



REDDITION DE COMPTES 2006-2007

présentée à la

**Direction du développement des compétences et
de l'intervention sectorielle**

**Commission
des partenaires
du marché du travail**
Québec 

Juin 2007

Reddition de comptes du Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire 2006-2007

Faits saillants

Les réalisations 2006-2007 sont en lien avec cinq orientations adoptées dans le cadre d'un processus de reddition de comptes par la Commission des partenaires du marché du travail (CPMT) à la suite des travaux et de la recommandation du Groupe de travail sur l'intervention sectorielle. Les actions réalisées avaient principalement pour but de soutenir l'industrie sur le plan du développement des compétences de sa main-d'œuvre et de faire la promotion des carrières du secteur de la transformation alimentaire.

Le plan d'action 2006-2007 du Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA) contenait 14 activités reliées à 37 indicateurs de résultats. De ce nombre, 29 ont été réalisés à 100 %, 4 sont en cours mais non finalisés et 4 n'ont pu être accomplis à cause, notamment dans deux cas, d'un changement d'orientation en cours d'année à l'interne et à l'externe. Un projet de concertation pour offrir le programme de Conduite de machines industrielles axé en transformation alimentaire et permettant à la Commission scolaire des Samares d'utiliser les installations du Complexe agroalimentaire du cégep régional de Lanaudière a nécessité beaucoup d'énergie. Cette activité de préparation d'un projet nécessitant une subvention externe non intégrée dans le plan d'action n'a malheureusement pas reçu le financement demandé.

Pour la première fois depuis la mise en place du CSMOTA, une première assemblée publique a été organisée. Nous avons profité de cette occasion pour remercier de sa grande implication au sein du comité depuis ses débuts le coprésident syndical sortant, M. Paul Thibeault, qui prenait une retraite bien méritée.

Afin de mieux doter le comité des connaissances fines du secteur, nous avons terminé l'étude sectorielle sur la fabrication des produits laitiers et celle sur le secteur des boulangeries et pâtisseries a été amorcée.

La mise à jour de la banque de données des conventions collectives à l'été 2006 a permis de voir l'évolution des conditions de travail des travailleurs de l'industrie comparativement à 2004, année de la première édition.

Les rencontres du conseil d'administration et les diverses communications avec le comité de direction ont totalisé environ 450 heures de bénévolat, sans tenir compte du temps consacré aux déplacements.

Orientation 1A

Assurer la représentativité du secteur au sein du conseil d'administration

Statuts et règlements généraux

- La composition du comité respecte la représentativité telle qu'elle est stipulée dans les règlements généraux.
- Le conseil d'administration était formé, au 31 mars 2007, des administrateurs suivants :

Entreprises : sept sièges

M. Robert Lavallée, Agropur, coprésident patronal
M. Pierre Vaillancourt, Bridor
M. Marc Dagenais, Parmalat
M. Jacques Tardif, Industries Lassonde
Mme Isabelle-France Charbonneau, Olymel
M. Jean-Sébastien Michel, Aliments Carrière
M. Bruno Gagnon, Groupe CNP

Associations de travailleurs : quatre sièges

M. Normand Faubert, CSN, coprésident syndical
M. Jocelyn Lavoie, CSD, trésorier
M. Joël Forget, Travailleurs, travailleuses unis de l'alimentation et du commerce (TUAC), local 501
Mme Francine Leblanc, Conseil provincial TUAC

Associations sectorielles : deux sièges

M. Daniel Dufour, Conseil de la transformation agroalimentaire et des produits de consommation (CTAC)
Mme Brigitte Gagnon, Conseil des viandes, section Québec

Représentants de ministères (membres non votants)

M. François Paré, ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale
M. Denis Laberge, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)

Le personnel permanent

- *Héroux, Marie-France*, chargée de projets
- *Perron, Lise*, directrice générale

Le personnel temporaire

- *Dumont, Benoît*, agent d'information sur le marché du travail (de mai à août 2006)

Contractuel

- *Robitaille, Jean-Marc*, chargé du projet Conduite de machines industrielles en transformation alimentaire dans Lanaudière

Fonctionnement du conseil d'administration

- Les membres du comité se sont réunis à quatre reprises en conseil d'administration et lors d'une assemblée générale.
- Élection d'un nouveau coprésident syndical.
- La moyenne du taux de participation aux rencontres du conseil d'administration pour l'année est d'environ 83 %.

Réflexion stratégique

- Un exercice de réflexion stratégique d'une journée et demie a été réalisé en présence des membres du conseil d'administration.
- Élaboration des orientations fondamentales, stratégie générale et priorités 2007-2008 basées selon le plan triennal 2005-2008.
- Organisation de deux conférences téléphoniques pour le démarrage de l'organisation de la démarche de planification stratégique 2007 en vue de la préparation du plan d'action triennal 2008-2011.

Orientation 1B

Démontrer la crédibilité du comité sectoriel de main-d'œuvre dans son secteur

Partenariat et concertation

- Participation à une rencontre avec Services Canada et diverses entreprises de différents secteurs d'activité qui participent au projet-pilote des travailleurs étrangers temporaires;
- Participation à quatre rencontres du comité de créneau bioalimentaire dans le cadre du projet ACCORD – Montérégie;
- Assister à la signature de l'entente de mise en œuvre du plan d'action stratégique pour le développement du créneau d'Excellence bioalimentaire en Montérégie;
- Envoi d'un avis au ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport (MELS) concernant l'appellation du programme Conduite de machines industrielles (CMI);
- Consultation de l'INRS (Institut national de la recherche scientifique) dans le cadre d'une recherche concernant les travailleurs qualifiés et les types de postes qui sont occupés;
- Participation à une rencontre concernant la présentation du contenu de l'Attestation d'études professionnelles (AEP) en transformation alimentaire à la Commission scolaire de Montréal;

- Participation à deux réunions du Réseau des gestionnaires de CSMO;
- Participation à une rencontre du comité école-industrie institutionnel de l'Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe;
- Consultation de l'Alliance des transformateurs concernant la préparation d'un mémoire à déposer à la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois;
- Rencontre avec une entreprise du secteur des viandes en Montérégie pour vérifier s'il est possible de l'aider dans l'élaboration d'un plan de formation concernant le Programme d'apprentissage en milieu de travail en boucherie industrielle-découpe;
- Présentation du comité et de ses réalisations aux membres du conseil de la boulangerie;
- Présentation du comité et de ses réalisations aux membres de la Table de concertation bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent;
- Participation à deux rencontres avec le conseil de développement bioalimentaire en Montérégie (CDBM), des représentants de la direction régionale, du MAPAQ et du MELS de cette région pour le développement du plan d'action et stratégique du CDBM;
- Participation à six rencontres du comité de travail de l'axe main-d'œuvre dans le cadre de la réalisation du Plan stratégique en agroalimentaire de Chaudière-Appalaches 2005-2010.

Vente des outils de formation

- La vente des différents outils de formation (autofinancement) a rapporté 3 240 \$;
- Distribution gratuite de divers outils de formation aux établissements d'enseignement qui en ont fait la demande, d'une valeur de 775 \$.

Nombre de demandes de renseignements

- Le comité a répondu à 108 demandes de renseignements; la répartition des demandes s'établit comme suit :

Sujets des demandes	Pourcentage (%)
Informations générales : demande d'envoi de matériel promotionnel, demandes générales sur le secteur, modifications à apporter à la liste d'envoi, etc.	40,7
Contenu des conventions collectives	12,0
Copies d'études	4,6
Recherche d'emploi	21,3
Formations	16,7
Affilage de couteaux	1,9
Guide RH	2,8

55 % des demandes de renseignements sont effectuées par téléphone, 44 % par courriel et 1 % par télécopieur.

Orientation 2A

Développer le partenariat et la concertation entre les partenaires au sein des structures du comité sectoriel de main-d'œuvre

Étude des boulangeries

- Mise en place d'un sous-comité composé d'un représentant syndical, d'un représentant de l'industrie, du CSMO du commerce de l'alimentation, du MAPAQ, du MELS et d'Emploi-Québec pour effectuer le suivi de l'étude sectorielle sur la transformation et la commercialisation des produits de boulangeries et de pâtisseries;
- Préparation d'un document d'appel d'offres;
- Envoi d'une invitation à trois firmes pour soumissionner; acceptation de deux d'entre elles à préparer une offre de service;
- Préparation de la liste des entreprises du secteur des boulangeries et des pâtisseries tirée de la banque de données du comité et transmission de celle-ci à DBSF, firme retenue pour effectuer l'étude.

Conseil national du secteur des produits de la mer

- Participation à deux rencontres à Toronto dont une à titre de membre du comité consultatif du Conseil national du secteur des produits de la mer (CNSPM) dans le cadre de consultations nationales, afin de formuler des recommandations pour aborder la question du développement des ressources humaines (RH) dans le secteur de la transformation alimentaire à l'échelle canadienne et préciser la portée du secteur et l'ensemble des besoins et des lacunes en matière de RH dans le secteur;
- Aide au recrutement de participants au Québec pour se joindre à un groupe de discussion dans le cadre du diagnostic canadien sur le secteur de la TA que le Conseil effectue; une personne a été recrutée après une dizaine d'appels.

Orientation 2B

Mobiliser les acteurs du marché du travail qui sont en lien avec le Comité sectoriel de main-d'œuvre afin de promouvoir l'approche sectorielle

Site Web www.csmota.qc.ca

- Le site Web a reçu un total de 35 052 visiteurs au cours de l'année 2006-2007;
- Maintien à jour des informations contenues sur le site : plan d'action, bilan des réalisations, hyperliens, etc.;
- Publication sur le site du *Guide de gestion du processus de formation ou Comment déterminer les besoins de formation* en septembre 2006;

- Création, programmation et insertion de nouveaux boutons d'accès à la section « Formations » en octobre 2006;
- Publication des fiches de métiers de frigoriste et d'électromécanicien dans la section « Info-métiers et professions » en septembre 2006;
- Recherche, rédaction et élaboration de cinq nouvelles fiches de métiers : ingénieur alimentaire, conducteur de chariot élévateur, opérateur d'une usine d'épuration des eaux usées, superviseur de la logistique, préposé à la sanitation;
- Publication des documents des cinq nouveaux métiers dans la section « Info-métiers et professions » en février 2007;
- Publication dans la section « Ça bouge » de 34 nouvelles d'actualité concernant la main-d'œuvre du secteur : investissements majeurs avec création d'emploi, fermeture d'entreprises, etc.;
- Élaboration et adaptation de contenu, et insertion d'un bandeau défilant indiquant « 10 bonnes raisons de travailler en transformation alimentaire » en février 2007;
- Création et insertion d'un jeu interactif sous forme de mots croisés portant sur le secteur agroalimentaire en août 2006;
- Ajout d'une section FAQ dans la section « Formations » en décembre 2006;
- Intégration d'un service de paiement par carte de crédit pour l'achat des outils de formation en novembre 2006.

➤ **Documents publiés dans le site**

Parution	Titre
Mai 2006	Guide pratique de la gestion de la diversité interculturelle en emploi
Mai 2006	Résumé – Aperçu de la transformation alimentaire au Canada
Août 2006	Gestion de la prévention – autodiagnostic pour les superviseurs
Août 2006	Contremaîtres, superviseurs... au cœur de la santé – sécurité!
Août 2006	Guide de prévention en milieu de travail à l'intention de la petite et de la moyenne entreprise
Septembre 2006	Développement des entreprises alimentaires et des régions 2005-2008
Septembre 2006	Fonds de développement de la transformation alimentaire
Juin-septembre-décembre 2006 et mars 2007	Les quatre bulletins <i>Alimentinformation</i>

➤ **Offres et demandes d'emploi**

- Promotion, lors de chaque sortie publique et dans le bulletin de décembre 2006, du service d'offres et de demandes d'emploi propre au secteur de la transformation alimentaire en lien avec Placement en ligne d'Emploi-Québec auprès des employeurs, des chercheurs d'emploi, des étudiants et des différentes instances du marché du travail;
- Environ 3 947 visites ont été enregistrées à ce service en ligne.

➤ **Rubriques les plus consultées**

- Emplois : Offres et demandes
- Infos-métiers
- Formations
- Jeux
- Vidéos
- Ça bouge

Le CSMOTA dans les médias

- *L'actualité ALIMENTAIRE, Le magazine des spécialistes de l'alimentation*, mars-avril 2006
- *Prévention au travail*, publié par la CSST et l'IRSST, printemps 2006;
- Journaux *Le Soleil* et *La Presse*, feuillet encarté intitulé « *S'orienter, un défi tout au long de la vie* » dans le cadre de la Semaine québécoise de l'orientation organisée par l'Ordre des conseillers et conseillères d'orientation et des psychoéducateurs et psychoéducatrices du Québec, octobre 2006;
- Journal *Les Affaires*, cahier spécial sur les comités sectoriels, « *La force du partenariat* », octobre 2006;
- Septembre éditeur–Opération 1^{er} mars. Rédaction et diffusion de six questions interactives accessibles sur la page d'accueil du site Web « Opération 1^{er} mars » de Septembre éditeur pendant six semaines, janvier et février 2007; 2,3 % des 8 500 visiteurs (195 personnes) de ce site ont répondu à l'une ou l'autre des questions proposées.

Étude des boulangeries

- Le MELS contribue financièrement à la réalisation de l'étude pour un montant de 29 750 \$;
- Le MAPAQ contribue financièrement à la réalisation de l'étude pour un montant de 5 000 \$;
- Le CSMO du commerce de l'alimentation a confirmé qu'il contribuera financièrement pour un montant de 10 000 \$.

Projet de développement de matériel promotionnel bioalimentaire

- Recrutement d'organismes partenaires (CSMO de la production agricole, des pêches maritimes, du commerce de l'alimentation, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et l'Université Laval), en collaboration avec la Société de formation à distance (SOFAD) et le MELS, pour s'impliquer dans le développement de matériel promotionnel axé sur le secteur bioalimentaire destiné aux élèves et aux enseignants des 3^e, 4^e et 5^e années du secondaire et pouvant être utilisé dans le cadre du cours Projet personnel d'orientation (PPO);
- Les six organismes partenaires paieront à parts égales une facture totale de 95 000 \$;
- Organisation et participation à deux rencontres avec l'équipe du projet PPO du MELS pour le démarrage du projet.

Assemblée publique annuelle

- Une cinquantaine de personnes ont participé à la première assemblée publique du comité;
- Compilation et analyse des réponses au sondage de satisfaction des participants à l'événement; le taux de satisfaction global se situe à environ 93 %.

Orientation 3

Intervenir sur le plan de l'offre de formation et de la qualification de la main-d'œuvre

Formation en affilage de couteaux en boucherie industrielle

- Mise en page finale et impression de 100 exemplaires du guide du formateur en affilage de couteaux;
- Envoi de 121 lettres aux entreprises du secteur des viandes avec insertion du dépliant promotionnel de la formation sur l'affilage de couteaux;
- Réception de deux demandes d'information;
- Envoi de 40 exemplaires du guide à la Commission scolaire du Fleuve-et-des-Lacs pour distribution aux personnes ayant suivi la formation en 2005-2006;
- Envoi de 5 exemplaires du guide à la Commission scolaire La Riveraine, dont un comme ouvrage de référence et les autres pour remettre aux personnes ayant suivi la formation en 2005-2006;
- Aucune formation n'a été donnée cette année.

Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) en boucherie industrielle

- Signature de quinze ententes en boucherie industrielle-découpe et une en boucherie industrielle-abattage.

Formations sur le Web et sur support informatique

- Rédaction d'un ***Guide de gestion du processus de formation ou Comment déterminer les besoins de formation***, document permettant d'aider les gestionnaires d'entreprises à déterminer les besoins de formation de leurs employés;
- Insertion d'un nouvel outil de formation sur les troubles musculo-squelettiques;
- Réflexion sur la valeur des outils de formation vendus afin de s'assurer d'un maximum d'accessibilité particulièrement aux PME; révision à la baisse des prix de la majorité des outils disponibles.

Tableau : Bilan annuel des consultations et de la vente des outils de formation

DESCRIPTION	FORMAT	NOMBRE DE CONSULTATIONS	NOMBRE D'EXEMPLAIRES VENDUS	NOMBRE D'EXEMPLAIRES DISTRIBUÉS GRATUITEMENT À DES ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT
Supervision en hygiène, salubrité, santé et sécurité	Formation virtuelle	348	GRATUIT	S. O.
Contrôle des points critiques dans un plan HACCP	Formation virtuelle	26	3	1
Principes généraux du procédé de pasteurisation	Formation virtuelle	29	3	0
Maître fromager : procédés et conseils	Formation virtuelle	49	3	0
Ça reste à voir... dangers dans une usine de transformation alimentaire	DVD	25	4	2
Prévention des troubles musculo-squelettiques en TA (disponible depuis juillet 2006)	Formation virtuelle	90	3	2
Intégration des nouveaux employés dans une usine de TA	CD-ROM	133	15	3
Rôle du superviseur au quotidien	Formation virtuelle	609	GRATUIT	S. O.
Guide de la formation Conduite de machines industrielles	Cahier à anneaux avec CD-ROM	Pas de démo en ligne	1	0

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

- Participation à une journée recherche-action sur l'adéquation du programme de formation en Conduite de machines industrielles (CMI), en présence notamment de représentants d'Emploi-Québec des régions de Laval et de Lanaudière, du MELS, de la Commission scolaire des Samares, des Affluents et de Laval, des CSMO de fabrication métallique industrielle et du plastique et des composites, de la Table métropolitaine et du Centre d'excellence en fabrication métallique de Lanaudière;
- Embauche d'un contractuel pour la préparation d'une demande de subvention pour la réalisation d'un projet pour la promotion du programme CMI en transformation alimentaire (TA) avec l'utilisation des équipements de l'usine-pilote en TA du cégep régional de Lanaudière;

- Rencontre avec le responsable de la Table métropolitaine pour la préparation du document de demande de subvention;
- Organisation et participation à quatre rencontres au cégep de Lanaudière afin de planifier la préparation du projet de formation de CMI axé sur la TA avec des intervenants du cégep et de la Commission scolaire des Samares;
- Recrutement de cinq entreprises intéressées, avec lettre d'intention à l'appui, pour s'impliquer dans le projet CMI en transformation alimentaire (TA) avec l'utilisation des équipements de l'usine-pilote en TA du cégep régional de Lanaudière.

Orientation 4

Renforcer et améliorer les pratiques de gestion des ressources humaines dans les entreprises

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

- Traitement de quatre demandes d'information concernant le contenu de la banque de données des conventions collectives;
- Réalisation de la mise à jour de la banque de données du contenu des conventions collectives et rédaction d'un rapport version 2006 des faits saillants;
- Diffusion dans le bulletin *Alimentinformation* de la mise à jour du rapport sur le site Web.

Difficultés de recrutement et de rétention de la main-d'œuvre dans le secteur de la transformation des viandes et de la volaille

- Diffusion du dernier article de la trilogie dans le bulletin *Alimentinformation* de juin 2006 intitulé *Trilogie des solutions de recrutement et de rétention de la main-d'œuvre dans le secteur des viandes et de la volaille*;
- Dénombrement de 145 consultations sur le Web, entre avril et juin 2006, portant sur le rapport intitulé *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* à la suite des articles parus dans *Alimentinformation* de mars et juin 2006;
- Dénombrement de 63 consultations de la fiche Info-métiers « boucher industriel » entre mars et juin 2006;
- Rencontres et visites de quatre entreprises de transformation des viandes dans la région du Bas-Saint-Laurent (BSL) dans le but de préparer un projet permettant de les aider sur le plan du recrutement de leur main-d'œuvre;
- Rencontre avec des représentants de la Direction régionale d'Emploi-Québec du BSL pour l'organisation du projet d'aide au recrutement de main-d'oeuvre dans le secteur des viandes;
- Début de la mise sur pied d'un projet-pilote d'intervention et de formation pour l'intégration de travailleurs potentiels dans des entreprises du secteur des viandes dans la région du BSL;
- Rédaction et insertion sur le site Web du rapport sur les résultats de l'enquête effectuée en 2005-2006 concernant l'implantation des solutions proposées dans le cadre de

l'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.

Guide pratique de gestion des ressources humaines pour PME

- Continuation de la promotion du *Guide pratique de gestion des ressources humaines pour PME*; 3 exemplaires en version imprimée ont été vendus entre le 1^{er} avril 2006 et le 31 mars 2007; 204 visites portant sur ce document ont été recensées sur notre site Web;
- Participation à une rencontre préparatoire pour le démarrage de la phase 2 du projet d'accompagnement et d'implantation du *Guide de gestion des ressources humaines pour PME* avec Emploi-Québec et les trois autres comités sectoriels impliqués : textile, pêches maritimes et plastiques et composites;
- Recrutement de cinq entreprises de la région Chaudière-Appalaches pour participer à la phase 2 du projet d'implantation du *Guide RH* avec l'appui de la direction régionale d'Emploi-Québec de Chaudière-Appalaches.

Orientation 5

Contribuer à l'enrichissement de la connaissance sectorielle du marché du travail et favoriser la circulation de l'information

Étude sectorielle sur la fabrication des produits laitiers

- Organisation et participation à titre d'observateur au groupe de discussion regroupant des représentants syndicaux dans le cadre de l'étude;
- Insertion du rapport final de l'étude et du résumé dans la bibliothèque du site Web;
- Envoi de 35 lettres de remerciements aux participants à l'étude sur les produits laitiers;
- Publication de 4 articles sur le suivi de l'étude dans chacun des bulletins *Alimentinformation* de l'année;
- Distribution de 60 copies imprimées de l'étude à des représentants syndicaux et de l'industrie.

Sensibilisation aux carrières en transformation alimentaire

- **Conférences, présentations**
 - Journée carrière à la polyvalente Rochebelle de Québec, janvier 2007;
 - Associé avec l'Université Laval à une conférence au Colloque de l'approche orientante de l'Association québécoise d'information scolaire et professionnelle (AQISEP) à Québec, mars 2007;
 - Conseil de la boulangerie à Québec, mars 2007.

Près d'une soixantaine de personnes ont participé à ces activités.

- **Participation à des événements publics**
 - Congrès de l'Ordre des conseillers et conseillères en orientation et des psychoéducateurs et psychoéducatrices du Québec (OCCOPPQ) à

- l'Université Bishop de Lennoxville, juin 2006; participation conjointe avec l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA) et la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation (FSAA) de l'Université Laval;
- Congrès de l'AQISEP à Magog, juin 2006; participation conjointe avec l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA) et la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation (FSAA) de l'Université Laval;
- Grand Rendez-vous santé et sécurité au travail à Montréal, octobre 2006;
- Salon Formation Carrière à Montréal, octobre 2006;
- Salon Éducation Emploi à Québec, octobre 2006;
- Deux Journées Techno sciences au Centre des sciences de Montréal, janvier 2007;
- Journée « Les filles et les sciences, un duo électrisant! » à l'École de technologie supérieure de Montréal, février 2007;
- Activité de réseautage – Stratégie de diffusion nationale intégrée à Montréal, mars 2007;
- Colloque de l'approche orientante de l'Association québécoise d'information scolaire et professionnelle (AQISEP) à Québec, mars 2007; participation conjointe avec l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA) et la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation (FSAA) de l'Université Laval;
- Salon international de l'alimentation (SIAL) 2007 à Montréal; participation conjointe avec les CSMO des pêches maritimes et du commerce de l'alimentation, mars 2007.

La participation à ces 11 événements a permis de faire connaître le secteur et les activités du CSMOTA à plus de 3 500 personnes, dont notamment des étudiants, des conseillers en orientation et des industriels du secteur alimentaire.

Bulletin d'information AlimentInformation****

- Édition et publication de 2 700 exemplaires du bulletin en juin, septembre et décembre 2006 et en mars 2007; distribution aux représentants RH, au personnel de direction, aux propriétaires exploitants et au personnel technique d'assurance qualité des entreprises, à des représentants syndicaux, à des partenaires du milieu de l'éducation, d'Emploi-Québec et du MAPAQ et à divers organismes reliés à des clientèles-cibles;
- Publication de huit articles reliés à différents thèmes sur la gestion des ressources humaines :

Parution	Titre
Juin 2006	Une entreprise qui a su franchir le pas entre la confrontation et la mobilisation
Juin 2006	Guide pratique de la gestion de la diversité interculturelle en emploi
Septembre 2006	Une entreprise ouverte sur le monde...
Septembre 2006	Des employés analphabètes
Septembre 2006	Rétention du personnel clé : diagnostic et intervention (1 de 2)
Décembre 2006	Rétention du personnel clé : diagnostic et intervention (2 de 2)
Décembre 2006	Conciliation de la vie professionnelle avec la vie familiale
Mars 2007	Le recrutement, la fidélisation et l'engagement des employés

- Diffusion des services offerts de deux organismes pouvant aider au recrutement de la main-d'œuvre : Réseau Stabili-travail et Le Collectif;

- Diffusion des services offerts par un organisme relativement à la santé et sécurité au travail : Préventex;
- Diffusion de deux activités organisées par la CSST :
 - Prix innovation en santé et sécurité du travail – région de Montréal,
 - Le Grand Rendez-vous Santé et Sécurité du travail;
- Diffusion de neuf capsules « Saviez-vous que... ? » concernant de bonnes pratiques de gestion des ressources humaines.

Outils de communication

- Développement d'un nouveau visuel pour le stand d'exposition du comité;
- Développement d'un visuel commun avec les CSMO des pêches maritimes et du commerce de l'alimentation pour la participation au Salon international de l'alimentation, SIAL 2007.

Diffusion de documentation

- Distribution du magazine *L'Actualité ALIMENTAIRE* avec l'envoi postal du bulletin de liaison *Alimentinformation* de juin 2006;
- Envoi à 205 organismes s'occupant de clientèles cibles de la série de dépliants « Alimentairement parlant... Qui fait quoi? » (professionnel, technique et universitaire);
- Envoi postal à 693 organismes en lien avec le marché du travail et de l'éducation (commissions scolaires, centres locaux d'emploi, écoles, directions régionales d'Emploi Québec, etc.) des trois dépliants « Alimentairement parlant... Qui fait quoi? »;
- Envoi postal, avec notre bulletin de décembre, aux entreprises et à 42 représentants syndicaux de 1 500 exemplaires du cahier spécial du journal *Les Affaires* sur les CSMO;
- Envoi postal à 184 entreprises du secteur du résumé de « Aperçu de l'industrie de la transformation des aliments » du Conseil national du secteur des produits de la mer;
- Envoi d'une trentaine de documents promotionnels du CSMOTA au Réseau québécois des organismes de développement de l'employabilité (RQUODE).