



# **BILAN DES RÉALISATIONS 2004-2005**

**Présenté à**



**Juin 2005**



# *Bilan des réalisations du Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire 2004-2005*

## *Faits saillants*

Le comité a tenu une importante démarche de planification stratégique nécessitant l'organisation de groupes de discussions impliquant la participation de représentants patronaux et syndicaux de l'industrie. Cette démarche a permis d'identifier les principales voies d'intervention pour la période 2005-2008.

L'implication du comité pendant la dernière année d'activités du **Réseau métropolitain pour la formation en bioalimentaire** a permis le développement de 5 nouveaux outils de formation spécifiques au secteur de la transformation alimentaire. Un total de 8 outils de formation auront émergé de ce projet-pilote.

Une banque de données regroupant les informations quantitatives et normatives de 59 variables contenues dans 221 conventions collectives a été créée. Un rapport dressant un portrait des conditions de travail du secteur syndiqué de l'industrie de la transformation alimentaire au Québec a été produit et diffusé. Un chargé de projet contractuel était dédié spécifiquement à cette étude.

Le diagnostic sur le secteur de l'abattage et de la transformation des viandes et de la volaille afin d'identifier les causes liées aux difficultés de recrutement et de rétention de la main-d'œuvre a été finalisé et son contenu diffusé.

Le comité a également travaillé à l'adaptation d'un « *Guide pratique de gestion des ressources humaines pour PME* » réalisé par le Comité sectoriel de l'industrie textile afin qu'ils correspondent aux besoins de l'industrie de la transformation alimentaire.

Parallèlement à ces projets, le comité a continué de promouvoir et faire connaître les opportunités de carrière du secteur auprès des jeunes et des nombreux intervenants du milieu de l'éducation et du travail. Plus de 1500 personnes ont été rencontrées lors des 17 événements publics (salons, congrès, journées carrières et conférences) auxquels le comité a participé. Le comité a également publié quatre bulletins [Alimentinformation](#). Le tirage est maintenant de 2300 exemplaires.

Au plan du fonctionnement, le conseil d'administration s'est réuni à quatre reprises et a tenu une assemblée générale. La participation de ses membres est excellente; le comité se compose de représentants de 7 industries, de 2 associations sectorielles, de 4 associations de travailleurs et de 2 ministères provinciaux. Les effectifs du Comité comptent une directrice et une chargée de projets.

## **Formation continue**

### ***Participation aux travaux du Réseau métropolitain pour la formation en bioalimentaire***

- Participation à deux rencontres du comité exécutif;
- Participation à quatre rencontres pour déterminer le contenu des deux outils de formation à développer touchant la santé et sécurité au travail :
  - validation du scénario pour le tournage d'un DVD « *Ça reste à voir* »;
  - validation des thèmes abordés pour le développement d'un outil de formation ludique en apprentissage virtuel « *Prévention des troubles musculo-squelettiques en transformation alimentaire* »;
- Recherche et réfère des hyperliens au Collège Maisonneuve pour créer l'imagerie qui servira à l'élaboration de la formation virtuelle sur le HACCP;
- Promotion du CD-ROM de formation « *Intégration des nouveaux employés dans l'industrie alimentaire* » 43 exemplaires vendus entre le 1<sup>er</sup> avril 2004 et le 31 mars 2005;
- Promotion de l'outil de formation « *Rôle du superviseur au quotidien* »; répertorié environ 470 consultations des différentes pages disponibles gratuitement à partir de notre site Web.

### ***Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) en boucherie industrielle : Abattage et Découpe***

- Établissement d'une entente pour élargir les critères de sélection du compagnon en affilage des couteaux avec les représentants de l'industrie du secteur des viandes, des représentants syndicaux et d'Emploi-Québec afin de favoriser l'accès du PAMT aux PME;
- Supervision d'un projet-pilote d'une formation sur mesure en affilage de couteaux en collaboration avec la Commission scolaire de La Riveraine;
- Participation à une rencontre avec la Commission scolaire de La Riveraine et la Commission scolaire du Fleuve-et-des-Lacs;
  - Établissement d'une entente pour élaborer le matériel didactique pour une formation sur mesure en affilage de couteaux;
  - Reconnaissance de l'exclusivité de ces commissions scolaires pour dispenser cette formation;
- Présentation à une entreprise majeure du secteur, le PAMT en boucherie industrielle.

### ***Attestation d'études professionnelles (AEP) en boucherie industrielle***

- Participation à une rencontre avec Emploi-Québec et la Direction régionale du Bas-St-Laurent concernant la possibilité d'offrir une formation sur mesure en boucherie industrielle de près de 700 heures, calquée sur le

contenu élaboré à l'origine pour un diplôme d'études professionnelles (DEP) en boucherie industrielle. Finalement, cette formation n'a pas été dispensée, faute d'un nombre suffisant d'inscriptions.

### ***DEP en boulangerie artisanale***

- Participation à une rencontre au Centre Calixa-Lavallée pour l'adaptation du DEP de boulangerie artisanale aux besoins des boulangeries industrielles et semi-industrielles.

### ***Projet pilote en apprentissage virtuel - Fonds national de formation de la main-d'œuvre (FNFMO)***

- Participation au développement d'un projet-pilote en apprentissage virtuel pour présenter au FNFMO;
- Organisation du démarrage du projet; participation à 2 rencontres avec les représentants du *Centre francophone d'informatisation des organisations* (CEFRIO);
- Présentation du projet à une entreprise pilote.

## **Formation initiale**

### ***Diplôme d'études professionnelles (DEP) en Conduite de machines industrielles (CMI)***

- Participation à trois rencontres de validation du contenu du matériel didactique spécifique à la transformation alimentaire destiné au personnel enseignant et aux élèves du programme de conduite de machines industrielles en collaboration avec le *ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec* (MAPAQ) et le réseau des commissions scolaires autorisées à dispenser cette formation;
- Préparation d'un sondage en collaboration avec un conseiller du MAPAQ pour connaître le taux de satisfaction et d'utilisation par les commissions scolaires du matériel développé et distribué;
- Participation à une rencontre de validation de reconnaissance des acquis et des compétences en CMI.

### ***Programme d'études collégiales (DEC) en Technologie de la transformation des aliments***

- Validation des modifications apportées au programme d'études Technologie de la transformation des aliments avant présentation et acceptation au *Comité national des programmes d'études professionnelles et techniques* (CNPEPT).

## **Gestion des ressources humaines et organisation du travail**

### ***Analyse des difficultés de recrutement et de rétention de la main-d'œuvre dans le secteur de la transformation des viandes et de la volaille***

- Finalisation de l'analyse et validation du contenu du rapport;
- Diffusion des faits saillants des résultats de l'analyse dans le bulletin d'information du Comité;
- Envoie d'une lettre personnalisée à 156 entreprises du secteur des viandes au Québec pour leur annoncer la fin de l'étude et les inviter à se procurer le document ou le consulter sur notre site Web;
- Insertion du rapport final et des 2 présentations résumées sur le site Web.

### ***Analyse des conditions de travail dans les entreprises syndiquées de transformation alimentaire (TA) du Québec***

- Constitution d'une banque de données regroupant 59 variables contenues dans 221 conventions collectives reliées au secteur de la TA;
- Analyse des 59 variables identifiées;
- Production et diffusion d'un rapport dressant un portrait sommaire des conditions de travail retrouvées dans les entreprises syndiquées en TA au Québec;
- Mise en place d'une offre de service aux entreprises désirant des informations spécifiques pouvant être extraites de la base de données; répondu à 3 demandes depuis que la base de données est opérationnelle, soit entre janvier et mars 2005.

### ***Guide pratique de gestion des ressources humaines pour PME***

- Participation avec le Comité sectoriel de l'industrie textile au développement d'un guide de gestion des ressources humaines et adaptation du contenu aux entreprises du secteur de la TA;
- Recrutement de 4 entreprises pilotes pour participer au projet de validation du contenu;
- Participation à 9 rencontres avec les représentants des entreprises pilotes.

## ***Planification stratégique***

- Participation à l'élaboration et validation de la grille d'entrevues téléphoniques; 16 entrevues ont été effectuées pour rejoindre des représentants des différents secteurs;

<b>Secteurs</b>	<b>Jus &amp; boissons</b>	<b>Produits laitiers</b>	<b>Fruits &amp; légumes</b>	<b>Boulangeries</b>
<b>Nombre d'entrevues</b>	6	4	5	1

- Organisation de 2 groupes de discussion avec des représentants du secteur laitier et des boulangeries pour connaître les enjeux de leur secteur respectif; sept personnes ont participé à ces rencontres;
- Rencontre des représentants des trois principales centrales syndicales retrouvées dans le secteur (CSN, CSD et TUAC); 66 délégués ont été rencontrés;
- Réalisation d'un exercice de planification stratégique pendant 1½ journée en présence des membres du conseil d'administration;
- Participation à l'élaboration et à la validation du contenu du plan stratégique 2005-2008.

## **Développement de l'emploi**

### ***Placement en ligne***

- Promotion du service de *Placement en ligne* du secteur de la transformation alimentaire auprès des employeurs, des chercheurs d'emploi, des étudiants et des différentes instances du marché du travail.

## **Communication et promotion du secteur**

### ***Promotion des métiers, professions et programmes d'études reliés au secteur de la transformation alimentaire***

- Participation à 17 événements de promotion du secteur et des carrières; rencontré plus de 1500 personnes.
  - « Casino des carrières », école Louis-Philippe-Paré à Châteauguay (avril 2004)
  - « Osez ces métiers », Carrefour jeunesse emploi de Farnham (avril 2004)
  - 15<sup>e</sup> Colloque annuel de l'Association québécoise alternance études-travail (AQAÉT) à Sainte-Foy (avril 2004)
  - Tournées régionales des CSMO au Saguenay-Lac-Saint-Jean et en Estrie (mai 2004 et février 2005)

- Colloque de l'Ordre des conseillers et conseillères d'orientation et des psycho-éducateurs et psycho-éducatrices du Québec (OCCOPPQ) à Saint-Hyacinthe (mai 2004)
- Congrès de l'Association québécoise d'information scolaire et professionnelle (AQISEP) à Mont-Sainte-Anne (juin 2004)
- Rencontre des professionnels en information sur le marché du travail (IMT) de la Montérégie (septembre 2004)
- Congrès de formation du réseau des Carrefours jeunesse emploi du Québec (RCJEQ) à Saint-Hyacinthe (septembre 2004)
- Congrès du Conseil de l'industrie laitière du Québec à Sainte-Adèle (octobre 2004)
- Centre des sciences de Montréal ( octobre 2004 et février 2005)
- Salon éducation emploi à Québec (octobre 2004)
- Rencontre avec des représentants de l'agroalimentaire affiliés à la CSD à Trois-Rivières (novembre 2004)
- Collège de Sherbrooke (novembre 2004)
- « Les filles et les sciences, un duo électrisant » à l'École de technologie supérieure à Montréal (février 2005)
- Colloque sur l'approche orientante organisé par l'AQISEP à Québec (mars 2005)

**Site Web [www.csmota.qc.ca](http://www.csmota.qc.ca)**

- Réingénierie de certaines sections du site pour les rendre plus conviviales ;
- Insertion dans la section « *ça bouge* » de 49 nouvelles d'actualités touchant la main-d'œuvre du secteur : création d'emplois suite à des investissements dans de nouveaux équipements ou à l'ouverture de nouvelles entreprises, pertes d'emploi dues à des fermetures ou des restructurations, etc. ;
- Ajout de 9 documents de références (études d'envergure sur le secteur, guide de gestion RH, dossiers sur le vieillissement de la main-d'oeuvre, etc.) et d'hyperliens pertinents au secteur ;
- Ajout, dans la section « *formation-où étudier* », de 9 formations reliées à la gestion et au marketing alimentaire ainsi que la référence d'une Chaire de recherche sur le sujet ;
- Insertion de la version Web de l' « *Info métiers & professions* » ;
- Insertion d'un icône « offres et demandes d'emploi » pour augmenter la visibilité de ce service ;
- Maintien à jour de divers éléments du site : membres du conseil d'administration, liens web, actions promotionnelles, Info métiers & professions ;
- Insertion dans la section formation, d'une programmation permettant de connaître les statistiques d'utilisation des outils de formation.

## Bulletin d'information **AlimentIn**formation

- Édition, publication et diffusion de 2300 exemplaires de chacun des 4 bulletins d'information dans le secteur et aux différents intervenants de l'emploi et de l'éducation;
- Intégration du bulletin sur le site Web du Comité;
- Diffusion de 7 capsules « Saviez-vous que... » sur les bonnes pratiques de gestion de ressources humaines;
- Diffusion de 4 articles concernant les bonnes pratiques de gestion des RH.

### **Outils de communication**

- Édition, publication et diffusion de 2000 exemplaires d'une pochette d'information contenant 7 fiches : « Info métiers-professions ». Distribution lors des différents événements auxquels le comité a participé et envoi personnalisé de 576 pochettes aux intervenants du réseau scolaire et de l'emploi;
- Édition et publication de 2000 exemplaires d'une pochette d'information contenant 6 fiches « *Mythes & réalités* »;
- Participation à l'identification des carrières et à la validation du contenu du livre publié par les éditions Jobboom « *100 carrières de l'agriculture, des pêches et de l'alimentation* ». Achat de 1000 exemplaires et diffusion gratuite lors des événements auxquels le comité a participé ou lors de commandes postales. Les livres ont tous été distribués entre octobre 2004 et mars 2005;
- Édition d'une publicité et diffusion dans le livre des « *100 carrières de l'agriculture, des pêches et de l'alimentation* » de Jobboom, dans « *Jobboom le magazine* », dans le « *Palmarès des carrières 2005* » de Septembre éditeur et à 4 reprises dans le « bulletin d'**In**formation continue » de l'AQISEP;
- Citation du CSMOTA dans divers documents publics (journaux, livres, revues) : Le journal des Affaires, Jobboom le magazine, Dictionnaire illustré du Monde du travail de Septembre éditeur, L'actualité alimentaire et Le guide de l'emploi 2004-2005 de Septembre éditeur;
- Recherche et réfère des hyperliens à Septembre éditeur pour les aider à créer l'imagerie du *Dictionnaire illustré du Monde du travail*.

### **Partenariat et concertation**

- Participation à une plénière concernant une **étude sur le secteur fromager au Québec**, portant sur *les problématiques et défis pour les fromageries-fermières, les micro-fromageries et les petites fromageries* effectué par le MAPAQ;
- Fourni, à la demande la Direction régionale d'Emploi-Québec (DREQ) Montérégie, les coordonnées de 4 entreprises qui seraient intéressées à participer éventuellement à un projet du FNFMO obtenu par cette DREQ concernant le recyclage, la formation de base et la francisation;

- Fourni, à la demande de la DREQ de Montréal, une liste d'une cinquantaine d'entreprises du secteur de la TA situées sur l'île de Montréal, afin d'aider au reclassement d'employés provenant du secteur textile;
- Recherche et réfère, à la demande de l'Université Laval, un professionnel du secteur pour donner une conférence à des étudiants, suite à une demande effectuée par un conseiller d'orientation du CEGEP de Sainte-Foy.
- Recherche et réfère, à la demande de l'Université Laval, une entreprise intéressée à faire connaître à un étudiant du collégial, les possibilités de carrières pour un bachelier en Sciences & technologie des aliments voulant demeurer dans sa région, à la demande d'un conseiller d'orientation du CEGEP de Drummondville;
- Réfère à un journaliste de la revue « *Magazine circuit industriel* », les coordonnées d'entreprises des régions de Lanaudière et de la Mauricie fabricant des produits reconnus pour contenir des acides gras trans;
- Participation à un exercice de réflexion stratégique de développement du secteur agricole et agroalimentaire de la région de la Chaudière-Appalaches.