



ALIMENTINFORMATION



Une 13^e année de défis réalisés

Une année remplie de défis réalisés avec fierté à l'aide d'une équipe dévouée et dynamique ayant le souci de répondre aux besoins des entreprises de la transformation alimentaire (TA). Voici quelques faits saillants du bilan des réalisations 2013-2014 du CSMOTA :

Activités promotionnelles

5 500 personnes rencontrées lors de :

- 5 congrès/colloques à titre d'exposant
- 6 conférences dans des centres locaux d'emploi (CLE)
- 128 activités dans 41 écoles

2 Rendez-vous de l'emploi en TA

500 chercheurs d'emploi ont rencontré 23 entreprises

Matériel promotionnel

- Élaboration et diffusion de 4 bulletins *Alimentinformation* : 4 000 envois/parution
- *La Salsa des produits au service de l'industrie alimentaire* : 350 documents distribués
- Plus de 7 300 visionnements de la trentaine de vidéos
- Élaboration du *Lexique visuel de la boucherie industrielle*

3 sites Web

Plus de 100 000 visiteurs

- www.csmota.qc.ca
- www.alimentetavie.com
- www.tabouffe.com

2 Déjeuners-conférences

289 participants

Lancement de la norme professionnelle de préposé en boucherie industrielle

217 participants, 7 certifiés

5 visites industrielles organisées

Guide pratique GRH pour PME

- 16 000 pages consultées par 7 600 visiteurs
- 36 entreprises rencontrées pour le présenter

Formations offertes

- *Compagnonnage en milieu de travail*
 - *Aiguisage et formateur à l'affilage*
 - *Brassage de la bière*
 - *Rôle du superviseur au quotidien*
- 121 personnes formées provenant de 54 entreprises

Pour consulter en détail le bilan des réalisations, visitez le www.csmota.qc.ca dans la section Comité – Bilan des activités (reddition de comptes).

Lancement – Enquête sur la rémunération des emplois en TA

Le CSMOTA a mandaté la Firme PCI – Perrault Conseil inc., une importante société spécialisée en rémunération au Québec, pour effectuer une toute première étude salariale auprès des établissements de l'industrie de la TA.

Cette enquête permettra :

- d'avoir accès à des données fiables (par région, par taille d'entreprise, par secteur d'activité, etc.) en matière de rémunération pour 12 postes spécifiques à la TA;
 1. Électromécanicien
 2. Technicien en contrôle de la qualité/assurance qualité
 3. Technicien en recherche et développement
 4. Directeur d'usine
 5. Directeur de production
 6. Superviseur de production
 7. Planificateur de production
 8. Commis expédition/réception
 9. Coordonnateur à la logistique
 10. Fromager
 11. Directeur assurance qualité
 12. Directeur recherche et développement
- d'obtenir de l'information sur différentes pratiques de rémunération, notamment sur les régimes de retraite, les avantages sociaux, les vacances, les heures supplémentaires, etc.;
- de connaître les tendances du marché et les saines pratiques de gestion de la rémunération;
- de recueillir des données du marché du travail provenant d'enquêtes salariales sur des emplois génériques en administration tels que : acheteur, contrôleur, commis à la comptabilité, etc.

Les documents ont été acheminés par courriel aux professionnels des ressources humaines ou aux responsables de la rémunération de 430 établissements. Si vous n'avez pas encore répondu à l'enquête, nous vous invitons à le faire d'ici le **13 juin**. Afin de mener à bien ce projet, il va de soi que votre participation s'avère primordiale. **VOS RÉPONSES SERONT TRAITÉES DE FAÇON STRICTEMENT CONFIDENTIELLE.** En participant à cette enquête, vous pourrez vous procurer le rapport au prix très concurrentiel de 150 \$ (non participants : 750 \$). Pour de plus amples renseignements, n'hésitez pas à communiquer avec Caroline Bouchard, conseillère en ressources humaines au 1 877 449-5335, poste 22.

Saviez-vous que...

« Le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) évoluera afin d'intégrer le Système général harmonisé (SGH) de classification et d'étiquetage des produits chimiques utilisés au travail. Pour en savoir plus, consultez le www.cchst.ca. »

Séance d'information sur le harcèlement psychologique

COMPLÉT



Représentant une préoccupation grandissante dans les organisations, Comprendre et prévenir le harcèlement psychologique constituait le sujet de la conférence Hors-série du 30 avril dernier à Drummondville, organisée par le CSMOTA et six autres comités sectoriels (Plastiques et composites, Chimie, Pétrochimie, Raffinage et gaz, Caoutchouc, Métallurgie, Textile, Produits pharmaceutiques et biotechnologiques). Quelques jours seulement après le début des inscriptions, la conférence affichait déjà « complet ». C'est donc une soixantaine de personnes qui se sont déplacées pour écouter Mesdames Marielle Ferragne et Nathalie Trépanier, de la Commission des normes du travail. Ce moment privilégié a permis aux participants de mieux comprendre le harcèlement psychologique au travail, de le prévenir et de poser des actions concrètes.

Assainissement effectué par du personnel d'agence... Conformez-vous au Décret!

Saviez-vous qu'il existe un décret sur le personnel d'entretien d'édifices publics s'appliquant aux travailleurs de l'industrie de la TA effectuant des tâches reliées à l'entretien ménager, communément appelé assainissement/sanitation? Les entreprises qui emploient leur propre effectif ne sont pas touchées par le décret. Toutefois, celles qui recourent à des agences de placement doivent s'assurer qu'elles se conforment à celui-ci sous peine de sanctions. Ce décret détermine les conditions de travail minimales qu'un employeur doit offrir en ce qui a trait au salaire, aux vacances, aux jours fériés, aux congés de maladie et au régime enregistré d'épargne-retraite (REER). Pour de plus amples informations, communiquez avec le comité paritaire de l'entretien d'édifices publics de votre région.

1 Un décret est un règlement adopté par le gouvernement du Québec en vertu de la Loi sur les décrets de convention collective.

Formation d'une journée sur l'assainissement en septembre 2014

Le 25 septembre 2014, le CSMOTA organise une formation d'une journée destinée aux personnes chargées du nettoyage dans les usines de TA. Cette activité leur permettra de perfectionner leurs connaissances relatives aux principes de nettoyage et d'assainissement et d'appliquer ces dernières dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication (BPF). C'est la firme AgroExpert, spécialisée en conseil et formation en gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire, qui offrira le cours dans les locaux de l'Université de Sherbrooke, campus de Longueuil (accessible par métro). Le coût de participation est de 175 \$ par personne. Contactez Amélie Marcoux au 1 877 449-5335, poste 25, pour plus d'information et pour inscrire des participants.

Le secteur de la transformation et de la mise en conserve de fruits et de légumes à l'étude

L'analyse des besoins en main-d'œuvre saisonnière dans les entreprises de la transformation et de la mise en conserve de fruits et de légumes (conserveries), réalisée par le CSMOTA en 2002, avait mis en lumière les nombreuses stratégies utilisées par les transformateurs pour tenter de solutionner leurs difficultés de recrutement de personnel.

Après 12 ans, le CSMOTA, en collaboration avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et le ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de la Science (MESRS), a décidé qu'il serait temps de remettre ses connaissances à jour et de suivre l'évolution de ce secteur au cours des dernières années. C'est le Groupe AGÉCO qui a été mandaté pour réaliser cette étude.

Au cours des prochaines semaines, les employeurs et les travailleurs de ce secteur seront interpellés pour participer à cette étude afin de recueillir leurs préoccupations relatives aux conditions de travail, au recrutement, à la rétention ou au développement de la main-d'œuvre. Les résultats sont attendus pour l'automne 2014.



Nombre record de visiteurs et d'exposants aux Rendez-vous de l'emploi en TA



Capitale-Nationale – 5^e édition du Rendez-vous de l'emploi, un succès bien cuisiné!

Le 9 avril dernier se déroulait, au CLE de Charlesbourg, la 5^e édition du Rendez-vous de l'emploi en transformation alimentaire. Le CSMOTA a organisé cet événement d'envergure de concert avec les CLE de Charlesbourg, de Sainte-Foy, des Quartiers-Historiques et de Beauport, le Créneau ACCORD Aliments santé et Libre Emploi. L'incontournable babillard de l'emploi présentait près de 100 postes à pourvoir dans 10 entreprises présentes à ce rendez-vous (Avico, Agropur, Biscuits Leclerc, Soyutions, Nutriart, Martin Dessert, Maison Orphée, Gibiers Canabec, Canada Bread et Pharmalab). Plus de 275 visiteurs ont défilé aux stands afin de faire valoir leur candidature et d'en apprendre davantage sur les activités des exposants.

Quelque 4 000 invitations personnalisées envoyées aux prestataires de l'assurance-emploi et de l'assistance-emploi ainsi que 40 000 dépliants publicitaires livrés de porte en porte ont permis de rejoindre un plus grand nombre de personnes en recherche d'emploi. La qualité de ce bassin de main-d'œuvre disponible permettra de pourvoir la plupart des postes affichés. Sur cette lancée, nous pouvons déjà annoncer la tenue d'une 6^e édition.



Montérégie – 3^e édition du Rendez-vous de l'emploi, les employeurs se mobilisent!

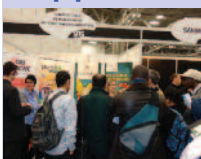
Le CSMOTA et le CLE de Longueuil ont organisé, le 24 avril dernier, en collaboration avec les CLE de Brossard et de Saint-Hubert, un rendez-vous de l'emploi en TA. Cette activité reprend la formule des années passées s'étant déroulée à Saint-Hyacinthe et à Boucherville. Cette fois-ci, l'événement se tenait au CLE de Longueuil où 12 entreprises telles que Dare, Bridor, Bonduelle, Exceldor, Cargill, Liberté, Pâtes et croûtes, Les Cochonnelles, Weston, GFS (Service Alimentaire Gordon), Go Repas et Sunchef offraient 250 postes. Près de 315 visiteurs se sont déplacés, entre 12 h 30 et 15 h, pour rencontrer les employeurs présents.

Les agents d'aide à l'emploi des CLE de cette région ont collaboré à ce partenariat innovateur en informant les prestataires de l'assistance-emploi et de l'assurance-emploi de cette activité. De plus, une vaste campagne de communication diffusée dans les journaux locaux a apporté une plus grande visibilité à l'événement. Le succès du salon confirme que ce partenariat stratégique répond à un réel besoin de la région.

Saviez-vous que...

« Ce que je veux savoir avant tout, ce n'est pas si vous avez échoué, mais si vous avez su accepter votre échec. »
– Abraham Lincoln

La Foire de l'emploi Capitale-Nationale-Chaudière-Appalaches : un grand événement



Pour la 6^e année, le CSMOTA a participé à la Foire de l'emploi les 14 et 15 mars derniers au Centre de foires de Québec. Dans le cadre de cette activité, les entreprises Agri-Bio, Agri-Marché, Alfred Couture Itée et Bernard Breton se sont prévaluées d'une journée sans frais au kiosque pour rencontrer des personnes en recherche d'un nouveau défi. Leur participation leur a permis de recueillir 200 curriculum vitae auprès des 10 800 visiteurs du salon et de pourvoir près de 30 % de la vingtaine de postes offerts.

Formation dans une industrie en effervescence : le brassage de la bière à petite échelle



De gauche à droite : Gabriel Paquet (Microbrasserie de Bellechasse), Mathieu Giroux (La Barberie), Pierre-Hugo Houle (Brasserie générale), Luc Boivin (Microbrasserie des Beaux Prés), Julien-Olivier Pelletier (La Barberie), Antoine Bernatchez (Brasserie Artisanale La Souche), Pascal Gauthier et Francis Richard (Microbrasserie Archibald), Jani Beauchamp (Omni Chem), Martin Bouchard (La Voie Maltée), Mathieu Jolibois (Microbrasserie de l'Île d'Orléans), Jonathan Perron (La Voie Maltée), Michel Gauthier (formateur), Yann Gravel et Bastien Têtu (La Barberie).

CSMOTA a obtenu une subvention du Fonds de développement et de reconnaissance des compétences de la main-d'œuvre (FDRCMO) pour financer la diffusion d'une formation. Pour la moitié du prix régulier, 13 personnes œuvrant dans 8 microbrasseries ont suivi le cours sur *les points critiques du brassage exerçant une incidence sur les qualités intrinsèques de la bière*, offert par M. Michel Gauthier. La formation de 40 heures a eu lieu du 3 au 7 mars 2014 dans les locaux de *La Barberie* à Québec.

D'autres formations subventionnées en brassage de bière pourraient être organisées à l'automne prochain. Pour plus d'information, contactez Amélie Marcoux au 1 877 449-5335, poste 25.

Saviez-vous que...

« Les pratiques de reconnaissance au travail doivent être une composante de la gestion des ressources humaines et recevoir l'appui des dirigeants afin d'apporter une crédibilité au projet. L'engagement et la mobilisation des cadres des diverses instances hiérarchiques ainsi que la consultation des employés s'avèrent nécessaires. » – Ministère du travail, Facteurs de succès pour implanter la reconnaissance au travail, 30 janvier 2013

Former les compagnons pour optimiser le transfert de compétences



Vos experts de métier peuvent-ils aisément transmettre leurs connaissances et leur savoir-faire? La formation de deux jours du CSMOTA leur permettrait certainement d'améliorer leur approche avec l'apprenti, de développer leurs habiletés de communication et d'acquiescer une méthode de transfert de compétences structurée.

Cette formation a été diffusée à six reprises depuis octobre 2013. Les 70 participants ont beaucoup apprécié leur expérience à en juger par le taux d'appréciation qui s'est chiffré à 98 %! D'autres groupes seront organisés à l'automne 2014. Pour plus d'information, contactez Amélie Marcoux au 1 877 449-5335, poste 25.

Nouveau programme de subvention des activités de formation

La Commission des partenaires du marché du travail (CPMT) a ajouté un nouveau volet aux programmes de subvention du FDRCMO. Le programme en question vise à améliorer *la compétitivité des entreprises*. Les projets admissibles doivent soutenir l'implantation d'une nouvelle technologie dans les entreprises ou d'un nouveau mode d'organisation du travail en optimisant les retombées de ces investissements par la formation du personnel exigée par ces changements. Le FDRCMO contribue à la hauteur de 75 % de la subvention établie, jusqu'à un maximum de 100 000 \$ par entreprise. Les promoteurs admissibles doivent présenter leur demande à la Direction du soutien au développement de la main-d'œuvre. Consultez le document sur le site Web de la CPMT pour plus d'information au www.cpmpt.gouv.qc.ca/grands-dossiers/fonds/programmes-subvention.asp.

Norme professionnelle d'opérateur en fabrication des produits laitiers

Au cours du printemps, le CSMOTA a réalisé une analyse des besoins de formation des opérateurs en fabrication des produits laitiers. Grâce à la participation de 13 entreprises, un profil de poste et un portrait des besoins ont été élaborés. L'étude a notamment recommandé le développement d'une norme professionnelle et d'outils d'apprentissage pour le métier. Les travaux se poursuivront en septembre 2014. Pour vous impliquer dans ce projet, contactez Amélie Marcoux au 1 877 449-5335, poste 25.

Formation – Le rôle du superviseur au quotidien – Félicitations aux participants de la 4^e cohorte!

Pour perfectionner leurs habiletés en matière de gestion du personnel, les participants ont suivi 6 demi-journées de formation et 2 séances personnalisées de coaching depuis septembre 2013. Voici nos beaux finissants de la cohorte 2013-2014 de la formation *Le rôle du superviseur au quotidien!*



Premier groupe de Montréal, de gauche à droite : Henry Diaz (McCain Foods Canada), Carlos Castro (Aliments Sunchef), Bruno Mayamona et Jonathan Pilote (Institut Rosell), Suzanne Plaisance (Boulangerie Première Moisson), Franco DiCaprio (Déli-Porc), Bernard Guay (formateur), Michel Bombardier (McCain Foods Canada), Alain Lalonde (Bridor), Alba Galdamez (Aliments Sunchef) et Dolores Médina (Rapid Snack). Absente de la photo : Isabelle St-Amand (Les cuisines Divers-cités).



Groupe de Saint-Hyacinthe, de gauche à droite : Bernard Guay (formateur), Jean-François Morais (Aliments Newly Weds), Caroline Angers-Héon (La compagnie Allan Candy), Jean-François Gariépy (Aliments Newly Weds), Valérie Archambault (Viandes Lacroix), Yannick Harvey et Marie-Claude Fleury (La compagnie Allan Candy), Sébastien Collette (Baxters), Vicky Saurette et Guy Brulotte (Viandes Laroche), François Bruneau (Industrie Gastronomique Cascajares) et David Paquette (Barry Callebaut). Absents de la photo : Marco Cloutier (Viandes Laroche) et Jean-François Bastien (Barry Callebaut).



Groupe de Drummondville, de gauche à droite : Charles Cloutier (Les produits de marque Liberté), Alain Raymond (Baxters), Bruno Quessy et Robert Lègaré (Gibiers Canabec), Samuel Vincent (Les produits de marque Liberté), Michel Marchand (Viandes Laroche), Stéphane Ouellet (Les produits de marque Liberté), Richard Desrosiers (Gibiers Canabec), Danièle Dupré (Baxters), Vincent Laroche (Viandes Laroche), Bernard Guay (formateur), Mathieu Beudet (Canneberges Atoka) et Serge Robert (Maison Orphée).



Deuxième groupe de Montréal, de gauche à droite : Rafael Lazo (Produits alimentaires Viau), Maxime Gauvin (Bridor), Kevin Gagnon (Sources Véo), Wilson Pacheco (Produits alimentaires Viau), Alex Garceau et Alain Deslauriers (Salade Etcetera), Bernard Guay (formateur), Rufino Guevara (Produits alimentaires Viau), Hassan Aziz (Viandes Lauzon), Patrick Jasmin (Brasseurs GMT) et Amadou Gueye (Salade Etcetera). Absent de la photo : M'Vulakava Wayewo (Brasseurs GMT).

Nous planifions une 5^e cohorte débutant en septembre 2014. Contactez Amélie Marcoux au 1 877 449-5335, poste 25, pour connaître tous les détails.

Babillard des sorties du CSMOTA

Colloques et Kiosques

- 15 février : Les filles et les sciences, un duo électrisant! à l'École Polytechnique de Montréal ➔ 150 étudiantes de 2^e et 3^e secondaire et une vingtaine d'enseignants, conseillers en orientation et parents accompagnateurs
- 27 mars : Colloque de l'approche orientante à Québec ➔ 160 conseillers en orientation et enseignants, et présentation de *tabouffe.com* à 16 congressistes
- 24 avril et 1^{er} mai : Kiosque au 1^{er} Rendez-vous des métiers et professions du Bas-Saint-Laurent à Rivière-du-Loup et à Rimouski ➔ Plus de 200 jeunes du 2^e cycle du secondaire et de la formation aux adultes
- 6 mai : Kiosque à la Tournée régionale des CSMO Lanaudière à Terrebonne ➔ 55 représentants des CLE et de la direction régionale d'Emploi-Québec



Ateliers Alimentaire, mon cher!

- 25 mars : École secondaire George-Vanier à Laval ➔ 3 ateliers pour 84 jeunes de 3^e secondaire
- 3 avril : Collège Notre-Dame-de-Lourdes à Longueuil ➔ 3 ateliers pour 67 jeunes de 5^e secondaire

Ateliers Projet Personnel d'orientation (PPO)

- 17 et 18 mars : École secondaire Pierre-Dupuy à Montréal ➔ 4 ateliers pour 81 jeunes de 3^e et 4^e secondaire



Conférences

- 26 février : CLE de Longueuil ➔ 18 agents du service aux individus et aux entreprises
- 12 mars : CLE de Sainte-Foy ➔ 9 agents du service aux individus et aux entreprises
- 19 mars : CLE de Beauport ➔ 8 agents du service aux individus et aux entreprises
- 2 avril : CLE de Brossard ➔ 14 agents du service aux individus et aux entreprises des CLE de Brossard et de Saint-Hubert
- 15 mai : Dîner des intervenants en TA de la région de la Capitale-Nationale ➔ 14 intervenants d'organismes régionaux

NOUVEAU

Lexique visuel de la boucherie industrielle



Un nouvel ouvrage de référence est maintenant disponible pour soutenir la formation des préposés en boucherie industrielle. Le *Lexique visuel de la boucherie industrielle* traite des différentes coupes de viandes d'agneau, de bœuf, de porc, de veau et de volaille, de la structure de la viande, de l'affilage des couteaux, du repérage des anomalies et de la prévention des risques liés à l'exécution des tâches.

Les photos, les illustrations et les informations qu'il contient faciliteront l'orientation des apprentis dans toutes les usines d'abattage et de transformation des viandes et volaille. Vous pouvez vous procurer un exemplaire en contactant Amélie Marcoux au 1 877 449-5335, poste 25.

Obtenez une subvention salariale allant jusqu'à 20 000 \$ pour l'embauche de jeunes diplômés

Le programme Objectif Carrière 2 du Conseil des ressources humaines du secteur de la transformation des aliments (CRHSTA) est lancé depuis le 1^{er} avril 2014! Les employeurs du secteur peuvent ainsi obtenir des subventions salariales de 1 \$ pour 1 \$ jusqu'à un maximum de 20 000 \$ pour l'embauche de jeunes travailleurs qualifiés détenant un diplôme d'études postsecondaires. Ces recrues pourront occuper des postes en administration, marketing, logistique, ventes, opération d'équipements, développement de produits, ingénierie ou en d'autres habiletés techniques. Pour plus d'information ou pour faire une demande, visitez le www.fphrc.com/fr/careers/cfp2.aspx.

Où recruter des diplômés qualifiés?

Les finissants des programmes d'études de niveau postsecondaire en transformation des aliments sont à la recherche d'emplois. Vous pouvez contacter les établissements d'enseignement offrant ces programmes pour leur faire part de vos besoins! Pour obtenir les coordonnées des services de placement de ces établissements, rendez-vous au www.csmota.qc.ca à la section *Industrie – Gestion des ressources humaines – Recrutement de diplômés*.

Vous cherchez plutôt à recruter un professionnel d'expérience en contrôle et assurance qualité ou en supervision de production en usine alimentaire? Tournez-vous vers le programme *Agrippez-vous!* du Carrefour BLE, qui assure la mise à niveau de candidats d'origine immigrante. Leurs professionnels sont maintenant disponibles pour un emploi. Après 380 heures de formation théorique en classe, ils effectuent un stage de 8 semaines dans des entreprises agroalimentaires et sont tout à fait outillés pour vous offrir leur expertise. Pour plus d'information, appelez Inesa Yessipovich, du Carrefour BLE, au 514 279-3669.

Les finissants de l'attestation d'études collégiales (AEC) en transformation des aliments seront à la recherche d'un stage non rémunéré de fin de formation d'une durée de 5 semaines pour la 1^{re} cohorte le 1^{er} septembre et la 2^e cohorte le 17 novembre. Après ce stage, ces étudiants seront prêts à intégrer le marché du travail. Vous pouvez contacter M. Éric Larivée à l'Institut des procédés industriels du Collège de Maisonneuve au 514 255-4444, poste 6243 ou par courriel à elarivee@cmaisonneuve.qc.ca; vous pouvez visiter le www.ipi.cmaisonneuve.qc.ca.

La date de tombée du prochain numéro : 4 août 2014

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.

Crédits :



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
Site Web : www.csmota.qc.ca

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

Collaboration spéciale :
Inesa Yessipovich et Éric Larivée

Design graphique et infographie :
Dorcas Design graphique

Révision linguistique :
Marielle Bouthyette

Tirage : 2 300 exemplaires

ISSN 1703-6836 version imprimée • ISSN 1703-6844 version en ligne
Dépôt légal - Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2014

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.