



# ALIMENT *information*

Vol. 18, N° 3, DÉCEMBRE 2019

C'est le temps de l'année où l'équipe du CSMOTA et les membres du conseil d'administration en profitent pour vous souhaiter leurs meilleurs vœux et pour vous remercier de votre collaboration. Que 2020 soit une année des plus profitables sur tous les plans!



## LES GRANDS DEJEUNERS

# CSMO

ÉDITION HIVERNALE 2020



### L'engagement : un puissant levier de performance

La rétention et la mobilisation de vos employés sont au cœur de vos préoccupations? Vous désirez augmenter l'engagement de vos employés pour ainsi diminuer votre taux de roulement? Grâce à l'édition hivernale des Grands déjeuners CSMO, vous pourrez approfondir vos connaissances sur le concept d'engagement afin de tenter d'améliorer la fidélisation de vos employés.

Animée par Catherine Privé, présidente et chef de la direction chez Alia Conseil, cette conférence vise ultimement à améliorer l'engagement des employés envers votre organisation. Évoluant dans le développement organisationnel et la formation depuis plus de 25 ans, Catherine Privé est une psychosociologue spécialisée dans l'analyse et le développement des organisations. Elle travaille continuellement à faire évoluer les entreprises vers des solutions novatrices en étant à l'affût des tendances et des meilleures pratiques dans des milieux de plus en plus compétitifs.

Réservez dès maintenant votre place sur notre site Web [csmota.qc.ca](http://csmota.qc.ca).



Catherine Privé

- Québec: **29 janvier** 2020  
Aquarium du Québec
- Orford: **30 janvier** 2020  
Estrimont Suites & Spa
- Beloeil: **5 février** 2020  
Hôtel Rive gauche - Refuge Gourmand
- Laval: **6 février** 2020  
Château Royal

### Édition automnale 2019

Encore une fois cette année, l'édition automnale des Grands déjeuners CSMO a été un franc succès et a accueilli 86 personnes, dont plus de 20% provenant de l'industrie de la transformation alimentaire (TA). Sous la thématique *Cohabitation des générations au travail*, la conférence de Mathieu Beaufort a favorisé beaucoup d'échanges entre les participants en laissant une place importante aux différents ateliers. Cette approche grandement appréciée des participants a permis d'élaborer un plan d'action personnalisé pouvant être concrètement implanté au sein de leurs entreprises respectives. Indépendamment des régions ou des secteurs d'activités, les différences entre les générations constituent un enjeu de productivité organisationnelle généralisé.

### Webdiffusion disponible

Pour la première fois, la conférence du 5 novembre était offerte en direct par webdiffusion. Sachez que si le sujet vous intéresse, la vidéo intégrale de la conférence est présentement en vente. Nous vous invitons à communiquer avec Olivier Beaumont-Bureau, conseiller en ressources humaines, à [obeumont-bureau@csmota.qc.ca](mailto:obeumont-bureau@csmota.qc.ca) afin d'obtenir de plus amples informations sur la webdiffusion.

Rappelons que les Grands déjeuners CSMO sont organisés en collaboration avec 10 autres comités sectoriels (PlastiCompétences, Formabois, Pharmabio Développement, EnviroCompétences, Textile, HortiCompétences, Expertise, Caoutchouc, Communications graphiques et ForêtCompétences) et sont approuvés par l'Ordre des conseillers en ressources humaines agréés (CRHA).



Réservez le vendredi 8 mai 2020 à votre agenda et participez au Colloque annuel du CSMOTA qui se tiendra à Beloeil. Nous pouvons déjà vous dévoiler que Jean-François Bertholet, consultant en développement organisationnel, spécialiste du monde du travail et enseignant à HEC Montréal, offrira une conférence dynamique sur la mobilisation et la rétention du personnel. Nous travaillons présentement à compléter la programmation de cette journée. Consultez notre site Web dans les prochaines semaines pour trouver tous les détails de la 15<sup>e</sup> édition du Colloque sur la gestion humaine des ressources.

## BIENVENUE DANS L'ÉQUIPE!

En octobre dernier, le CSMOTA a accueilli au sein de son équipe deux nouvelles ressources. Olivier Beaumont-Bureau, détenteur d'un baccalauréat en relations industrielles et fort d'une expérience dans le domaine agroalimentaire depuis plus de cinq ans, occupera le poste de conseiller en ressources humaines (RH).

### Un nouvel atout dans l'équipe

Le CSMOTA s'est vu accorder un nouveau financement afin de promouvoir et d'accompagner les entreprises pour l'implantation des programmes d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) pour les métiers de préposé en boucherie industrielle, d'opérateur d'équipements de fabrication des produits laitiers et de mécanicien industriel.

C'est donc avec plaisir que le CSMOTA accueille dans l'équipe Claude Spence qui occupera le tout nouveau poste d'agent de promotion – PAMT. Détenteur d'un baccalauréat en marketing et d'une scolarité de maîtrise en développement organisationnel, monsieur Spence possède une longue feuille de route et une expérience dans l'industrie alimentaire qui seront assurément un atout pour encourager le développement des compétences et la qualification du personnel des entreprises. Nous leur souhaitons la bienvenue et la meilleure des chances dans leurs nouvelles fonctions.



Olivier Beaumont-Bureau



Claude Spence

## FORMATIONS EN GROUPE

### Vos employés dévoués, gage d'une intégration réussie

L'un des problèmes majeurs des entreprises est non seulement l'embauche, mais aussi la rétention des nouvelles recrues. Pour accueillir vos nouvelles ressources, il est important d'impliquer vos employés qui ont l'entreprise « tatouée sur le cœur ». Afin de vous présenter des astuces et des outils performants pour favoriser une intégration réussie grâce à la collaboration de vos meilleurs ambassadeurs, vos employés, le CSMOTA a conçu la formation *Améliorez votre rétention par une meilleure intégration*. Que vous soyez gestionnaire en RH, superviseur, compagnon, formateur ou membre de l'équipe d'assurance qualité, vous avez tous un rôle important à jouer pour assurer une intégration réussie du personnel nouvellement embauché. Pour comprendre la différence que vous pouvez faire sur la rétention du personnel, inscrivez-vous dès maintenant.

#### Vos prochains rendez-vous :

- 28 janvier 2020 à Longueuil
- 19 février 2020
- 17 mars 2020

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

Le nettoyage et l'assainissement des équipements et des lieux de production sont la base de la fabrication sécuritaire des produits alimentaires. Vos employés doivent comprendre l'importance de leurs tâches puisqu'elles ont un impact direct sur la production et la salubrité des aliments; la formation d'une journée *Nettoyage efficace... l'incontournable de l'industrie alimentaire* est la solution toute désignée. Cette formation se veut complémentaire à celle souvent offerte par votre fournisseur de produits de nettoyage industriel. Notre formatrice passionnée, également auditrice certifiée des programmes qualité GSFI et autres, présente les étapes clés pour réussir un nettoyage efficace et donne plusieurs exemples de non-conformités rencontrées lors des audits qualité, en plus d'aborder des notions de base en microbiologie.

Plus de 300 personnes déjà formées

#### Horaire des prochaines formations :

- 28 janvier 2020 à Saint-Hyacinthe
- 18 février 2020 à Lévis
- 24 mars 2020 à Drummondville

### Vos experts transmettent-ils efficacement leurs compétences?

Vos experts de métier forment vos employés sur des compétences essentielles pour assurer l'efficacité de vos opérations. Leurs connaissances du métier sont indéniables, mais arrivent-ils à bien les transmettre? La formation *Compagnonnage en milieu de travail* offre des outils à vos compagnons pour faciliter la transmission des savoirs. Grâce à des mises en situation structurées, les participants s'exercent dans des situations d'apprentissage qu'ils peuvent rencontrer dans leur milieu de travail. Des notions sur la communication complètent le contenu afin de gagner en confiance et de transmettre efficacement leurs connaissances. Des compagnons compétents engendrent du personnel performant.

#### Prochaines formations :

- 6 et 7 février 2020 à Montréal
- 26 et 27 mars 2020

### Cours technique sur la fabrication de la bière



Animée par le formateur reconnu dans l'industrie brassicole Michel Gauthier, cette formation avancée de 4 jours destinée aux aides-brasseurs et aux brasseurs aborde les thématiques suivantes :

- L'évaluation de la qualité des matières premières
- La méthode de calculs et les notions avancées du brassage
- La fermentation
- La maturation, la stabilisation, la filtration et la gazéification
- La mise en place d'un programme qualité

Dernière chance de vous y inscrire  
Taux de satisfaction à plus de 90%

Cette formation de 32 heures d'une valeur de plus de 1200\$ vous est offerte pour la dernière fois pour seulement 975\$ avec un remboursement salarial pouvant aller jusqu'à 410\$! Inscrivez-vous rapidement, les places sont limitées.

#### Les dates prévues :

- 27 et 28 janvier ainsi que les 10 et 11 février 2020 à Montréal

Pour plus d'information, contactez Marie-France Héroux au 1 877 449-5335, poste 21, ou à [mferoux@csmota.qc.ca](mailto:mferoux@csmota.qc.ca).

## LE PAMT EN BREF

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) vous permet de développer les compétences de votre main-d'œuvre selon une formule qui a fait ses preuves : le compagnonnage. Votre personnel d'expérience joue le rôle de compagnon et transmet aux apprentis le savoir-faire nécessaire à la maîtrise de leur métier. L'apprentissage se fait selon un plan de formation structuré. Il s'agit d'un moyen de transmission des connaissances simple, flexible et surtout adapté à la réalité quotidienne de votre entreprise.

### Découvrez les avantages d'une formule gagnante :

EMPLOYEURS	APPRENTIS	COMPAGNONS
Vous profitez d'une formation déjà structurée	Vous recevez une formation de qualité tout en travaillant	Vous partagez vos connaissances et votre maîtrise du métier
Vous améliorez votre productivité en appliquant les normes du secteur	Vous augmentez vos connaissances et vos compétences	Vous êtes valorisés dans votre métier
Vous formez votre personnel en fonction des besoins particuliers de votre entreprise	Votre métier et votre rôle dans l'entreprise sont valorisés	Vous jouez un rôle déterminant dans l'entreprise
Vous augmentez la polyvalence et la qualification de votre main-d'œuvre	Vous augmentez votre polyvalence et vos chances d'avancement professionnel	Vous obtenez la reconnaissance de vos supérieurs et de vos pairs
Vous vous assurez d'une relève compétente	Vous pouvez obtenir un certificat de qualification professionnelle pour votre métier	
Vous pouvez obtenir, selon certaines conditions, des crédits d'impôt avantageux		

Source : [https://www.emploi.quebec.gouv.qc.ca/fileadmin/fichiers/pdf/Publications/00\\_broch\\_PAMT.PDF](https://www.emploi.quebec.gouv.qc.ca/fileadmin/fichiers/pdf/Publications/00_broch_PAMT.PDF)

### PAMT disponibles en transformation alimentaire :

MÉTIER	OUTILS DISPONIBLES	OUTILS COMPLÉMENTAIRES
<b>Préposé en boucherie industrielle</b>	- Guide du compagnon - Carnet de l'apprenti  3 parcours de formation : 1. Préparation des carcasses 2. Découpe primaire 3. Coupe de finition	Lexique visuel de la boucherie industrielle qui traite des coupes de viandes, de l'affilage de couteaux, de la qualité des produits, du repérage des anomalies et des techniques sécuritaires de travail
<b>Opérateur d'équipements de fabrication de produits laitiers</b>	- Guide du compagnon - Carnet de l'apprenti  8 parcours de formation : 1. Réception et expédition du lait cru et des ingrédients laitiers 2. Standardisation et pasteurisation de lait cru et de mélanges laitiers 3. Fabrication de fromage 4. Fabrication de produit laitier fermenté 5. Fabrication de beurre 6. Fabrication de produit laitier glacé 7. Fabrication d'ingrédient laitier 8. Conditionnement élaboré de produits laitiers	Outil interactif en ligne en développement : ✓ Notions de base sur les composantes du lait ✓ Changements physico-chimiques au cours des procédés de fabrication ✓ Notions de santé et sécurité ✓ Notions sur les troubles musculosquelettiques (TMS) ✓ Résolution de problèmes
<b>Mécanicien industriel</b>	- Guide du compagnon - Carnet de l'apprenti	

**Vous aimeriez entreprendre une première démarche dans le cadre du PAMT ou avoir davantage d'informations ? Claude Spence, agent de promotion – PAMT, peut vous accompagner de façon personnalisée, et ce, sans frais. Contactez-le dès maintenant au 1 877 449-5335, poste 26, ou à [cspence@csmota.qc.ca](mailto:cspence@csmota.qc.ca).**

# GRAND rendez-vous RH MANUFACTURIER

Organisée en collaboration avec douze comités sectoriels de main-d'œuvre issus du secteur manufacturier, la 5<sup>e</sup> édition du **Grand rendez-vous RH manufacturier** du 19 novembre dernier au Centre de

congrès de Saint-Hyacinthe a été une remarquable réussite!

En ouverture, la présence d'Audrey Murray, présidente de la Commission des partenaires du marché du travail (CPMT), ainsi que celle de Jean Boulet, ministre responsable de la région de la Mauricie et ministre du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale, lançaient bien cette journée qui s'annonçait des plus enrichissantes. Basé sur le partage, par huit panélistes de l'industrie manufacturière, de pratiques innovantes en matière de formation et développement des compétences des employés, cet événement annuel a rassemblé plus de 350 participants (gestionnaires, professionnels en ressources humaines, représentants syndicaux, etc.). Nous tenons à remercier chaleureusement Sophie Bélanger, de La Petite Bretonne, et Isabelle Champoux, de Saputo, qui ont accepté notre invitation à venir partager les résultats de leurs projets de formation en littératie et du TENS (test d'équivalence de niveau de scolarité secondaire) à titre de panélistes; le secteur de la TA était très bien représenté. Finalement, le conférencier-vedette Luc Dupont, chercheur, auteur et professeur émérite à l'Université d'Ottawa, a présenté avec dynamisme les cinq éléments clés d'un marketing RH gagnant. Au plaisir d'échanger avec vous lors de la 6<sup>e</sup> édition!



## FINANCEMENT POUR FACILITER LE RECRUTEMENT ET L'INTÉGRATION EN EMPLOI DES PERSONNES IMMIGRANTES

En août dernier, le ministre du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale, Jean Boulet, lançait un autre volet de sa Grande corvée 2.0 en annonçant des investissements de 54,8 millions de dollars jusqu'en 2021 pour faciliter le recrutement et l'intégration en emploi des personnes immigrantes.

Une enveloppe de 20,9 millions de dollars pour financer quatre nouvelles mesures destinées aux entreprises souhaitant recruter des travailleurs étrangers temporaires:

- Mesure d'aide financière pour la participation à une mission de recrutement avec le remboursement d'environ 50 % des frais encourus, jusqu'à concurrence de 5 000 \$ par entreprise par mission.
- Mesure d'aide financière pour le recrutement international hors mission, soit le remboursement d'environ 50 % des frais de transport, d'hébergement et de repas à l'étranger, jusqu'à concurrence de 5 000 \$.
- Mesure d'aide financière pour le déménagement des travailleurs recrutés, jusqu'à concurrence de 1 000 \$ par travailleur immigrant.
- Admissibilité des travailleurs étrangers temporaires et de leurs conjoints à l'ensemble de l'offre des services publics d'emploi.

Grâce à ces mesures, le ministre estime pouvoir accompagner dans les deux prochaines années près de 2 000 entreprises dans leurs démarches de recrutement à l'international.

De plus, pour faciliter l'intégration en emploi des travailleurs immigrants, un investissement de 33,9 millions de dollars servira à bonifier le Programme d'aide à l'intégration des immigrants et des minorités visibles (PRIIME) ainsi que le Programme d'intégration en emploi de personnes formées à l'étranger référées par un ordre professionnel (IPOP).

Pour plus d'information autant pour un candidat que pour un employeur, veuillez communiquer avec votre [centre local d'emploi \(CLE\)](#), consultez le [PRIIME](#) ou téléphonez au 1 800 644-0075.

Source: Cabinet du ministre du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale

## RETOUR SUR LA PLANIFICATION STRATÉGIQUE TRIENNALE

Une cinquantaine de représentants patronaux et syndicaux de l'industrie de la TA et du milieu de l'éducation ont accepté l'invitation du CSMOTA pour participer à la démarche de planification stratégique le 2 octobre dernier à Mont-Saint-Hilaire. Cette journée d'échanges permet de recueillir les idées et les besoins de l'industrie alimentaire en matière de gestion des ressources humaines, de promotion des emplois et de formation. De ces discussions, les orientations triennales 2020-2023 ont été priorisées, ce qui a permis au CSMOTA de se doter d'un plan stratégique sur les projets et les actions à réaliser au cours des trois prochaines années. Le plan stratégique 2020-2023 sera disponible pour consultation au courant des prochaines semaines au [csmota.qc.ca](#).

Nous tenons à remercier tous ceux et celles qui ont participé à cette journée. L'implication des employeurs, des travailleurs et des représentants du milieu de l'éducation est essentielle pour la réalisation de cette démarche.



## FAVORISEZ VOTRE RECRUTEMENT GRÂCE AUX VISITES INDUSTRIELLES!

Les visites industrielles organisées par le CSMOTA en collaboration avec les employeurs permettent aux organismes en employabilité de découvrir l'environnement de travail ainsi que les postes à pourvoir. Lors de ces visites, les agents d'aide à l'emploi en apprennent davantage sur les différentes possibilités de carrière offertes dans l'entreprise. Vous désirez ouvrir vos portes pour vous aider dans votre recrutement? Contactez Olivier Beaumont-Bureau au 1 877 449-5335, poste 22, ou à [obeumont-bureau@csmota.qc.ca](mailto:obeumont-bureau@csmota.qc.ca).

## Le saviez-vous ?

Le portrait 2019 de l'*analyse des conventions collectives de l'industrie alimentaire au Québec* est maintenant disponible **gratuitement** sur notre site Web dans la section Gestion des ressources humaines ([cliquez ici pour y avoir accès](#)). Près de 280 conventions collectives ont été répertoriées et analysées avec rigueur et minutie. Ce rapport a nécessité plus de 600 heures de travail!

## Présentation et paneliste

- **19 septembre**: 10<sup>e</sup> Symposium annuel de l'Association québécoise pour l'innocuité alimentaire (AQIA) à l'Université Laval

➔ 55 personnes de l'industrie de la TA (responsables du contrôle de la qualité, représentants de fournisseurs de produits, responsables de la formation et propriétaires d'entreprise)



## Kiosques

- **17-18 octobre**: Salon national de l'éducation, zone bioalimentaire du MAPAQ, à Montréal

➔ 280 élèves du 2<sup>e</sup> cycle du secondaire, étudiants au collégial et à l'université et adultes amorçant une réorientation de carrière, un retour aux études ou une formation continue



- **17-18 octobre**: Congrès annuel de l'Association pour l'enseignement de la science et de la technologie au Québec (AESTQ) à Lévis

➔ 60 enseignants en science et technologie



- **22 octobre**: Congrès du Réseau des carrefours jeunesse-emploi du Québec (RCJÉQ) à Trois-Rivières

➔ 53 conseillers en emplois des carrefours jeunesse-emploi

Cet événement a eu l'honneur de recevoir le ministre du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale, Jean Boulet.



Alexandra Prescott, chargée de projets aux communications, accompagnée du ministre Jean Boulet

- **24 au 26 octobre**: Salon Carrière Formation, zone bioalimentaire du MAPAQ, à Québec

➔ 325 élèves du 2<sup>e</sup> cycle du secondaire, étudiants au collégial et à l'université et adultes amorçant une réorientation de carrière, un retour aux études ou une formation continue



- **21 novembre**: Crée ton avenir dans L'Érabie à la Polyvalente La Samare à Plessisville

➔ 122 élèves du 2<sup>e</sup> cycle du secondaire ou en formation professionnelle et des travailleurs immigrants



## Présentation et kiosque

- **5 novembre**: Journée Carrière à l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA), campus de La Pocatière

➔ 30 étudiants au DEC TPQA, enseignants et employeurs de l'industrie de la TA



## NOUVEAU SITE WEB DU CSMOTA BIENTÔT DÉVOILÉ!

Dans quelques semaines, vous pourrez naviguer sur notre tout nouveau site Web [csmota.qc.ca](http://csmota.qc.ca). Vous y trouverez plus facilement toutes les formations, les événements et les outils en ressources humaines offerts par le CSMOTA.

Parallèlement, le site [alimentetavie.com](http://alimentetavie.com) qui s'adresse plus particulièrement aux jeunes, aux enseignants, aux conseillers d'orientation, aux conseillers en emploi et aux chercheurs d'emploi désirant relever de nouveaux défis, s'est aussi refait une beauté. Vous y trouverez plusieurs vidéos sur l'industrie, de l'information sur le marché du travail, une carte interactive pour dénicher les différents programmes de formation dans les établissements scolaires, des renseignements sur les ateliers que nous offrons gratuitement dans les écoles et plus encore.

## Le saviez-vous ?

### Pour un environnement de travail sécuritaire pour tous!

Vous êtes à la recherche de formations en santé et sécurité au travail (SST) à jour et accessibles en tout temps? Grâce à un partenariat établi avec MÉDIAL SST, le CSMOTA vous offrira plus d'une vingtaine de formations en ligne sur le SIMDUT, le cadenassage, la conduite de chariot élévateur, la manutention manuelle des charges, etc. Elles seront accessibles sur notre nouveau site Web très bientôt!

## ATELIERS ALIMENTAIRE, MON CHER!

Gratuit

Vous désirez faire connaître les métiers et professions de l'industrie alimentaire à vos élèves du 2<sup>e</sup> cycle du secondaire dans le cadre d'un atelier à caractère scientifique? Nous pouvons nous rendre à votre école pour vous offrir les ateliers *Alimentaire, mon cher!* Durant la période de 75 minutes, la classe se transforme en mini-usine de fabrication de barres tendres où les élèves en équipe de quatre se partagent diverses tâches: choix et pesée des ingrédients, calcul des coûts et des calories, création d'une étiquette et d'un slogan pour leur nouveau produit. Si vous êtes dans la région de Montréal, vous pouvez contacter Karianne Chapdelaine-Poirier du Réseau Technoscience au 514 252-3027, poste 3910, ou à [animation@technoscience.ca](mailto:animation@technoscience.ca). Pour toutes les autres régions du Québec, veuillez contacter Alexandra Prescott au 1 877 449-5335, poste 25, ou à [aprescott@csmota.qc.ca](mailto:aprescott@csmota.qc.ca).



La date de tombée du prochain numéro: 31 janvier 2020



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](mailto:info@csmota.qc.ca)  
[csmota.qc.ca](http://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 *Alimentation* est encouragée, à condition d'en indiquer la source.

Ce journal a été rédigé selon les principes de la rédaction épique.

Ont participé à la rédaction de ce numéro:  
Olivier Beaumont-Bureau, Marie-France Héroux, Lise Perron et Alexandra Prescott  
Design graphique et infographie: Numerix  
Révision linguistique: Johanne Hamel

*Alimentation* 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