

ALIMENTATION,
HÔTELLERIE ET
RESTAURATION

POISSONNERIE

ÉTUDE
PRÉLIMINAIRE

ALIMENTATION, HÔTELLERIE ET RESTAURATION

POISSONNERIE

*ÉTUDE
PRÉLIMINAIRE*

Équipe de production

Recherche et rédaction

Guy Auclair

Agent de développement pédagogique
Direction générale de la formation professionnelle
et technique
Ministère de l'Éducation et de la Science du Québec

Coordination

Jean Turgeon

Responsable de programmes
Secteur *Alimentation, hôtellerie et restauration*
Direction générale de la formation professionnelle
et technique
Ministère de l'Éducation et de la Science du Québec

Suivi d'édition

Louise Blanchet

Direction générale de la formation professionnelle
et technique
Ministère de l'Éducation et de la Science du Québec

Révision linguistique

France Guertin

Gestion Z.N.O. inc.

Saisie du texte et édition

Johanne Bédard

Direction générale de la formation professionnelle
et technique
Ministère de l'Éducation et de la Science du Québec

Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation, 1994 — 9394-0805

ISBN 2-550-28714-2

Dépôt légal — Bibliothèque nationale du Québec, 1994

Avant-propos

Les études préliminaires ont pour but d'établir la pertinence d'élaborer ou de réviser un programme de formation professionnelle. Elles permettent de définir les besoins de formation, de déterminer avec précision quelles personnes le programme souhaite rejoindre et de fournir divers renseignements (de nature sociologique, économique, etc.) relatifs à l'exercice du métier. Elles permettent également de consulter les études déjà réalisées, de répertorier la documentation disponible, d'anticiper les effets de l'implantation du programme et de fixer le calendrier de production des divers documents préparés par la Direction.

Ces études ne sont pas des documents à caractère normatif ou officiel. Elles permettent de faire le point sur les problèmes relatifs à un programme d'études à un moment donné. Les orientations qu'elles présentent seront précisées au cours des étapes ultérieures de l'élaboration de programmes et elles pourront même être revues, en partie ou en totalité. La liste des documents ci-dessous permet de situer l'étude préliminaire dans le processus d'élaboration des programmes.

Le ministère de l'Éducation a pris l'initiative de diffuser ces études afin d'informer ses partenaires sur les travaux en cours et sur les échéances fixées pour qu'ils puissent se préparer à l'implantation des programmes. Cette initiative vise aussi à faire connaître l'ensemble des problèmes et à susciter des réactions qui contribueront à l'émergence de projets de formation adéquats.

Documents liés à l'élaboration de programmes d'études

A- Recherche et planification

- *Orientations pour le développement du secteur*
- *Répertoire des profils de formation professionnelle*
- *Planification quinquennale*
- **Étude préliminaire**

B- Production de programmes

- *Rapport d'analyse de situation de travail*
- *Précision des orientations et des objets de formation*
- *Programme d'études*

C- Soutien des programmes

- *Guide d'organisation pédagogique et matérielle*
- *Guide pédagogique*
- *Guide d'évaluation*

Table des matières

1. Présentation	3
2. Profil de la main-d'oeuvre	5
2.1 Principales professions	5
2.2 Professions connexes	5
2.3 Besoins qualitatifs	6
2.4 Besoins quantitatifs	7
2.5 Qualification professionnelle	8
3. Profil de la formation	9
4. Recommandations	11
Liste des personnes consultées	13
Bibliographie	15

1. Présentation

Au Québec, le nombre de petites entreprises spécialisées dans la vente au détail de produits bioalimentaires n'a cessé d'augmenter au cours de la dernière décennie. La vente de produits marins a connu un essor particulièrement important.

La sensibilisation du public à l'importance d'une saine alimentation, le choix des consommatrices et des consommateurs d'obtenir des produits de bonne qualité et un service personnalisé et la présence d'une très grande variété de produits sont autant de facteurs de développement de commerces spécialisés (par exemple, les fromageries, les fruiteries et les poissonneries).

La présente étude a pour but de connaître l'état actuel de la vente de poissons et de fruits de mer dans les villes de Montréal et de Québec. L'analyse des renseignements obtenus servira à la prise de décisions concernant l'élaboration d'un programme d'études.

L'exercice des métiers listés ci-dessous suppose l'exécution des tâches mentionnées précédemment.

Bouchère, boucher : tâches 2, 3 et 4;

Bouchère, boucher de supermarché : tâches 2 et 3;

Bouchère, boucher de restaurant : tâches 1 et 3;

Poissonnière, poissonnier : tâches 1, 2, 3 et 4.

2.3 Besoins qualitatifs

Les commis de poissonnerie ou les poissonnières et les poissonniers exercent leur métier dans des commerces spécialisés dans la vente au détail des produits de la pêche. Ainsi, ils peuvent travailler dans les poissonneries de quartier et au comptoir de vente des commerces de détail de denrées alimentaires.

Dans les supermarchés, la vente de produits marins se fait généralement au rayon des viandes.

Tâches

Qu'ils travaillent dans les commerces de détail ou dans les supermarchés, les poissonnières et les poissonniers doivent avoir les connaissances et les habiletés nécessaires pour recevoir et conserver les poissons, les mollusques et les crustacés, préparer les poissons frais et congelés, étaler les produits frais, congelés et transformés, vendre les produits, conserver les espèces vivantes en vivier et dans d'autres milieux, respecter les normes et les critères de salubrité et d'assainissement en vigueur et effectuer des opérations de gestion quotidienne.

Ils doivent également avoir certaines connaissances générales, en particulier sur les sujets suivants :

- les diverses espèces de produits marins et leurs procédés de transformation;
- la mise en marché des produits et la gestion des stocks;
- l'utilisation des produits marins en cuisine;
- la communication en milieu de travail en relation avec la vente de produits.

Aptitudes et exigences

En plus de posséder la compétence nécessaire pour accomplir les diverses tâches de la profession, les poissonnières et les poissonniers doivent :

- comprendre et appliquer des techniques de vente et certaines notions de base de marketing et d'organisation du travail;
- sélectionner et agencer des produits pour la vente;
- aimer les rapports humains, le travail diversifié et le changement;
- aimer exercer une certaine influence sur les gens et avoir de la facilité à communiquer.

Polyvalence

Le prix des produits de la mer ayant considérablement augmenté au cours des dernières années, les consommatrices et les consommateurs sont maintenant plus exigeants. Cette situation fait en sorte que les poissonnières et les poissonniers sont constamment à la recherche de stratégies de vente et de façons de rendre leurs produits attrayants. De plus, ils doivent être capables de conseiller la clientèle sur la valeur nutritive des produits et de fournir des renseignements sur les diverses manières de les utiliser.

2.4 Besoins quantitatifs

Distribution et vente des produits marins

À l'intérieur du réseau de distribution des produits marins, quatre types d'entreprises peuvent employer des personnes connaissant le domaine de la poissonnerie : les usines de transformation, les grossistes, les poissonneries et les supermarchés.

Usines de transformation

Selon un récent rapport produit par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, il existe au Québec 39 entreprises de transformation des produits marins. Cette industrie procure au total 3165 emplois dont 80 p. 100 sont occupés par des manoeuvres et 9 p. 100 par des ouvrières et des ouvriers spécialisés (par exemple, le personnel d'entretien d'équipement et celui affecté à l'informatique, etc.).

Ces entreprises de transformation sont situées dans quelques régions du Québec : la Gaspésie, les Îles-de-la-Madeleine et la Côte-Nord du Saint-Laurent.

Étant donné l'importante diminution des ressources marines, les entreprises tentent de développer de nouveaux marchés dans des domaines comme la préparation de poissons en portions et prêts à cuire et la commercialisation d'espèces plus exotiques ou méconnues.

Grossistes

Les grossistes sont des entreprises commerciales qui servent d'intermédiaires dans la vente en gros de produits marins. Ils peuvent aussi vendre au détail et distribuer des produits aux services alimentaires des restaurants, des hôtels, des établissements d'enseignement, des hôpitaux, etc.

La principale fonction de travail des poissonnières et des poissonniers de cette catégorie d'entreprise est la manutention des produits marins. Aucune transformation n'y est effectuée. Ces personnes ne reçoivent qu'une courte formation.

Poissonneries

En général, les poissonneries sont de petites entreprises dont le nombre d'employées et d'employés varie entre deux et cinq, selon les heures d'ouverture et l'importance de la clientèle. Dans les grandes villes comme Montréal et Québec, elles sont situées dans les centres commerciaux et dans les secteurs de la ville où un grand nombre de services sont offerts.

La diversité des produits vendus dans ces poissonneries varie selon l'importance de l'entreprise et le type de clientèle. Peu de produits sont transformés sur place, sauf dans les poissonneries où des espèces de poissons beaucoup plus diversifiées sont utilisées.

Sur le territoire de la Communauté urbaine de Montréal, on dénombre 46 poissonneries. Il s'agit surtout de poissonneries exploitées par certains membres de communautés ethniques, pour répondre à leurs besoins particuliers. À Québec, il en existe environ une douzaine parmi lesquelles au moins la moitié sont établies dans des centres commerciaux de type halles d'alimentation. Au total, 189 poissonneries sont dénombrées un peu partout dans la province, ce chiffre n'incluant pas les comptoirs de vente.

Supermarchés

Les comptoirs de vente sont des étals de produits marins frais situés dans les supermarchés. Leur nombre augmente sans cesse depuis l'adoption de nouvelles habitudes alimentaires par les Québécoises et les Québécois et depuis que les grandes chaînes de magasins d'alimentation sont intéressées par le nouveau marché des produits marins frais.

La consommation actuelle de produits frais et congelés est évaluée à environ 8 kg par personne par année, comparativement à 6,9 kg en 1980.

Il est difficile d'évaluer avec précision le nombre de travailleuses et de travailleurs dans les comptoirs de vente de produits marins puisqu'ils font généralement partie du personnel du rayon des viandes. La plupart travaillent dans les supermarchés et les magasins à grande surface. Les autres types d'entreprises offrent leurs produits à l'intérieur de comptoirs libre-service à cause de leur petite superficie.

À Montréal, on dénombre 55 supermarchés d'alimentation sur le territoire de la communauté urbaine et il en existe 35 dans la région de Québec. Environ 80 p. 100 de ces entreprises possèdent un comptoir de vente.

2.5 Qualification professionnelle

Les besoins de poissonnières et de poissonniers pour effectuer la vente au comptoir sont à peu près inexistantes dans les usines de transformation et chez les grossistes.

En ce qui concerne les besoins de personnel dans les poissonneries et les supermarchés, une enquête menée auprès d'une vingtaine d'entreprises de Montréal et de Québec a permis de faire les constatations suivantes :

- une grande partie de la main-d'oeuvre de ce secteur, soit 40 à 50 p. 100, travaille à temps partiel. Ces personnes ont reçu une formation en entreprise de très courte durée;
- le travail effectué dans les poissonneries correspond à celui de commis-vendeuse ou commis-vendeur. Plus de 80 p. 100 des produits marins vendus dans ces entreprises sont préparés en usine.

Le phénomène est le même dans les supermarchés où seulement quelques bouchères ou bouchers se spécialisent dans la vente du poisson. Selon la plupart des personnes consultées, la formation peut être donnée en entreprise ou par alternance travail-études.

Il existe peu de débouchés dans ce secteur d'activité, sauf que les poissonnières et les poissonniers peuvent devenir gérantes, gérants ou propriétaires d'entreprise. La vente au détail de produits marins demeure un marché difficile malgré l'intérêt des consommatrices et des consommateurs pour ce type de produits. En outre, le maintien de la confiance de la clientèle envers ces produits est un défi quotidien.

Beaucoup d'entreprises de ce secteur d'activité développent de nouveaux marchés, par exemple, celui des mets cuisinés. Elles doivent, par conséquent, engager des cuisinières, des cuisiniers ou du personnel possédant des connaissances en cuisine.

3. Profil de la formation

Au secondaire, il existe deux programmes de formation faisant partie du secteur des pêches. Ils sont offerts au Centre spécialisé des pêches de Grande-Rivière, en Gaspésie. Il s'agit des programmes *Préparation des produits de la pêche* et *Vente des produits de la pêche*. Ils durent tous deux 900 heures et mènent à l'obtention d'un diplôme d'études professionnelles (DEP). Le programme *Vente des produits de la pêche* a été implanté en 1989 et n'a jamais été donné depuis.

Seulement un établissement d'enseignement privé, l'Institut national des viandes inc., offre un cours de 45 heures sur la poissonnerie. Ce programme est donné à temps partiel, à raison d'un soir par semaine.

4. Recommandations

Compte tenu des éléments suivants :

- Les représentantes et les représentants d'entreprises du domaine souhaitent qu'un programme en poissonnerie de courte durée soit élaboré pour permettre l'apprentissage de l'étalage et de la vente de produits marins;
- les entreprises suivent l'évolution du marché et s'orientent vers le développement de nouveaux produits comme les plats cuisinés et la diffusion d'information sur la valeur nutritive et l'utilisation des poissons;
- la main-d'oeuvre de ce secteur d'activité travaille souvent à temps partiel et les salaires sont les mêmes que ceux des commis-vendeuses et des commis-vendeurs;
- la plupart des entreprises de ce secteur sont situées dans les grandes villes comme Montréal et Québec où 58 poissonneries et 72 supermarchés sont dénombrés;
- les entreprises de ce secteur connaissent de grandes difficultés d'approvisionnement en certaines espèces de poisson et le prix de vente au détail des produits marins augmente constamment.

Il est recommandé :

- de ne pas élaborer de programme d'études en poissonnerie menant à l'obtention d'une attestation de spécialisation professionnelle (ASP) et s'adressant à des diplômées et diplômés de boucherie car ce domaine offre peu de possibilités d'emploi;
- que la Commission des écoles catholiques de Montréal (CECM) offre un programme d'une durée de 150 heures environ, dans lequel l'exercice des tâches de commis de poissonnerie serait enseigné. Il s'agirait d'un programme de formation sur mesure autofinancé, donné en collaboration avec les entreprises de type supermarché et élaboré avec le soutien technique de la Direction générale de la formation professionnelle et technique (DGFPT).

Liste des personnes consultées

Les personnes suivantes ont été consultées pour réaliser la présente étude préliminaire :

Réjeanne Aubut
Propriétaire
Poissonnerie Le Barrachois
Lévis

Élyse Bard
Employée
Poissonnerie Jean-Pierre enr.
Québec

Claude Bélanger
Grossiste
Poissonnerie Belle-eau enr.
Vanier

Arsène Chouinard
Gérant
Fruits de mer René Marchand inc.
Saint-Lambert

Martine Demers
Employée
Poissonnerie St-Louis-de-France
Sainte-Foy

Claude Giroux
Pêcheries Atlantique
Division Métro-Richelieu
Montréal

Paul Lachance
Gérant
Poissonnerie Quai-Bec inc.
Halles Fleur-de-Lys
Québec

Claude Tremblay
Gérant
Poissonnerie Quai-Bec inc.
Halles du Campanile
Sainte-Foy

Christian Vignola
Directeur des ventes
Grossiste
Pêcheries Mer Québec
Québec

Céline Baril
Inspectrice
Direction de l'inspection des aliments
à la consommation
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries
et de l'Alimentation
Québec

Pierre Barbier
Gérant
Poissonnerie Jean-Talon Itée
Montréal

Louise Carrière
Division de l'inspection des aliments
Communauté urbaine de Montréal
Montréal

Pierre Delisle
Grossiste
Poissonnerie Belle-Marée inc.
Vanier

Mario Gélinas
Gérant
Le poissonnier des Halles inc.
Sainte-Foy

Jocelyn Houle
Propriétaire
Poissonnerie Jober (1991) inc.
Sainte-Foy

Michèle Savard
Propriétaire
Poissonnerie L'hameçon enr.
Beauport

Constantin Tremblay
Coordonnateur
Direction de l'inspection des aliments
à la consommation
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries
et de l'Alimentation
Québec

