

COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE EN TRANSFORMATION ALIMENTAIRE (CSMOTA)

**PLAN D'ACTION 2005-2006**

**Problématique du secteur de la transformation alimentaire**

Le secteur de la transformation des aliments et des boissons au Québec est en pleine croissance et occupe le premier rang en nombre d'emplois dans le secteur manufacturier. Selon la Banque de données du registre des entreprises de Statistique Canada juin 2004, le nombre d'établissements dans l'industrie des aliments et boissons (excluant le tabac et la préparation et conditionnement de poissons et de fruits de mer (scian 3117)) au Québec est de 1522. L'industrie des aliments procure 55 470 emplois (excluant le scian 3117) et l'industrie des boissons occupe 6 580 personnes.<sup>5</sup>

**Tableau 1 Nombre de personnes occupées de 15 ans et plus, nombre d'entreprises et salaire annuel par sous-secteur**

Sous-secteur	Code SCIAN	Nombre d'entreprises <sup>2</sup>	Personnes occupées <sup>5</sup> de 15 ans et plus	Salaire annuel, Fabrication 2001 <sup>1</sup> (\$)
Fabrication d'aliments <sup>4</sup>	311	1434 <sup>4</sup>	55 470	25 663
Fabrication d'aliments pour animaux	3111	139	2 765	23 705
Mouture de céréales et de graines oléagineuses	3112	53	1075	32 680**
Fabrication de sucre et de confiseries	3113	85	2 530	N.D.
Mise en conserve de fruits et de légumes et fabrication de spécialités alimentaires	3114	105	4 400	22 404
Fabrication de produits laitiers	3115	101	8 235	35 453
Fabrication de produits de viande	3116	203	15 920	27 112
Boulangeries et fabrication de tortillas	3118	570	13 340	24 787
Fabrication d'autres aliments	3119	178	7 195	24 437
Fabrication de boissons	3121	85	6 580	42 117

\*\*donnée de 2000 car non disponible pour 2001

Récemment, Statistique Canada a modifié son Enquête annuelle des manufactures. À partir de l'année de référence 2000, l'univers de l'enquête s'étend à l'ensemble des unités manufacturières. Toutes comparaisons avec les années antérieures ne peuvent donc être faites. À titre d'exemple, le nombre d'établissements du secteur 311 (Fabrication d'aliments) est passé de 761 en 1999 à 1405 en 2000.<sup>3</sup>

Une étude réalisée par le CSMOTA au cours de l'année 2004 a permis de répertorier 221 conventions collectives en vigueur dans le secteur de la TA et de les subdiviser en 7 sous-secteurs; nous sommes maintenant en mesure d'estimer le taux de syndicalisation en fonction du nombre d'établissements.

**Tableau 2 : Pourcentage du nombre d'établissement syndiqué par rapport au nombre total d'établissement par sous-secteur**

Sous-secteurs	Codes SCIAN	Nombre d'établissement syndiqué (%)
Aliments pour animaux	3111	13.0
Fruits et légumes	3114	11.4
Produits laitiers	3115	38.6
Viandes et volaille	3116	26.6
Boulangerie et pâtisserie	3118	6.5
Autres produits	3112-3113-3119	8.5
Jus & boissons*	3121	20.0

- Pour effectuer ce calcul nous avons considéré uniquement les conventions collectives qui concernent les établissements de fabrication et non les centres de distribution.

**Tableau 3 : Pourcentage du nombre d'entreprises retrouvées dans chacune des régions <sup>2</sup>**

Régions	Nombre d'entreprises (%)
Bas St-Laurent	3.5
Saguenay-Lac-Saint-Jean	3.8
Capitale-Nationale	7.6
Mauricie	3.7
Etrie	4.2
Montréal	26.5
Outaouais	2.5
Abitibi-Témiscamingue	1.6
Côte-Nord	0.5
Nord du Québec	0.2
Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine	0.9
Chaudière-Appalaches	7.4
Laval	4.1

Lanaudière	5.1
Laurentides	7.0
Montérégie	17.9
Centre-du-Québec	4.1

Le secteur est nettement dominé par la présence des PME puisqu'environ 53%<sup>2</sup> des entreprises ont entre 1 et 4 employés et 87%<sup>3</sup> des établissements comptent moins de 100 employés. À l'inverse, les établissements de 100 employés et plus représentent la très grande majorité des emplois et livraisons de l'ensemble de l'industrie.<sup>3</sup>

Les défis reliés aux ressources humaines du secteur se rattachent aux trois axes suivant : Recrutement, Rétention, Formation. Les jeunes connaissent très peu le secteur et encore moins les possibilités d'emploi qui s'y rattachent. Pour leur part, les employeurs éprouvent des difficultés à combler plusieurs types de postes notamment : bouchers industriels, manœuvres, opérateurs, mécaniciens, électromécaniciens, plombiers, électriciens, opérateurs de chariots élévateurs, techniciens en réfrigération, camionneurs-livreurs, superviseurs et fromagers.

Finalement, le Comité s'assurera d'une plus grande utilisation de ses outils et de ses services dans les entreprises afin que les employeurs et les employés puissent en bénéficier au maximum.

## Bibliographie :

<sup>1</sup> Source : Statistique Canada 31-203, Cansim, DEEAF

La transformation alimentaire québécoise en chiffres, édition 2003, MAPAQ

<sup>2</sup> Source : Statistique Canada, Banque de données du registre des entreprises -Juin 2004;

Compilation : Direction générale adjointe à l'intervention sectorielle, janvier 2005.

<sup>3</sup> Source : Le Québec bioalimentaire en un coup d'œil. Portrait statistique, MAPAQ, Édition 2003.

<sup>4</sup> Source : Statistique Canada, Banque de données du registre des entreprises -Juin 2004;

Compilation : Direction générale adjointe à l'intervention sectorielle, janvier 2005. Cette donnée exclue le code SCIAN 3117

<sup>5</sup>Source : Statistique Canada, Recensement 2001

Compilation : Emploi-Québec, Direction générale adjointe à l'intervention sectorielle, janvier 2004.

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

**PLAN D'ACTION 2005-2006**

**ACTIVITÉS et MOYENS**

**RÉSULTATS VISÉS et INDICATEURS DE RÉSULTATS**

**GESTION DES RESSOURCES HUMAINES ET ORGANISATION DU TRAVAIL**

- Vulgarisation et diffusion du diagnostic du sous-secteur des viandes et de la volaille

- Diffuser l'information contenu dans l'étude via le bulletin Alimentinformation, lors de présentations à des employeurs et/ou des employés.
- Mettre en œuvre des actions appropriées découlant des pistes de solutions proposées dans le cadre de l'étude effectuée en 2004 sur les difficultés de recrutement et de rétention de la main-d'œuvre dans le secteur de l'abattage et de la transformation des viandes et de la volaille.
- Développer avec divers partenaires de l'industrie, du réseau d'Emploi-Québec et celui de l'Éducation, un projet pilote afin de développer une formation reliée au secteur des viandes pour préparer à l'emploi des candidats potentiels.
- Proposer des outils relatifs à la gestion des ressources humaines pour aider les entreprises

- Identification des problématiques de recrutement de la main-d'œuvre dans le sous-secteur des produits laitiers

- Effectuer un diagnostic spécifique au sous-secteur des produits laitiers afin de déterminer les raisons pour lesquelles certaines de ces entreprises éprouvent des difficultés à recruter leur personnel.



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

**PLAN D'ACTION 2005-2006**

**ACTIVITÉS et MOYENS**

**RÉSULTATS VISÉS et INDICATEURS DE RÉSULTATS**

- Mise en valeur de processus de recrutement efficaces et efficients

- Rédiger, diffuser et promouvoir un outil de sensibilisation tiré du guide de gestion des RH (pour l'ensemble du secteur) faisant valoir un ou des processus de recrutement efficaces et efficients
- Diffuser dans le bulletin une capsule RH spécifique sur le calcul des coûts de recrutement.
- Diffuser dans le bulletin des extraits tirés de l'étude des viandes relatifs aux processus de recrutement efficaces et efficients.
- Diffuser et promouvoir le « Guide pratique de gestion des ressources humaines pour PME » adapté au secteur de la TA.
- Évaluer les résultats et les impacts de l'étude du MAPAQ sur les pratiques innovatrices en matière de gestion des RH



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

**PLAN D'ACTION 2005-2006**

**ACTIVITÉS et MOYENS**

**RÉSULTATS VISÉS et INDICATEURS DE RÉSULTATS**

**FORMATION DE LA MAIN-D'ŒUVRE**

- Sensibilisation à l'importance de la formation adéquate de la main-d'œuvre

- Effectuer un diagnostic spécifique au sous-secteur des produits laitiers afin d'identifier des problématiques particulières reliées à la formation.
- Mettre en œuvre des actions appropriées en fonction des résultats de l'analyse de la problématique de la formation dans le sous-secteur des viandes et de la volaille.
- Diffuser et promouvoir les outils de formation développés dans le cadre du projet-pilote du Réseau métropolitain pour la formation en bioalimentaire
- Continuer la promotion du PAMT en boucherie industrielle auprès des employeurs et des employés.

- Soutien des entreprises souhaitant réaliser un diagnostic de leurs besoins de formation et se doter d'un plan de formation

- Faire du « benchmarking » à partir des outils développés par d'autres CSMO pour réaliser un diagnostic des besoins de formation. Adapter des outils pertinents existants.



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

**PLAN D'ACTION 2005-2006**

**ACTIVITÉS et MOYENS**

**RÉSULTATS VISÉS et INDICATEURS DE RÉSULTATS**

**PROMOTION ET CIRCULATION DE L'INFORMATION**

- Production et diffusion du Bulletin l'Aliment**information**

- Produire 2300 exemplaires du Bulletin 4 fois par année : décembre, mars, juin, septembre
- Distribuer ce bulletin d'information à l'ensemble des entreprises de TA du Québec, aux partenaires de l'éducation et du marché du travail
- Maintenir à jour et bonifier au besoin la liste d'envoi

- Développement du site Web du CSMOTA

- Maintenir à jour les informations diffusées
- Bonifier le site de diverses références utiles au secteur : outils de formation, de gestion des ressources humaines, d'études relatives au secteur, etc.

- Information des conditions de travail du secteur

- Diffuser les faits saillants de l'étude des conventions collectives répertoriées au Québec dans le secteur de la TA.
- Offrir un service de guichet d'information aux entreprises, syndicats et organismes divers désirant obtenir des renseignements traités à l'intérieur des conventions collectives du secteur.



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

**PLAN D'ACTION 2005-2006**

<b>ACTIVITÉS et MOYENS</b>	<b>RÉSULTATS VISÉS et INDICATEURS DE RÉSULTATS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilisation de la relève aux possibilités d'emploi du secteur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participer à différents Salons (Éducation, Emploi, AQISEP) et Journées Carrières organisées dans les écoles sur invitation.</li> <li>• Faire connaître les métiers et professions du secteur de la TA auprès des jeunes, des professeurs et des intervenants en orientation scolaire et professionnelle</li> <li>• Développer du matériel promotionnel destiné aux professeurs et aux élèves du secondaire en collaboration avec les autres CSMO du secteur alimentaire et des partenaires du secteur de l'enseignement.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Développement et consolidation de liens avec divers partenaires afin de promouvoir les services du CSMOTA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entretenir les liens de réseautage actuels et en développer de nouveaux (tournées régionales pertinentes avec les autres CSMO)</li> <li>• Participer au SIAL 2005 (Salon international de l'alimentation) et rencontrer les représentants de l'industrie.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Évaluation des impacts des activités de promotion du comité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Développer un outil convivial afin de répertorier le nombre d'appels et de courriels de demande de renseignements.</li> </ul>



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

**PLAN D'ACTION 2005-2006**

**ACTIVITÉS et MOYENS**

**RÉSULTATS VISÉS et INDICATEURS DE RÉSULTATS**

**PROBLÉMATIQUE DES CLIENTÈLES CIBLES**

- Mise en valeur du secteur de la TA auprès de différents segments de population ciblés moins présents dans l'industrie (femmes, immigrants, 45 ans et plus, etc.) et sensibilisation des entreprises à l'intégration de cette main-d'œuvre

- Répertorier les organismes qui s'occupent de l'intégration de ces clientèles sur le marché du travail
- Renseigner ces organismes des types d'emplois disponibles dans le secteur.



