



BILAN DES RÉALISATIONS 2005-2006

présenté à



Juin 2006



Bilan des réalisations du Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire 2005-2006

Faits saillants

En 2005-2006, le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire a continué de soutenir l'industrie, d'aider le développement des compétences et fait la promotion des carrières du secteur de la transformation alimentaire.

L'année a débuté avec la promotion, la diffusion et la vente des nouvelles formations virtuelles propres au secteur touchant la supervision, la santé et sécurité au travail, le HACCP, la fabrication fromagère et la pasteurisation.

Le comité a participé et finalisé l'implantation d'un projet-pilote en apprentissage virtuel dans le cadre d'une expérimentation avec le Fonds national de la formation de la main-d'œuvre. Un conseiller en formation a été engagé pour l'épauler dans la réalisation de ce projet.

Un guichet d'information sur les conditions de travail en transformation alimentaire est maintenant disponible. La création d'un formulaire en ligne permet d'obtenir des renseignements particuliers sur le contenu des conventions collectives du secteur. C'est un service gratuit accessible à tous.

Une première collaboration avec le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport (MELS) a permis de réaliser une étude sectorielle sur la fabrication des produits laitiers. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) a contribué également à sa production. Un comité de travail composé de représentants d'industries, de représentants syndicaux et des ministères impliqués a validé les travaux au fur et à mesure de leur avancement.

Le comité a finalisé l'adaptation en version alimentaire d'un *Guide pratique de gestion des ressources humaines pour PME*, projet dirigé par le Comité sectoriel de l'industrie textile et auquel les CSMO des plastiques et des composites et des pêches maritimes ont également participé. La promotion et la diffusion de ce guide sont commencées.

Parallèlement à ces projets, le comité a continué de promouvoir et de faire connaître les possibilités de carrière du secteur auprès des jeunes et des nombreux intervenants du milieu de l'éducation et du travail. Plus de 3 500 personnes ont été rencontrées lors des 18 événements publics (salons, congrès, journées carrières et conférences) auxquels il a participé. Il a également publié quatre bulletins *Alimentinformation*. Le tirage est maintenant de 2 700 exemplaires.

Sur le plan du fonctionnement, le conseil d'administration s'est réuni à quatre reprises et a tenu une assemblée générale. La participation de ses membres est excellente; le comité se compose de représentants de sept entreprises provenant du secteur laitier, des viandes, de la boulangerie, des fruits et légumes, et des jus et boissons, de deux associations sectorielles, de quatre associations de travailleurs et de deux ministères provinciaux. L'effectif du comité compte une directrice générale et une chargée de projets.

Formation continue

Projet-pilote en apprentissage virtuel - Fonds national de formation de la main-d'œuvre (FNFMO)

- Développement d'une nouvelle leçon en santé et sécurité, et ajout au cédérom de formation portant sur la supervision en hygiène et salubrité;
- Refonte de l'introduction, du prétest et du posttest;
- Ajout d'une rétroaction et d'une fonction d'impression au posttest;
- Production d'un guide d'utilisation et d'un guide du formateur;
- Rencontre des gestionnaires de cinq entreprises pour expliquer le contenu de la formation et la logistique pour l'offrir;
- Participation à sept rencontres de suivi avec les représentants du Centre francophone d'informatisation des organisations (CEFRIO);
- Formation offerte à 47 apprenants répartis dans 6 usines de 3 entreprises;
- Rédaction et diffusion du rapport final du projet-pilote;
- Mise en ligne et accessibilité gratuite à la formation sur le site Web du comité.

Formation en affilage de couteaux en boucherie industrielle

- Élaboration du contenu du matériel didactique d'une formation sur mesure en affilage de couteaux en collaboration avec la Commission scolaire (CS) de La Riveraine et de la Commission scolaire du Fleuve-et-des-Lacs;
- Collaboration du Centre de recherche interdisciplinaire sur la biologie, la santé, la société et l'environnement (CINBIOSE) de l'Université du Québec à Montréal (UQAM) pour la validation du contenu de la formation;
- Participation à six rencontres en groupe de travail pour réaliser ce mandat; mobilisation de trois représentants des CS, de deux chercheuses du groupe CINBIOSE et de quatre experts en affilage;
- Formation offerte à 18 travailleurs provenant de deux entreprises.

Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) en boucherie industrielle

- Signature de 13 ententes en boucherie industrielle découpe et d'une en abattage.

Formations sur le Web et sur support informatique

- Continuer la promotion du CD-ROM de formation « Intégration des nouveaux employés dans l'industrie alimentaire », dont 27 copies ont été vendues entre le 1^{er} avril 2005 et le 31 mars 2006;
- Continuer la promotion de l'outil de formation gratuit « Rôle du superviseur au quotidien »; 227 visites ont été effectuées à cet outil sur le site Web;
- Instaurer un système de vente des différents outils de formation sur le Web;

- Insertion de cinq nouveaux outils de formation sur le Web :

DESCRIPTION	FORMAT	NOMBRE DE CONSULTATIONS	NOMBRE DE COPIES VENDUES	NOMBRE DE COPIES DISTRIBUÉES GRATUITEMENT À DES ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT
Supervision en hygiène, salubrité, santé et sécurité	Formation virtuelle	536	GRATUIT	S. O.
Contrôle des points critiques dans un plan HACCP	Formation virtuelle	246	5	9
Principes généraux du procédé de pasteurisation	Formation virtuelle	126	6	3
Maître fromager : procédés et conseils	Formation virtuelle	118	3	3
Ça reste à voir... dangers dans une usine de transformation alimentaire	DVD	68	13	4

- Présentation en compagnie du directeur du Réseau métropolitain pour la formation en bioalimentaire à la Table métropolitaine de Montréal des conclusions de ce projet-pilote et des suites qui seront données par le CSMOTA.

Formation pour les superviseurs

- Participation à une rencontre de consultation à la Direction régionale d'Emploi-Québec en Montérégie afin d'étudier la possibilité d'offrir une formation intitulée « Habiletés pour le travail en équipe », adaptée pour les superviseurs et offerte à temps partiel par le cégep Sorel-Tracy à raison de 3 heures/semaine pendant 12 semaines et regroupant l'ensemble des secteurs manufacturiers;
- Promotion de la formation développée dans le bulletin d'information du comité;
- À une semaine du début de la formation, il n'y avait que trois inscriptions. C'est finalement grâce à des contacts personnalisés effectués par le cégep qu'il y a eu 16 inscriptions;
- Aucune inscription de superviseur provenant du secteur de la TA n'a été dénombrée.

Formation initiale

Diplôme d'études professionnelles (DEP) en conduite de machines industrielles (CMI)

- Administration d'un sondage auprès de 27 centres de formation professionnelle afin de connaître le taux d'utilisation et de satisfaction du matériel didactique distribué en 2004-2005 et réalisé par le CSMOTA et le MAPAQ en collaboration avec le MELS;
- Participation à la conférence de presse organisée par la Commission scolaire Sorel-Tracy pour le lancement de la première formation en CMI axée principalement sur le secteur de la transformation alimentaire;
- Aide au recrutement d'entreprises pour accueillir les stagiaires de cette cohorte;
- Mise en disponibilité, moyennant certains frais, du matériel didactique de CMI sur le Web.

Gestion des ressources humaines et organisation du travail

Étude sectorielle sur la fabrication des produits laitiers

- Définition des paramètres de l'étude en collaboration avec des représentants de l'industrie, des syndicats, du MAPAQ, du MELS et d'Emploi-Québec; établissement du mandat concernant la firme qui effectue l'analyse pour le compte du comité et sa supervision;
- Collaboration du Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ) pour inciter les entreprises à participer à l'étude; envoi d'une lettre par courriel à deux reprises à sept entreprises ciblées membres du CILQ et mention de l'appui du CILQ lors de l'une des réunions du conseil d'administration regroupant 14 personnes;
- Envoi d'une lettre d'invitation à une quarantaine d'entreprises ciblées pour les convier à participer à l'étude;
- Organisation d'un groupe de discussion regroupant 13 représentants syndicaux provenant des principales centrales syndicales présentes dans le secteur (CSD, CSN et TUAC);
- Réalisation de deux groupes de discussion rassemblant cinq entreprises et de neuf entrevues individuelles et téléphoniques avec des représentants d'employeurs;
- Réalisation et validation du rapport.

Analyse des difficultés de recrutement et de rétention de la main-d'œuvre dans le secteur de la transformation des viandes et de la volaille

- Envoi postal d'un sondage auprès de 128 entreprises du secteur de la transformation des viandes et de la volaille, afin de connaître le degré d'implantation des différentes solutions proposées dans le cadre de l'étude réalisée en 2004. Le taux de réponses au questionnaire a été de 21 %;
- Collecte des données et préparation d'un rapport;
 - Le sondage nous apprend que 58 % des entreprises sondées connaissent le PAMT et, parmi celles-ci, 83 % utilisent les documents en référence à l'interne; 16,7 % d'entre elles ont signé une entente avec Emploi-Québec;
 - 90 % des entreprises sondées participantes ont un formateur interne pour enseigner les techniques d'affilage de couteaux; de ce nombre, 54 % de ces formateurs ont appris sur les lieux mêmes du travail de façon autodidacte.

Seulement 8 % ont suivi la formation offerte par le groupe CINBIOSE ou sont détenteurs d'un DEP en boucherie;

- Parmi les huit principales recommandations tirées de l'analyse, voici le pourcentage des entreprises qui en ont profité pour réfléchir à la possibilité d'implanter chez elles l'une ou l'autre :
 1. Consulter le document de l'Institut national de recherche et de sécurité (INRS) qui permet de déterminer les facteurs de risques professionnels en abattoir et en salle de découpe : 14 %;
 2. Effectuer une étude ergonomique des postes de travail afin d'apporter les correctifs nécessaires à la diminution des troubles musculo-squelettiques (TMS) : 17 %;
 3. Instaurer la rotation de certains postes : 39 %;
 4. Donner de la formation sur les techniques de travail (entraînement à la tâche) : 39 %;
 5. Donner de la formation sur les techniques d'affilage de couteaux : 42 %;
 6. Adapter le guide de prévention en milieu de travail de la CSST à votre entreprise : 33 %;
 7. Instaurer un programme d'accueil pour les nouveaux employés : 39 %;
 8. Bonifier les conditions salariales : 8 %.
- Rédaction de trois articles intitulés « Trilogie des solutions de recrutement et de rétention de la main-d'œuvre dans le secteur des viandes et de la volaille » pour le bulletin *Alimentinformation*; diffusion du premier article en décembre 2005, du deuxième et du troisième en mars et en juin 2006.

Analyse des conditions de travail dans les entreprises syndiquées de transformation alimentaire (TA) du Québec

- Création du formulaire de demandes d'information et insertion sur le site Web;
- Diffusion à trois reprises dans l'*Alimentinformation* (juin et septembre 2005, et mars 2006) de l'offre de service aux entreprises consistant à fournir sur demande des informations spécifiques extraites de la base de données du contenu des conventions collectives en TA; 11 demandes d'information ont été remplies;
- 116 consultations du rapport final de l'analyse ont été répertoriées;
- Présentation des faits saillants du rapport de l'Analyse des conditions de travail dans les entreprises syndiquées de l'industrie de la transformation alimentaire du Québec devant une trentaine de représentants de la CSD.

Guide pratique de gestion des ressources humaines pour PME

- Participation avec le Comité sectoriel de l'industrie textile aux trois dernières rencontres avec les entreprises-pilotes participantes pour finaliser l'implantation et la validation des derniers chapitres du guide de gestion des ressources humaines et adaptation du contenu aux entreprises du secteur de la TA;
- Diffusion et mise en ligne du guide sur le site du comité;
- 200 consultations du document sur le Web ont été répertoriées.

Réflexion stratégique

- Réalisation d'un exercice de réflexion stratégique pendant 1½ journée en présence des membres du conseil d'administration;
- Élaboration des orientations fondamentales, stratégie générale et priorités 2006-2007.

Développement de l'emploi

Offres et demandes d'emploi

- Promotion du service d'offres et de demandes d'emploi propre au secteur de la transformation alimentaire en lien avec Placement en ligne d'Emploi-Québec auprès des employeurs, des chercheurs d'emploi, des étudiants et des différentes instances du marché du travail;
- 3 700 visites ont été enregistrées à ce service en ligne.

Communication et promotion du secteur

Promotion des métiers, professions et programmes d'études reliés au secteur de la transformation alimentaire

- Participation à 18 événements de promotion du secteur et des carrières; rencontre de plus de 3 700 personnes.
 - Salon international de l'alimentation (SIAL) de Montréal en collaboration avec les CSMO des pêches maritimes et du commerce de l'alimentation (avril 2005);
 - Activité sur les métiers et professions à la Villa Sainte-Marcelline de Westmount (avril 2005);
 - Conférence témoignage au Centre Louis-Joliette de Québec (avril 2005);
 - Tournée régionale des CSMO à Laval (mai 2005);
 - Semaine des sciences au collège Ester-Blondin de Saint-Jacques-de-Montcalm (mai 2005);
 - Congrès de l'Association québécoise d'information scolaire et professionnelle (AQISEP) à Sainte-Adèle; le CSMOTA était accompagné de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation (FSAA) de l'Université Laval et de l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA), campus de Saint-Hyacinthe (juin 2005);
 - Rencontre des conseillers en main-d'œuvre de la direction régionale d'Emploi-Québec en Montérégie (juin 2005);
 - Journée sectorielle de la Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST) à Montréal (septembre 2005);
 - Congrès de formation du Réseau des carrefours jeunesse-emploi du Québec (RCJEQ) à Saint-Hyacinthe (octobre 2005);
 - Salon Formation Carrière à Montréal (octobre 2005);
 - Salon Éducation Emploi à Québec (octobre 2005);
 - Rencontre des représentants de l'agroalimentaire affiliés à la CSD à Trois-Rivières (novembre 2005);
 - Rencontre des représentants régionaux en information sur le marché du travail (IMT) de la Direction régionale d'Emploi-Québec à Sherbrooke (janvier 2006);

- Salon des occupations au pavillon l'Envol du collège Charles-Lemoyne de Longueuil (février 2006);
- Colloque sur les produits de créneau à Laval (février 2006);
- Les filles et les sciences... un duo électrisant! à l'École polytechnique de Montréal; le CSMOTA était accompagné de la FSAA de l'Université Laval (février 2006);
- Journée techno-sciences au Centre des sciences de Montréal; le CSMOTA était accompagné de la FSAA de l'Université Laval et de l'ITA – campus de Saint-Hyacinthe (février 2006);
- Colloque sur l'approche orientante de l'AQISEP à Québec; le CSMOTA était accompagné de la FSAA de l'Université Laval et de l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA), des campus de Saint-Hyacinthe et de La Pocatière (mars 2006).

Site Web www.csmota.gc.ca

- Création et insertion d'une nouvelle identité visuelle;
- Insertion dans la section Ça bouge de 33 nouvelles d'actualité touchant la main-d'œuvre du secteur : création d'emplois à la suite d'investissements pour l'achat de nouveaux équipements ou de la création de nouvelles entreprises, pertes d'emploi dues à des fermetures ou à des restructurations, etc.;
- Ajout de 13 documents de référence et d'hyperliens pertinents au secteur concernant principalement la gestion des ressources humaines et la santé et sécurité au travail;
- Insertion de deux nouveaux métiers génériques (mécanicien industriel et mécanicien en réfrigération) à notre série « Info métiers et professions »;
- Création et insertion d'une icône dans « Nouveaux outils de formation » pour augmenter la visibilité de ce service;
- Création et insertion d'une grille sonore de mots croisés élaborée à l'aide de définitions principalement reliées à la transformation alimentaire;
- Maintien à jour de divers éléments du site : membres du conseil d'administration, hyperliens, actions promotionnelles, Info métiers et professions, offres et demandes d'emploi en lien avec Placement en ligne d'Emploi-Québec;
- Restructuration de la bibliothèque virtuelle par sujet et par secteur;
- Création d'archives dans trois sections du site : bulletin, « Ça bouge » et les activités promotionnelles.

Bulletin d'information Alimentⁱⁿformation

- Édition et publication de 2 500 exemplaires des bulletins de juin et de septembre 2005, et de 2 700 exemplaires des bulletins de décembre 2005 et de mars 2006, et diffusion dans le secteur et aux différents intervenants de l'emploi et de l'éducation;
- Intégration des bulletins sur le site du comité;
- Diffusion de neuf capsules « Saviez-vous que...? » sur les bonnes pratiques de gestion de ressources humaines;
- Diffusion de six articles concernant les bonnes pratiques de gestion des RH;
- Diffusion de 15 articles de différents organismes offrant des services et des formations pouvant informer et aider les entreprises :
 - Université Laval, FSAA : placement de stagiaires;
 - ITA, campus Saint-Hyacinthe : placement de stagiaires;
 - ITA, campus La Pocatière : placement de stagiaires;

- Cégep régional de Lanaudière à Joliette : placement de stagiaires;
- Cégep de Sorel-Tracy et Emploi-Québec Montérégie : formation Habetés au travail en équipe pour les superviseurs et chefs d'équipe;
- CSST : référence à un guide de prévention en milieu de travail à l'intention des PME;
- Conseil de la transformation agroalimentaire et des produits de consommation (CTAC) : formation La responsabilité de l'employeur, ses devoirs et ses droits;
- Association des manufacturiers et exportateurs du Québec : informer de l'activité Portes ouvertes des manufacturiers;
- Centre de ressources éducatives et pédagogiques de la Commission scolaire de Montréal : programme de subvention pour améliorer les compétences de base;
- L'Hirondelle : formation sur mesure sur la diversité culturelle en entreprise;
- Programme Atout : formation de base sur mesure en entreprise selon l'approche par compétences offerte par le MELS et Emploi-Québec en Montérégie;
- Programme d'aide à l'intégration des immigrants et des minorités visibles en emploi (PRIIME) : soutient les PME lors de l'embauche de cette clientèle;
- Fondation Ressources-Jeunesse : subvention salariale aux entreprises pour embaucher des jeunes de 16 à 35 ans détenteurs de diplôme;
- Propulsion compétence, centre de services aux entreprises de la Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île : programme de subvention aux entreprises pour offrir une formation pour développer les compétences de base des employés;
- Réseau Stabili-Travail : programme pour aider au recrutement de travailleurs saisonniers en Montérégie.

Outils de communication

- Impression de 1 700 exemplaires supplémentaires et diffusion de 3 700 exemplaires de la pochette d'information Mythes et réalités; envois postaux de plus de 1 250 documents aux commissions scolaires, aux centres locaux d'emploi, aux directions régionales d'Emploi-Québec, aux centres Jeunesse-Emploi, aux tables agroalimentaires et à la CSST, et distribution des autres exemplaires lors des différentes participations aux événements publics;
- Conception et réalisation du visuel pour un nouveau stand portatif (*roll up*);
- Conception, réalisation infographique et impression de 2 000 exemplaires de chacun des trois dépliants d'une série intitulée *Alimentairement parlant... Qui fait quoi?* concernant les métiers et les carrières de niveaux professionnel, technique et universitaire;
- Conception, réalisation infographique et impression de 1 000 dépliants intitulés *Affilage de couteaux en boucherie industrielle* en vue d'effectuer la promotion de la nouvelle formation développée;
- Conception, réalisation infographique et impression de 3 000 dépliants intitulés *Des formations sur le Web ou sur support informatique* en vue d'effectuer la promotion des outils de formation disponibles sur le site du comité;
- Diffusion d'une publicité dans le *Guide de l'emploi édition 2005-2006* de Septembre Éditeur, dans *Jobboom le magazine*, publication du 15 avril au 15 mai 2005, et dans le journal *Les Affaires* en juillet 2005;
- Citation du CSMOTA dans divers documents publics, soit le journal *Les Affaires*, *Jobboom le magazine* à deux reprises, *L'actualité alimentaire* à trois reprises, la revue *Prévention au travail* de la CSST et le journal interne *L'Hyperlien* de la CSST.

Partenariat et concertation

- Participation à deux rencontres dans le cadre de la réalisation du Plan stratégique 2005 à 2010 du secteur agricole et agroalimentaire de Chaudière-Appalaches;
- Participation à trois rencontres du comité ACCORD-Montérégie, créneau bioalimentaire;
- Participation à une rencontre portant sur des réflexions concernant l'industrie de la TA du territoire de la Ville de Québec en vue d'élaborer le nouveau plan local d'action concerté pour l'économie et l'emploi (PLACÉE 2006 à 2008) du CLD de Québec;
- Participation à une rencontre du Conseil national des produits de la mer et réponse à un sondage concernant la réalisation d'un diagnostic canadien sur la TA;
- Participation à un projet de recherche en répondant à une entrevue menée par l'UQAM et portant sur les Contextes et représentations de la formation aux compétences essentielles au Québec, selon les CSMO;
- Entrevue à la revue *Prévention* de la CSST;
- Participation à une rencontre pour la mise en place du cadre de référence pour la production d'études sectorielles;
- Participation à une rencontre avec Services Canada et Immigration Québec, et une entreprise du secteur des viandes du Bas-Saint-Laurent concernant la venue de main-d'œuvre étrangère temporaire;
- Participation à une rencontre de Pôle montréalais afin de s'impliquer avec l'Université Laval dans la réalisation de leur stratégie de promotion du baccalauréat en Sciences et technologie des aliments (STA), qui était offert pour la première fois à Longueuil en septembre 2005;
- Recherche et référence, à la demande de la Direction régionale d'Emploi-Québec (DREQ) en Montérégie, de la personne-clé provenant du MAPAQ afin de fournir de l'information sur le marché et la commercialisation de produits emballés sous vide;
- Fourniture aux DREQ de Laval et de la Montérégie (régions de Longueuil et de l'Estrie) de la liste des entreprises de TA de leur région respective.

Problèmes des clientèles cibles

- 205 organismes d'intégration à l'emploi ont été répertoriés, en plus des Centres jeunesse-emploi;
- Création d'une nouvelle base de données contenant les coordonnées de ces organismes;
- Envoi postal à l'ensemble de ces organismes d'une pochette d'information pour sensibiliser ces organismes aux différentes possibilités d'emploi et description de tâches des postes trouvés dans le secteur de la TA, afin qu'ils soient en mesure d'évaluer les possibilités d'intégration de leur clientèle dans ce type d'entreprises.