



- ❖ Un **exercice de concertation élargi**
- ❖ **Problématique de rétention en entrepôts**
- ❖ Un **nouvel outil** pour les **commis**
- ❖ La **tournée régionale en Montérégie**

## LA TABLE SERA MISE POUR TOUS LES PARTENAIRES

# Le Comité lance l'idée d'une planification stratégique triennale

❖ De nombreux partenaires actifs dans l'industrie du commerce de l'alimentation ont été conviés à la mi-avril à une importante rencontre de discussion ouverte sur les grands enjeux du secteur, où tous les sujets préoccupants et essentiels à son développement auront été débattus.

Pour l'occasion, les intervenants étaient de tous les horizons : gestionnaires d'entreprise (petites ou grosses), responsables des ressources humaines, représentants syndicaux, spécialistes du secteur et gens de métier.

L'objectif de cette rencontre stratégique de deux jours en Montérégie est de profiter de nouvelles expertises et visions

dans le but de mieux cerner les attentes des gens qui y sont impliqués de près, et de permettre ainsi aux membres de son conseil d'administration et aux employés du Comité de définir leurs actions à venir.

Les informations recueillies nous assureront de données mises à jour et d'informations de première main. Elles nous fourniront surtout des atouts importants pour la poursuite de nos activités et des actions qui seront privilégiées.

En tant qu'organisme à but non lucratif constitué de partenaires de l'industrie, dont la mission première est de favoriser la concertation des entreprises et de la main-d'œuvre du secteur du commerce de détail et de gros, nous avons voulu initier, par la tenue de cet événement unique, une réflexion de fond portant sur les principaux défis à relever tels que : problématique du vieillissement de la main-d'œuvre, manque de ressources humaines et problématique de rétention de la main-d'œuvre à certains postes clés, changements dans les modes d'opération et introduction de nouvelles technologies. ❖

## Le SIAL, prise 4



Le SIAL Montréal, c'est 18 000 acheteurs et visiteurs, et des entreprises de 30 pays, en plus du Canada et des États-Unis. C'est aussi beaucoup de nouveautés culinaires, de mets santé et de produits exotiques. Nous y étions pour y découvrir les nouvelles tendances en alimentation, mais surtout pour répondre aux nombreuses préoccupations en matière de main-d'œuvre des gens actifs dans notre industrie.



# Le défi de l'heure : les préparateurs de commande

❖ Le dépôt récent du rapport de la firme Zins Beauchesne préparé pour le compte du Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation le confirme. Le poste d'entrée en entrepôt, celui de préparateur de commandes, est le plus difficile à combler pour bon nombre d'entreprises, petites ou grosses.

Les difficultés de recrutement et de rétention de la main-d'œuvre s'explique principalement par les conditions difficiles liées à ce poste. Cette étude, qui portait aussi sur les postes de commis d'entrepôt, réceptionnaire-expéditeur et opérateur de chariot élévateur, a été faite auprès de trois groupes cibles : les employés actuels, les anciens employés et un groupe de responsables des ressources humaines des principaux grossistes distributeurs de ce sous-secteur de l'alimentation.

La motivation semble meilleure chez les opérateurs de chariot élévateur, les plus anciens employés de ces entreprises, dont une forte proportion (96,6 %) d'entre eux occupent un poste à temps plein de jour et font face à des contraintes physiques moins lourdes. Bien que ces éléments de satisfaction rejoignent aussi les employés occupant les autres postes en

entrepôt, les exigences physiques du métier, le rythme et les horaires de travail et l'environnement physique du lieu de travail restent des freins importants au recrutement et à la rétention de la main-d'œuvre dans ce secteur.

### Le volet quantitatif

Le Comité a également voulu coupler à ces données sur la rétention de la main-d'œuvre dans les entrepôts du commerce de gros des éléments de réponse touchant un volet plus quantitatif, soit d'établir les coûts directs et indirects liés au roulement élevé de cette main-d'œuvre. Les résultats de l'étude confiée au groupe PCI, qui verra plus précisément à définir les coûts d'absentéisme, les coûts médicaux et ceux liés au recrutement, seront connus au cours des prochaines semaines. ❖

## Étude en boulangerie-pâtisserie

❖ Le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation s'est joint au Comité sectoriel de main-d'œuvre de la transformation alimentaire pour réaliser une étude sectorielle sur la fabrication et la commercialisation des produits de boulangerie et de pâtisserie.

Confiée au Groupe DBSF, cette étude visera à faire une mise à jour de l'environnement socio-économique dans lequel évoluent les entreprises des deux secteurs visés. Elle permettra de définir des pistes d'action afin d'améliorer l'équilibre entre l'offre et la demande de main-d'œuvre, et l'adéquation formation-emploi.



À partir des données quantitatives et qualitatives recueillies, nous souhaitons mettre en relief les différentes difficultés auxquelles les entreprises font face notamment en termes de recrutement, de rétention, de formation de la main-d'œuvre et de valorisation des compétences des travailleurs oeuvrant dans les deux secteurs d'activités.

Notons que les métiers et occupations en commerce de l'alimentation ciblés dans cette étude sont ceux de gérant de département, de boulanger-pâtissier et d'aide boulanger-pâtissier.

Le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport (MELS), le ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation participent également à ce projet. ❖

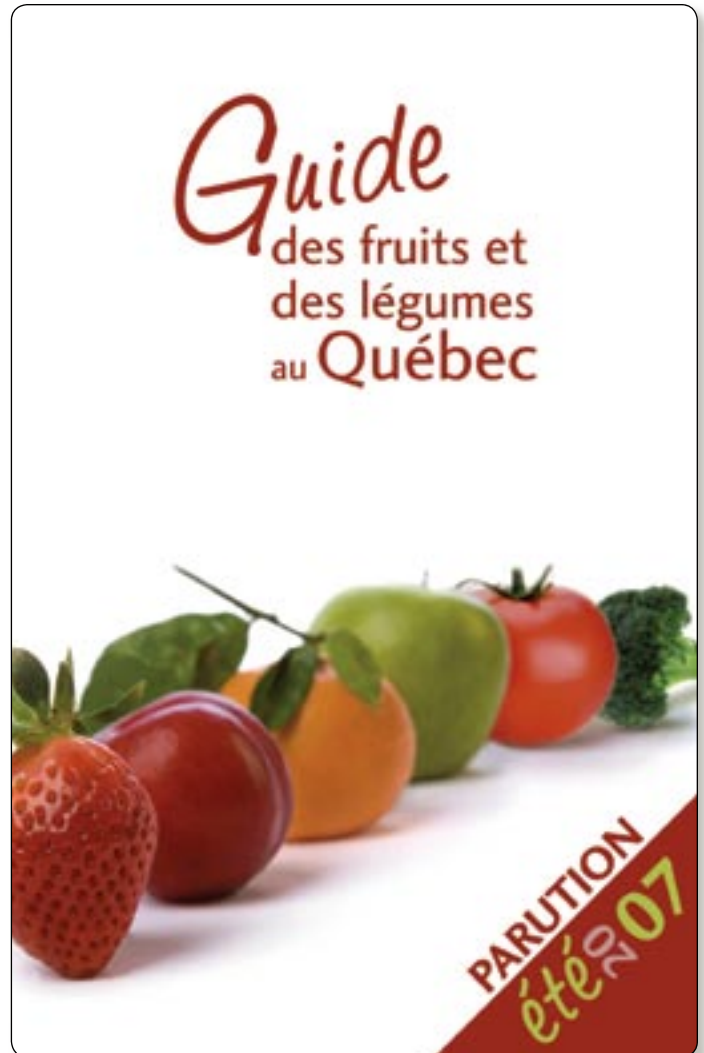
# Le guide des fruits et des légumes bientôt disponible

... Les commis qui travaillent dans le département des fruits et légumes des marchés d'alimentation et dans les différentes fruiteries pourront bientôt compter sur un outil de travail de première main, *Le Guide des fruits et des légumes au Québec*, qui complétera leur formation sur les différents produits offerts, du plus commun au plus exotique.

De format robuste et pratique, il a été conçu en suivant la même approche que pour le premier guide en poissonnerie produit par le comité, largement apprécié depuis sa parution en 2005.

L'orientation de son contenu a été préparé en profitant de conseils d'un groupe d'experts actifs en magasin d'alimentation et spécialisés dans le domaine. Regroupés par famille, on y retrouve l'ensemble des fruits et légumes disponibles dans le marché, autant ceux produits chez nous que ceux importés. On a par ailleurs pris soin de donner une large place aux divers produits exotiques, aux origines aussi diverses que lointaines, qui se retrouvent de plus en plus sur nos étals et qui suscitent un intérêt grandissant auprès des consommateurs.

En plus d'illustrations et de photos évocatrices, ce nouveau guide sur les fruits et légumes comprendra une série de tableaux qui, en un coup d'œil rapide, fourniront à son utilisateur des indications sur les principales caractéristiques de la famille, leur disponibilité, l'indice de maturité, leur conservation et leur utilisation possible. ☺



## - - Vous désirez déjà une copie de notre nouveau guide? - -

Prenez les devants en nous faisant part de votre intention de vous en procurer un ou plusieurs exemplaires. Faites-nous parvenir vos coordonnées par courriel, télécopieur ou par la poste.

} Comité sectoriel de main-d'œuvre  
du commerce de l'alimentation  
Place du Parc – 300, rue Léo-Pariseau, bur. 950  
Montréal (Québec) H2X 4B3  
Télécopieur : 514 499-3483 – info@csmoca.org

NOM ET PRÉNOM

COURRIEL

ADRESSE

TÉLÉPHONE

Le prix de vente  
du guide sera  
disponible bientôt

## AU TOUR DE LA MONTÉRÉGIE

# Poursuite de la tournée régionale

...✚ Plus d'une vingtaine de comités sectoriels de main-d'œuvre ont délégué des représentants à la rencontre régionale d'information qui s'est tenue le 19 avril à l'Hôtel des Seigneurs, de St-Hyacinthe.

Cet événement constitue, pour l'ensemble des comités présents, une vitrine de premier choix pour faire la démonstration de la pertinence de leurs interventions auprès d'employés des bureaux régionaux d'Emploi-Québec, de conseillers en orientation du réseau scolaire et de représentants de groupes communautaires, en plus de fournir des précisions sur leurs réalisations en cours couvrant les principaux mandats qui leur ont été confiés. 🍷

## SALON DE L'EMPLOI DU COMMERCE DE DÉTAIL

# La Comité y était !

...✚ Les 27 et 28 février derniers, le Comité participait pour la 4<sup>e</sup> fois au Salon de l'emploi du commerce de détail, qui s'est tenu au Complexe Desjardins.

Cet événement est destiné spécifiquement aux détaillants du Québec ayant des postes à pourvoir principalement en vente, en gestion et en service à la clientèle. Plus de 25 entreprises ont répondu à l'appel de Détail Québec, le nouveau vocable du Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de détail.

Bien qu'il réponde aux besoins de chercheurs d'emplois de tous âges, ce Salon rejoint plus particulièrement les préoccupations de notre secteur puisqu'il rassemble aussi des étudiants issus des programmes de formation en vente et en Gestion de commerces, un programme offert au niveau collégial autant au niveau du DEC que de l'AEC, et pour lequel le Comité a produit une série de trousse pédagogiques. 🍷

## UNE PREMIÈRE EN OUTAOUAIS

# Le comité présent au salon Accès-Emploi

...✚ Le Comité a eu le plaisir de participer pour une première fois au Salon Accès Emploi préparé pour une 7<sup>e</sup> année par la Chambre de commerce de Gatineau et Emploi-Québec. Plus de 5 000 personnes, dont près de 3 200 pour la seule première journée, ont rencontré au centre Robert-Guertin des employeurs et des organismes locaux de placement ou de soutien en emploi.

Sur place, les chercheurs d'emploi ont bénéficié de supports divers dans leur quête d'un nouveau travail : séances d'information sur les ressources et les différents outils utiles pour la recherche d'emploi, séances d'informations sur les services d'Emploi-Québec, dont le site de placement en ligne, et entrevues sur place selon la formule du *speed-jobbing*.

Nous avons profité des deux jours de notre visite, les 22 et 23 mars derniers, pour faire la promotion de notre industrie et des emplois qui y sont disponibles. Et nous avons pu y observer la forte implication et le dévouement de tous les intervenants en emploi de la région. 🍷

## TROUSSE PÉDAGOGIQUE

# La 4<sup>e</sup> est prête !

...✚ Le Comité sectoriel a terminé la production de sa quatrième trousse pédagogique qui touche l'essentiel des opérations dans un marché d'alimentation.

Il la distribuera sous peu à tous les professeurs qui donnent des cours dans le cadre du programme collégial de Gestion de commerces. Leurs étudiants pourront ainsi avoir toutes les précisions voulues sur le service à la clientèle, la gestion des stocks et la gestion d'ensemble des opérations, dont un important volet touchant la gestion du personnel en magasin. 🍷



Rédaction : Laurence Zert, directrice générale  
Pierre Cordeau, agent de recherche et d'information  
Conception graphique et production : [www.acapelladesign.com](http://www.acapelladesign.com)  
Tirage : 6 000 copies  
Disponible sur le site du Comité : [www.csmoca.org](http://www.csmoca.org)  
ISSN : 1705-7582 version imprimée  
ISSN : 1705-7590 version en ligne  
Dépôt légal - Bibliothèque du Québec, 2007



Comité sectoriel de main-d'œuvre  
du commerce de l'alimentation  
Place du Parc, 300 rue Léo-Pariseau  
bureau 950, Montréal (Québec) H2X 4B3  
Tél. : 514 499-1598 - Téléc. : 514 499-3483  
[info@csmoca.org](mailto:info@csmoca.org)

La publication de ce bulletin est rendue possible grâce à la contribution financière d'Emploi-Québec.

Emploi Québec