

**COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE  
EN TRANSFORMATION ALIMENTAIRE**

**PLAN D'ACTION 2002-2003**

**Problématique du secteur en transformation alimentaire**

L'industrie québécoise de la transformation alimentaire se situe au premier rang de l'ensemble des secteurs manufacturiers.

Elle compte près de 900 établissements auxquels se greffent environ 400 autres entreprises pour lesquelles la transformation constitue l'activité secondaire et génère près de 60 000 emplois. Le nombre d'entreprises se répartie comme suit selon les secteurs :

**Tableau 1 \*1:**

**Nombre d'entreprises du secteur de la transformation des aliments et boissons, Québec en 1996.**

<b>Industries des aliments &amp; boissons</b>	<b>926</b>	<b>%</b>
<b>Aliments</b>	<b>880</b>	<b>95</b>
<b>Viande &amp; volaille</b>	<b>153</b>	<b>16.5</b>
<b>Transformation du poisson</b>	<b>43</b>	<b>4.6</b>
<b>Préparation de fruits &amp; légumes</b>	<b>62</b>	<b>6.7</b>
<b>Laitières</b>	<b>74</b>	<b>8.0</b>
<b>Farine, céréales de table     Préparées et autres</b>	<b>164</b>	<b>17.7</b>
<b>Huile végétale (sauf maïs)</b>	<b>1</b>	<b>0.1</b>
<b>Produits de boulangerie</b>	<b>209</b>	<b>22.6</b>
<b>Sucre &amp; confiseries</b>	<b>40</b>	<b>4.3</b>
<b>Autres produits alimentaires</b>	<b>134</b>	<b>14.5</b>
<b>Boissons</b>	<b>46</b>	<b>5</b>
<b>Boissons gazeuses</b>	<b>27</b>	<b>3.0</b>
<b>Produits de distillation</b>	<b>6</b>	<b>0.6</b>
<b>Bière</b>	<b>8</b>	<b>0.9</b>
<b>Vin</b>	<b>5</b>	<b>0.5</b>

**Tableau 2\*1 : Nombre d'emplois répartis en fonction des secteurs, Québec (1996)**

<b>Industries des aliments et boissons</b>		<b>53.2</b>	<b>%</b>
<b>'000</b>			
<b>Aliments</b>	<b>'000</b>	<b>44.7</b>	<b>84</b>
<b>Viande et volaille</b>	<b>'000</b>	<b>11.4</b>	<b>21.4</b>
<b>Préparation de fruits et Légumes</b>	<b>'000</b>	<b>3.3</b>	<b>6.2</b>
<b>Laitières</b>	<b>'000</b>	<b>7.6</b>	<b>14.3</b>
<b>Farines, céréales de table Préparées et autres</b>	<b>'000</b>	<b>2.8</b>	<b>5.3</b>
<b>Produits de boulangerie et pâtisserie</b>	<b>'000</b>	<b>8.3</b>	<b>15.6</b>
<b>Autres</b>	<b>'000</b>	<b>11.3</b>	<b>21.2</b>
<b>Boissons</b>	<b>'000</b>	<b>8.5</b>	<b>16</b>

La transformation de la viande et de la volaille et celles des produits laitiers sont dominants. Les autres secteurs importants sont celui des boissons et celui des boulangeries et pâtisseries.\*2

Les PME dominent nettement puisque 90% des établissements comptent moins de 100 employés et 7 moins de 50 employés.

La transformation alimentaire se retrouve dans presque toutes les régions du Québec mais ce sont surtout celles de Montréal et de la Montérégie qui abritent le plus grand nombre d'entreprises soit un peu plus de 50%.

**Tableau 3\*1 Nombre d'emplois par région en transformation alimentaire**

Région	Emploi	
	000	%
01 Bas-St-Laurent	1,1	2
02 Saguenay-Lac-St-Jean	0,9	2
03 Québec	2,7	5
04 Mauricie	0,8	2
05 Estrie	1,2	2

06 Montréal	18,8	37
07 Outaouais	n.s.	n.s.
08 Abitibi -Témiscamingue	0,4	1
09 Côte Nord	0,4	1
10 Nord du Québec	n.s.	n.s.
11 Gaspésie-Iles-de-la-Madeleine	1,1	2
12 Chaudières-Appalaches	4,8	10
13 Laval	1,3	3
14 Lanaudière	2,0	4
15 Laurentides	1,1	2
16 Montérégie	11,1	22
17 Centre du Québec	2,6	5
Ensemble du Québec	50,4	100,0

n.s. Donnée non significative

D'après des statistiques du MAPAQ (1998), l'industrie bioalimentaire génère au moins 10% de l'emploi régional pour 13 des 17 régions administratives du Québec. Seules les régions de l'Outaouais, Laval et Lanaudière ont des pourcentages légèrement inférieurs. L'industrie bioalimentaire dans son ensemble comprend les secteurs suivants : agriculture, pêches commerciales, transformation, commerce de commerce de détail et restauration. Lorsqu'on prend uniquement le secteur de la transformation par rapport à l'ensemble de l'industrie bioalimentaire dans chacune des régions on obtient le tableau suivant :

**Tableau 4\*1 :**  
**Contribution sectorielle mesurée par l'emploi provenant de la transformation par rapport à l'ensemble de l'industrie bioalimentaire.**

Régions	%
01 Bas-St-Laurent	9
02 Saguenay-Lac-St-Jean	9
03 Québec	9
04 Mauricie	10
05 Estrie	8
06 Montréal	20
07 Outaouais	4
08 Abitibi -Témiscamingue	5
09 Côte Nord	7
10 Nord du Québec	

11 Gaspésie-Iles-de-la-Madeleine	17
12 Chaudières-Appalaches	23
13 Laval	10
14 Lanaudière	13
15 Laurentides	13
16 Montérégie	19
17 Centre du Québec	18

La transformation des aliments et boissons se classe, parmi les 20 secteurs manufacturiers, dans les 5 premiers rangs dans 14 des 17 régions administratives. (Source : MAPAQ).

De plus en plus, la croissance de plusieurs entreprises entraîne la nécessité de recruter et de former rapidement de nouvelles ressources; les exigences de la transformation et de la sur-transformation demandent la maîtrise de nouvelles technologies et les normes HACCP exigent une évolution de l'approche qualité dans les entreprises.

Ces changements stratégiques et opérationnels ont un impact certain sur la main-d'œuvre et les entreprises se retrouvent donc en face de différentes problématiques; malgré des menaces concurrentielles et d'importants changements, l'industrie alimentaire connaît une certaine croissance et donc un besoin accru de main-d'œuvre.

Cette évolution entraîne également une modification des tâches, des attitudes et des aptitudes des employés qui requiert formation, encadrement et modification des responsabilités. Parmi les métiers et professions de plus en plus en demande, notons les bouchers industriels, les opérateurs de machines industrielles, les superviseurs.

#### Voici les quatre principaux enjeux avec lesquels le CSMOTA devra travailler :

1. **Le recrutement de la main-d'œuvre** principalement relié au manque d'attractivité du secteur dans un marché de l'emploi de plus en plus concurrentiel et dans certains cas, à l'absence de compétences initiales requises.
2. **La rétention de la main-d'œuvre** caractérisée par un important taux de rotation qui résulte d'une part, des conditions de travail propres à l'industrie et, d'autre part, du manque de motivation et de l'instabilité d'une partie de la main-d'œuvre recrutée, qui considère ces professions comme d'appoint ou transitoires et n'y voit pas de possibilités de développement.
3. **Une inadéquation des formations** dispensées et les besoins de l'industrie.
4. **Développer le partenariat afin d'obtenir une concertation accrue de l'industrie** en termes de gestion des problématiques de main-d'œuvre.

Il faudra donc entre autres repositionner le domaine de l'alimentation comme champ d'opportunités d'emploi et de carrière et valoriser l'image et la professionnalisation des métiers de l'alimentation.

\*1 Les données contenues dans les tableaux proviennent du document : «Profil sectoriel de l'industrie bioalimentaire du Québec, édition 1998, publication élaborée conjointement par le MAPAQ et l'Institut de la statistique du Québec.

\*2 L'industrie québécoise de la transformation alimentaire, une vision d'avenir à partager, MAPAQ 2001

<b>COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE EN TRANSFORMATION ALIMENTAIRE</b>	
<b>PLAN D'ACTION 2002-2003</b>	
<b>ACTIVITÉS et MOYENS</b>	<b>RÉSULTATS VISÉS et INDIC</b>
<p><b>Enjeu 1</b></p> <p><b>1.1</b> Collaboration avec le MAPAQ, Emploi Québec et les tables de concertation régionales en bioalimentaire concernant le dossier relatif aux conserveries à propos de l'emploi de main-d'œuvre étrangère.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Suivre le développement du dc</li> <li>· Concerter les partenaires de ca</li> <li>· Enclencher un processus d'ana</li> <li>· Régions concernées : 15 et 16</li> </ul>
<p><b>Enjeu 2</b></p> <p><b>2.1</b> Développement de matériel promotionnel à l'intention des étudiants et des éducateurs.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Faire connaître le secteur de la étudiants. (Toutes les régions)</li> <li>· Promouvoir la formation contin</li> <li>· Développer des liens avec les intervenant dans le secteur, no 01 et 16)</li> <li>· Participer à différents évèneme</li> <li>· Développer un site internet</li> <li>· Développer un bulletin d'inform</li> </ul>
<p><b>2.2</b> Identification de la problématique concernant la rétention de la main-d'œuvre en assainissement dans les usines alimentaires et les entreprises fournissant ce service.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Faire un diagnostic avec la par proposer des solutions.</li> <li>· Connaître les établissements c</li> </ul>
<p><b>Enjeu 3</b></p> <p><b>3.1</b> Participation aux travaux liés au processus d'élaboration des programmes de la Formation Professionnelle et Technique du MEQ.</p> <p>Mise en place, au besoin, de groupes de travail reliés à</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Faire valoir les opinions et avis l'égard de ces programmes.</li> <li>· Participer au recrutement des  </li> </ul>

**COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE  
EN TRANSFORMATION ALIMENTAIRE**

**PLAN D'ACTION 2002-2003**

**ACTIVITÉS et MOYENS**

**RÉSULTATS VISÉS et INDIC**

l'élaboration de ces programmes.

**3.2** Diagnostic sous-sectoriel (produits laitiers dont la fromagerie, viande & volailles, boulangerie, pâtisseries, boissons et conserveries)

**3.2.1** Identification de la problématique concernant l'attraction de la main- d'œuvre en général.

- Élaborer avec les partenaires (conserveries)
- Connaître de façon plus précise main-d'œuvre de chaque sous-
- Identifier les problèmes avec les solutions.
- Aller chercher l'information complémentaire connaissances de base ainsi qu'initiale spécialisée.
- Effectuer l'analyse de cette problématique causes.

**3.3** Participation à la diffusion des régimes de qualification en boucherie industrielle. (abattage et découpe)

- Augmenter la qualification des
- Faire connaître le CSMOTA
- Connaître le nombre de régimes qui en bénéficie.
- Région 01,02, 04, 06,12,14,16,

**Enjeu 4**

**4.1** Participation aux travaux du réseau d'intervenants pour la formation en bioalimentaire dans la RMR.

Le projet vise l'augmentation de la formation dans l'industrie.

Le CSMOTA collabore avec 11 institutions d'enseignement et de nombreux partenaires de l'industrie.

- Participer aux orientations du F projet-pilotes de formation.
- Développer et consolider des li concertation en bioalimentaire
- Développer et consolider des li d'enseignement de la RMR.
- Augmenter la capacité de conc l'industrie au sein de la RMR et formation au sein des entreprises

**4.2** Collaboration avec les partenaires de l'industrie, les 17 tables de concertation, le MAPAQ, les directions régionales et Emploi Québec.

- Développer et consolider des li l'industrie.
- Augmenter la connaissance se d'intervention du CSMOTA.
- Informer les tables de concerta prendre connaissance de leurs développement de la main-d'œ

**Fonctionnement**

Consolidation de l'organisation du CSMOTA

- Assurer la gestion du CSMOTA
- Élaborer les règlements généra

**COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE  
EN TRANSFORMATION ALIMENTAIRE**

**PLAN D'ACTION 2002-2003**

**ACTIVITÉS et MOYENS**

**RÉSULTATS VISÉS et INDIC**

- Embaucher un(e) chargé(e) de
- Définir et mettre sur pied une v
  - S'informer s'il y a possil avec le GREPA de l'Uni
  - Suivre la politique de tra MAPAQ
  - Suivre les travaux du Fo
  - Participer aux rencontre sectoriels
  - Suivre les travaux de la Marché du Travail (CPM Régime de Développem compétences de la main

§ Effectuer une planification stra

