



# ALIMENTINFORMATION



## Le plan de communication en action

Les axes prioritaires d'intervention identifiés dans le plan de communication préconisent de mettre en place des actions et des outils à l'intention des jeunes du secondaire et de poursuivre la valorisation des activités « personne à personne » pour faire connaître le secteur de la transformation alimentaire (TA) au moment d'un choix de carrière. Concrètement, voici quelques actions instaurées jusqu'à maintenant.

### • Nouveaux slogans et visuels

Un message distinctif s'adressant spécifiquement aux jeunes et un autre ciblant les entreprises ont vu le jour. Deux factures visuelles et leurs slogans ont été développés : *Alimente ta vie*, destiné aux jeunes et *Alimente ta vie, savoure ton emploi* à l'intention des employeurs, chercheurs d'emploi et intervenants en milieu scolaire et en employabilité.



### • Nouvelles vidéos des passionnés derrière les aliments

Tournées dans les installations de cinq entreprises (Barry Callebaut, France Délices, Fromagerie Chaput, Emballage Avico et Biscuits Leclerc), huit nouvelles capsules vidéo mettant en valeur le travail de professionnels de l'industrie, passionnés de leur métier, sont maintenant accessibles au [www.csmota.qc.ca](http://www.csmota.qc.ca). Leur gracieuse collaboration a permis de recueillir les propos d'un pâtissier, de deux techniciennes, l'une en contrôle de la qualité et l'autre en recherche et développement, d'un fromager, d'une manœuvrière immigrante, d'un directeur d'assurance qualité, d'une ingénieure alimentaire et d'une chargée de projets en recherche et développement. Ces témoignages facilement accessibles permettent de découvrir concrètement leur environnement de travail et de connaître les motivations les ayant amenés à effectuer leur choix.

### • Brochettes des carrières en TA

Une toute nouvelle édition du livre de recettes, volume 1 *Brochettes des carrières en transformation alimentaire* vient de paraître, vous laissant découvrir la face cachée des étiquettes en vous renseignant sur les ingrédients essentiels... les travailleurs de l'industrie. Une quinzaine de métiers vous sont dévoilés et vous pouvez l'obtenir gratuitement en nous contactant.

### • Alimentaire, mon cher!

Cette année, la trousse de vulgarisation en TA sera diffusée auprès d'au moins 75 groupes - classes à travers le Québec. Il s'agit d'un atelier interactif où la classe se transforme en usine de fabrication de barres tendres avec des équipes de recherche et développement, de production et de marketing. Allez de découverte en découverte durant 75 minutes sur des professions de la TA. Vous désirez que vos étudiants « mettent la main à la pâte » cette année? Cette activité est gratuite, informez-vous!

Avec toutes ces activités et d'autres en préparation, on n'a pas fini de parler des trésors cachés derrière les aliments. Pour en savoir plus, contactez le 1 877 449-5335, poste 21 ou écrivez à l'adresse [admin@csmota.qc.ca](mailto:admin@csmota.qc.ca).

« On ne retient que 10 % de ce qu'on lit, 50 % de ce qu'on voit et entend, 80 % de ce qu'on dit, mais 90 % de ce qu'on fait ».

## Reprise des Grands Déjeuners CSMO

Cet automne, l'équipe du CSMOTA organisera en collaboration avec les comités sectoriels des Plastiques et composites, de la Chimie, pétrochimie et raffinage, du Caoutchouc ainsi qu'Élexpertise un déjeuner-conférence sous le thème : **L'impact des médias sociaux dans nos organisations**. Cet atelier sera animé par M<sup>e</sup> Benoît Brouillette, du cabinet d'avocats Heenan Blaikie. Cette conférence visera notamment à répondre aux questions suivantes :

- Quels sont les impacts des médias sociaux sur l'efficacité des employés de bureau et de production?
- Comment réagir et intervenir sans être abusif? (politique efficace et légale)
- Comment concilier l'utilisation des médias sociaux avec les obligations des employeurs en matière de harcèlement psychologique?
- Quelles sont les limites imposées par les tribunaux?

Nous vous attendons de 8 h 30 à 12 h :

- Québec, le 31 octobre 2012
- Bromont, le 6 novembre 2012
- Boucherville, le 7 novembre 2012
- Montréal, le 15 novembre 2012



Inscrivez-vous dès maintenant au [www.csmota.qc.ca](http://www.csmota.qc.ca) - section Industrie - Déjeuner-causerie. Cette activité est reconnue pour le programme de formation continue de l'Ordre des conseillers en ressources humaines agréés.



## Pour une 3<sup>e</sup> année, la formation Le rôle du superviseur au quotidien est de retour!



Appréciation globale des participants de la dernière cohorte : 94 %!

La formation des superviseurs du CSMOTA demeure la clé pour mieux comprendre son rôle comme superviseur, améliorer ses habiletés de gestion de personnel et mobiliser son équipe afin de travailler ensemble à l'atteinte des objectifs de l'entreprise.

Ce programme de formation, réparti sur huit mois, est constitué de six séances de quatre heures bonifiées de deux rencontres de coaching personnalisé de deux heures chacune. La séquence de formation se détaille comme suit :

- Séance 1 : Se situer dans son rôle;
- Séance 2 : Communiquer efficacement au travail;
- Séance 3 : Favoriser la collaboration et gérer le changement;
- Séance de Coaching n° 1;
- Séance 4 : Manifester son leadership et mobiliser son équipe;
- Séance 5 : Gérer le rendement, les conflits et la discipline;
- Séance de Coaching n° 2;
- Séance 6 : Résoudre des problèmes en équipe.

Cette année, c'est à Laval, Boucherville et Drummondville que sera présentée la formation débutant la semaine du 16 septembre 2012. D'une valeur de plus de 2 000 \$, elle vous est offerte au coût de 495 \$ par participant. Hâtez-vous, les places sont limitées! Pour plus d'information, contactez Amélie Marcoux au 1 877 449-5335, poste 25.

Cette formation aide beaucoup à développer plusieurs aspects du rôle d'un superviseur. Je la conseille sans hésitation aux gestionnaires d'équipes de travail. Pascal Rodrigue, superviseur de production, Aliments ConAgra Canada.

Ça m'a permis de voir mes forces et mes faiblesses, et de me donner une direction à suivre pour que je puisse faire mon travail chaque jour de mieux en mieux. Denis Denaull, superviseur d'usine, Produits Plaisirs Glacés.

## Colloque sur la gestion humaine des ressources, très belle journée!



« Présentations très dynamiques! », « Excellente organisation! », « Très belle journée conviviale et intéressante! »; voilà des appréciations recueillies auprès des participants du colloque.

C'est sous le thème **L'innovation au cœur du développement des équipes et des affaires** que plus d'une cinquantaine de participants se rassemblaient le 21 juin dernier à Saint-Hyacinthe pour assister au 7<sup>e</sup> Colloque sur la gestion humaine des ressources du CSMOTA. Le taux de satisfaction relatif au contenu des présentations des experts invités a atteint 90 %. Merci à tous ceux et celles qui se joignent à cet événement incontournable année après année et qui contribuent à son succès. À l'an prochain!

## La référence d'emploi : une nécessité!

Les références d'emploi se révèlent une activité cruciale dans le processus d'embauche. Elles constituent le meilleur moyen d'en apprendre davantage sur les antécédents d'un candidat. Bien que la démarche puisse paraître simple, les dispositions légales concernant la protection des renseignements personnels encadrent la vérification des références. L'employeur doit obtenir le consentement écrit du candidat pour valider : les références professionnelles, la confirmation des diplômes, les antécédents judiciaires et le dossier de crédit (si requis pour le poste). Les références consistent à préciser ou compléter les renseignements recueillis dans un curriculum vitae ou lors d'une entrevue. Ensuite, elles pourront valider l'information fournie par le candidat auprès de ses anciens employeurs et des instances.

Pour mieux vous outiller, nous mettons à votre disposition les formulaires d'autorisation et de prise de références. Ces documents sont accessibles dans le *Guide pratique de gestion des ressources humaines pour PME*, chapitre 3, au [www.csmota.qc.ca](http://www.csmota.qc.ca) – section *Industrie – Gestion des ressources humaines*.

## Emballage Avico se fait connaître!

Le 16 mai dernier, Emballage Avico, situé à Québec, ouvrait ses portes à six professionnels en employabilité. Cette visite industrielle a constitué une occasion privilégiée pour l'entreprise de se faire connaître et pour ces professionnels de découvrir l'environnement de travail, les métiers et les formations qui s'y rattachent. Puisque l'on parle mieux de ce que l'on a déjà vu, ceux-ci pourront dorénavant orienter de façon plus appropriée leur clientèle vers l'entreprise et le secteur, et ainsi aider cette dernière dans son recrutement.

Vous désirez suivre les pas d'Emballage Avico et vous faire connaître dans votre milieu en offrant une visite industrielle à des professionnels en employabilité et des conseillers en orientation de votre région? Faites appel aux services du CSMOTA en communiquant avec Caroline Bouchard au 1 877 449-5335, poste 22.

## CRHA et CRIA, un nouveau règlement pour vous

Le règlement de l'Ordre des conseillers en ressources humaines agréés concernant la formation continue est entré en vigueur le 1<sup>er</sup> avril dernier. Ce règlement exige pour tous les membres de l'Ordre au moins 60 heures de formation en lien avec leur pratique professionnelle par période de référence de trois ans. Pour plus d'information sur le programme de formation continue, consultez le <http://www.portailrh.org/formationcontinue/>.

## Réalisation d'une nouvelle étude sur le secteur de la fabrication de produits laitiers



Depuis 2002, le CSMOTA s'est attardé à approfondir ses connaissances sur les défis et enjeux des secteurs des fruits et légumes, des viandes et volaille, des produits de boulangeries et des pâtisseries, des jus et boissons et des autres aliments tels que les aliments pour animaux, les confiseries, les mets préparés, pour n'en citer que quelques-uns.

La dernière étude sur le secteur laitier, réalisée en 2006, avait permis d'identifier les différentes difficultés auxquelles les entreprises faisaient face relativement au recrutement et à la disponibilité de la main-d'œuvre, à la rétention du personnel, à la gestion des ressources humaines en général, aux besoins de formation ou de perfectionnement et à la valorisation des compétences des travailleurs y œuvrant. L'étude mettait en évidence certaines pistes d'action visant l'atteinte d'un meilleur équilibre entre l'offre et la demande de main-d'œuvre ainsi que l'adéquation formation – emploi. Après six ans, le comité considère que le temps est venu de remettre ses connaissances à jour et de connaître l'évolution de ce secteur.

Pour réaliser cette étude, le CSMOTA, en collaboration avec la Commission des partenaires du marché du travail (CPMT), le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport (MELS) a mandaté le **Groupe Agéco**, une firme d'experts-conseils spécialisée en analyse, collecte de données et en études économiques dans le secteur agroalimentaire. Les travaux sont en cours et le dépôt du rapport est prévu pour décembre 2012.

## Saviez-vous que...

« Jusqu'à 60 % des candidats mentent dans leur curriculum vitae ou en entrevue. »  
Anne BOURHIS. Recrutement et sélection du personnel, Gaëtan Morin Éditeur, p.441.

## Colloque du « Chantier de saisonnalité – Place aux solutions »



Après deux ans de travaux et de recherches, un temps fort d'échanges se prépare pour débattre des enjeux liés à la saisonnalité des emplois pour les années à venir. Les changements annoncés par le gouvernement canadien à la Loi sur l'assurance-emploi toucheront de plein fouet les travailleurs saisonniers, soit les prestataires « fréquents » ayant présenté trois demandes ou plus et qui ont perçu plus de 60 semaines de prestations dans les 5 dernières années. Ces modalités risquent d'inciter ces travailleurs à chercher des emplois permanents, ce qui pénalisera le domaine saisonnier. Ultiment, les employeurs de ce secteur devront recommencer avec de nouveaux employés chaque année.

La table est mise pour orchestrer de grandes discussions afin de définir les moyens concrets permettant de trouver des solutions aux nombreuses problématiques actuelles ou futures pour les employeurs saisonniers. **Vous êtes interpellés par le travail saisonnier?** Le CSMOTA compte sur votre présence les **8 et 9 novembre 2012 au Manoir du Lac Delage à Québec**. Pour plus d'information, contactez [info@csmota.qc.ca](mailto:info@csmota.qc.ca) ou le 1 877 449-5335, poste 23.

## Formation sur mesure en entreprise pour une saine gestion de la diversité culturelle

Vous aimeriez préparer votre équipe à l'arrivée d'une main-d'œuvre qualifiée provenant de l'étranger? Vous souhaiteriez outiller vos employés afin qu'ils forment une équipe efficace qui sait tirer profit de la diversité culturelle?



L'équipe du Centre R.I.R.E. 2000 peut vous aider! Cette organisation se spécialise dans l'accompagnement des personnes immigrantes vers l'emploi dans la région de Québec depuis plus de 15 ans. Sa mission les amène à travailler et collaborer étroitement avec les entreprises de différents secteurs d'activités (dont la TA) afin de faciliter le recrutement et le maintien en emploi des nouveaux employés issus de l'immigration.

Grâce à l'expertise développée par leur équipe au fil des ans, les intervenants du Centre peuvent vous aider à atteindre les sommets avec une main-d'œuvre diversifiée! Contactez-les et ils se feront un plaisir de vous donner plus d'information sur leur approche et les tarifs sur mesure au 418 524-5609, poste 257 ou par courriel à [valerie@r2000.qc.ca](mailto:valerie@r2000.qc.ca).

## Outils de coaching interactifs

Emploi-Québec a développé des outils de coaching interactifs pour aider les gestionnaires des entreprises à relever les défis reliés à l'intégration de la génération Y et des immigrants. Ces outils vous donneront des concepts-clés pour les gestionnaires RH et vous validerez vos connaissances grâce à des jeux-questionnaires. Vous accéderez à une zone de partage sur des situations vécues par d'autres organisations. Vous pouvez consulter ces deux outils de coaching interactifs au [www.csmota.qc.ca](http://www.csmota.qc.ca) – section *Industrie – Gestion des ressources humaines – Outils et publications spécifiques*.

## La norme de préposé en boucherie industrielle : consensus auprès des entreprises

Comme la norme professionnelle constitue la pierre angulaire en matière de développement et de reconnaissance des compétences d'un métier, il est important de s'assurer d'un consensus sectoriel confirmant qu'elle répond bien aux exigences d'exercice du métier visé, et ce, dans l'ensemble des entreprises touchées. Ainsi, au printemps dernier, une consultation a été effectuée auprès de 107 entreprises d'abattage et de découpe de viandes et volaille susceptibles d'embaucher des préposés en boucherie industrielle. La norme professionnelle proposée pour ce métier se composait de neuf compétences réparties dans trois parcours de qualification : préparation de carcasses, découpe primaire et découpe de finition.



Selon les 55 réponses reçues, 98 % des entreprises considèrent que le contexte d'exercice du métier, tel qu'il est décrit dans la norme, correspond à la réalité. En moyenne, 98 % des établissements effectuant les activités des différents parcours estiment que ces derniers sont pertinents pour la qualification professionnelle dans l'industrie et 97 % d'entre eux pourront appliquer ceux qui les concernent. C'est donc dire que la norme fait consensus!

La norme permettra notamment la mise à niveau du Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) en vigueur pour le métier concerné. Ces nouveaux outils devraient être offerts à l'hiver 2013. Pour plus d'information sur les normes professionnelles, rendez-vous au [www.csmota.qc.ca](http://www.csmota.qc.ca) – section *Industrie – Formation en entreprise – Qualification de la main-d'œuvre* ou contactez Amélie Marcoux au 1 877 449-5335, poste 25.

### Saviez-vous que...

« Gérer des personnes, c'est avoir des rapports humains, mais bien des cadres ne sont pas à l'aise avec cet aspect de leur travail. Ils mettent leurs objectifs personnels avant leurs employés, en oubliant qu'ils ont besoin d'eux pour atteindre ces objectifs. »  
Patrick Bernier, CRHA, Allez à la rencontre de vos employés! – Les Affaires, numéro du 24 mars 2012.

## Pertinence d'élaborer une norme professionnelle d'opérateurs en TA



Le CSMOTA finalise une étude amorcée en novembre 2011, visant à évaluer les besoins en matière de développement et de reconnaissance des compétences des opérateurs et à identifier les moyens pour y répondre. Dans le cadre d'un vaste sondage téléphonique effectué auprès des entreprises en mai dernier, 63 % des 203 répondants ont exprimé qu'ils considéraient pertinent d'élaborer une norme professionnelle pour le métier d'opérateur en transformation des aliments. Selon eux, cela permettrait notamment d'établir un standard sur les compétences essentielles reliées à ce métier, d'amener les employés à augmenter leurs et de reconnaître officiellement leurs qualifications.

Depuis le début des travaux, plus de 220 employeurs et une quinzaine d'opérateurs ont participé à l'étude. Merci d'y avoir contribué! Les conclusions détaillées seront présentées au début de l'automne et le rapport sera publié au [www.csmota.qc.ca](http://www.csmota.qc.ca) – section *Industrie – Formation en entreprise – Qualification de la main-d'œuvre*.

## La formation, c'est un investissement!



Pour l'entreprise, investir dans les compétences de son capital humain accroît sa **compétitivité**, suscite de **nouvelles idées** et favorise l'**innovation**. De plus, cet investissement pourrait réduire les effets de la rareté de main-d'œuvre qualifiée et contribuer à diminuer le roulement du personnel.

Pour l'employé, s'investir dans une formation c'est **progresser, s'améliorer** et **développer ses compétences**.

Faites comme le CSMOTA : remplissez la demande de certificat d'engagement et ralliez-vous aux entreprises du Québec qui s'investissent dans la formation de leur personnel en milieu de travail. Pour plus de détails sur l'initiative ou pour consulter la liste des entreprises engagées, visitez le [www.i-competences.gouv.qc.ca](http://www.i-competences.gouv.qc.ca).

## Le CSMOTA y était...



Date	Évènement	Clientèle rencontrée
15 mai 2012	Tournée des CSMO en Estrie à Sherbrooke	Près de 100 conseillers en emploi et aux entreprises des centres locaux d'emploi (CLE) et des représentants d'organismes en employabilité
1 <sup>er</sup> juin 2012	Présentation à la Table de concertation en employabilité d'Acton et des Maskoutains à Saint-Hyacinthe	15 représentants d'organismes en employabilité
1 <sup>er</sup> juin 2012	Présentation au Centre de formation des Maskoutains à Saint-Hyacinthe	17 jeunes en formation aux adultes et en réorientation de carrière
7 juin 2012	Kiosque au Congrès de l'Ordre des conseillers et conseillères en orientation du Québec (OCCOQ) à Laval	Plus de 250 conseillers en orientation



## Un événement d'envergure... le CSMOTA y sera!

Pour une première fois, le CSMOTA, en collaboration avec quatre comités sectoriels tels que Plastiques et composites, Industrie ferroviaire, Commerce de détail et Technologies de l'information et des communications, participera en tant qu'exposant au *Salon Solutions ressources humaines* organisé par l'Ordre des conseillers en ressources humaines agréés, qui se tiendra les 4 et 5 octobre prochains au Palais des Congrès de Montréal. Cet événement d'envergure rassemblera près de 1 500 professionnels de la gestion des ressources humaines. C'est une occasion unique de faire découvrir aux congressistes nos produits et services relatifs au recrutement, à la formation, à la santé et sécurité au travail, à la rémunération, etc. Venez nous rencontrer au salon des exposants. Un rendez-vous à ne pas manquer!

## Carrefour de l'emploi 2012

Traquez la perle rare parmi 3 500 étudiants et diplômés de 400 programmes d'études attendus le 20 septembre 2012 au *Carrefour de l'emploi* au Stade couvert du PEPS de l'Université Laval à Québec. Cet événement permet aux employeurs d'obtenir une grande visibilité auprès des étudiants et des diplômés et d'y rencontrer de futurs employés qualifiés. Pour obtenir plus d'information, visitez le <http://www.app.spla.ulaval.ca/carrefour/exposants/index.html> ou contactez Eugénie Catta au 418 656-3575, poste 8489.

## Subvention salariale inconditionnelle – 1\$ pour 1\$

Le Conseil des ressources humaines du secteur de la transformation des aliments (CRHSTA) est heureux d'annoncer qu'un nouveau financement de type **1\$ pour 1\$** est disponible pour l'embauche de travailleurs dans le secteur de la transformation des aliments. Par l'entremise du programme Objectif carrière, votre entreprise peut obtenir 50% des fonds nécessaires pour embaucher un employé ayant un diplôme d'études postsecondaires. Il ne s'agit pas d'un prêt et vous n'avez rien à rembourser. Pour en connaître les modalités, consultez le [www.csmota.qc.ca](http://www.csmota.qc.ca) – section *Industrie – Programmes d'aide financière – Autres programmes d'aide financière – subventions salariales*.

## Journée carrière au campus Macdonald

Le 25 octobre prochain, une *Journée carrière* se tiendra au campus Macdonald de l'Université McGill à Montréal. En tant qu'employeur, vous pourrez rencontrer des diplômés et des étudiants des programmes reliés à la nutrition et la science alimentaire. Cet événement est aussi ouvert aux étudiants des autres établissements d'enseignement supérieur du Québec, notamment l'Université Laval. Pour vous inscrire et obtenir plus de renseignements, vous pouvez visiter le <http://caps.mcgill.ca/ecards/events/2012-2013/macdonald-fair-fr.html> ou contacter le 514 398-7582.

## Saviez-vous que...

« L'heure que vous passez chaque jour à aller rencontrer vos employés vous fera économiser du temps. Par conséquent, je vous donne la mission de rencontrer chaque jour quatre employés clés, pendant 15 minutes chacun. Pourquoi? Pour rassembler, informer, résoudre, partager, s'intéresser, anticiper, mobiliser, apprendre, responsabiliser, déléguer. »

Patrick Bernier, CRHA, Allez à la rencontre de vos employés! – Les Affaires, numéro du 24 mars 2012

La date de tombée du prochain numéro : 2 novembre 2012

Commission  
des partenaires  
du marché du travail

Québec

*Alimentinformation* est publié par le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire grâce à une contribution financière de la Commission des partenaires du marché du travail.

Pour obtenir plus d'information  
ou soumettre vos commentaires,  
communiquiez avec nous :



Comité sectoriel  
de main-d'œuvre  
en transformation  
alimentaire

8000, boul. Henri-Bourassa, bureau 270  
Québec (Québec) G1G 4C7  
Téléphone : 418 623-5335  
Téléphone sans frais : 1 877 449-5335  
Télécopieur : 418 623-1343  
Courriel : [info@csmota.qc.ca](mailto:info@csmota.qc.ca)  
Site Web : [www.csmota.qc.ca](http://www.csmota.qc.ca)

Ont participé à la rédaction de ce numéro :  
Caroline Bouchard  
Marie-France Héroux  
Amélie Marcoux  
Lise Perron

Collaboration spéciale :  
Valérie Boisclair – Centre R.I.R.E. 2000

Design graphique et infographie :  
Groupe Dorcas

Révision linguistique :  
Marielle Bouthyette

Tirage : 2 250 exemplaires  
ISSN 1703-6836 version imprimée  
ISSN 1703-6844 version en ligne  
Dépôt légal – Bibliothèque et Archives  
nationales du Québec, 2012

La reproduction totale ou partielle des articles  
publiés dans *Alimentinformation* est encouragée,  
à condition d'en indiquer la source.

Ce journal a été rédigé selon les principes  
de la rédaction épiciène.