



REDDITION DE COMPTES 2007-2008

présentée à la

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

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

Juin 2008

Reddition de comptes du Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire 2007-2008

Faits saillants

Les réalisations 2007-2008 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 renforcement des pratiques de gestion des ressources humaines, de faire la promotion des carrières du secteur de la transformation alimentaire (TA), d'enrichir la connaissance sectorielle et de promouvoir les outils de formation.

Le plan d'action 2007-2008 du Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA) contenait 19 activités reliées à 67 indicateurs de résultats. Quatre-vingt-quinze pour cent des activités ont été réalisées et 88 % des résultats visés ont été atteints.

Le CSMOTA a organisé une deuxième assemblée publique. Cette activité a combiné une consultation des industriels et des intervenants présents sur les principaux enjeux du secteur de la TA sur lesquels le comité devrait tout particulièrement porter son attention dans le cadre de sa planification stratégique. À l'issue de cet exercice, le plan d'orientation stratégique triennal 2008-2011 a été réalisé.

Une étude sectorielle du domaine de la transformation et de la commercialisation des produits de boulangerie et de pâtisserie, réalisée conjointement avec le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport (MELS), le Comité sectoriel de la main-d'œuvre du commerce de l'alimentation et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), a permis d'approfondir nos connaissances sur les enjeux de ce secteur. Une étude similaire portant sur le secteur des jus et des boissons a été amorcée.

L'embauche, en février 2008, d'une nouvelle ressource permanente au sein du comité a permis d'offrir gracieusement aux entreprises désireuses d'améliorer quelques pratiques de gestion des ressources humaines tout près d'une trentaine d'heures de consultation en seulement sept semaines d'activité.

Les rencontres du conseil d'administration et les diverses communications avec le comité de direction ont totalisé environ 500 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, mais un poste est actuellement vacant depuis le 11 mars 2008.
- Le recrutement de deux nouveaux représentants employeurs afin de remplacer des membres sortants est en cours.
- Le conseil d'administration était formé, au 31 mars 2008, des administrateurs suivants :

Entreprises : sept sièges (un vacant)

M. Bruno Gagnon, Groupe CNP, coprésident patronal
M. Jean-Claude Pelletier, Délices Érabeille inc.
M. Christian Bushey, Trans-Herbe inc.
M. Jacques Tardif, Industries Lassonde
Mme Isabelle-France Charbonneau, Olymel
Mme Ariane Laganière, Bonduelle-Amérique du Nord

Associations de travailleurs : quatre sièges

M. Normand Faubert, CSN, coprésident syndical
M. Jocelyn Lavoie, CSD, trésorier
M. Mario Maisonneuve, Travailleurs, travailleuses unis de l'alimentation et du commerce (TUAC), section locale 1991-P
M. André Dumas, TUAC, section locale 503

Associations sectorielles : deux sièges

M. Michel Pitre, Conseil de la transformation agroalimentaire et des produits de consommation (CTAC)
Mme Jim Laws, Conseil des viandes du Canada (CVC)

Représentants de ministères (membres non votants)

M. François Paré, Commission des partenaires du marché du travail (CPMT)
M. Denis Laberge, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)

Le personnel permanent

- Bouchard, Caroline, conseillère en ressources humaines
- Héroux, Marie-France, chargée de projets
- Perron, Lise, directrice générale

Fonctionnement du conseil d'administration

- Un nouveau coprésident patronal intérimaire, en attendant l'assemblée générale de juin, a été élu en mars 2008 à la suite du départ de M. Robert Lavallée, qui siégeait au comité depuis sa création en 2001.
- Les membres du conseil d'administration (C. A.) se sont réunis à quatre reprises et lors d'une assemblée générale.
- La moyenne du taux de participation aux rencontres du conseil d'administration pour l'année est d'environ 79 %.
- Onze consultations décisionnelles du comité de direction ont été effectuées; une sous forme de rencontre, trois par conférence téléphonique et sept par courrier électronique.

Planification stratégique

- Dans le cadre de la démarche de planification stratégique, des représentants syndicaux d'entreprises de transformation alimentaire ont été consultés lors de trois rencontres :
 - Confédération des syndicats nationaux (CSN) : 60 participants
 - Centrale des syndicats démocratiques (CSD) : 25 participants
 - Travailleurs et travailleuses unis de l'alimentation et du commerce (TUAC) : 9 participants
- Administration d'un sondage électronique auprès de 182 employeurs; taux de réponse : 19 %;
- Réalisation de 10 entrevues auprès d'informateurs-clés (partenaires et bailleurs de fonds);
- Organisation de deux ateliers de discussion et d'une plénière lors de l'assemblée publique annuelle, qui a rassemblé une cinquantaine d'acteurs concernés par le secteur de la transformation alimentaire (TA) et au cours desquels leurs propos ont été recueillis. Plus précisément, étaient présents :
 - 3 représentants syndicaux;
 - 13 représentants patronaux, dont une moitié étaient issus de PME et l'autre moitié, de grandes entreprises;
 - Autres CSMO (3);
 - Emploi-Québec et ses directions régionales (10);
 - Milieu de l'éducation (12);
 - MAPAQ (4);
 - Consultants (services aux entreprises) (3).
- Un exercice de planification stratégique d'une journée et demie a été réalisé en présence des membres du conseil d'administration;
- Élaboration d'un plan triennal 2008-2011;
- Élaboration des orientations fondamentales, stratégie générale et priorités 2008-2009 basées selon le plan triennal 2008-2011;
- Insertion sur le site Web du rapport du diagnostic externe;
- Dénombrement de 66 consultations du diagnostic sur le Web;

Orientation 1B

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

Avis, consultations et types de participation du comité

- Participation à une rencontre du comité de créneau bioalimentaire dans le cadre du projet d'Action concertée de coopération régionale de développement (ACCORD) – Montérégie;
- Envoi d'un avis au ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport (MELS) concernant une demande d'autorisation du Collège Maisonneuve pour offrir le programme Technologie en transformation des aliments;
- Envoi d'un avis du CSMOTA à Services Canada, qui avait déjà été émis en 2006, concernant la main-d'œuvre étrangère temporaire dans les usines de transformation des viandes à la suite d'une demande qu'ils ont reçue d'une entreprise désirent faire venir de l'étranger un désosseur industriel;
- Consultation de l'INRS (Institut national de la recherche scientifique) dans le cadre d'une enquête sectorielle sur les besoins en développement de la main-d'œuvre en fonction des stratégies d'adaptation des entreprises;
- 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 (ITA), campus de Saint-Hyacinthe;
- Participation au lancement de la nouvelle plate-forme d'apprentissage virtuel de l'ITA, qui utilisera un des outils de formation du CSMOTA : Principes généraux du procédé de pasteurisation;
- Rencontre avec certains membres de l'Alliance de la transformation agroalimentaire concernant la préparation du mémoire déposé à la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois (CAAAQ);
- Émission de commentaires sur le contenu du mémoire en préparation destiné à la CAAAQ de l'Alliance de transformation agroalimentaire concernant le chapitre de la main-d'œuvre;
- Consultation de la CAAAQ concernant les points critiques reliés aux problèmes de main-d'œuvre et les actions concrètes réalisées par le CSMOTA pour aider à y remédier;
- Présentation du CSMOTA et de ses réalisations devant une centaine de représentants syndicaux dans le cadre de la Conférence-formation des TUAC-Québec;
- Présentation du CSMOTA et de ses réalisations devant une trentaine de personnes du Conseil régional des partenaires du marché du travail du Bas-Saint-Laurent;
- Participation à deux rencontres du groupe de travail sur l'industrie porcine et présentation, devant une centaine de représentants syndicaux, des faits saillants du portrait de la main-d'œuvre de l'industrie porcine dans le cadre du Forum syndical sur l'industrie porcine au Québec organisé par la Fédération du commerce de la CSN;
- Participation à une rencontre du comité de travail-bioalimentaire du Comité de concertation régionale de la formation professionnelle et technique, Direction régionale de la Montérégie, ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport;
- Présentation des possibilités de carrières et de l'industrie devant près d'une centaine de personnes immigrantes dans le cadre de la Journée contact CSMO/travailleurs immigrants organisée par le Service d'orientation et d'intégration des immigrants au travail;
- Rencontre de représentants de l'Ordre des chimistes, de l'Ordre des agronomes et de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval afin de convenir d'uniformiser les appellations utilisées dans l'ensemble des documents

promotionnels produits et des diverses sources d'information (ex. : Repère et Service régional d'admission du Montréal métropolitain [SRAM]) des professions universitaires en transformation alimentaire;

- Participation à 12 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 et comme membre du comité organisateur du Colloque « Coup de pouce Main-d'œuvre »;
- Participation à la journée de réflexion stratégique du secteur agricole et agroalimentaire de la Vallée-du-Haut-Saint-Laurent;
- Consultation du MELS concernant les métiers semi-spécialisés liés au secteur de la TA : aide-boucher, aide-fromager, conducteur de machines de transformation alimentaire et manœuvre de la transformation des aliments;
- Consultation du MAPAQ concernant deux recommandations touchant la transformation alimentaire qui devraient être incluses dans la politique gouvernementale de formation des adultes et de formation continue 2008-2013;
- Émission d'un avis favorable concernant un projet de formation pour des travailleurs sans emploi au cours de conduite de chariot élévateur auprès du Service aux entreprises et à la main-d'œuvre du Centre éducatif Marguerite-Bourgeoys de Lasalle;
- Échange avec le responsable du projet ACCORD des Laurentides (mets préparés) afin de connaître leurs priorités d'action;
- Consultation par une firme mandatée par la CSST afin de connaître les différences entre un surveillant en TA et un contremaître en transformation des produits de la mer.

Vente des outils de formation

- Vente des outils de formation pour un montant de 5 385 \$, source d'auto-financement pour le comité;
- Distribution gratuite de l'outil de formation « Maître-fromager » aux établissements d'enseignement qui en font la demande afin de le rendre disponible dans le cadre du cours Projet personnel d'orientation (PPO), équivalant à une valeur de 4 190 \$.

Nombre de demandes de renseignements

- Le comité a répondu à 201 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, questions techniques, etc.	75,1
Contenu des conventions collectives	3,0
Copies d'études	1,5
Recherche d'emploi	6,0
Formations	10,9
Affilage de couteaux	3,0
Guide RH	0,5

43,3 % des demandes de renseignements sont effectuées par téléphone, 53,2 % par courriel et 3,5 % par télécopieur.

- Le comité a fourni au CLD de La Salle différentes informations concernant les statistiques et les innovations en RH des entreprises de TA de leur district.

Orientation 2A

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

Partenariat et concertation

Conseil national du secteur des produits de la mer

- Participation à deux rencontres 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 l'ensemble des besoins et des lacunes en matière de RH dans le secteur.

Mise en place d'un groupe d'intervention régionale avec des entreprises d'abattage et de transformation des viandes

- Organisation d'une rencontre avec les représentants de quatre entreprises du secteur des viandes du Bas-Saint-Laurent (BSL), de deux centres locaux d'emploi (CLE) de cette région et de la direction régionale et d'un conseiller de la CPMT concernant la mise en place d'un projet permettant de recruter de la main-d'œuvre locale en scrutant en profondeur les bassins de clientèles plus éloignés du marché du travail;
- Organisation d'une rencontre avec deux représentants de Services Canada, un représentant du ministère de l'Immigration et des Communautés culturelles (MICC), un conseiller du MAPAQ et un conseiller de la CPMT au sujet du dossier de main-d'œuvre étrangère temporaire dans le secteur des viandes;
- Élaboration, lors d'une rencontre, d'une stratégie avec trois entreprises du secteur des viandes du BSL pour effectuer la promotion des métiers du secteur;
- Entente conclue avec les trois entreprises du BSL pour effectuer le tournage d'une vidéo incluant des témoignages de travailleurs de l'industrie et autorisation obtenue de leur part pour effectuer le tournage à l'intérieur de leurs installations.

Promotion conjointe des carrières

- Développement d'un nouveau partenariat avec le collège de Lanaudière pour effectuer la promotion des formations et des emplois.

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.gc.ca

- Consultation du site Web par 31 064 visiteurs au cours de l'année 2007-2008;
- Dénombrement de 119 170 pages consultées sur le site;
- Maintien à jour des informations contenues sur le site : hyperliens, liens utiles, formations recherchées, information sur les métiers et les professions, plan d'action, bilan des réalisations, membres du conseil d'administration, etc.;
- Nouvelle présentation du site :
 - Enlèvement de la page d'accueil,
 - Changement dans le positionnement des menus,
 - Changement de titres de certaines sections et ajout de deux sections, soit Matériel promotionnel et Activité à venir, regroupant les activités de promotion du CSMOTA, les activités spéciales et l'assemblée générale. Dans cette dernière section, le CSMOTA a publicisé le lien pour la Semaine québécoise des adultes en formation,
 - Ajout d'une fonctionnalité permettant d'effectuer les modifications à l'interne de façon simple.

Ajouts sur le site :

- Rapport final et rapport résumé de l'étude sectorielle de la transformation et de la commercialisation du domaine de la boulangerie et de la pâtisserie;
- Trois documents sur la santé et la sécurité dans le secteur avicole :
 - *Étude exploratoire des dynamiques de formation et d'apprentissage : apprentissage des tâches et prévention des troubles musculo-squelettiques dans trois entreprises du secteur avicole,*
 - *Identification des outils requis pour accroître l'efficacité des stratégies des lésions attribuables au travail répétitif dans les abattoirs et les usines de transformation du secteur avicole,*
 - *Guide d'élaboration d'une stratégie de prévention pour les établissements du secteur avicole;*
- Gestion des ressources humaines : Gérer les problèmes et les conflits;
- Insertion du lien du Programme Compétitivité-Innovation 2008-2012 du MAPAQ;
- Création, programmation et insertion de deux nouvelles activités interactives dans la section Jeux :
 - Connais-tu la transformation alimentaire?
 - Mythes et réalités de la transformation alimentaire;
- Recherche, rédaction et élaboration de la fiche de profession chimiste/agronome en transformation alimentaire;
- Publication des fiches des professions ingénieur alimentaire et chimiste/agronome en transformation alimentaire dans la section Info-métiers et professions;

- Ajout d'une vidéo d'un témoignage d'un technologue en TA extrait du matériel préparé par le MAPAQ « Je prends ma place dans le bioalimentaire », gracieusement autorisé à être diffusé via notre site Web par le MAPAQ.

Maintenir une veille stratégique

- Publication, dans la section Ça bouge, de 17 nouvelles d'actualité concernant la main-d'œuvre du secteur : investissements majeurs avec création d'emplois, fermeture d'entreprises, etc.

Offres et demandes d'emploi

- Promotion, lors de chaque sortie publique, 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 élèves et des différentes instances du marché du travail.

➤ Rubriques les plus consultées

Rubriques consultées	Nombre de visiteurs
Où étudier	5 003
Offres et demandes d'emploi	4 818
Info métiers-professions	2 157
Bulletin <i>Alimentinformation</i>	942
Plan d'action	697
Bilan des réalisations	602
Étude des besoins de formation dans trois secteurs de la TA	541

Le CSMOTA dans les médias

- *L'actualité ALIMENTAIRE*, *Le magazine des spécialistes de l'alimentation*, spécial relève, article sur le mentorat : « 5 minutes avec... Marie-France Héroux », vol. 4, n° 6, p. 38, publié à l'automne 2007;
- *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 2008; 1 020 personnes ont répondu à l'une ou l'autre des questions proposées;
- Entrevue accordée au *Magazine PME* portant sur l'innovation, novembre 2007;
- Entrevue accordée à Jobboom pour la préparation du *Guide Jobboom*, parution janvier 2008;
- Réponse à un questionnaire d'enquête de Jobboom afin de dresser un portrait du secteur (statistiques, emploi, relève) dans le *Guide Jobboom*, parution janvier 2008;
- *Le journal de Lévis*, Coup de pouce Main-d'œuvre, Comment attirer et fidéliser des employés motivés?, 12 décembre 2007;
- Mention du CSMOTA dans un communiqué de presse de l'Institut de technologie agroalimentaire, émanant de la Direction de la formation continue, de l'Innovation technologique et de la Coopération internationale concernant le nouveau service d'apprentissage en ligne sur les systèmes de pasteurisation, mai 2007.

Projet de développement de matériel promotionnel bioalimentaire

- Participation à deux rencontres de suivi du projet avec l'équipe de la Société de formation à distance (SOFAD) et les organismes partenaires du projet : CSMO de la production agricole, des pêches maritimes, du commerce de l'alimentation, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation (FSAA) de l'Université Laval;
- Collaboration à l'élaboration du contenu et correction des épreuves des divers documents soumis pour approbation;
- Publication de deux articles dans le bulletin *Alimentinformation* concernant le projet « Ta bouffe du début à la faim » pour informer de l'évolution du projet.

Augmenter la visibilité du comité auprès des industries

Assemblée publique annuelle

- Recherche de deux conférenciers pour l'assemblée publique;
- Rédaction du dépliant promotionnel de l'activité et impression de 12 700 exemplaires;
- Envoi de 10 000 dépliants insérés dans la revue *L'actualité ALIMENTAIRE*;
- Envoi de 2 700 dépliants aux entreprises, aux intervenants en orientation scolaire, au MAPAQ, aux directions régionales, au MELS, etc. (banque de données du comité);
- Participation d'une cinquantaine de personnes à la deuxième assemblée publique du comité;
- Compilation et analyse des réponses au sondage sur la satisfaction des participants à l'événement : l'ensemble des participants est satisfait ou très satisfait du déroulement et du contenu de la journée.

Orientation 3

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

Sensibiliser les entreprises à l'importance de la formation adéquate de la main-d'œuvre

Formation en affilage de couteaux en boucherie industrielle

- Réimpression de 100 exemplaires du guide du formateur en affilage de couteaux;
- Publication d'un article dans le bulletin *Alimentinformation* pour publiciser l'offre de formation;
- Envoi à la Commission scolaire La Riveraine d'une centaine de dépliants promotionnels portant sur cette formation;
- Formation adaptée et suivie par 110 personnes de la Direction de l'inspection des aliments du MAPAQ;
- Formation suivie par six travailleurs d'une entreprise.

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

- Rencontre d'une entreprise pour présenter le PAMT;
- Contribution à la signature de huit ententes en boucherie industrielle-découpe et de deux en boucherie industrielle-abattage;

À titre d'information, voici le bilan des signatures d'ententes et des certifications depuis l'existence de ces PAMT :

- Certifications depuis 2004-2005 (Les données 2007-2008 ne sont pas disponibles.) :
 - abattage : 5 certificats délivrés
 - découpe : 32 certificats délivrés
- Nombre total d'ententes signées depuis l'existence de ces deux PAMT en 2002 :
 - abattage : 12 ententes signées
 - découpe : 85 ententes signées

Différentes offres de formation

- Recensement de 96 différentes offres de formation existantes pertinentes concernant les compétences de base et l'alphabétisation;
- Dénombrement de 223 consultations, sur le site Web, portant sur l'outil conçu par Emploi-Québec : *Problèmes d'entreprises, Solutions de formation*.

Formations sur le Web et sur support informatique

- Publication de trois articles promotionnels dans le bulletin *Alimentinformation* pour faire connaître l'outil *Guide de gestion du processus de formation ou Comment déterminer les besoins de formation*, permettant d'effectuer un diagnostic des besoins de formation en entreprise;

- Dénombrement de 372 consultations sur le Web du *Guide de gestion du processus de formation ou Comment déterminer les besoins de formation*;
- Publication de quatre articles promotionnels dans le bulletin *Alimentinformation* pour publiciser les différents outils de formation disponibles;
- Promotion d'une formation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec sur l'hygiène et la salubrité des aliments dans le bulletin *Alimentinformation*;
- Envoi de 5 000 dépliants promotionnels des formations sur le Web aux diplômés de l'ITA, campus de Saint-Hyacinthe, dans le cadre de leur promotion de formation continue;
- Ajout d'un démo au contenu du *Guide de formateur – Conduite de machine industrielle*.

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	647	GRATUIT	S. O.
Contrôle des points critiques dans un plan HACCP	Formation virtuelle	321	8	1
Principes généraux du procédé de pasteurisation	Formation virtuelle	62	6	1
Maître fromager : procédés et conseils	Formation virtuelle	275	4	51
Ça reste à voir... dangers dans une usine de transformation alimentaire	DVD	87	9	0
Prévention des troubles musculo-squelettiques en TA (disponible depuis juillet 2006)	Formation virtuelle	88	2	0
Intégration des nouveaux employés dans une usine de TA	CD-ROM	494	21	0
Rôle du superviseur au quotidien	Formation virtuelle	803	GRATUIT	S. O.
Guide de la formation Conduite de machines industrielles	Cahier à anneaux avec CD-ROM	20	2	0
PAMT en boucherie industrielle	Documents Word	100	GRATUIT	S.O.

Sonder les commissions scolaires et les cégeps afin de connaître le nombre d'inscriptions dans les formations pouvant mener à travailler dans le secteur

- Collecte de renseignements auprès du MELS, de cégeps et de l'Université Laval (FSAA);
- Compilation des inscriptions et des diplomations de 16 programmes de formation;
- Rédaction d'un rapport.

Analyser les expériences vécues par d'autres CSMO sur les mutuelles de formation et les formations destinées aux superviseurs de premier niveau

- Discussion avec 29 CSMO et collecte de renseignements auprès de 5 d'entre eux, de la commission scolaire Côte-Sud et du Fonds de développement et de reconnaissance de la main-d'œuvre, afin de mieux connaître le fonctionnement d'une mutuelle de formation;
- Sondage téléphonique auprès des 29 CSMO et collecte de renseignements auprès de 15 d'entre eux, afin de connaître leurs stratégies d'intervention efficaces concernant l'organisation de sessions de formation destinées aux superviseurs de premier niveau;
- Rédaction d'un rapport colligeant l'information recueillie.

En résumé, les stratégies d'intervention efficaces pour réussir à offrir une formation destinée aux superviseurs :

- Établir une alliance avec une association du secteur pour faire connaître la formation et impliquer ses membres dans le processus de réalisation de l'activité;
- Élaborer la formation et le matériel pour répondre aux besoins spécifiques reconnus par les entreprises;
- Pour s'assurer de la prestation de la formation, effectuer des appels téléphoniques auprès des employeurs du secteur ou de la région;
- Faire de la publicité dans les revues spécialisées du secteur;
- Envoyer de la publicité par courriel et sur le site Web;
- Effectuer des rappels téléphoniques peu de temps avant l'activité de formation.

Faits saillants de l'information recueillie sur les mutuelles de formation et les regroupements d'entreprises :

- Pour réussir à mettre en place une mutuelle de formation, la visibilité du CSMOTA auprès des entreprises du secteur devrait être accrue. L'aspect de la rentabilité de l'investissement ainsi que le bénéfice de se regrouper collectivement doivent être concrets et mobilisateurs pour les entreprises.
- Nous avons énuméré toutes les étapes nécessaires à la mise en place d'un regroupement d'entreprises pour créer une mutuelle de formation ainsi que les arguments à mentionner aux entreprises sur les avantages à utiliser les services d'une mutuelle ou à joindre ce genre de regroupement.

Orientation 4

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

Sensibiliser les employeurs à la bonne gestion des RH

- Embauche d'une nouvelle ressource permanente au sein du comité, le 11 février 2008, afin d'offrir un service d'accompagnement aux entreprises en ce qui a trait à la gestion des ressources humaines.

Tableau résumé des sollicitations auprès des entreprises

Région administrative	N ^{bre} d'appels en entreprises	Envoi des coordonnées du CSMOTA	Envoi de la pochette promotionnelle et du Répertoire des carrières en TA
Bas-Saint-Laurent	40	31	14
Capitale-Nationale	14	11	3
Estrie	1	1	1
Total	55	43	18

Région administrative	N ^{bre} d'interventions	Total des demandes de renseignements	
		GRH	Relation de travail
Bas-Saint-Laurent		1	
Capitale-Nationale		1	
Estrie	1		
Montréal		4	4
Chaudière-Appalaches	2	4	1
Montréal		1	1
Centre-du-Québec	1	1	4
Total		12	10

- Les interventions auprès des entreprises totalisent près d'une trentaine d'heures de consultation;
- Publication de six articles reliés à différents thèmes sur la gestion des ressources humaines :

Parution

Juin 2007

Titre

Une approche axée sur les talents renforce la motivation du personnel

Juin 2007

L'équité salariale, ça fonctionne!

Septembre 2007

Fidélisez vos meilleurs employés

Décembre 2007

Savez-vous calculer votre taux de roulement?

Décembre 2007

La communication pour motiver les employés

Mars 2008

Les 10 principes rassembleurs

- Diffusion de 14 capsules Saviez-vous que... ? concernant de bonnes pratiques de gestion des ressources humaines;

- Diffusion des services offerts par un organisme relativement à la santé et sécurité au travail : Préventex;
- Répertoire 45 salons de l'emploi répartis dans toutes les régions du Québec;
- Visite de la Foire de l'emploi à Rivière-du-Loup et rencontre des entreprises du secteur présentes.

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

- Traitement de trois demandes d'information concernant le contenu de la banque de données des conventions collectives;
- Entrée des données relatives au renouvellement de 11 conventions collectives;
- Publication d'un article dans le bulletin *Alimentinformation* concernant le service de demande de renseignements sur le contenu des conventions collectives et sur l'existence du rapport de l'étude;
- Dénombrement de 268 consultations du rapport de l'Analyse des conditions de travail dans les entreprises syndiquées de la transformation alimentaire du Québec;
- Dénombrement de 21 consultations de la présentation résumée de l'Analyse.

Guide pratique de gestion des ressources humaines pour PME

- Élaboration d'une stratégie pour l'implantation du *Guide* (projet phase 2), conjointement avec les CSMO du textile, des pêches maritimes et des plastiques et composites;
- Contacts avec huit entreprises en Montérégie, dont cinq ont accepté de participer au projet phase 2 de l'implantation des différents outils du *Guide*;
- Visite des 10 entreprises participantes en compagnie de la chargée de projets du CSMO textile;
- Participation en tant qu'observateur aux quatre journées de formation avec les entreprises participantes (deux en Chaudière-Appalaches et deux en Montérégie) dans le cadre de la démarche de l'implantation du *Guide*;
- Publication de deux articles dans le bulletin *Alimentinformation* faisant la promotion du *Guide pratique de gestion des ressources humaines pour PME*;
- Vente de cinq exemplaires en version imprimée;
- Distribution aux huit entreprises participantes au projet d'un exemplaire du *Guide*;
- 273 consultations du *Guide* ont été recensées sur le site Web, et 797 documents ont été consultés;
- Ajout sur le site Web de la possibilité de commander le *Guide* sur CD.

Orientation 5

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

Étude sectorielle du domaine de la transformation et de la commercialisation des produits de boulangerie et de pâtisserie

- Suivi effectué par le sous-comité de l'étude sectorielle composé d'un représentant syndical, d'un représentant de l'industrie, du CSMO du commerce de l'alimentation, du MAPAQ, du MELS et de la CPMT;
- Envoi de 20 lettres de remerciements aux participants à l'étude;
- Envoi de 55 exemplaires imprimés du rapport aux représentants syndicaux et aux employeurs ayant participé à l'étude;
- Insertion du rapport final de l'étude et du résumé dans la section Publications, études et rapports du site Web;
- Publication de quatre articles sur le suivi de l'étude dans chacun des bulletins *Alimentinformation* de l'année;
- Dénombrement de 122 consultations du rapport complet de l'étude sur le site Web;
- Dénombrement de 55 consultations du rapport résumé de l'étude sur le site Web.

Diagnostic du secteur des jus et des boissons

- Préparation d'un document d'appel d'offres;
- Envoi d'une invitation à trois entreprises pour soumissionner;
- Rencontre des trois entreprises soumissionnaires et sélection de l'une d'entre elles;
- Mise en place d'un sous-comité composé de deux représentants syndicaux, d'un représentant de l'industrie, du MAPAQ, du MELS et de la CPMT pour effectuer le suivi du diagnostic du secteur des jus et des boissons.

Étude sectorielle sur la fabrication des produits laitiers

- Dénombrement de 75 consultations du rapport complet sur l'étude laitière;
- Dénombrement de 56 consultations du rapport résumé sur l'étude laitière.

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

- Dénombrement de 366 consultations du rapport sur le Web
- Dénombrement de 34 consultations de la présentation résumée des résultats de l'enquête sur les conditions de travail des employés du secteur.

Sensibilisation de la relève aux possibilités d'emploi du secteur

Liste des activités de promotion

Activités	Nombre de personnes rencontrées
Tournée des CSMO à Saint-Hyacinthe	Près de 45 intervenants
Événement Imagine aux Galeries de la Capitale (dans le cadre du 24 heures des sciences) Participation conjointe avec la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation (FSAA)	Près de 100 jeunes
Journée carrière au collège Esther-Blondin	Envoi du matériel pour 425 participantes
École secondaire Saint-Maxime à Laval	Environ 150 jeunes
Tournée des CSMO Montérégie-ouest	Près de 40 intervenants
Activité de la Table agroalimentaire de Chaudière-Appalaches (TACA)	2 industriels
Deux journées Techno sciences au Centre des sciences à Montréal	Près de 200 jeunes
Activité à l'école secondaire de Rochebelle à Québec	7 jeunes
Carrefour de l'employabilité à Longueuil (organisme en insertion de m/o) (RQUODE) – Dialogue Québec	Près de 100 intervenants
École polytechnique – activité Les filles et les sciences à Montréal	Plus de 200 jeunes
Journée expo-sciences à l'école secondaire les Etchemins Participation conjointe avec la FSAA de l'Université Laval	Près de 30 jeunes
Journée carrière à l'école Marie-Clarac	Envoi de trois troupes promotionnelles
Associé avec la FSAA de l'Université Laval à une conférence au Colloque de l'approche orientante de l'AQISEP à Québec	10 conseillers en orientation
Colloque sur l'approche orientante de l'AQISEP à Québec Participation conjointe avec l'ITA, la FSAA de l'Université Laval et le cégep de Lanaudière	Plus de 360 conseillers en orientation
Rencontre avec les agents du CLE de Saint-Eustache avec le responsable du projet ACCORD Laurentides	7 intervenants auprès des individus et des entreprises
Activité SOIT à Québec (main-d'œuvre immigrante)	Près de 40 immigrants chercheurs d'emploi

- La participation à ces 16 activités a permis de rencontrer plus de 1 700 élèves, intervenants, conseillers en orientation, industriels et chercheurs d'emploi.

Bulletin d'information AlimentInformation****

- Édition et publication de 2 900 exemplaires des bulletins de juin et de septembre 2007, et de 3000 exemplaires des bulletins de décembre 2007 et de mars 2008; distribution aux gestionnaires des RH, au personnel de direction, aux propriétaires exploitants et au personnel technique d'assurance de la qualité des entreprises, à des représentants syndicaux, à des partenaires du milieu de l'éducation, de la CPMT, d'Emploi-Québec et du MAPAQ et à divers organismes reliés à des clientèles-cibles.

Sensibiliser des entreprises à l'intégration de la main-d'œuvre provenant de populations ciblées moins présentes dans l'industrie (femmes, immigrants, 45 ans et plus, etc.)

- Diffusion à neuf reprises, dans le bulletin *Alimentinformation*, des services offerts ou d'activités spéciales organisées par divers organismes, et ce, pour aider au recrutement et à la formation de la main-d'œuvre : Réseau Stabili-travail, HANDICAPEMPLOI, Regroupement des organismes spécialisés pour l'emploi des personnes handicapées (ROSEPH) (à deux reprises), Table des responsables de l'éducation des adultes et de la formation professionnelle des commissions scolaires du Québec (TREAQFP), Réseau québécois des organismes en développement de l'employabilité (RQUODE), Association québécoise des troubles d'apprentissage (AQETA), 50plusjob.com, programme *Portes ouvertes des manufacturiers* organisé par les Manufacturiers et Exportateurs du Québec;
- Ajout des coordonnées de trois organismes en employabilité dans la banque de données;
- Transmission des coordonnées de cinq entreprises de la région desservie par le CLD de Montmagny pour organiser une activité de réseautage;
- Transmission des coordonnées d'organismes d'aide en recrutement à la demande d'une entreprise.

Outils de communication

- Développement d'un nouveau visuel pour un stand portatif d'exposition du comité concernant les services pour les entreprises;
- Préparation du nouveau matériel (dépliant et pochette) pour présenter les services du comité;
- Réédition avec ajout de la profession de chimiste/agronome en TA du *Répertoire des carrières en transformation alimentaire*;
- Réimpression de 750 exemplaires de chacun des trois dépliants (professionnel, technique et universitaire) *Alimentairement parlant, Qui fait quoi?*;
- Rencontre de cinq entreprises afin de préparer une soumission pour effectuer le tournage d'une vidéo pour la promotion des emplois du secteur des viandes;
- Indication des grandes lignes du contenu et suivi avec l'entreprise choisie pour préparer le tournage;
- Validation et approbation du contenu de la vidéo avec approbation des trois entreprises participantes.

Diffusion de documentation

- Impression de 2 250 exemplaires du *Répertoire des carrières en transformation alimentaire*;
- Envoi personnalisé à 899 organismes (directions régionales d'Emploi Québec, centres locaux d'emploi, centres jeunesse emploi, commissions scolaires, écoles, organismes en employabilité et CSMO);
- Distribution des 1 350 autres exemplaires lors d'événements publics ou de demandes spéciales.

Évaluer les retombées des activités de promotion du comité

- Préparation d'une grille d'évaluation de pertinence des actions promotionnelles;
- Comptabilisation des appels et des courriels portant sur les demandes de renseignements;
- Comptabilisation du nombre de visiteurs du site Web;
- Détermination des sections du site Web les plus visitées;
- Comptabilisation du nombre de visiteurs lors de la tenue de stands.