



LA PLANIFICATION STRATÉGIQUE DU CSMOTA S'ORGANISE!

Le 2 octobre prochain, au Manoir Rouville-Campbell à Mont-Saint-Hilaire, se déroulera une étape cruciale de la démarche de planification stratégique triennale, soit une consultation élargie où une cinquantaine de représentants patronaux et syndicaux de l'industrie de la transformation alimentaire (TA) et du milieu de l'éducation seront invités à nous faire part de leurs besoins en matière de gestion des ressources humaines (GRH), de promotion des emplois et de formation. L'activité permettra également de recueillir leurs idées sur les projets ou actions à réaliser au cours des trois prochaines années. À l'issue de cette consultation, le CSMOTA se dotera d'un plan stratégique 2020-2023. Vous aimeriez vous impliquer et faire valoir vos idées dans le cadre de cette démarche? Soyez des nôtres le 2 octobre prochain de 10 h à 16 h 30. L'activité est sans frais et un dîner sera servi sur place. Communiquez avec Alexandra Prescott au 1 877 449-5335, poste 25, pour vous inscrire. Au plaisir de vous accueillir!



UNE 5^E ÉDITION ATTENDUE!

C'est le 19 novembre prochain que se tiendra la 5^e édition du Grand rendez-vous RH manufacturier au Centre de congrès de Saint-Hyacinthe. Cet événement organisé par le CSMOTA en collaboration avec 12 comités sectoriels de main-d'œuvre attire plus de 350 participants (gestionnaires, professionnels en ressources humaines, représentants syndicaux, etc.). Il s'agit d'une excellente occasion pour réseauter avec d'autres entreprises du secteur manufacturier. Une journée de conférences animée par Marie-Claude Lavallée et des panélistes provenant de diverses industries manufacturières québécoises mettront en lumière des initiatives innovantes en formation et en gestion des compétences. Du côté de la transformation alimentaire, ce sont les entreprises Saputo et La Petite Bretonne qui seront du panel formation. Luc Dupont, professeur émérite de l'Université d'Ottawa, clôturera la journée avec une conférence qui traitera des notions sur le marketing RH.

Économisez 20% par participant en vous inscrivant avant le 20 septembre 2019 au grandrvrh.com. Six heures de formation vous seront reconnues par l'Ordre des conseillers en ressources humaines agréés (CRHA). Nous tenons à remercier Pâtisserie Michaud qui, à titre de commanditaire de l'événement, offrira le dessert! Pour plus d'information, contactez Alexandra Prescott au 1 877 449-5335, poste 25, ou à aprescott@csmota.qc.ca.



Luc Dupont

NOUVELLE COLLABORATION ENTRE LE CSMOTA ET CTAC

Le CSMOTA siège maintenant depuis 10 ans au conseil d'administration de Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC), un organisme à but non lucratif qui travaille principalement au développement des compétences de la main-d'œuvre des entreprises de fabrication des aliments et des boissons à l'échelle canadienne. Comme certains de ses outils de formation existent seulement en version anglaise, le CSMOTA tentera d'obtenir le financement nécessaire afin de les traduire et de les rendre accessibles en français aux entreprises du Québec. De plus, le CSMOTA s'engage à promouvoir certaines des formations de l'organisme qui sont déjà disponibles en français. La mise en place de ce nouveau partenariat devrait se concrétiser cet automne.



MISE À JOUR DE L'ANALYSE DES CONVENTIONS COLLECTIVES

Cet été, le CSMOTA a travaillé à la mise à jour de *L'analyse des conventions collectives de l'industrie alimentaire au Québec*; le comité en est à sa 7^e édition depuis 2002. Pour réaliser le rapport 2019, près de 280 conventions collectives, un nombre semblable à l'édition de 2016, ont été répertoriées. Nous tenons à remercier chaleureusement William Plante, finissant au baccalauréat en relations industrielles, qui a effectué avec rigueur et minutie ce gros travail de recherche et d'analyse. Toutes entreprises et centrales syndicales au Québec pourront consulter le document **gratuitement** au csmota.qc.ca. L'analyse comprendra plus d'une cinquantaine de variables contenues à l'intérieur des conventions collectives du secteur. Un incontournable pour vos comparaisons normatives et monétaires de vos conventions collectives!

TOUTES LES DEMANDES DE SUBVENTIONS AU FDRCMO ONT ÉTÉ ACCORDÉES POUR 2019-2020

Au printemps dernier, le CSMOTA avait déposé des demandes de subventions au Fonds de développement et de reconnaissance des compétences de la main-d'œuvre (FDRCMO) afin d'obtenir le financement pour organiser pour une 10^e année la formation *Le rôle du superviseur au quotidien*, pour une 4^e année la formation *Supervision efficace, production efficiente* et pour une 7^e année *Compagnonnage en milieu de travail*. Ces subventions permettront de vous offrir ces formations à 50 % de leur valeur réelle en plus de vous faire bénéficier d'un remboursement salarial.

De plus, un tout nouveau projet de formation sera élaboré au cours de l'année, intitulé *Devenez un SUPERVISEUR en trois leçons*, et abordera les thématiques qui interpellent particulièrement les enjeux journaliers auxquels sont confrontés les superviseurs. Cette nouvelle formule de trois formations différentes d'une journée complète chacune sera mise sur pied à l'automne 2020.

Formation de base pour les journaliers d'usine en TA

En avril dernier, une autre subvention majeure a été accordée afin d'offrir une formation sur les compétences essentielles pour 86 journaliers en TA, incluant les personnes immigrantes désireuses d'intégrer le marché du travail québécois. Ce projet se déroulera avec une douzaine d'entreprises de la région de Saint-Hyacinthe.

La fabrication des produits laitiers... de la théorie à la pratique

Autre projet majeur sur lequel le CSMOTA concentrera ses efforts au cours de la prochaine année est une formation en ligne destinée aux opérateurs d'équipements de fabrication de produits laitiers en lien avec le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) du métier. Elle abordera des notions de base sur les caractéristiques de la matière première et sur les transformations subies lors de la fabrication du fromage, du beurre, du yogourt, des ingrédients laitiers, etc.

C'est donc avec plus de 700 000 \$ que le CSMOTA contribuera à améliorer les compétences des travailleurs de l'industrie de la TA du Québec au cours de 2019-2020.

PROGRAMME DES FORMATIONS 2019-2020

Le rôle du superviseur au quotidien

Thématiques étudiées :

1. Se situer dans son rôle de superviseur;
2. Communiquer efficacement au travail;
3. Manifester son leadership et mobiliser son équipe;
4. Favoriser la collaboration et gérer le changement;
5. Gérer le rendement, les conflits et la discipline;
6. Résoudre des problèmes en équipe.

Début de la formation : 17 septembre

36 participants répartis en 3 groupes

Supervision efficace, production efficiente

Thématiques étudiées :

1. Maîtriser les concepts importants en supervision;
2. Implanter judicieusement le changement;
3. Connaître le vrai sens de la productivité;
4. Diriger efficacement les employés sur le plancher;
5. Comprendre les bases de l'amélioration continue;
6. Gérer le temps et les priorités.

Début de la formation : 24 septembre

1 groupe de 15 participants

Ces deux programmes de formation sont répartis sur 8 mois et se composent de 6 séances de 4 heures auxquelles s'ajoutent 2 séances de 2 heures de coaching individuel en entreprise.

Compagnonnage en milieu de travail

Formation de deux jours ayant pour objectif de développer vos habiletés de formateur pour améliorer les compétences et la performance de votre équipe de travail.

- 24 et 25 octobre 2019 – Saint-Hyacinthe
- 21 et 22 novembre 2019 – Montréal
- 6 et 7 février 2020
- 26 et 27 mars 2020

Cours technique sur la fabrication de la bière

Formation avancée en brassage de quatre jours afin d'améliorer les compétences des aides-brasseurs et des brasseurs au niveau de :

- L'évaluation de la qualité des matières premières;
- Calculs et notions avancés du brassage (théorique et pratique);
- La fermentation (théorique et pratique);
- La maturation, la stabilisation, la filtration et la gazéification;
- La mise en place d'un programme qualité.

Groupe 1 : 3, 4 et 28, 29 octobre 2019

Groupe 2 : 27, 28 janvier et 10, 11 février 2020

Cours technique sur l'eau de brasserie

Formation de trois jours abordant les caractéristiques et l'utilisation adéquate de l'eau, ingrédient de base le plus important de la bière, au niveau de :

- L'ajustement du pH de l'eau du réservoir d'eau chaude;
- La compréhension approfondie de l'impact de l'alcalinité et de la dureté de l'eau;
- L'évaluation du temps requis pour changer le filtre et choisir la grosseur requise selon la taille du système de brassage;
- La différenciation entre l'ajout d'acide lactique versus acide phosphorique sur l'efficacité du procédé, sur le goût, etc.;
- L'action à effectuer si les teneurs en fer ou en cuivre sont trop élevées, de même qu'en nitrite ou en nitrate;
- Les connaissances des divers traitements suggérés pour l'eau;
- L'évaluation du système de chauffage rapide de l'eau en ligne;
- L'importance de l'alcalinité résiduelle de l'eau pour le brassage.

Groupe 1 : 30, 31 octobre et 1^{er} novembre 2019 – Québec

Groupe 2 : 15, 16 et 17 janvier 2020

Améliorez votre rétention par une meilleure intégration

Formation d'une journée permettant d'optimiser vos pratiques pour favoriser une intégration réussie de vos nouvelles recrues et améliorer votre taux de rétention.

- 22 octobre
- 12 novembre
- 10 décembre

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

Formation d'une journée permettant de connaître les clés du succès pour un nettoyage efficace en fonction des souillures à éliminer et des types de surface à traiter. Possibilité de l'offrir dans vos installations; des modalités s'appliquent.

- 24 octobre
- 12 novembre
- 10 décembre

Pour toute information ou pour vous inscrire, communiquez avec Marie-France Héroux au 1 877 449-5335, poste 21, ou à mferoux@csmota.qc.ca.

La cohabitation des générations au travail est un sujet d'actualité. Cet automne, venez en apprendre davantage sur cette thématique. Animée par Mathieu Beaufort, cofondateur et associé au sein de l'entreprise 1IMPACT Partenaires d'affaires et expert en changement organisationnel, en évaluation du climat de travail, en mobilisation et développement des employés, cette rencontre vous aidera à démystifier les mythes entourant la génération des milléniaux. De 8 h à midi dans votre région :



Mathieu Beaufort

Les Grands Déjeuners, organisés en collaboration avec 9 autres comités sectoriels (PlastiCompétences, Formabois, Pharmabio Développement, EnviroCompétences, Textile, HortiCompétences, Éloxpertise, Caoutchouc et Communications graphiques), sont approuvés par l'Ordre des conseillers en ressources humaines agréés (CRHA) et permettent d'accumuler 3,25 heures au programme de formation continue. Réservez dès maintenant votre place sur notre site Web csmota.qc.ca.

• Québec: **29 octobre**
Aquarium du Québec

• Orford: **30 octobre**
Espace 4 Saisons

• Laval: **5 novembre**
Château Royal

• Belœil: **6 novembre**
Hôtel Rive-Gauche – Refuge Gourmand

OUTILS DE GESTION EN RH

1. Guide pratique de gestion des ressources humaines (NOUVELLE ÉDITION)

Depuis plus d'une dizaine d'années, le Comité sectoriel vous propose un Guide pratique de gestion des RH afin de vous aider dans la gestion quotidienne de vos employés. Vous y trouverez des notions sur la planification de la main-d'œuvre, la dotation, l'accueil et l'intégration, la rétention, les relations de travail, la communication, la rémunération, la formation, les politiques et procédures ainsi que sur la santé, sécurité et mieux-être au travail. Procurez-vous dès maintenant la 4^e édition revampée et mise à jour en format papier ou sur une clé USB.



2. Créez votre manuel de l'employé en ligne!

Vous voulez créer ou mettre à jour votre manuel de l'employé? Saviez-vous que le CSMOTA vous offre pour 40\$ seulement un outil interactif d'aide à la création d'un manuel de l'employé? Cet outil vous propose un vaste éventail de suggestions (200) de mesures et de politiques RH déjà formulées. Deux nouvelles mises à jour sont également incluses sur l'alcool et les drogues ainsi que sur la prévention du harcèlement. Vous concevrez donc en quelques clics un document complet, mis en page automatiquement pour vous au manueldelemploye.ca/csmota/accueil.

3. Enquête sur les indicateurs de performance en RH

Vous désirez vous comparer avec l'industrie de la TA au niveau du taux de roulement, du taux de rétention et de l'absentéisme? Procurez-vous l'enquête sur les indicateurs de performance en RH! Cet outil présente des données selon différentes catégories (par taille d'entreprise, par secteur d'activité, par région, etc.) et des pratiques innovatrices afin de régler, du moins en partie, les problématiques pouvant diminuer la performance organisationnelle. Pour obtenir le document, contactez-nous: admin@csmota.qc.ca.

4. Enquête de rémunération de l'industrie de la TA – Édition 2018

L'enquête de rémunération est le document de référence qui vous donnera accès à des données à jour en matière de rémunération par secteur d'activité, par région et par taille d'entreprise sur quinze postes spécifiques à la TA. Vous y trouverez entre autres de l'information sur les différentes pratiques de rémunération, notamment sur les avantages sociaux, les régimes de retraite, les vacances, les congés, les bonis et bien d'autres! Vous désirez recevoir votre exemplaire? Contactez-nous : jjimga@csmota.qc.ca.

Le saviez-vous?

Le CSMOTA a un groupe de discussion et d'échange pour les professionnels en RH sur LinkedIn.

Déjà près de 300 membres sont inscrits sur notre réseau RH en transformation alimentaire!

Voici le lien si vous désirez devenir membre :

<https://www.linkedin.com/groups/7410331>.



DÉPART DE LA CONSEILLÈRE RH

Le 12 juillet dernier, Geneviève Émond, conseillère en ressources humaines, quittait ses fonctions au CSMOTA pour relever de nouveaux défis. Nous tenons à la remercier pour le travail accompli au comité et nous lui souhaitons la meilleure des chances dans la poursuite de sa carrière.

Ce poste vous intéresserait?

Vous aimeriez vous joindre à une petite équipe de professionnelles dynamiques et passionnées à titre de conseiller RH? Communiquez avec Lise Perron au 1 877 449-5335, poste 23, ou faites parvenir votre CV à info@csmota.qc.ca.

PAMT: MAINTENANT 3 MÉTIERS CERTIFIÉS

Au cours des dernières années, le CSMOTA a élaboré 3 PAMT. Si vous comptez dans vos rangs des mécaniciens industriels ou des électromécaniciens, des préposés en boucherie industrielle ou des opérateurs d'équipements de fabrication de produits laitiers, ce programme est pour vous. Ce processus utilise une approche par compagnonnage structurée en entreprise à partir d'une norme professionnelle. Un employé expérimenté, le **compagnon**, transmet à un autre employé, nommé l'**apprenti**, les connaissances nécessaires à la maîtrise d'un métier avec des outils validés par l'industrie.

Vos employés expérimentés développeront des compétences de formateur et vos apprentis recevront une formation structurée reconnue par l'industrie. De plus, vous pourriez bénéficier de crédits d'impôt pour les dépenses admissibles au niveau des salaires de l'apprenti et du compagnon durant les périodes de formation. Cette démarche conduit vos employés à l'obtention d'un certificat de qualification professionnelle (CQP).



Pour le secteur des viandes et de la volaille

Saviez-vous que vos employés expérimentés peuvent également recevoir un CQP? Cette démarche est volontaire et permet d'obtenir une reconnaissance officielle de leurs compétences et de leur expérience de travail. Lorsque la maîtrise des compétences du métier est démontrée par le travailleur, il peut se voir remettre un **CQP** ou une **attestation de compétences (AC)** sanctionnés par Emploi-Québec.

Crédits
d'impôt pour
les dépenses
admissibles

RENTRÉE SCOLAIRE : ACTIVITÉS GRATUITES OFFERTES

Ateliers Alimentaire, mon cher!

Un atelier où la classe se transforme en mini-usine de fabrication de barres tendres le temps d'une période de 75 minutes! Cette activité s'adresse principalement aux élèves du 2^e cycle du secondaire et est un prétexte pour informer les jeunes des possibilités de carrières dans l'industrie de la transformation alimentaire. En équipes de quatre, les élèves se partagent différentes tâches: choix et pesée des ingrédients, calcul des coûts et des calories, création d'une étiquette et d'un slogan pour leur nouveau produit. L'an dernier, 139 ateliers ont été donnés dans 32 écoles à travers la province. Pour l'année scolaire 2019-2020, le MAPAQ a accordé à nouveau une subvention pour la diffusion de cette trousse pédagogique. Vous désirez offrir cette activité à votre école, contactez-nous sans tarder!



Ateliers



Atelier conçu pour les élèves inscrits à la Formation préparatoire au travail (FPT) ou métiers semi-spécialisés (FMS), en adaptation scolaire ou à la Formation générale des adultes. Il permet aux élèves de créer un nouveau produit pour découvrir les différentes étapes de la transformation des aliments et les métiers qui y sont associés. Le bon travail des jeunes se termine par un test de dégustation!

Pour information
ou pour réserver des ateliers,
communiquiez avec
Alexandra Prescott à
aprescott@csmota.qc.ca
ou au 1 877 449-5335, poste 25.



Ta bouffe, du début à la faim! à la découverte des métiers du secteur bioalimentaire

Ce jeu interactif destiné aux élèves du secondaire permet aux joueurs d'avoir accès à l'île Gourmania, qui fait partie de l'archipel du monde virtuel Science en jeu, par l'entremise du portail tabouffe.com. Ils y découvrent 18 métiers et professions de l'industrie bioalimentaire et comprennent les étapes successives de la production à la table, tout en s'amusant. Ils y rencontrent des travailleurs qui leur parlent de leur métier et de la formation nécessaire pour y accéder. Différents lieux sont visités tels qu'une épicerie, un port de pêche, des usines de transformation des produits laitiers, des viandes et des produits marins. Un guide pédagogique et des fiches de l'élève destinés aux enseignants sont disponibles sur demande. *Ta bouffe, du début à la faim!* a été conçu et réalisé conjointement par trois comités sectoriels de main-d'œuvre: commerce de l'alimentation, pêches maritimes et transformation alimentaire.

UNE ÉTUDE IMT RÉVÈLE UN GRAVE DÉFICIT DE MAIN-D'ŒUVRE POUR L'INDUSTRIE

Une étude d'information sur le marché du travail (IMT) menée par Compétences Transformation Alimentaire Canada en 2019 a quantifié l'ampleur des problèmes de main-d'œuvre du secteur de la transformation des aliments et des boissons entre 2018 et 2025 à l'échelle canadienne.

Compte tenu du rapport 2018 de la Table de stratégies économiques pour le secteur agroalimentaire, qui invite l'industrie à croître à un rythme de 3,5% par année pour réaliser des exportations de 85 milliards de dollars d'ici 2025, CTAC estime que l'industrie de la transformation des aliments et des boissons devra embaucher près de 65 000 nouveaux travailleurs pour atteindre cet objectif, soit 21 000 pour composer avec la croissance de l'industrie et 44 000 pour remplacer les départs à la retraite. Étant donné que les effectifs de l'industrie étaient d'un

peu plus de 265 000 personnes en 2017, cette nouvelle demande d'emploi représente 24,3% de la main-d'œuvre.

«Les données préliminaires de l'analyse d'IMT de 2019 sont alarmantes, mentionne M. Mike Timani, président du conseil d'administration de CTAC. L'industrie éprouve déjà des difficultés sur le plan du recrutement et du maintien en poste de travailleurs qualifiés, si bien que les entreprises ont du mal à prendre de l'expansion et à satisfaire la demande des consommateurs en produits canadiens.»

Le nouveau partenariat du CSMOTA avec CTAC fait partie intégrante de la solution de main-d'œuvre du secteur des aliments et des boissons, car nos organisations offrent des programmes, des ressources et des outils de formation aux employeurs, employés et personnes désireuses de faire carrière dans l'industrie. En concertation avec nos partenaires, nous pouvons aborder les obstacles qui entravent la croissance de l'industrie et l'avancement professionnel des Canadiens.

REFONTE DES SITES WEB

Surveillez nos sites Web csmota.qc.ca et alimentetavie.com cet automne. Ils sont présentement en refonte et nous avons très hâte de vous les faire découvrir. Ils seront beaucoup plus conviviaux pour trouver de l'information et pour s'inscrire à nos activités. Nous espérons qu'ils vous plairont!

Le saviez-vous?

Le CSMOTA a une page Facebook *Alimente ta vie* – CSMO Transformation Alimentaire <https://www.facebook.com/AlimenteTaVie/>! Aimez la page et suivez-nous dans les activités que nous organisons et celles auxquelles nous participons pour faire rayonner le secteur de la TA.



La date de tombée du prochain numéro : 1^{er} novembre 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 épicière.

Ont participé à la rédaction de ce numéro :
Geneviève Emond, Marie-France Héroux, Lise Perron et Alexandra Prescott
Collaboration spéciale : Jennefer Griffith, CTAC
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