



ALIMENT *information*

Vol. 18, N° 1, JUIN 2019

SURVOL DES RÉALISATIONS 2018-2019

L'année 2018-2019 n'a pas manqué de défis pour le CSMOTA et c'est avec fierté que nous dressons aujourd'hui les grandes lignes des réalisations accomplies.

159 activités promotionnelles

Plus de **6500** personnes rencontrées

- Ateliers *Alimentaire, mon cher!*: **139** classes d'élèves du 2^e cycle du secondaire totalisant **4 200** élèves
- **2** conférences
- **10** congrès/colloques à titre d'exposant
- **8** journées carrières dans les écoles

Outils promotionnels

Plus de **3000** brochures promotionnelles distribuées

- Élaboration d'un nouveau plan de communication
- Nouvelle édition de *La Salsa des produits au service de l'industrie alimentaire*
- Nouvelle édition de *Brochette de carrières en transformation alimentaire*

Page Facebook

Alimente ta vie - CSMO Transformation Alimentaire

1 009 Mentions J'aime

3 sites Web

132 000 visiteurs

Information sur le marché du travail

Plus de **7 000** consultations des études sectorielles

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

- Réalisation de la 2^e édition de *l'Enquête de rémunération 2018 - Secteur de la transformation alimentaire*
- Révision complète du *Guide pratique de gestion des ressources humaines pour PME*
- *Guide pratique de GRH pour PME*: plus de **2 800** téléchargements et près de **10 000** pages consultées
- **35** consultations d'entreprises pour recueillir leurs besoins en GRH
- Le *Réseau RH en Transformation Alimentaire (TA)* sur LinkedIn compte **274** membres
- **16** visites industrielles

13^e édition du Colloque sur la gestion humaine des ressources

87 participants

3 Déjeuners-conférences

357 participants – **135** participants provenant du secteur de la TA (38%)

Grand rendez-vous RH manufacturier

356 participants – **47** participants provenant du secteur de la TA (13%)

Organisation de la 9^e édition du Rendez-vous de l'emploi en transformation alimentaire à Québec

75 chercheurs d'emploi – **17** entreprises participantes

Normes professionnelles

- **Préposé en boucherie industrielle**: **35** démarches d'apprentissage en milieu de travail, **10** personnes certifiées
- **Lancement de la norme professionnelle pour le métier d'opérateur d'équipements de fabrication de produits laitiers**: **6** démarches d'apprentissage en milieu de travail
- **Lancement de la norme professionnelle pour le métier de mécanicien industriel**: **4** démarches d'apprentissage en milieu de travail dans le secteur de la TA

Une offre de formations répondant à vos besoins!

205 personnes formées, issues de **99** entreprises

- *Le rôle du superviseur au quotidien*
- *Compagnonnage en milieu de travail*
- *Nettoyage efficace... l'incontournable de l'industrie alimentaire*
- *Améliorez votre rétention par une meilleure intégration*
- *Supervision efficace, production efficiente*
- *Cours technique sur la fabrication de la bière*
- *Cours technique sur l'eau de brasserie*

UNE MISE À JOUR DE L'ANALYSE DES CONVENTIONS COLLECTIVES

Le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire vous annonce qu'une mise à jour complète de *L'analyse des conventions collectives de l'industrie alimentaire au Québec* sera effectuée à l'été 2019. Le CSMOTA en sera à sa 7^e édition depuis 2002. À la suite de cette révision, un rapport synthèse de l'analyse sera disponible gratuitement pour toutes les entreprises et centrales syndicales au Québec. Finissant au baccalauréat en relations industrielles, William Plante aura comme mandat de mettre à jour la base de données comprenant plus d'une cinquantaine de variables contenues à l'intérieur des conventions collectives du secteur. Un outil essentiel lors de vos comparaisons normatives et financières de vos conventions ou lors de vos négociations collectives!



CHANGEMENT DE COPRÉSIDENT AU CSMOTA

Après une dizaine d'années à titre de coprésident syndical du CSMOTA, David Bergeron-Cyr, président de la Fédération du commerce à la CSN, démissionnait du conseil d'administration (CA) en mars dernier. Nous tenons à le remercier chaleureusement de son implication au sein du comité au fil des ans.

D'autre part, lors de l'assemblée générale spéciale tenue le 28 mars, c'est maintenant Alexandre Giguère, vice-président de la Fédération du commerce, qui est devenu le nouveau coprésident syndical. Nous lui souhaitons la bienvenue au sein du CA.

LE NOUVEAU PLAN DE COMMUNICATION MIS EN ŒUVRE



Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire



FAIRE FRUCTIFIER L'EXCELLENCE DÉGUSTER LE SUCCÈS



ALIMENTE TA SAVOURE TON VIE EMPLOI

Le CSMOTA s'est doté d'un nouveau plan de communication permettant d'optimiser ses actions et de revampier certains outils promotionnels. Parmi les suggestions proposées, un nouveau slogan corporatif sera dorénavant utilisé : *Faire fructifier l'excellence, déguster le succès*. Par ailleurs, le visuel du slogan *Alimente ta vie, savoure ton emploi*, utilisé dorénavant uniquement auprès des clientèles du milieu scolaire et des chercheurs d'emploi, a été complètement revisité pour s'harmoniser à celui destiné aux gens de l'industrie.

Les sites Web se refont une beauté

Après plus de 5 ans, le temps est venu de rafraîchir les visuels et les contenus des sites Web csmota.qc.ca et alimentetavie.com afin de les rendre plus conviviaux pour simplifier vos recherches.

Taux de satisfaction de plus de 90%!

FÉLICITATIONS AUX PARTICIPANTS DE NOS FORMATIONS SUR LA SUPERVISION!

Pour perfectionner leurs habiletés en matière de communication ou en gestion de projets d'amélioration continue, les participants ont suivi 6 demi-journées de formation et 2 séances personnalisées de coaching depuis septembre 2018. Voici les finissants des cohortes 2018-2019 de la formation *Le rôle du superviseur au quotidien* et de celle de *Supervision efficace, production efficiente* :

Le rôle du superviseur au quotidien - 9^e cohorte



Québec : Simon Lemire – Saputo Plessisville, Steve Harvey – formateur, Michel Pellerin – Saputo Plessisville, Jérôme Savard – Laiterie de Charlevoix, Amélie Beaugard – Alfred Couture Itée, Dominic Turcotte – Agropur Beauceville, Benoît Lavoie, Marie-Pier Beaulieu et Sylvain Tardif – Agropur Québec. Absent : Sébastien Laroche – Canards du Lac Brome.

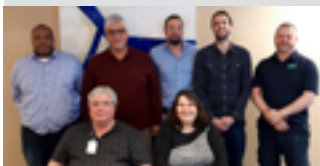


Saint-Hyacinthe : Frédéric Choquette – Fromagerie La Chaudière, Marie-Soleil Fortin-Henri – Aliments BCI, Stéfanie Édouard – Prorec, Christian Bruneau – F. Ménard, Andréa Graveline – Bonduelle St-Denis, Diane Fortier – Fromagerie La Chaudière, Luc Leblanc – Bonduelle St-Denis, Anik Cloutier – Prorec, Marc-Alexandre Croteau – Aliments Dare, Samuel Lemoine et Pascal Choquette – Prorec, Jacques Pelletier – Comax, Steve Harvey – formateur. Absents : Nathalie Perron – Distribution Alimentaire Le Marquis, David Trottier – Canards du Lac Brome.

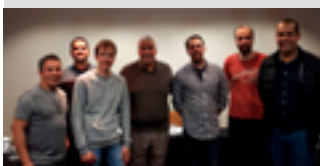


Montréal : Martin St-Onge – Semences Prograin, Wendy Quijano Morgan – Yourbarfactory, Guillaume Caron – Bridor, Ulises Cruz – C&C Packing, Stevens Raposo – Produits Alimentaires Viau, Coralie Heurtebise – Yourbarfactory, Marc Raposo – Produits Alimentaires Viau, Steve Harvey – formateur. Absent : Éric Trottier – Aliments Ouimet-Cordon Bleu.

Supervision efficace, production efficiente - 3^e cohorte



Saint-Hyacinthe : Derrière : Mohamed Jama – Bonduelle St-Denis, Salah Chraeit – formateur, Nicolas Proulx – Saputo St-Hyacinthe, David St-Hilaire – Industries Cascajares, Stéphane Martin – Vergers Paul Jodoin. Devant : Sylvain Laferrière – Bridor, Chantal Nault – Bonduelle St-Denis.



Montréal : Djaffar Brakni – Ingrédients Alimentaires BSA, Renier Morejon-Hernandez – Produits Alimentaires Viau, Jonathan Pilote – Rise Kombucha, Salah Chraeit – formateur, Jean-Gabriel Cléroux – F. Ménard, Romain Cœur – Lallemand, Ouahid Mansouri – Ingrédients Alimentaires BSA. Absents : Denis Yan et Jean-François Léger – Mito Sushi, Patrick Raposo – Produits Alimentaires Viau.

Au moment d'écrire ces lignes, nous étions en attente d'une réponse du Fonds de développement et de reconnaissance des compétences de la main-d'œuvre (FDRCMO) pour l'obtention de nouvelles subventions nous permettant de continuer à vous les offrir à 50% de leur valeur réelle. Toutefois, vous pouvez dès maintenant nous faire part de votre intérêt et réserver vos places. Faites vite, elles s'envolent rapidement!

DES OUTILS POUR AMÉLIORER LES COMPÉTENCES DE VOTRE PERSONNEL

1. Outils interactifs

Pour former dans votre entreprise au niveau de certains procédés, du HACCP, des troubles musculosquelettiques ou en santé et sécurité, le CSMOTA vous offre plusieurs outils de formation en ligne validés par des experts de l'industrie. Consultez le csmota.qc.ca, section Formation pour les découvrir.

2. Pourquoi pas en groupe ?

Au cours de l'année, le CSMOTA vous propose des formations en groupe pour répondre à vos besoins de développement des compétences de votre personnel. En voici un aperçu :

Améliorez votre rétention par une meilleure intégration

- Un processus d'accueil et d'intégration structuré permet de favoriser la rétention des nouvelles recrues. À l'aide d'activités, d'outils concrets et d'échanges, vous découvrirez des stratégies gagnantes pour optimiser vos pratiques.

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

- Les participants apprendront des notions de base en microbiologie et en chimie en lien avec les produits utilisés pour le lavage des équipements, et surtout comprendront l'importance de leurs fonctions pour la sécurité alimentaire.

Compagnonnage en milieu de travail

- 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. À en juger par le taux d'appréciation, qui se chiffre en moyenne à 98%, la quarantaine de participants en 2018-2019 ont beaucoup apprécié leur expérience!

Pour améliorer l'impact de vos employés sur la performance de vos opérations, inscrivez-les à nos formations. Un coup de pouce pour votre progression vers l'excellence.

Pour information ou inscription, contactez Marie-France Héroux au 1 877 449-5335, poste 21, ou à mfheroux@csmota.qc.ca.

Le saviez-vous ?

En 9 ans, le CSMOTA a organisé 98 groupes de formation totalisant 1 104 participants!

Année d'introduction	Nom de la formation	Nombre de groupes	Nombre de participants
2010	Le rôle du superviseur au quotidien	26	316
2013	Compagnonnage en milieu de travail	27	297
2014	Brassage de la bière	4	42
2015	Nettoyage efficace... l'incontournable de l'industrie alimentaire	24	285
2015	Améliorez votre rétention par une meilleure intégration	10	92
2016	Supervision efficace, production efficiente	5	51
2018	Cours technique sur la fabrication de la bière	1	9
2018	Cours technique sur l'eau de brasserie	1	12
Total		98	1 104



Cette année, ce sont sous les thèmes de la formation et de la gestion des compétences que Marie-Claude Lavallée animera à nouveau l'évènement, qui rassemblera des panélistes de diverses entreprises manufacturières québécoises. En clôture, Luc Dupont, professeur émérite de l'Université d'Ottawa, nous présentera des notions sur le marketing RH.

Il sera possible de vous inscrire bientôt au grandvrh.com pour profiter du tarif des inscriptions hâtives avant le 16 septembre. Encore une fois cette année, 5 heures de formation seront reconnues par l'Ordre des conseillers en ressources humaines agréés (CRHA). Pour plus d'information, contacter Geneviève Émond au 1 877 449-5335, poste 22, ou à gemond@csmota.qc.ca.

LE GUIDE RH ÉDITION 2019 : ENFIN DISPONIBLE !

La 4^e édition du Guide pratique de gestion des ressources humaines pour PME est maintenant disponible ! Pour cette toute nouvelle édition, le CSMOTA a procédé à une révision complète de son contenu, mais aussi à un changement intégral de la présentation visuelle. Depuis plus d'une dizaine d'années, le comité sectoriel vous propose ce Guide qui s'avère des plus précieux et ayant pour but de vous aider dans la gestion quotidienne de vos ressources humaines.



Vous désirez obtenir votre propre Guide en version imprimée ou sur une clé USB ? N'hésitez pas à communiquer avec Geneviève Émond au 1 877 449-5335, poste 22, afin de l'obtenir pour la modique somme de 75 \$ pour le format papier et 15 \$ pour la clé USB !

NORMES PROFESSIONNELLES ET LES PAMT APPLICABLES EN TA

Depuis plus de 10 ans, le CSMOTA s'investit dans l'élaboration de normes professionnelles. Pour chacune des normes, **des outils d'apprentissage sont conçus tels qu'un guide du compagnon et un carnet de l'apprenti** pour faciliter la tâche des formateurs-compagnons et assurer un suivi des apprentissages réalisés. Les PAMT disponibles pour le secteur de la TA sont :

- a. **Préposé en boucherie industrielle**
- b. **Opérateur d'équipements de fabrication de produits laitiers**
- c. **Mécanicien/Électromécanicien industriel**

En souscrivant à cette démarche d'apprentissage, **vous pouvez bénéficier des crédits d'impôt remboursables sur les salaires de vos employés inscrits ainsi que sur celui du formateur**. Pour obtenir plus d'information, contactez votre Centre local d'emploi ou le CSMOTA. Un levier économique pour faciliter la formation à l'interne!

14^e Colloque sur la gestion humaine des ressources



Cette 14^e édition sous la thématique *Vos employés, les ingrédients de votre succès* a été encore une fois un vif succès ! Le 16 mai dernier à Saint-Hyacinthe, 83 personnes ont assisté aux différentes conférences qui avaient toutes un point en commun : donner des recettes gagnantes pour bâtir la confiance des employés et ainsi assurer le bon fonctionnement de l'entreprise tout en mettant en place des conditions favorisant un bon climat de travail.

Inscrivez déjà à votre agenda le vendredi 8 mai 2020 pour participer à la 15^e édition du Colloque sur la gestion humaine des ressources du CSMOTA.



UNE PREMIÈRE ÉDITION RÉUSSIE POUR LE SALON CIBLE MAIN-D'ŒUVRE EMPLOI

Le 14 mai dernier, la toute première édition du Salon Cible Main-d'œuvre Emploi se déroulait au Centre de congrès de Saint-Hyacinthe. Le CSMOTA, en collaboration avec les CSMO Éxpertise, Perform et Industries des portes et fenêtres, du meuble et des armoires de cuisine, travaillait à la planification de cet évènement depuis plusieurs semaines. Plus de 300 candidats chercheurs d'emploi motivés ayant les compétences en lien avec les postes à pourvoir se sont présentés aux entreprises. Ces candidats, en majorité des personnes immigrantes, des femmes et des jeunes, avaient été présélectionnés pour répondre à différents critères (dont la mobilité et le niveau de français). Cette première édition n'aurait pas été possible sans le travail acharné des organismes Forum-2020 et CACI, qui ont effectué le travail de présélection des candidats pour nos entreprises.

Du côté de la TA, six entreprises ont fièrement représenté le secteur pour recruter de nouveaux candidats, soit Danone, Mito Sushi, Olymel, F. Ménard, Bonduelle et Lassonde. Plus d'une centaine de postes étaient à pourvoir : manœuvres, opérateurs, techniciens en contrôle de la qualité, électromécaniciens, superviseurs, etc. Un évènement qui sera sans doute répété l'an prochain!



Kiosques

- **16 mars**: Les filles et les sciences à l'ÉTS à Montréal
- 111 jeunes filles de 2^e et 3^e secondaire (incluant parents et intervenants du milieu scolaire)



- **28 mars**: Colloque sur l'approche orientante de l'Association québécoise d'information scolaire et professionnelle (AQISEP) à Victoriaville
- 75 conseillers d'orientation, conseillers en emploi, enseignants et directions d'établissements scolaires



- **20 mars**: École secondaire De Mortagne à Boucherville
- 2 ateliers pour 24 élèves en adaptation scolaire et/ou en FMS (formation métiers semi-spécialisés)



Conférence sur le CSMOTA et l'intégration des immigrants dans le domaine de la TA

- **20 mars**: Colloque des relations industrielles de l'Université Laval
- 100 étudiants, enseignants, chercheurs de l'Université Laval



Conférence sur le CSMOTA

- **21 mai**: Événement Valoriser les emplois en agroalimentaire par une stratégie de marketing RH présenté par Québec International
- 20 personnes issues des entreprises dans le domaine de la TA



LE RENDEZ-VOUS DE L'EMPLOI EN TA: UNE 10^e ÉDITION RÉUSSIE POUR LA CAPITALE-NATIONALE!

Plus de 300 emplois étaient à pourvoir à la 10^e édition du Rendez-vous de l'emploi en TA qui se déroulait le 2 avril dernier, au Patro Roc-Amadou de l'arrondissement de La Cité-Limoilou. Vingt-trois employeurs étaient présents (Leclerc, Avico, Services alimentaires Gordon, Viandex, Bimbo Canada, Lallemand, Normandin, Michaud, Pharmalab, Theobroma, Soyolutions, Gibiers Canabec, Fromagerie de l'Isle d'Orléans, Boulangerie La Fabrique, Le Côte-à-Côte traiteur, Clean International, Aliments la Bourgeoise, Malimousse, Agri-Bio, Allard Fruits et légumes, Sanimax, Alex Coulombe et le Regroupement des CPE – Services alimentaires), un record en cette 10^e édition. Près de 200 candidats se sont présentés aux recruteurs des différentes entreprises. Une belle nouveauté cette année, en collaboration avec Québec International, une vingtaine d'étudiants internationaux sont venus rendre visite aux employeurs afin de trouver un emploi étudiant. Les chercheurs d'emploi avaient comme toujours accès à plusieurs services complémentaires offerts par les différents organismes présents,

par exemple Emploi-Québec et Libre Emploi, afin de les aider dans leur recherche d'emploi. Avec un taux de chômage historiquement à son plus bas, les nombreux employeurs ont eu le privilège de rencontrer des candidats qualifiés et prêts pour un nouveau défi.

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 d'excellence Aliments santé, Québec International et Libre Emploi), a travaillé fort au cours des derniers mois afin que cet événement soit à la hauteur des attentes des employeurs et des chercheurs d'emploi.



RECRUTER AUTREMENT GRÂCE AUX VISITES INDUSTRIELLES!

Le 16 avril dernier, les établissements d'Olymel de Vallée-Jonction et de Saint-Henri-de-Lévis ont gracieusement ouvert leurs portes à différents organismes en employabilité afin de faire connaître leur environnement de travail ainsi que les postes à pourvoir. Ces visites ont permis aux agents d'aide à l'emploi d'en apprendre davantage sur les différentes possibilités de carrière des deux usines. Vous pensez à organiser une visite? Geneviève Émond se fera un plaisir de vous confirmer lorsqu'elle sera dans votre région! Vous n'avez qu'à composer le 1 877 449-5335, poste 22, ou à écrire à gemond@csmota.qc.ca.



HORS-SÉRIE : UNE IMPORTANTE RÉVISION DES NORMES DU TRAVAIL

Le 10 avril dernier à Boucherville se déroulait l'édition Hors-Série des Grands Déjeuners CSMO sous la thématique des changements au niveau de la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST). L'entrée en vigueur de la nouvelle réglementation de la CNESST en janvier dernier préoccupait beaucoup d'entreprises et cette conférence s'adressait aux gestionnaires RH, aux directeurs, aux superviseurs et aux représentants syndicaux. Plus d'une soixantaine de participants, dont près d'une trentaine du secteur de la TA, se sont déplacés pour la conférence de M^e David Réhaume, associé chez Normandin, Gravel, Réhaume Avocats inc.

Cette séance d'information a été réalisée en collaboration avec le CSMOTA et huit autres CSMO (Formabois, PlastiCompétences, Pharmabio Développement, Textile, HortiCompétences, Communications graphiques, Élexpertise et EnviroCompétences).

La date de tombée du prochain numéro : 15 juillet 2019



Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire

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

Tirage : 2300 exemplaires
ISSN 1703-6836 version imprimée
ISSN 1703-6844 version en ligne

Dépôt légal
Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2019
Bibliothèque et Archives Canada, 2019

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
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 