



# ALIMENT *information*

Vol. 17 n° 1, JUIN 2018



## Déjà une 17<sup>e</sup> année de défis complétée !

Le CSMOTA vous présente quelques faits saillants des projets réalisés au cours de l'année 2017-2018.

### 163 activités promotionnelles

Plus de 5500 personnes rencontrées

- Ateliers *Alimentaire, mon cher!*: 150 classes d'élèves du 2<sup>e</sup> cycle du secondaire totalisant 4500 élèves
- 8 journées carrières dans les écoles
- 5 congrès/colloques à titre d'exposant

### Outils promotionnels

2100 brochures promotionnelles distribuées

→ Nouvelle édition de signets

### 3 Rendez-vous de l'emploi en transformation alimentaire (TA)

600 chercheurs d'emploi – 35 entreprises participantes, 425 postes offerts, dont 46 postes pourvus (11%)

- Une 8<sup>e</sup> édition à Québec
- Une 1<sup>re</sup> édition à Victoriaville
- Une 2<sup>e</sup> édition à Montréal

### Page Facebook *Alimente ta vie*

388 Mentions J'aime

### 3 sites Web

134 300 visiteurs

### 3 Déjeuners-conférences

371 participants – 206 participants provenant du secteur de la TA (55%)

### Subvention salariale *Un diplômé, un ingrédient à ajouter*

20 subventions accordées, 277 000 \$

### Soutien des entreprises dans leurs pratiques en gestion des ressources humaines (GRH)

- *Guide pratique de GRH pour PME*: près de 4 500 téléchargements
- 20 consultations d'entreprises pour recueillir leurs besoins en GRH
- Le *Réseau RH en Transformation Alimentaire (TA)* sur LinkedIn compte maintenant 275 membres
- 9 visites industrielles

### Information sur le marché du travail

10 000 consultations des études sectorielles

### Normes professionnelles

- Préposé en boucherie industrielle
- 48 démarches d'apprentissage en milieu de travail
- 11 personnes certifiées
- 3 attestations de compétences
- Élaboration d'une nouvelle norme professionnelle pour le métier d'opérateur d'équipements de fabrication de produits laitiers

### Une offre de formations répondant à vos besoins

206 personnes formées, issues de 100 entreprises

- *Le rôle du superviseur au quotidien*
- *Compagnonnage en milieu de travail*
- *Nettoyage efficace... l'indispensable de l'industrie alimentaire*
- *Améliorez votre rétention par une meilleure intégration*
- *Supervision efficace, production efficiente*
- *Les points critiques du brassage ayant une incidence sur les qualités intrinsèques de la bière*

## BIENVENUE DANS L'ÉQUIPE DU CSMOTA



Geneviève et Marc-Antoine

Le 16 avril dernier, le CSMOTA accueillait avec plaisir la nouvelle conseillère en ressources humaines, Geneviève Émond détentrice d'un baccalauréat en administration des affaires, option RH, et d'une mineure en psychologie. Geneviève a acquis une solide expérience dans le secteur manufacturier dont quelques années dans le domaine de la fabrication d'aliments. Nul doute qu'elle saura relever les défis confiés avec un grand professionnalisme.

### Le Guide RH revampé pendant l'été !

Depuis plusieurs années, le comité sectoriel vous propose son *Guide de gestion des ressources humaines pour PME*, un outil précieux ayant pour but de vous aider dans la gestion quotidienne de vos ressources humaines. Soucieux d'offrir constamment les outils les plus actuels à son industrie, le CSMOTA entreprendra une mise à jour complète du Guide RH cet été. Titulaire d'un baccalauréat en relations industrielles et étudiant à la maîtrise en développement des personnes et des organisations, Marc-Antoine Côté aura comme mandat la révision complète des 12 chapitres du Guide RH. Nous souhaitons la bienvenue à cette nouvelle recrue dynamique au sein de l'équipe du CSMOTA. Marc-Antoine saura relever assurément avec professionnalisme le défi confié. Restez connecté dans les prochains mois pour la toute nouvelle édition !

## NOUVELLE ENQUÊTE SALARIALE À VENIR EN 2018

Le CSMOTA vous annonce qu'une toute nouvelle enquête sur la rémunération globale des postes-cadres et professionnels dans les industries de la transformation alimentaire sera effectuée en 2018. L'équipe du comité est présentement en période de recrutement d'une firme-conseil en rémunération qui les assistera pour la réalisation de cette 2<sup>e</sup> édition. Dès l'automne, vous serez donc invités à participer à la collecte de données. En participant, vous bénéficierez d'un tarif plus que préférentiel pour vous procurer le rapport détaillé qui vous permettra de comparer votre situation avec celle de la moyenne sectorielle, en plus d'autres données très utiles. Un outil essentiel au recrutement et à la rétention de la main-d'œuvre !

## DES CHANGEMENTS AVANTAGEUX AUX CRÉDITS D'IMPÔT POUR LE PAMT

À la suite de l'annonce budgétaire 2018-2019 du gouvernement provincial, de nouveaux paramètres d'application à l'égard des dépenses admissibles pour les employeurs signant des PAMT sont en vigueur depuis le 27 mars 2018. Des taux horaires révisés, des limites salariales par semaine bonifiées et des crédits d'impôt à la hausse pour les employeurs inscrivant des participants au PAMT seront accordés pour les stages de formation admissibles ayant commencé après cette date.

Voici quelques exemples des changements\* :

Paramètres	Apprenti
Taux horaire maximal	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apprenti : 18\$ à 21\$</li> <li>Compagnon : 30\$ à 35\$</li> </ul>
Plafond hebdomadaire des dépenses admissibles	600\$/semaine 700\$/semaine
Crédit d'impôt maximum par apprenti	144\$/semaine 168\$/semaine

\* L'employeur participant au PAMT doit toujours vérifier auprès de Revenu Québec son admissibilité au crédit d'impôt et les règles de son application.

## LANCEMENT À L'AUTOMNE DE LA NOUVELLE NORME PROFESSIONNELLE POUR LE MÉTIER D'OPÉRATEUR D'ÉQUIPEMENTS EN FABRICATION DE PRODUITS LAITIERS

Après plusieurs mois de travaux, les outils d'apprentissage de la norme professionnelle pour le métier d'opérateur d'équipements en fabrication de produits laitiers, le guide du compagnon, le carnet de l'apprenti et un document complémentaire de formation sont presque finalisés. Rappelons que la norme est composée de 12 compétences réparties en 8 parcours de qualification. Le lancement de ces nouveaux outils dans le réseau d'Emploi-Québec et auprès des employeurs devrait avoir lieu en octobre prochain.

## NORME PROFESSIONNELLE – MÉCANICIEN INDUSTRIEL

Projet chapeauté par le Comité sectoriel de la fabrication métallique industrielle (Perform), pour lequel le CSMOTA s'est impliqué activement tout au long des travaux d'élaboration de la norme professionnelle pour le métier de mécanicien industriel, nous sommes heureux de vous annoncer que le guide du compagnon et le carnet de l'apprenti seront disponibles le 14 juin. Ces outils d'apprentissage vous aideront à former vos mécaniciens et vos électromécaniciens à l'aide de documents validés par l'industrie manufacturière pour permettre d'atteindre le plein exercice de leur profession.



## À LA RECHERCHE DE STAGIAIRES POUR CET ÉTÉ OU CET AUTOMNE ?

Encore cette année, 2 groupes de 15 étudiants termineront leur programme d'AEC en transformation des aliments au Collège de Maisonneuve. Le 1<sup>er</sup> groupe est à la recherche active de stages de fin de formation, qui doivent débiter le 16 juillet prochain. Le 2<sup>e</sup> groupe sera dans cette même situation à la fin de l'année, soit le 12 novembre. Vous désirez offrir un stage à l'un de ces étudiants, contactez Éric Larivée, conseiller pédagogique à la formation continue, au 514 255-4444, poste 6243, ou par courriel à [elarivee@cmaisonneuve.qc.ca](mailto:elarivee@cmaisonneuve.qc.ca).

## Le saviez-vous ?

Vous avez des postes à pourvoir ? Vous désirez promouvoir votre entreprise auprès des organismes en employabilité ? Contactez le CSMOTA et nous nous ferons un plaisir de vous organiser une visite industrielle. Pour plus d'information, contactez-nous au 1 877-449-5335, poste 22, ou à [gmond@csmota.qc.ca](mailto:gmond@csmota.qc.ca).

## FÉLICITATIONS À NOS 56 SUPERVISEURS !

En avril dernier, les 56 superviseurs inscrits à l'une ou l'autre des formations *Le rôle du superviseur au quotidien* et/ou *Supervision efficace, production efficiente* assistaient à la dernière séance d'une série de 6. Avec un taux de satisfaction de plus de 90 %, il est évident que le contenu a su répondre à leurs besoins de formation. Devant un tel succès et ce grand intérêt de l'industrie, le CSMOTA a déposé de nouvelles demandes de subventions au Fonds de développement et de reconnaissance des compétences de la main-d'œuvre (FDRCMO) pour offrir une 9<sup>e</sup> et une 3<sup>e</sup> cohortes respectivement de ces formations.

Saviez-vous que ces subventions vous permettent d'économiser environ 50 % de la valeur réelle et qu'une partie des salaires des participants vous est remboursée à la fin de la formation ? Rappelons que ces programmes se répartissent sur 8 mois et se composent de 6 séances de 4 heures auxquelles s'ajoutent 2 séances de 2 heures de coaching individuel en entreprise.

*Le rôle du superviseur au quotidien* aborde notamment des thématiques permettant d'améliorer la communication avec leur équipe de travail, la gestion du changement, des conflits et la résolution de problèmes. *Supervision efficace, production efficiente* est davantage axée vers la gestion de projets d'amélioration continue afin de favoriser une meilleure productivité tout en réduisant le gaspillage. Pour consulter les plans de formation, visitez le [csmota.qc.ca/formation/activites-de-formation](http://csmota.qc.ca/formation/activites-de-formation).

Bien que le CSMOTA soit en attente de réponses du FDRCMO pour offrir ces formations en 2018-2019, vous pouvez dès maintenant réserver vos places. Faites vite, elles s'envolent rapidement !

### Les finissants de la 8<sup>e</sup> cohorte *Le rôle du superviseur au quotidien*



**Drummondville :** avant : Jacques Gosselin – *Agropur Plessisville*, Claude Blanchet – *Fruit d'Or*, Caroline Fortin et William Gosselin – *Meunerie Alfred Couture*, Jade Lamarche – *Ferme des Voltigeurs*  
arrière : Benoît Morissette et William Auclair – *Agropur Plessisville*, Marc-Antoine Therrien – *Fruit d'Or*, Hugues Têté Echitey – *Coop Agrilait*, Bernard Guay – *formateur* | Absent : René Demers – *Abattoir Saint-Germain*



**Saint-Hyacinthe :** avant : Mélissa Simard – *Hershey Canada*, Linda Marquis – *Coop Agrilait*, Josée Comtois – *Aliments John Vince*, Bernard Guay – *formateur*  
arrière : Jean-Philippe Tremblay – *Baxters*, Joël Duguay – *Exceldor*, Jonathan Lussier – *Verger Jodoin*, Martin Lussier et Patrick Gagné – *Saputo*, Richard Cloutier et Patrick Asselin – *Prorec*



**Montréal :** avant : Krys Akoha – *Yourbarfactory*, Emanuel Amaral – *Montpak International*, Alexis Poitras – *Aliments Ouimet-Cordon Bleu*, Simona Stroe – *Aliments ED*, Irving Simon – *C&C Packing*, Isabel Guerra – *Yourbarfactory*  
arrière : Mickey Champagne – *Montpak International*, William Brasseur – *Transport SSTB*, Julien Leduc – *SPB Solutions*, Benattou Reguieg – *C&C Packing*, Mourad Zerrouni – *Bridor*, Hasan Ataman et Gregory Jean – *Produits Alimentaires Viau*, Bernard Guay – *formateur*, Steve Harvey – *nouveau formateur*

### Les finissants de la 2<sup>e</sup> cohorte *Supervision efficace, production efficiente*



**Saint-Hyacinthe :** avant : Denis Lacharité – *Baxters*, Manon Plante – *Bonduelle Saint-Césaire*, Nadia Beaulieu – *Aliments Baril*, Bruno St-Germain – *Coop Agrilait*  
arrière : Daniel Leblanc – *Baxters*, Salah Chraïet – *formateur*, Jean-Luc Vallières et Jean Beaudoin – *Coop Agrilait*  
Absents : David Blanchard – *Barry-Callebaut*, Jacques Sirois – *Abattoir Saint-Germain*



**Montréal :** avant : Tugba Kilic – *Produits Alimentaires Viau*, Benoît Durand – *Montpak International*, Zachary Leduc – *Rise Kombucha*, Véronique Richer et Johanne Proulx – *Plaisirs Gastronomiques*, Abdelghani Bensalem – *Tergel*  
arrière : Clifford Cadet – *Produits Alimentaires Viau*, Ceyon James – *Rise Kombucha*, Jean-Lovince François et Marie Toussaint – *Ingrédients BSA*, Octavio Navarro-Noriega – *Produits Alimentaires Viau*, Salah Chraïet – *formateur*

## LE GRAND RENDEZ-VOUS RH MANUFACTURIER 2018 EN PRÉPARATION



Les treize comités sectoriels de main-d'œuvre des secteurs manufacturiers sont à l'œuvre pour préparer la quatrième édition du GRAND rendez-vous RH manufacturier qui se tiendra le 21 novembre au Centre des Congrès à Saint-Hyacinthe. Cette année, les thématiques retenues pour les panels seront attraction/recrutement et rétention. Sous l'animation de Marie-Claude Lavallée, nul doute que cet événement incontournable de l'industrie manufacturière au Québec saura susciter grandement l'intérêt. Rappelons que l'édition 2017 avait rassemblé 355 participants. Bénéficiez d'un tarif préférentiel pour une inscription hâtive avant le 23 août au coût de 170\$ plutôt que 195\$. Pour informations, visitez le [grandvrh.com](http://grandvrh.com).

Inscription hâtive avant le 23 août

**Vous aimeriez devenir paneliste et partager une pratique RH innovatrice? Communiquez avec nous!**

## 13<sup>e</sup> Colloque sur la gestion humaine des ressources



*Vos défis d'aujourd'hui, des solutions pour demain*, telle était la thématique de la 13<sup>e</sup> édition du colloque annuel sur la gestion humaine des ressources du CSMOTA qui se déroulait le 17 mai dernier à Belœil. Partout au Québec, les entreprises font face à des enjeux criants, que ce soit la consommation problématique de substances en milieu de travail, le recrutement et la rémunération des employés. Face à ces défis, cette journée s'est articulée autour de ces trois thématiques qui ont interpellé plus de 90 participants.



## FORMATIONS

### DES FORMATIONS ADAPTÉES AUX BESOINS DES ENTREPRISES

L'intensification de la concurrence, les exigences de plus en plus élevées et l'évolution constante de la technologie nécessitent que vous puissiez compter sur une main-d'œuvre qualifiée et compétente. Les activités de formation peuvent constituer un levier qui permettra à votre personnel de s'adapter aux nombreux changements et, par le fait même, d'améliorer son rendement et sa motivation.

Le CSMOTA met à votre disposition des formations en ligne abordant diverses thématiques telles que le HACCP ou la SST, des outils de référence et organise des formations en groupe et en entreprise pour répondre à vos besoins.

#### Améliorez votre rétention par une meilleure intégration

Formation de deux jours permettant d'outiller votre personnel impliqué (ex.: gestionnaires en RH, superviseurs de production et d'assurance qualité, etc.) dans le processus d'accueil et d'intégration des nouveaux employés.

La mise en place d'un plan structuré d'accueil est une stratégie gagnante pour optimiser les chances de fidéliser votre nouvelle main-d'œuvre. À la suite de cette formation, vous aurez en main des outils pour accueillir, accompagner et suivre le nouvel employé ainsi que des suggestions d'activités et de méthodes pour consolider une équipe de travail.

#### Compagnonnage en milieu de travail

Formation de deux jours destinée aux compagnons, formateurs ou travailleurs expérimentés évoluant dans l'industrie de la TA. À l'aide d'exposés et de mises en situation, à la fin de la formation, les participants seront en mesure:

- de mieux comprendre leur rôle comme compagnons/formateurs;
- de structurer leurs interventions auprès des travailleurs en formation;
- de transmettre leurs connaissances;
- de soutenir l'apprenti dans sa pratique et dans sa progression;
- d'évaluer la maîtrise des compétences.

### Nettoyage efficace... l'incontournable de l'industrie alimentaire

Destinée principalement aux superviseurs du nettoyage et de l'assainissement, aux chefs d'équipe en sanitation, aux préposés au nettoyage et au personnel du contrôle de qualité, la formation d'une journée *Nettoyage efficace... l'incontournable de l'industrie alimentaire* conçue par le CSMOTA vous permettra de:

- comprendre l'importance du nettoyage et de l'assainissement sur la salubrité des aliments;
- sensibiliser le personnel affecté au nettoyage à l'importance de son rôle;
- connaître la méthodologie du nettoyage:
  - Identification des enjeux et des conséquences,
  - Identification des souillures à éliminer,
  - Types de surface à traiter,
  - Choix du bon agent nettoyant à utiliser,
  - Dangers reliés aux produits chimiques – santé et sécurité,
  - Les clés du succès pour un nettoyage efficace;
- vérifier l'efficacité du nettoyage.

Il est possible d'offrir cette formation directement dans votre entreprise.

## Le saviez-vous ?

En 8 ans, le CSMOTA a organisé **79** groupes de formation totalisant **900** participants de l'industrie de la TA!

Année d'introduction	Nom de la formation	Nombre de groupes	Nombre de participants
2010	Le rôle du superviseur au quotidien	23	280
2013	Compagnonnage en milieu de travail	23	254
2014	Brassage de la bière	4	42
2015	Nettoyage efficace... l'incontournable de l'industrie alimentaire	18	223
2015	Améliorez votre rétention par une meilleure intégration	8	68
2016	Supervision efficace, production efficace	3	33
<b>Total</b>		<b>79</b>	<b>900</b>

**Pour plus d'informations, contactez Marie-France Héroux au 1 877 449-5335, poste 21, ou par courriel à [mfheroux@csmota.qc.ca](mailto:mfheroux@csmota.qc.ca).**

# BABILLARD DES SORTIES DU CSMOTA

## Kiosques

- **17 mars** : Événement Les filles et les sciences à la Polytechnique de Montréal
- 181 jeunes filles de 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> secondaire (incluant parents et intervenants du milieu scolaire)
- **22 mars** : Colloque sur l'approche orientante de l'Association québécoise d'information scolaire et professionnelle (AQISEP) à Québec
- 75 conseillers d'orientation, conseillers en emploi, enseignants et directions d'établissements scolaires
- **20 avril** : 14<sup>e</sup> Journée de formation des techniciens en travaux pratiques de l'AESTQ à la Polyvalente de Disraeli
- 103 techniciens en travaux pratiques



## La Tempête de sciences

- **11 avril** : au Cégep Garneau à Québec

Kiosque:

- 181 étudiants en sciences de la nature

Présentation de la conférence du volet secondaire :

- 287 élèves du secondaire et de la formation générale des adultes



## Expo-sciences Hydro-Québec

- **23 mars** : Finale régionale de Québec et de Chaudière-Appalaches au Collège Saint-Charles-Garnier à Québec
- 94 élèves du secondaire et du collégial



## Ateliers Alimentaire, mon cher !

- **19 mars** : École secondaire Cavalier-De LaSalle
- 2 ateliers pour 34 élèves en formation métiers semi-spécialisés



## LES RENDEZ-VOUS DE L'EMPLOI EN TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

### Une 2<sup>e</sup> édition sous la rareté de main-d'œuvre pour la grande région de Montréal

C'était le 20 mars dernier que se tenait la 2<sup>e</sup> édition du Rendez-vous de l'emploi en TA dans la grande région de Montréal au Centre local d'emploi de Saint-Léonard dans l'est de Montréal. Les 11 employeurs présents (Yourbarfactory, Lesters, Cordon Bleu, Sanimax, Saputo, Olymel, Bridor, Canada Bread, Transport Logi-pro, Mondiv [Lassonde] et Bonduelle) avaient plus d'une centaine de postes à pourvoir.

Malgré une promotion de l'événement dans le réseau d'Emploi-Québec, d'organismes en employabilité et la publicité dans le journal Métro, seulement près de

200 candidats se sont présentés pour rencontrer les entreprises; une diminution de plus de 50% comparativement à la 1<sup>re</sup> édition en 2017. La rareté de main-d'œuvre est bel et bien présente dans la métropole. Le comité organisateur travaille rigoureusement afin d'établir de nouvelles stratégies d'attraction de talents pour l'édition 2019!



### Une 9<sup>e</sup> édition sous les intempéries dans la région de la Capitale-Nationale

Près de 300 emplois étaient à pourvoir à la 9<sup>e</sup> édition du Rendez-vous de l'emploi en TA qui se déroulait le 16 avril dernier au Centre communautaire Michel-Labadie de l'arrondissement des Rivières à Québec. Dix-sept employeurs étaient présents (Théobroma chocolat, Alimaison [Normandin], Lallemand, Biscuits Leclerc, Atrium innovations, GFS, Pâtisserie Michaud, Canada Bread, Viandex, Avico, Agropur, Olymel, Saputo, Soylutions, Convivio, Fromagerie Bergeron et Cuisine Malimousse), un record pour cette 9<sup>e</sup> édition. Finalement, environ 75 candidats

motivés et prêts à relever de nouveaux défis ont affronté les intempéries pour se présenter aux recruteurs.

Le CSMOTA, avec la collaboration de ses partenaires habituels de la région de la Capitale-Nationale (les centres locaux d'emploi de Charlesbourg, de Sainte-Foy, des Quartiers-Historiques et de Beauport, le Créneau ACCORD et Libre Emploi), a travaillé fort au cours des derniers mois pour que cet événement soit à la hauteur des attentes des employeurs et des chercheurs d'emploi. Avec un taux de chômage historiquement à son plus bas et Dame nature qui s'en mêle, les résultats ont toutefois été décevants pour la première fois en 9 ans.

## HORS SÉRIE : IMPACTS DE LA LÉGALISATION DE LA MARIJUANA SUR LES MILIEUX DE TRAVAIL

C'est sous la thématique *Les impacts de la légalisation de la marijuana sur les milieux de travail* que se sont déroulées en avril dernier les séances d'information offertes des avocats de la firme Norton Fullbright, M<sup>e</sup> Maude Grenier (à Saint-Hyacinthe) ainsi que M<sup>e</sup> Jean-Sébastien Cloutier et M<sup>e</sup> Pierre-Étienne Morand (à Lévis). Les sujets ont abordé l'histoire de la légalisation, l'impact de cette législation en milieu de travail, les obligations des employeurs et de l'employé, et la mise à jour des politiques d'entreprise en matière de drogues et d'alcool. Un sujet d'actualité qui a fait salles comblées aux deux endroits, dont près de la moitié des participants provenait de l'industrie de la TA! Cette activité intersectorielle destinée aux professionnels en RH, aux gestionnaires de différents niveaux et aux représentants syndicaux est organisée en collaboration avec cinq autres CSMTA : FormaBois, Plasticcompétences, Coeffiscience, Pharmabio Développement et le CSMTA Textile.

La date de tombée du prochain numéro : 13 juillet 2018



Comité sectoriel  
de main-d'œuvre  
en transformation  
alimentaire  
[csmota.qc.ca](http://csmota.qc.ca)

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

Tirage : 2250 exemplaires

ISSN 1703-6836 version imprimée — ISSN 1703-6844 version en ligne

Dépôt légal - Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2018

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.

Ont participé à la rédaction de ce numéro :  
Geneviève Émond, Marie-France Héroux, Lise Perron et Alexandra Prescott  
Collaboration spéciale : Éric Larivée  
Design graphique et infographie : Numerix  
Révision linguistique : Johanne Hamel

*Alimentinformation* est publié  
par le Comité sectoriel de main-d'œuvre  
en transformation alimentaire.

Avec la contribution financière de :

Commission  
des partenaires  
du marché du travail

Québec