



*Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire*

*1480, 80<sup>e</sup> rue est, bureau 103, C.P. 59040, Charlesbourg (Québec) G2L 2W6*

*Téléphone : (418) 623-5335 • Télécopieur : (418) 623-1343 • Courriel : info@csmota.qc.ca*

# **Étude des besoins de formation dans trois secteurs de la transformation alimentaire**

**Rapport final**

**Préparé par  
Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation  
alimentaire**

**par  
Marie-France Héroux  
Lise Perron**

**Août-septembre 2002**

## *Table des matières*

<i>Liste des tableaux</i> .....	3
<i>Liste des graphiques</i> .....	4
<i>Liste des annexes</i> .....	5
<i>Introduction</i> .....	6
<i>Analyse des données reçues</i>	
<i>Jus et boissons</i> .....	6
<i>Boulangerie Et Pâtisserie</i> .....	7
<i>Produits laitiers</i> .....	9
A. <i>Fabricants de margarines</i> .....	9
B. <i>Lait de consommation, beurre, yogourt,</i> <i>Friandises glacées, crèmes glacées et poudre de</i> <i>lait</i> .....	10
C. <i>Fromagerie</i> .....	12
<i>Synthèse des résultats</i> .....	15

## *Liste des tableaux*

<b>Tableau 1 Amélioration des connaissances souhaitées par les entreprises du secteur des jus et boissons pour leurs employés.....</b>	<b>7</b>
<b>Tableau 2 Principaux besoins de perfectionnement qui permettraient d'améliorer la performance et la qualité du travail dans le secteur des jus et boissons .....</b>	<b>7</b>
<b>Tableau 3 Améliorations des connaissances souhaitées par les entreprises du secteur des boulangeries et pâtisseries pour leurs employés.....</b>	<b>8</b>
<b>Tableau 4 Principaux besoins de perfectionnement qui permettraient d'améliorer la performance et la qualité du travail dans le secteur des boulangeries et pâtisseries.....</b>	<b>9</b>
<b>Tableau 5 Amélioration des connaissances souhaitées par les entreprises du sous-secteur du lait de consommation et UHT, beurre, yogourt, friandises glacées, crèmes glacées et poudre de lait.....</b>	<b>10</b>
<b>Tableau 6 Principaux besoins de perfectionnement qui permettraient d'améliorer la performance et la qualité du travail dans le sous-secteur du lait de consommation et UHT, beurre, yogourt, friandises glacées, crèmes glacées et poudre de lait .....</b>	<b>11</b>
<b>Tableau 7 Amélioration des connaissances souhaitées par les entreprises du sous-secteur de la production fromagère pour leurs employés.....</b>	<b>13</b>
<b>Tableau 8 Principaux besoins de perfectionnement qui permettraient d'améliorer la performance et la qualité du travail dans le sous-secteur de la production fromagère .....</b>	<b>13</b>
<b>Tableau 9 Besoins de formations généraux des trois secteurs confondus .....</b>	<b>15</b>
<b>Tableau 10 Besoins de formations spécifiques à chaque secteur .....</b>	<b>15</b>

## *Liste des graphiques*

<b>Graphique 1 Causes du roulement de personnel dans le secteur des jus et boissons</b>	<b>6</b>
<b>Graphique 2 Causes du roulement de personnel dans le secteur de la boulangerie et pâtisserie .....</b>	<b>8</b>
<b>Graphique 3 Causes du roulement de personnel dans le sous-secteur des fromageries .....</b>	<b>12</b>

## *Liste des annexes*

<b>ANNEXE 1</b>	<b>Lettre d'accompagnement du sondage .....</b>	<b>17</b>
<b>ANNEXE 2</b>	<b>Questionnaire des besoins de formation .....</b>	<b>18</b>
<b>ANNEXE 3</b>	<b>Liste des entreprises sondées .....</b>	<b>22</b>

Le but de cette étude est de connaître les principaux besoins de formation des entreprises des secteurs des jus et boissons, des produits laitiers et de la boulangerie et pâtisserie. Seules les compagnies de 20 employés et plus du Québec ont été sondées.

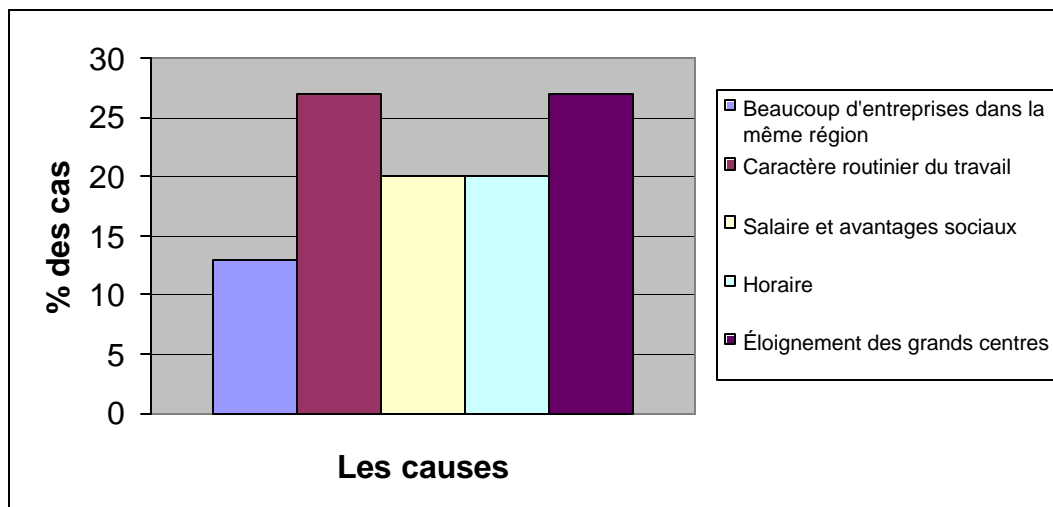
### Analyse des données reçues

#### **Jus et boissons :**

Ce secteur a subi beaucoup de restructuration et de rationalisation; plusieurs usines n'existent plus ou sont sur le point de transférer leurs activités dans d'autres usines plus récentes. Plusieurs des établissements du secteur des boissons ont été achetés par des multinationales européennes et ontariennes. 26 compagnies ont reçues le sondage : le taux de réponse est de 50%.

Les entreprises connaissent les principales raisons de leur roulement de personnel au niveau des postes de préposé à la production (journalier), opérateur de chariot élévateur et de représentants.

**Graphique 1 Causes du roulement de personnel dans le secteur des jus et boissons**



Ces entreprises engagent des gens avec des qualifications particulières telles que chauffeur de camion-permis classe 1, technicien en réfrigération, électromécanicien (maintenance industrielle), opérateur de ligne d'embouteillage, brasseur (bière), opérateur de chariot-élévateur et plombier (distilleries). Dans 50% des cas, les entreprises ont de la difficulté à trouver des candidats pour combler ces postes plus spécialisés.

**Tableau 1 Amélioration des connaissances souhaitées par les entreprises du secteur des jus et boissons pour leurs employés**

<i>Au niveau</i>	<i>Spécifiquement</i>	<i>% des cas</i>
Santé et sécurité	-Fuites de produits chimiques(ozone)	27
	-Conduite des chariots-élévateur	20
	-Notions de base en santé et sécurité	27
Qualité	-Brassage	15
	-Des opérateurs de lignes d'embouteillages	39
	-Laboratoire	13
Gestion	-Formation en coaching	30
Supervision	- Gestion du personnel et coaching	40
Opérateurs face aux changements technologiques	-De plus en plus d'automates programmables (informatique et électronique)	47
Connaissances de base	-Informatique et anglais	40

**Tableau 2 Principaux besoins de perfectionnement qui permettraient d'améliorer la performance et la qualité du travail dans le secteur des jus et boissons**

<i>Besoins recensés dans x % des entreprises</i>	<i>Besoins de perfectionnement</i>
27	Formation de base en santé et sécurité au travail
40	HACCP (surtout pour l'assainissement)
33	Bonnes Pratiques Industrielles (BPI)
27	Gestion
40	Supervision
27	Français, mathématiques, informatique
27	Anglais

Selon les répondants, les besoins de formation soulevés n'empêchent pas l'expansion des entreprises. Parmi les personnes interrogées, le tiers d'entre elles seraient intéressées à faire partie de groupes de travail pour aider à solutionner les problèmes ciblés.

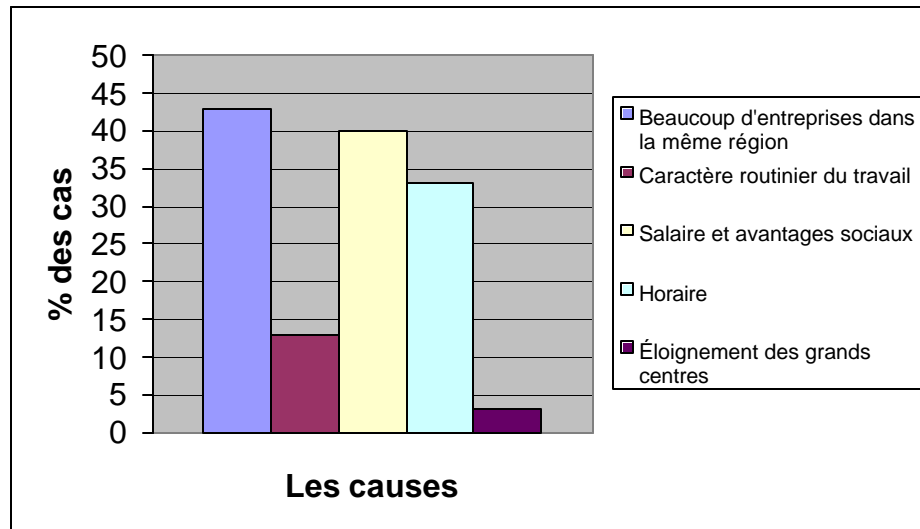
### **Boulangerie et pâtisserie :**

Ce secteur comprend les boulangeries et pâtisseries commerciales et industrielles ainsi que les fabricants de biscuits et de pâtes (à tarte, à pizza, à muffins). Nous avons dénombré 61 entreprises et 28 sondages ont été complétés.

Plusieurs entreprises, particulièrement celles situées en région, ont été transformées en entrepôt satellite pour de grandes compagnies. De nombreux établissements se sont regroupés pour devenir plus concurrents sur les marchés.

80% des entreprises de ce secteur éprouvent des problèmes de roulement de personnel avec les employés journaliers non spécialisés, les préposés à l'assainissement, le personnel des ventes, les pâtisseries et les boulangers.

**Graphique 2 Causes du roulement du personnel dans le secteur de la boulangerie et pâtisserie**



Les postes qui nécessitent des compétences et/ou formations particulières les plus souvent citées, dans 80% des entreprises interrogées, sont : électromécaniciens, décorateurs de gâteaux, pâtisseries, boulangers (hommes de pâtes), superviseurs, techniciens en diététique et préposés à l'assainissement. Dans 47% des cas, ces postes sont difficiles à combler.

**Tableau 3 Améliorations des connaissances souhaitées par les entreprises du secteur des boulangeries et pâtisseries pour leurs employés**

<i>Au niveau</i>	<i>Spécifiquement</i>	<i>% des cas</i>
Santé et sécurité	-Sensibilisation aux règles de santé et de sécurité pour tous les employés	33
Qualité	- BPI et les normes HACCP pour les contremaîtres, les chefs d'équipes et les manœuvres	40
Gestion	- Superviseur et chef d'équipe	47
Supervision	- Gestion du personnel et formation continue pour les contremaîtres et chefs d'équipes	67
Opérateurs face aux changements technologiques	-résolution de problèmes pour les manœuvres et opérateurs (incluant les chefs d'équipes)	27
Connaissances de base	-Français écrit, informatique et anglais	33

**Tableau 4 Principaux besoins de perfectionnement qui permettraient d'améliorer la performance et la qualité du travail dans le secteur des boulangeries et pâtisseries**

<i>Besoins recensés dans x% des entreprises</i>	<i>Besoins de perfectionnement</i>
33	Formation de base en santé et sécurité au travail
33	HACCP
13	Bonnes Pratiques Industrielles (BPI)
39	Gestion
57	Supervision
10	Maintenance d'équipements fixes
20	Français, mathématiques, informatique, anglais

Les problèmes de formation dans ce secteur affectent l'expansion de 20% des entreprises interrogées.

40 % des répondants sont intéressés à participer à un groupe de travail pour aider à trouver des solutions à ces problèmes. Deux entreprises font déjà affaire avec des firmes de consultants pour les aider à bâtir un plan de formation et le réaliser.

#### **Produits laitiers :**

Plusieurs acquisitions et restructurations ont eu lieu ces dernières années mais les entreprises sont demeurées majoritairement propriétés québécoises. 58 établissements de ce secteur ont été rejoints et 38 réponses ont été comptabilisées.

Ce secteur comprend les fabricants de fromages, de beurres, de margarines, de yogourts, de crèmes glacées, de friandises glacées, de lait en poudre et de lait de consommation. Une entreprise de fabrication de fromages de la région du Saguenay-Lac St-Jean n'éprouve pas de problèmes de formation car elle a déniché une personne connaissant très bien le domaine dont la principale tâche est de former les employés. Dans la région du Centre-du-Québec, une entreprise a donné de la formation de base (lecture, écriture) avec l'aide de la Commission Scolaire des Bois-Francs ainsi qu'une formation en pasteurisation par l'entremise de l'Institut de technologie agroalimentaire de St-Hyacinthe. Voici chacun des secteurs en détails :

#### **A. Fabricants de margarines (3 entreprises):**

Ces entreprises connaissent un taux de roulement élevé des manutentionnaires dû au caractère routinier de ce poste. Le principal besoin de perfectionnement qui leur permettrait d'améliorer la performance et la qualité du travail serait une formation HACCP, ISO.

Beaucoup de ressources, surtout ces dernières années, existent pour former le personnel; les entreprises font appel à différents organismes offrant des formations diverses pour combler leurs besoins.

**B. Lait de consommation et UHT, beurre, yogourt, friandises glacées, crèmes glacées et poudre de lait (13 entreprises)**

Le roulement de personnel touche principalement les postes de manœuvres, de contremaîtres, de préposés à la pasteurisation des produits laitiers et camionneurs et ce, à cause du caractère routinier du travail et des salaires et avantages sociaux pour 50 % des entreprises. Le haut taux de roulement s'explique en partie par la présence d'un grand nombre d'entreprises dans la région qui recherchent le même type de main-d'œuvre.

Ces entreprises ont besoin de personnel ayant des compétences particulières pour occuper les postes dans les salles de contrôles, de beurriers, de préposés à la pasteurisation (régulier et Ultra Haute Température), de laveurs, de contrôle de la qualité, de mécaniciens et de camionneurs. Toutefois elles rencontrent beaucoup de difficultés à les combler.

**Tableau 5 Amélioration des connaissances souhaitées par les entreprises du sous-secteur du lait de consommation et UHT, beurre, yogourt, friandises glacées, crèmes glacées et poudre de lait**

<i>Au niveau</i>	<i>Spécifiquement</i>	<i>% des cas</i>
Santé et sécurité	-Des fuites d'ammoniac	17
Qualité	- Normes HACCP pour les nouveaux employés, les opérateurs et les mécaniciens	57
Supervision	- Capacité de bâtir une bonne équipe, leadership, fournir un bon suivi (communication) et capacité de donner une formation adéquate au personnel	57
Opérateurs face aux changements technologiques	- Résolution de problèmes pour les opérateurs et les mécaniciens	57
Connaissances de base	- Français écrit, informatique et anglais	14

**Tableau 6 Principaux besoins de perfectionnement qui permettraient d'améliorer la performance et la qualité du travail dans le sous-secteur du lait de consommation et UHT, beurre, yogourt, friandises glacées, crèmes glacées et poudre de lait**

<i>Besoins recensés dans x% des entreprises</i>	<i>Besoins de perfectionnement</i>
33	Formation de base en santé et sécurité au travail
100	HACCP
33	Bonnes Pratiques Industrielles (BPI)
17	Gestion
67	Supervision
33	Maintenance d'équipements fixes
33	Français, mathématiques, informatique, anglais

Une entreprise située en Abitibi aimerait obtenir la formation du module de base de technologie alimentaire pour quelques-uns de ces employés.

Dans 43 % des entreprises, les problèmes de formation empêchent l'expansion des entreprises des régions de la Montérégie et du Saguenay-Lac-St-Jean.

57 % des gens interrogés sont intéressés à faire partie d'un groupe de travail pour aider à solutionner les problèmes ciblés.

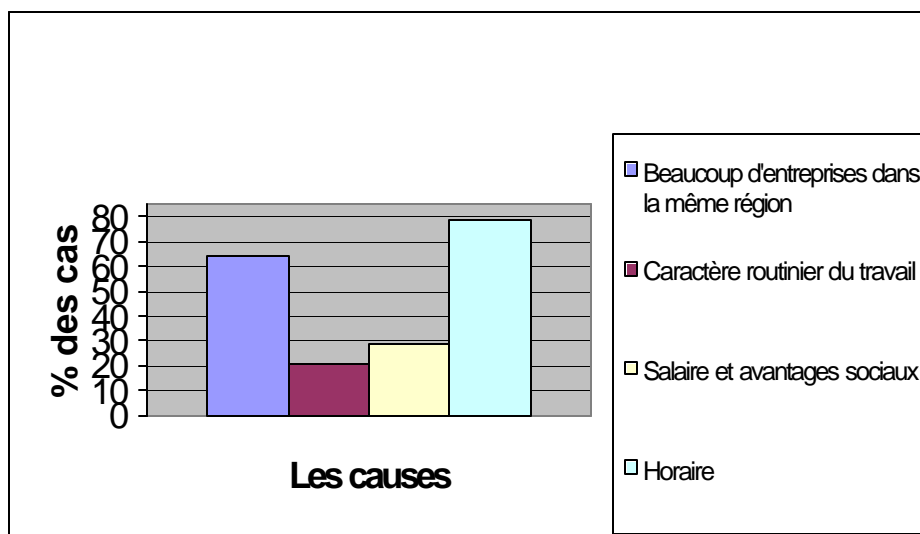
Parmi les commentaires recueillis, il a été souvent mentionné qu'il est déplorable que les cours dispensés par l'ITA de Saint-Hyacinthe ne soient pas disponibles en région. Les autres établissements d'enseignements offrant les mêmes cours ne sont pas encore connus (La Pocatière et Joliette).

### C. Fromagerie (28 entreprises):

Dans ce secteur, on retrouve des entreprises de toutes les tailles un peu partout dans la province.

59% des entreprises éprouvent un problème de roulement de personnel au niveau des manœuvres et des aides-fromagers. Ce genre de travail demande une bonne forme physique.

**Graphique 3 Causes du roulement de personnel dans le sous-secteur des fromageries**



Il est à noter que la région de Chaudière-Appalaches connaît une croissance de la création d'emplois et ce phénomène entraîne une difficulté supplémentaire dans les entreprises de transformation alimentaire à recruter du personnel puisque le grand nombre d'emplois disponibles raréfie la main-d'œuvre.

Ces entreprises ont besoin de personnel ayant des compétences et/ou des formations particulières pour occuper les postes suivants : fromager, aide-fromager, préposé à la fabrication des fromages tortillons, préposé à la pasteurisation, technicien de laboratoire, mécaniciens de machines fixes, opérateurs d'emballuses, contremaîtres, personnel administratif et représentants. Dans 96% des cas, les entreprises ont de la difficulté à combler ces postes plus spécialisés en production fromagère.

**Tableau 7 Amélioration des connaissances souhaitées par les entreprises du sous-secteur de la production fromagère pour leurs employés**

<i>Au niveau</i>	<i>Spécifiquement</i>	<i>% des cas</i>
Santé et sécurité	- Faire des rappels reliés à l'utilisation des produits chimiques auprès de tous les employés	59
Qualité	- Reformer les employés de production pour les conscientiser à la qualité même si l'entreprise est reconnue HACCP ou en démarche de le devenir	73
Gestion	- Superviseurs - Formation pour gérer l'expansion de l'entreprise - Service à la clientèle (comptoir de ventes)	64
Supervision	- Effectuer la supervision et l'encadrement de son personnel au niveau des superviseurs et des chefs d'équipes *	82
Opérateurs face aux changements technologiques	- Au niveau de la résolution de problèmes, du réglage des équipements et la programmation des codes barres et ce, pour les opérateurs d'affineuse, d'emballuses, les opérateurs de production, les électromécaniciens (automates), les préposés à l'assainissement pour les systèmes de lavage	86
Connaissances de base	- Informatique - Anglais fonctionnel Une entreprise fait remarquer qu'il serait plus facile de former le personnel sur place selon les besoins si les connaissances de base (français, mathématiques) étaient mieux maîtrisées même s'ils possèdent un DES.	27 14 5

\* On note dans certains cas, le manque de connaissance du secteur alimentaire, de la communication, de la capacité à bâtir une bonne équipe et de suivre la formation du personnel.

**Tableau 8 Principaux besoins de perfectionnement qui permettraient d'améliorer la performance et la qualité du travail dans le sous-secteur de la production fromagère**

<i>Besoins recensés dans x% des entreprises</i>	<i>Besoins de perfectionnement</i>
36	Formation de base en santé et sécurité au travail (SIMDUT)
32	HACCP
5	Bonnes Pratiques Industrielles (BPI)
59	Gestion
68	Supervision
23	Maintenance d'équipements fixes et conduite de chariot élévateur
5	Français, mathématiques, informatique, anglais

Les formations demandées sont une spécialisation en transformation des aliments dirigée en technologie laitière et, plus précisément en production fromagère. Il serait également intéressant pour une compagnie d'avoir la préparation d'un plan de formation pour leurs employés.

Les problèmes de formation engendrent un frein à l'expansion à près du tiers de ces entreprises. Entre autres conséquences, il est également difficile de transiger avec des commerçants d'ampleur comme Loblaw, Costco ou autres grandes surfaces car elles ne peuvent pas assurer l'approvisionnement. Les programmes HACCP sont retardés et par le fait même, l'ouverture de leurs marchés plus restreinte. Le personnel doit être sensibilisé aux normes d'hygiène et de salubrité et les notions doivent être répétées régulièrement.

La moitié des répondants seraient intéressés à faire partie d'un groupe de travail pour aider à solutionner les problèmes ciblés.

## *Synthèse des résultats*

Cette étude a permis de cerner les principaux besoins de formation de ces trois secteurs d'activités : jus et boissons, boulangerie et pâtisserie, produits laitiers. Certains sont généraux et souvent similaires dans tous les domaines et d'autres spécifiques à un secteur d'activité.

145 entreprises, des 3 secteurs confondus, ont été contactées. Le taux de réponse a été de 55 %.

**Tableau 9 Besoins de formations généraux des trois secteurs confondus**

<i>Besoin de formation</i>	<i>Nombre d'entreprises touchées</i>
Supervision	36
Normes HACCP, ISO	30
Santé et sécurité	22
Gestion	22
De base (français, mathématiques, informatique, anglais,...)	20
Maintenance d'équipement fixe	15

**Tableau 10 Besoins de formations spécifiques à chaque secteur**

<i>Secteur d'activité</i>	<i>Besoin de formation</i>	<i>Nombre de réponses reçus</i>	<i>Nombre de cas recensés</i>
Boulangerie et pâtisserie	Boulangier et pâtissier	28	15
Produits laitiers	Fromager, aide-fromager, beurrier et préposé à la pasteurisation	38	24
Jus et boissons	Brasseur	2	2
	Conduite de chariot élévateur	13	3

Les entreprises connaissent bien leurs besoins de formation et plusieurs d'entre elles font déjà affaire avec des firmes spécialisées pour perfectionner leur personnel.

Certaines recommandations générales provenant des personnes sondées ont été recueillies :

- Faire valoir auprès des étudiants de l'ITA les postes en usine et non seulement ceux en Contrôle de la qualité, en recherche et développement et en laboratoire;
- Offrir ou rendre disponible les ressources offertes par l'ITA en région;

- Faire connaître les nouveaux services offerts relatifs à la transformation alimentaire de l'ITA de La Pocatière et du Cégep régional de Lanaudière à Joliette dans les diverses régions du Québec;
- Élaborer des programmes de formation conjointement avec l'industrie et les rendre transférable partout au Québec.

À la lumière des informations recueillies, nous serons en mesure de mieux cibler les actions à poser afin de répondre adéquatement aux besoins de l'industrie en terme de formation.

Sincères remerciements à ceux et celles qui ont bien voulu prendre quelques instants pour participer à cette enquête.

**Annexe 1 :**



*Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire*

1480, 80<sup>e</sup> rue est, bureau 103, C.P. 59040, Charlesbourg (Québec) G2L 2W6  
Téléphone : (418) 623-5335 • Télécopieur : (418) 623-1343 • Courriel : [info@csmota.qc.ca](mailto:info@csmota.qc.ca)

Entreprises Pâtes et Croûtes L.B. inc.  
14, rue Montgolgie  
Boucherville, Qué.  
J 4 B 7 Y 4

Mme Lussier,

Le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA) est un organisme sans but lucratif financé par Emploi-Québec. Sa mission consiste à élaborer et à promouvoir des stratégies de développement de la main-d'œuvre répondant aux attentes du secteur et à en faciliter la réalisation dans le but de développer une culture de formation continue.

En juin 2002, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec lançait la nouvelle politique en transformation alimentaire. Dans le cadre de cette politique, le CSMOTA aura comme principaux mandats de valoriser le secteur de la transformation alimentaire comme domaine offrant des emplois et de bonnes perspectives de carrières et de proposer des actions stratégiques afin de s'assurer d'une main-d'œuvre disponible et compétente.

Le Comité étant le foyer de concertation de l'ensemble de l'industrie de la transformation alimentaire, il tient également des liens avec le ministère de l'Éducation pour favoriser le développement ou l'amélioration des programmes de formation afin qu'ils répondent mieux aux besoins de l'industrie.

Le questionnaire suivant nous permettra de mieux connaître vos besoins de formation et de cibler les stratégies à adopter pour favoriser l'amélioration des compétences des employés oeuvrant dans les entreprises de transformation alimentaire.

Si vous désirez en savoir un peu plus sur le CSMOTA, consultez notre site Internet au [www.csmota.qc.ca](http://www.csmota.qc.ca) .

Merci à l'avance de prendre quelques minutes pour nous aider à mieux vous aider.

Veillez agréer mes salutations distinguées,

Marie-France Héroux  
Chargée de projets au CSMOTA

2002-12-16

Page 17 sur 23

**Annexe 2 :**



*Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire*

1480, 80<sup>e</sup> rue est, bureau 103, C.P. 59040, Charlesbourg (Québec) G2L 2W6  
Téléphone : (418) 623-5335 • Télécopieur : (418) 623-1343 • Courriel : info@csmota.qc.ca

**ANALYSE DES BESOINS DE FORMATION  
DANS DIVERS SECTEURS DE LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE**

**Nom de l'entreprise :** \_\_\_\_\_

**Personne-ressource :** \_\_\_\_\_

**Région de localisation :** \_\_\_\_\_

**Brève présentation du CSMOTA . Ce questionnaire va nous permettre de mieux cibler les besoins en formation dans votre secteur d'activité. À l'aide des données recueillies, nous pourrions mieux connaître les besoins de formation des entreprises, les évaluer et développer des moyens les plus appropriés pour y répondre.**

**INTRODUCTION**

1. Quel genre de produits fabriquez-vous ?
  - a. Produits du terroir (vins, fromages, etc.)
  - b. Produits commerciaux et institutionnels
  - c. Produits industriels (grande échelle qui se retrouve en épicerie et exporte)
  
2. Quel est le nombre d'employés dans votre entreprise ?
  - a. moins de 5 employés
  - b. de 5 à 9 employés
  - c. de 10 à 19 employés
  - d. de 20 à 49 employés
  - e. de 50 à 99 employés
  - f. de 100 à 249 employés
  - g. de plus de 250 employés
  
3. En quelle année l'entreprise a-t-elle été fondée ? \_\_\_\_\_
  
4. Est-ce que votre entreprise est assujetti à la loi du 1% ? \_\_\_\_\_
  
5. Avez-vous des difficultés à former vos employés (manque de ressources...)?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## **FORMATION**

1. Éprouvez-vous des problèmes de roulement de personnel ?

- a. Oui
- b. Non

Si oui, pour quel type d'emploi ?

---

---

---

---

À votre avis qu'elles en sont les causes ?

- a. Beaucoup d'entreprises dans la même région qui recherchent le même type de main-d'oeuvre
- b. caractère routinier du travail
- c. salaire et avantages sociaux
- d. horaire
- e. éloignement des grands centres
- f. autres

---

---

---

---

2. Y-a-t-il des postes de travail qui nécessitent des compétences et/ou des formations particulières ?

- a. Oui
- b. Non

Si oui, qu'elles sont ces postes ?

---

---

---

---

Avez-vous de la difficulté à combler ces postes plus spécialisés ?

- a. Oui
- b. Non

3. Y-a-t-il des postes qui nécessitent une amélioration des connaissances

- a. au niveau de la santé / sécurité ?
  - a. Oui
  - b. Non

Si oui, lesquelles ?

---

---

b. au niveau de la qualité ?

a. Oui

b. Non

Si oui, lesquelles ?

---

---

---

---

c. au niveau de la gestion ?

a. Oui

b. Non

Si oui, lesquelles ?

---

---

---

---

d. au niveau de la supervision ?

a. Oui

b. Non

Si oui, lesquelles ?

---

---

---

---

e. au niveau des opérateurs face aux changements technologiques  
(réglage, étape du procédé, résolution de problème)

a. Oui

b. Non

Si oui, lesquelles ?

---

---

---

f. au niveau des connaissances de base (français, mathématiques,  
anglais, informatique)

a. Oui

b. Non

Si oui, lesquelles ?

---

---

---

4. À votre avis, quels sont les principaux besoins de perfectionnement dans votre entreprise qui vous permettraient d'améliorer la performance et la qualité du travail ?
- a. formation de base en santé et sécurité au travail
  - b. formation HACCP, ISO
  - c. formation pour les BPI
  - d. formation en gestion
  - e. formation en supervision
  - f. formation maintenance d'équipements fixes
  - g. formation générale (français, mathématiques, informatique, etc.)
  - h. Autres

---

---

---

---

5. Est-ce que vos problèmes de formation (s'il y a lieu) empêchent l'expansion de votre entreprise ?
- a. Oui
  - b. Non

Si oui, dans quel ordre ?

---

---

---

6. Auriez-vous un intérêt à faire partie d'un groupe de travail pour aider à solutionner le problème ciblé, s'il y a lieu ? \_\_\_\_\_

Avez-vous d'autres commentaires à ajouter ?

---

---

---

---

Merci de votre collaboration.

Date de l'entrevue : \_\_\_\_\_

Effectuée par : \_\_\_\_\_

*Annexe 3 :*

***Liste des entreprises sondées***

***Jus et boissons***

<b>Nom de la compagnie</b>	<b>Région</b>
<i>Brasseurs du Nord inc.</i>	<i>Laurentides</i>
<i>Breuvages Kiri inc.</i>	<i>Lanaudière</i>
<i>Coulombe inc.</i>	<i>Québec</i>
<i>Distilleries Schenley inc.</i>	<i>Montréal</i>
<i>Eaux Danone d'Amérique (3)</i>	<i>Laval, Montréal</i>
<i>Intermiel inc.</i>	<i>Laurentides</i>
<i>Lassonde inc.</i>	<i>Montréal</i>
<i>Phiga inc.</i>	<i>Centre-du-Québec</i>
<i>Société d'embouteillage Pepsi</i>	<i>Montréal</i>
<i>Unibroue inc.</i>	<i>Montréal</i>
<i>Vincor inc.</i>	<i>Montréal</i>

***Boulangerie et pâtisserie***

<b>Nom de compagnie</b>	<b>Région</b>
<i>Aliments Albert</i>	<i>Laval</i>
<i>Aliments Dare (3)</i>	<i>Montréal, Montréal (interne)</i>
<i>Aliments Martel inc. (2)</i>	<i>Montréal, Chaudière-Appalaches</i>
<i>Beauséjour et frères (1978)</i>	<i>Centre-du-Québec</i>
<i>Biscuits Rondeau</i>	<i>Laval</i>
<i>Boulangerie au pain doré ltée</i>	<i>Montréal</i>
<i>Boulangerie Cardinal inc.</i>	<i>Centre-du-Québec</i>
<i>Boulangerie du Coteau ltée</i>	<i>Montréal</i>
<i>Boulangerie Gadoua ltée (3)</i>	<i>Québec, Lanaudière, Montréal</i>
<i>Boulangerie Lanthier</i>	<i>Montréal</i>
<i>Boulangerie St-Méthode inc.</i>	<i>Chaudière-Appalaches</i>
<i>Boulangerie Weston</i>	<i>Montréal</i>
<i>Dessert Select inc.</i>	<i>Québec</i>
<i>Multi-dô</i>	<i>Chaudière-Appalaches</i>
<i>Nabisco ltée</i>	<i>Montréal (interne)</i>
<i>Nutri-pâtes</i>	<i>Québec</i>
<i>Pâtisserie Chevalier</i>	<i>Mauricie</i>
<i>Pâtisserie Dagobert</i>	<i>Laurentides</i>
<i>Pâtisserie Fortin</i>	<i>Chaudière-Appalaches</i>
<i>Petite Bretonne</i>	<i>Laurentides</i>
<i>Pillsbury, division boulangerie</i>	<i>Montréal</i>
<i>Produits Pâtisserie Michaud</i>	<i>Québec</i>
<i>Quali-desserts</i>	<i>Montréal</i>

## ***Produits Laitiers***

### **Nom de la compagnie**

### **Région**

<i>Agrilait</i>	<i>Centre-du-Québec</i>
<i>Agrinor (2)</i>	<i>Saguenay-Lac-St-Jean, Outaouais</i>
<i>Agrinove</i>	<i>Chaudière-Appalaches</i>
<i>Agropur, div. industrielle (3)</i>	<i>Centre-du-Québec, Montérégie</i>
<i>Aliments Parmalat Canada (5)</i>	<i>Montérégie, Centre-du-Québec, Abitibi-Témiscamingue, Montréal</i>
<i>Aliments Ultima inc.</i>	<i>Montérégie</i>
<i>Bergeron et fils (2)</i>	<i>Centre-du-Québec, Estrie</i>
<i>Dallaire Spécialités inc.</i>	<i>Abitibi-Témiscamingue</i>
<i>Fromagerie Bergeron inc.</i>	<i>Chaudière-Appalaches</i>
<i>Fromagerie Boivin enr.</i>	<i>Saguenay-Lac-St-Jean</i>
<i>Fromagerie Côte-de-Beaupré</i>	<i>Québec</i>
<i>Fromagerie de la Capitale inc.</i>	<i>Québec</i>
<i>Fromagerie Gilbert inc.</i>	<i>Chaudière-Appalaches</i>
<i>Fromagerie L'Ancêtre</i>	<i>Centre-du-Québec</i>
<i>Fromagerie Tournevent inc.</i>	<i>Centre-du-Québec</i>
<i>Fromagerie Perron</i>	<i>Saguenay-Lac-St-Jean</i>
<i>Fromages La Chaudière inc.</i>	<i>Estrie</i>
<i>Fromages St-Laurent ltée</i>	<i>Saguenay-Lac-St-Jean (interne)</i>
<i>Groupe Côté inc. (2)</i>	<i>Centre-du-Québec</i>
<i>Groupe Saputo – division fromage (6)</i>	<i>Québec, Laurentides, Mauricie, Montérégie, Montréal, Estrie</i>
<i>Laiterie Chalifoux inc.</i>	<i>Montérégie</i>
<i>Laiterie Coaticook ltée</i>	<i>Estrie</i>
<i>Laiterie Lamothe &amp; frères ltée</i>	<i>Centre-du-Québec</i>
<i>Laiterie Tournevent inc.</i>	<i>Centre-du-Québec</i>

( ) : Les chiffres entre parenthèses indiquent le nombre d'établissements physiques rattachés à la compagnie.