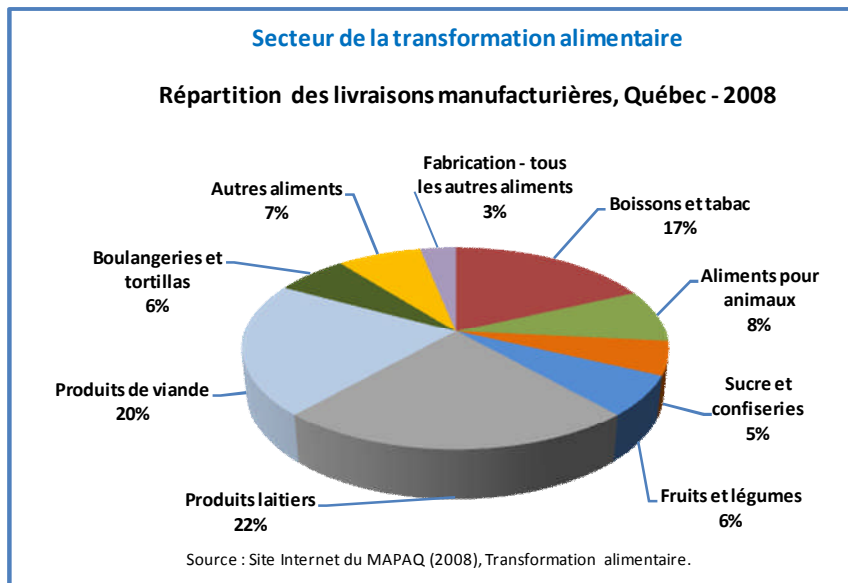


Le secteur de la transformation alimentaire

Selon les données du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), le secteur de la transformation alimentaire compte quelque 2 100 établissements au Québec en 2008.¹

Le graphique ci-contre propose une répartition des livraisons manufacturières de ces entreprises en 2008. On y constate que les plus importants secteurs de cette industrie sont ceux des produits laitiers (22 %), de la viande (20 %) ainsi que des boissons et du tabac (17 %).

En 2009, ce secteur comptait 67 300 emplois.

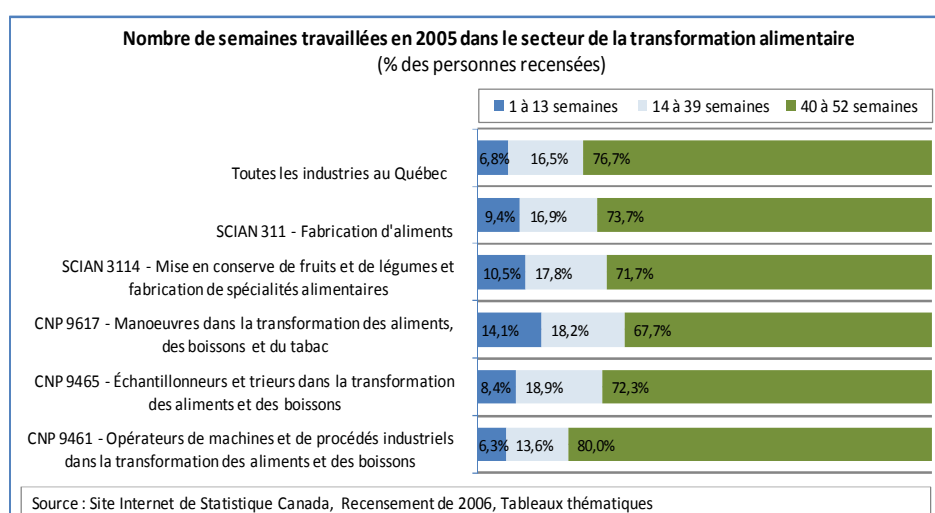


La saisonnalité dans le secteur

Une forte majorité d'entreprises du secteur de la transformation alimentaire mise sur une main-d'œuvre embauchée sur une base annuelle. Dans ce secteur, ce sont principalement les usines de transformation des fruits et légumes (conserveries) qui ont des problématiques reliées à la saisonnalité. Les activités dans ces entreprises se déroulent de mai à octobre avec une période de pointe en août et septembre.

Le nombre de semaines travaillées annuellement dans une profession ou un secteur fourni un indice de la stabilité de l'emploi dans le secteur et donc aussi du caractère annuel ou saisonnier de l'emploi.

Le graphique suivant présente le nombre de semaines travaillées par les personnes recensées en 2006 au Québec, dans le secteur et, plus spécifiquement, pour certaines professions du secteur.



¹ MAPAQ, Site Internet – présentation du secteur de la transformation alimentaire [[En ligne](#)]

Globalement, on constate que le nombre de semaines travaillées par les personnes recensées dans le secteur est légèrement inférieur à celui observé dans l'ensemble des industries au Québec. C'est dans la profession de manœuvre dans la transformation des aliments et des boissons que le nombre de semaines travaillées est le plus faible.

Par ailleurs, une enquête réalisée en 2002 auprès de 20 entreprises de transformation et de mise en conserve de fruits et légumes indique que ces entreprises embauchaient alors 1 952 employés saisonniers pour 536 employés réguliers ce qui confirme les besoins importants de main-d'œuvre saisonnière dans ce sous-secteur.²

Les principaux enjeux liés à l'emploi saisonnier

De courtes et intenses périodes d'activités

La courte période d'embauche des emplois offerts dans les conserveries contribue de façon importante aux difficultés de recrutement dans le secteur. Plusieurs offres d'emploi dans le secteur ont une durée de 6 à 8 semaines ce qui peut paraître insuffisant à plusieurs chercheurs d'emplois. D'autant plus qu'une période d'embauche de si courte durée ne permet pas au travailleur de cumuler le nombre d'heures de travail requis pour être admissible à l'assurance emploi.

Une non-disponibilité des étudiants en période de pointe

Les usines de transformation des fruits et légumes ne peuvent compter sur la main-d'œuvre étudiante qui n'est plus disponible à compter de la mi-août alors que ces entreprises ont des périodes de pointe en août et en septembre. Ce constat réduit les alternatives de recrutement durant ces périodes.

Les conditions de travail

Selon une étude réalisée en 2002³ auprès des conserveries, les conditions de travail constitueraient également un facteur de désintéressement des candidats potentiels. Parmi ces conditions, les exigences physiques du travail et son caractère routinier de même que les taux de salaire peu élevés contribueraient aux difficultés de recrutement. La localisation de certaines entreprises, éloignées des grands centres urbains limiterait aussi l'accès à l'emploi pour certaines recrues potentielles.

Les initiatives et les solutions explorées

À la recherche de stratégies pour faciliter le recrutement

En 2002, le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire réalise une analyse sur les besoins de main-d'œuvre saisonnière. L'étude énumère un ensemble de stratégies de recrutement possibles et identifie différentes initiatives de recrutement mises en œuvre dans d'autres secteurs d'activités dans lesquels on doit aussi composer avec la saisonnalité des emplois

L'étude conclut finalement sur un certain nombre de recommandations pour le secteur de la transformation alimentaire :

²CSMO en transformation alimentaire, réalisée par le Groupe AGÉCO (2002), « Analyse des besoins en main-d'œuvre saisonnière dans les entreprises de transformation et de mise en conserve de fruits et légumes », Québec.

³CSMO en transformation alimentaire, réalisée par le Groupe AGÉCO (2002), « Analyse des besoins en main-d'œuvre saisonnière dans les entreprises de transformation et de mise en conserve de fruits et légumes », Québec.

Stratégies recommandées	
Secteur de la transformation et mise en conserve de fruits et légumes	
Stratégies individuelles	Instaurer un système de primes visant la rétention
	Publiciser les besoins d'embauche et accentuer les efforts de visibilité de l'entreprise
	Cibler le recrutement vers les clientèles présentant un potentiel d'embauche intéressant
	Assurer une meilleure utilisation des ressources disponibles (organismes publics reliés à l'emploi)
	Assurer une utilisation optimale des technologies (mécanisation des postes de travail)
Stratégies collectives	Instaurer un système de recrutement collectif
	Instaurer un système de transport collectif
	Recourir davantage à la formule de mobilité régionale d'Emploi-Québec
	Développer une meilleure collaboration avec les organismes d'insertion en emploi
	Utiliser le programme de travailleurs agricoles saisonniers du Mexique et des Antilles
CSMO en transformation alimentaire, réalisée par le Groupe AGÉCO (2002), « <i>Analyse des besoins en main-d'œuvre saisonnière dans les entreprises de transformation et de mise en conserve de fruits et légumes</i> », Québec.	

Le recours à une main-d'œuvre immigrante temporaire

En 2002, les répondants à l'enquête dans le secteur de la transformation et de la mise en conserve des fruits et légumes⁴ envisageaient le recours à des travailleurs étrangers temporaires pour solutionner les difficultés de recrutement. Certains voyaient alors le programme de travailleurs saisonniers du Mexique et des Antilles auquel avaient accès les agriculteurs québécois comme une alternative à explorer en transformation alimentaire, d'autant plus que le programme était déjà accessible à des entreprises ontariennes de transformation alimentaire.

Depuis ce temps quelques entreprises du secteur ont expérimenté un recrutement dans ce bassin de main-d'œuvre. En 2010, dans le cadre de son diagnostic sectoriel, le Comité sectoriel des pêches maritimes souhaitait obtenir une meilleure connaissance du Programme concernant les travailleurs étrangers temporaires (PTET). Quatorze entrevues ont été réalisées avec neuf entreprises du secteur de la production agricole et cinq entreprises de la transformation alimentaire ayant utilisé ce programme au cours des dernières années. L'étude conclue que les entreprises de la transformation alimentaire qui avaient eu recours à cette alternative avaient trouvé le processus long et complexe. Leurs démarches s'étaient échelonnées sur plusieurs mois. Par contre, le bilan global était plutôt positif :

« Une fois que les travailleurs étrangers sont embauchés et que l'ensemble des préparatifs pour faciliter leur intégration dans l'entreprise et la communauté locale est réalisé, les entreprises se disent très satisfaites de la main-d'œuvre étrangère et de son assiduité au travail. Pour plusieurs d'entre elles, le recours à cette main-d'œuvre a permis d'assurer la stabilité, voire la croissance de la production dans un contexte de bonne gestion des ressources humaines. »⁵

Recruter dans d'autres régions

Selon, l'enquête réalisée dans le secteur de la transformation et de la mise en conserve des fruits et légumes⁶, certains transformateurs auraient également recours à une stratégie de recrutement de main-d'œuvre dans les régions où le taux de chômage est élevé.

⁴Idem.

⁵ Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes (2010), Réalisé par Zins Beauchesne et associés « Résultats des entrevues avec des entreprises du secteur agroalimentaire utilisatrices du Programme concernant les travailleurs étrangers temporaires ». [En ligne]

⁶Idem.

Des recruteurs de l'entreprise se rendent dans les régions ciblées avant le début de la période de production, y tiennent des séances d'information et recueillent les coordonnées des candidats intéressés. Ces candidats sont contactés au moment opportun et sont invités à venir s'installer à proximité de l'entreprise, pour la durée de la saison. Les frais de déplacement de ces employés sont remboursés par l'entreprise.

Les CLE de certaines régions visées par ce recrutement ont donné leur appui à cette démarche en faisant la promotion des emplois saisonniers offerts par les conserveries et en mettant des locaux à la disposition de l'employeur pour la tenue de séances d'information et d'entrevues individuelles.

Au moment de l'enquête, en 2002, cette stratégie semblait donner des résultats satisfaisants bien que l'on constatait que l'une des difficultés découlant de cette stratégie était de trouver l'hébergement temporaire pour ces employés.

Un plan d'action en agroalimentaire

Le ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) a récemment adopté un plan d'action sur la recherche et l'innovation en agroalimentaire⁷ s'étalant sur trois ans. Le CSMOTA aura un rôle important à jouer dans la mise en œuvre de ce plan et sera interpellé par l'une de ses orientations visant à assurer la disponibilité du personnel qualifié dans les entreprises alimentaires.

Des fonds spécifiques seront associés à des activités de promotion en collaboration avec les autres comités sectoriels concernés par le secteur bioalimentaire.

Une approche concertée auprès des jeunes

Le CSMO en transformation alimentaire et ceux de l'agriculture, des pêches maritimes et du commerce de l'alimentation ont joint leurs efforts pour informer les jeunes sur les métiers de leurs secteurs respectifs, dans une approche commune.

Sous le thème *Ta bouffe du début à la faim*, ce site présente les emplois dans une perspective intégrant toutes les étapes de la chaîne bioalimentaire dans une approche informative et dynamique permettant de multiples interactions avec l'utilisateur. Un guide d'activités complémentaire a été élaboré pour que les enseignants puissent utiliser le site dans le cadre du cours « Projet personnel d'orientation - PPO », consacré à l'exploration des métiers en milieu scolaire.



⁷ Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, (2010) «Plan d'action pour la recherche et l'innovation en agroalimentaire». [En ligne]

Bibliographie

Quelques études et références

Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (2010), réalisé par Darvida Conseil, « Diagnostic externe », Québec. [\[En ligne\]](#)

Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (2002), réalisée par le Groupe AGÉCO, « Analyse des besoins en main-d'œuvre saisonnière dans les entreprises de transformation et de mise en conserve de fruits et légumes », Québec. [\[En ligne\]](#)

Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes (2010), réalisé par Zins Beauchesne et associés « Résultats des entrevues avec des entreprises du secteur agroalimentaire utilisatrices du Programme concernant les travailleurs étrangers temporaires ». [\[En ligne\]](#)

Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois, (2008), « Agriculture et agroalimentaire assurer et bâtir l'avenir », Québec. [\[En ligne\]](#)

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, (2010) « Plan d'action pour la recherche et l'innovation en agroalimentaire ». [\[En ligne\]](#)

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, « La transformation alimentaire québécoise en chiffres – Édition 2006 ». [\[En ligne\]](#)

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, « La transformation alimentaire québécoise en chiffres – Profil régional de l'industrie bioalimentaire au Québec - Estimations pour 2007 ». [\[En ligne\]](#)

Transformation Alimentaire Québec – MAPAQ (2009), « Stratégie de soutien à la transformation alimentaire ». [\[En ligne\]](#)

Quelques sites Internet de référence

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



[Conseil de la transformation alimentaire et des produits de consommation \(CTAC\)](#)

[Conseil des RH du secteur de la transformation des aliments](#)

[Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec \(MAPAQ\)](#)

[Transformation Alimentaire Québec \(TRANSAQ\)](#)

[Ta bouffe.com](#)