



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2021-2022



Version numérique

Table des matières et sections
entièrement accessibles et cliquables.

Comité sectoriel de main-d'oeuvre
du commerce de l'alimentation

CSMOCA

Comité sectoriel de main-d'oeuvre du commerce de l'alimentation

Nous sommes le pôle d'entraide et de valorisation de la main-d'oeuvre du commerce de l'alimentation au Québec. Ici on savoure son travail!



7105 rue St-Hubert, local 105
Montréal (Québec) H2S 2N1
Canada

Téléphone : (514) 499-1598

csmoca.org
info@csmoca.org

Conception et design graphique :
NOMADIC AGENCE CRÉATIVE



Table

des matières

	<u>Le comité</u>	<u>04</u>
	<u>L'industrie</u>	<u>08</u>
	<u>Stratégies</u>	<u>13</u>
	<u>Projets</u>	<u>16</u>
	<u>Communications</u>	<u>27</u>
	<u>À votre écoute</u>	<u>30</u>



LE COMITÉ

Répond à
plus de 13 000
entreprises et
152 000
employés

CSMOCA

MOT DE BIENVENUE

De la directrice générale et des coprésidents

Encore une année ponctuée de confinements et de mesures sanitaires ! Encore une année où la grande majorité des québécois a accepté la situation de bon cœur, avec l'espoir d'un retour prochain à la normalité.

Il nous aura tout de même fallu attendre mars 2022 pour mettre enfin derrière nous les confinements, couvre-feu et autres mesures restrictives. Mais alors que nous disions aurovoir à cette crise qui aura duré trop longtemps, force est de constater que la pandémie aura bousculé profondément notre environnement et le commerce de l'alimentation n'y échappe pas. Manque criant de main-d'œuvre, difficultés d'approvisionnements, spirale inflationniste et instabilité mondiale viennent directement affecter le rendement des commerces et

entreprises du secteur. Solidaire, le **CSMOCA** n'a pas échappé aux aléas de la crise. Mais comme l'ont fait les commerces et entreprises que nous représentons, nous nous sommes retourné les manches et avons maintenu le cap pour répondre au mieux aux besoins en matière de main-d'œuvre.

4 nouvelles formations en ligne, plus de 4000 employés formés, 224 ententes PAMT signées mais aussi une consultation stratégique à laquelle 92 employeurs ont participé. Nous vous avons entendu et écouté ! Ce rapport vous présente nos activités de l'année ainsi que les grandes lignes du plan triennal qui nous occupera jusqu'en 2025.

Année de changements également pour le comité qui a fait peau neuve avec de nouveaux

administrateurs impliqués et une nouvelle équipe de professionnelles dédiées.

Nous en profitons pour remercier chaudement nos administrateurs pour leur participation active et leur support à la direction générale tout au long de l'année.

Nous remercions également nos partenaires, experts de métiers et fournisseurs de services qui nous ont permis de livrer nos projets malgré les turbulences qui nous frappaient. C'est avec grand plaisir que nous vous présentons ce rapport d'activités qui couvre l'année 2021/2022.



Laurence Zert
Directrice générale



Lucie Rodrigues
Coprésidente patronale



Robert Sévigny
Coprésident syndical

CONSEIL D'ADMINISTRATION

LES COPRÉSIDENTS

- » **Robert Sévigny**
Coprésident syndical
TUAC 501
- » **Lucy Rodrigues**
Coprésidente patronale
Épiciers unis
Métro-Richelieu inc.

LES ASSOCIATIONS

- » **Pierre-Alexandre Blouin**
Administrateur
ADAQ
- » **Michel Rochette**
Administrateur
CCCD

LES GROSSISTES

- » **Lamis Salam**
Administratrice
Sobeys
- » **Élizabeth Giroux**
Administratrice
Maxi et Provigo
- » **Lucy Rodrigues**
Coprésidente patronale
Épiciers unis
Métro-Richelieu inc.
- » **Geraldyn Balza**
Administratrice
Groupe Beaudry et Cadrin

LES SYNDICATS

- » **Dany C Roy**
Administrateur
CSN Fédération
du Commerce
- » **Michel L'Héroult**
Administrateur
CSD
- » **Jacques Boucher**
TUAC 500
- » **Robert Sévigny**
Coprésident syndical
TUAC 501

LES DÉTAILLANTS

- » **Marie-Josée Drouin**
Administratrice
Alimentation Raymond Drouin,
Métro plus Drouin
- » **Jessy Vézina**
Administrateur
Marché IGA Lambert
- » **Michel Lefebvre**
Administrateur
Marché Provigo
- » **André Forget**
Administrateur
Dépanneurs Forget

LES PARTENAIRES GOUVERNEMENTAUX

- » **Lucie Boutin**
Représentante du ministère Direction
du développement des compétences
et de l'intervention sectorielle - Secteur
Emploi Québec Ministère du Travail, de
l'Emploi et de la Solidarité sociale
- » **Andy Cerqueira**
Agent de recherche et de planification
socio-économique
Direction de la main-d'oeuvre et de la
relève Ministère de l'Agriculture, des
Pêcheries et de l'Alimentation

NOTRE ÉQUIPE



Laurence Zert
Directrice générale
lzert@csmoca.org



Charlotte Pigeon
Chargée des communications
cpigeon@csmoca.org



Anna Maszewska
Coordonnatrice de formation
amaszewska@csmoca.org



Shara Amrani
Service aux abonnés, administration
et finances
samrani@csmoca.org



L'INDUSTRIE

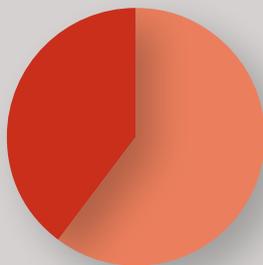
Le secteur
qui nourrit la
population
québécoise



NOMBRE D'ENTREPRISES

en commerce de l'alimentation selon le type

Épiceries : 6 508



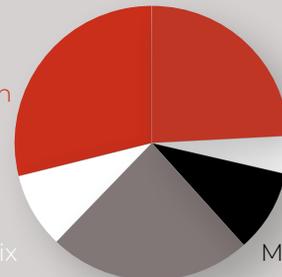
2 634
Supermarchés
et autres épiceries
(commerces de
proximité)

3 874
Commerces
de
proximité

Magasins d'alimentation
spécialisés : 3 383

1 015
Tous les autres
magasins d'alimentation
spécialisés

304
Confiseries
et magasins de noix



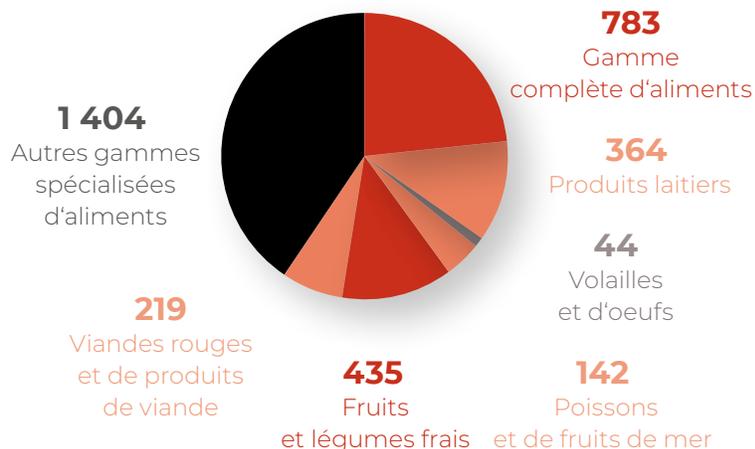
776
Boucheries

148
Poissonneries

326
Marchés de fruits
et de légumes

814
Boulangeries
pâtisseries

Grossistes de produits
alimentaires : 3 391



783
Gamme
complète d'aliments

364
Produits laitiers

44
Volailles
et d'oeufs

142
Poissons
et de fruits de mer

1 404
Autres gammes
spécialisées
d'aliments

219
Viandes rouges
et de produits
de viande

435
Fruits
et légumes frais

L'ALIMENTATION AU COEUR DU CSMOCA

Le secteur du commerce de l'alimentation



6 508

Épiceries

3 383

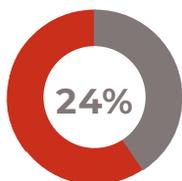
Magasins d'alimentation
spécialisés

3 391

Grossistes de produits
alimentaires

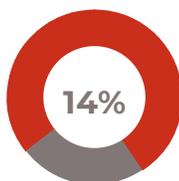
Nombre d'entreprises en commerce
de l'alimentation par tranche d'effectifs

3 304



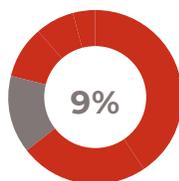
1 à 4
employés

1 961



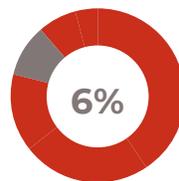
5 à 9
employés

1 211



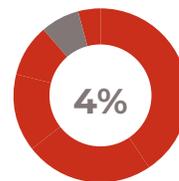
10 à 19
employés

788



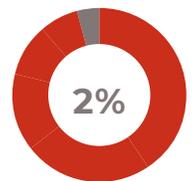
20 à 49
employés

585



50 à 99
employés

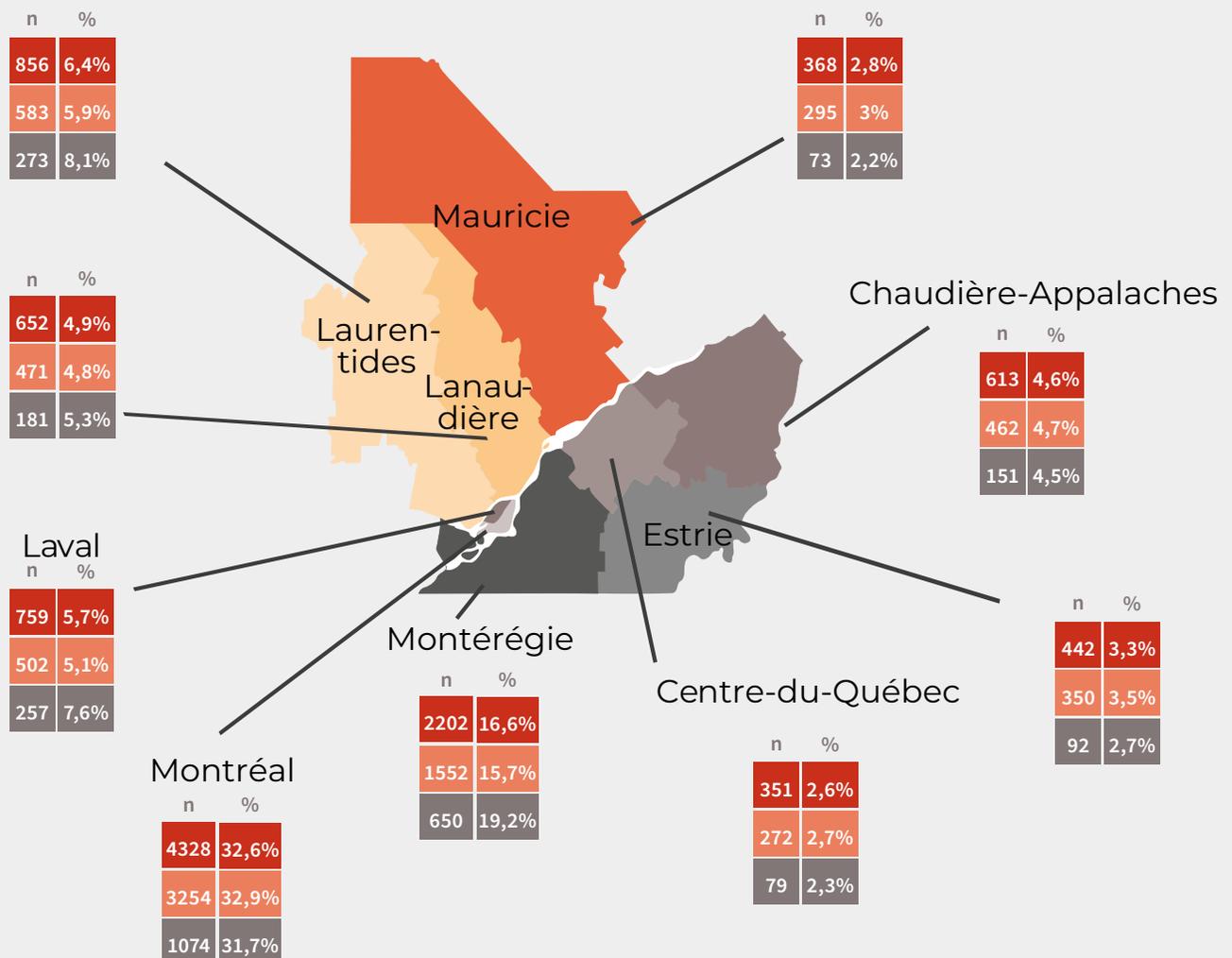
413



100 à 199
employés

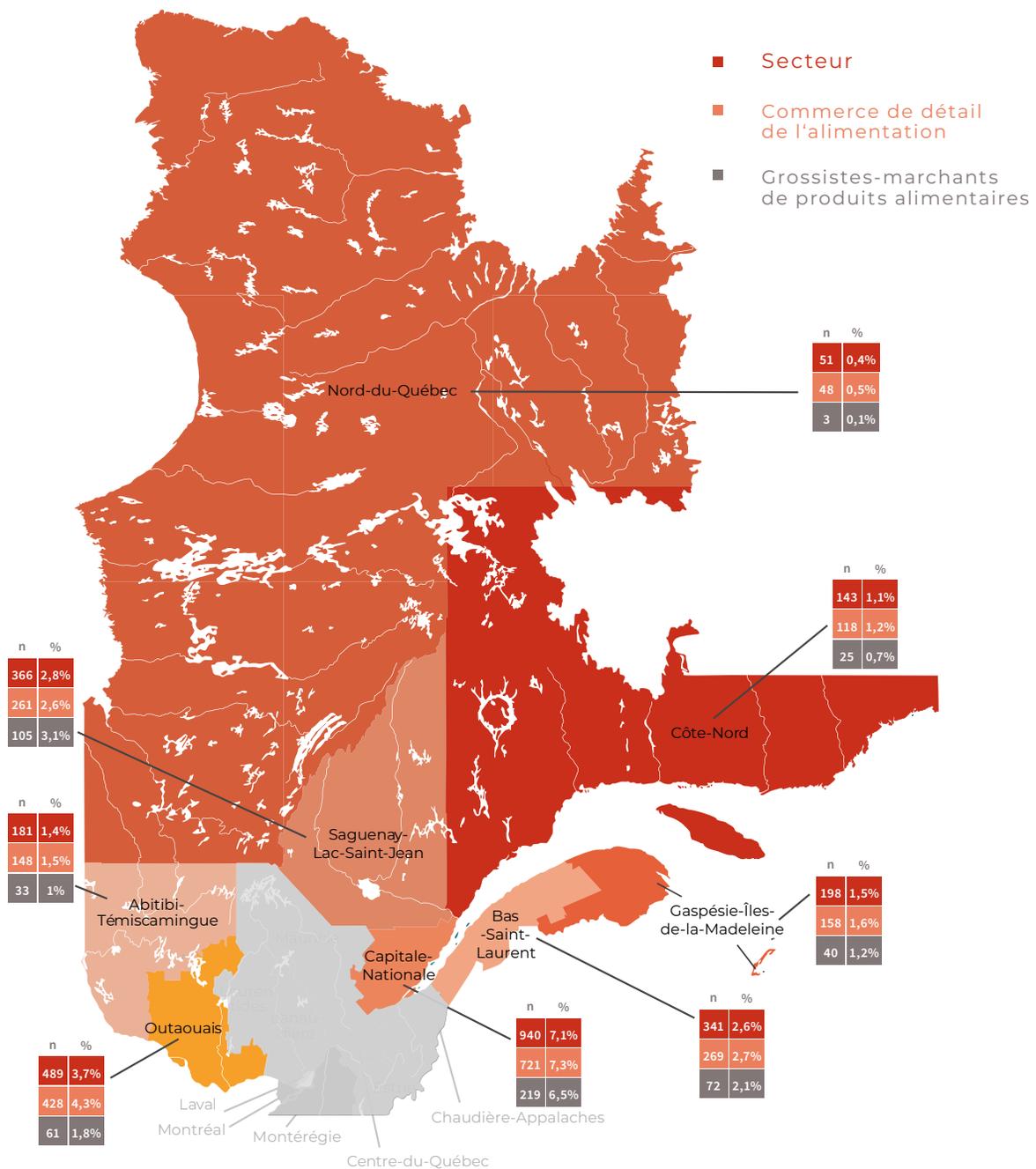
NOMBRE D'ENTREPRISES

en commerce de l'alimentation par région administrative

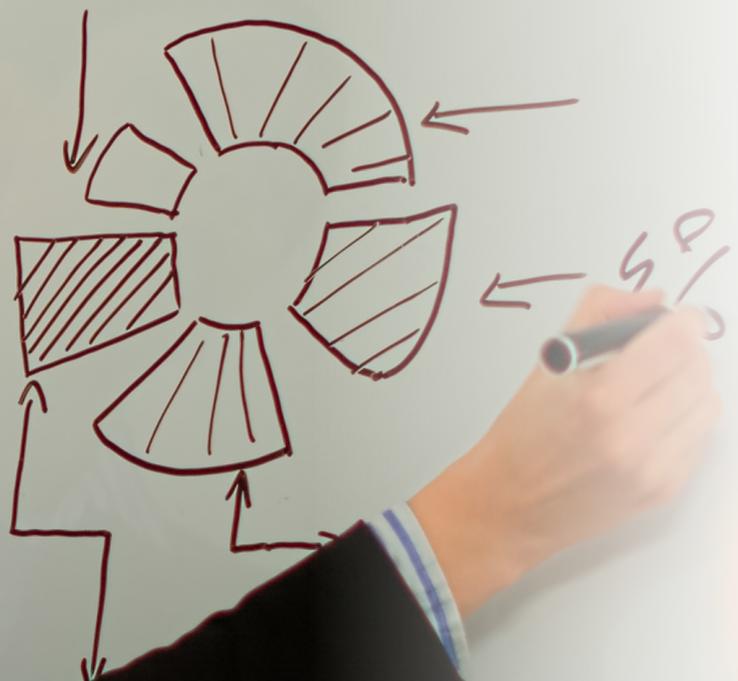


NOMBRE D'ENTREPRISES

en commerce de l'alimentation par région administrative
(suite)



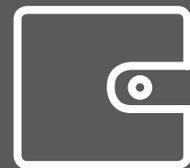
STRATÉGIES



Les meilleures solutions pour répondre à vos besoins



FINANCES



Financement
obtenu
946 414\$

REVENUS : 946 414\$

Subventions

Commission des partenaires du marché du travail
Entente-cadre : **543 940\$**

Direction du développement des compétences et de
l'intervention sectorielle : **149 407\$**

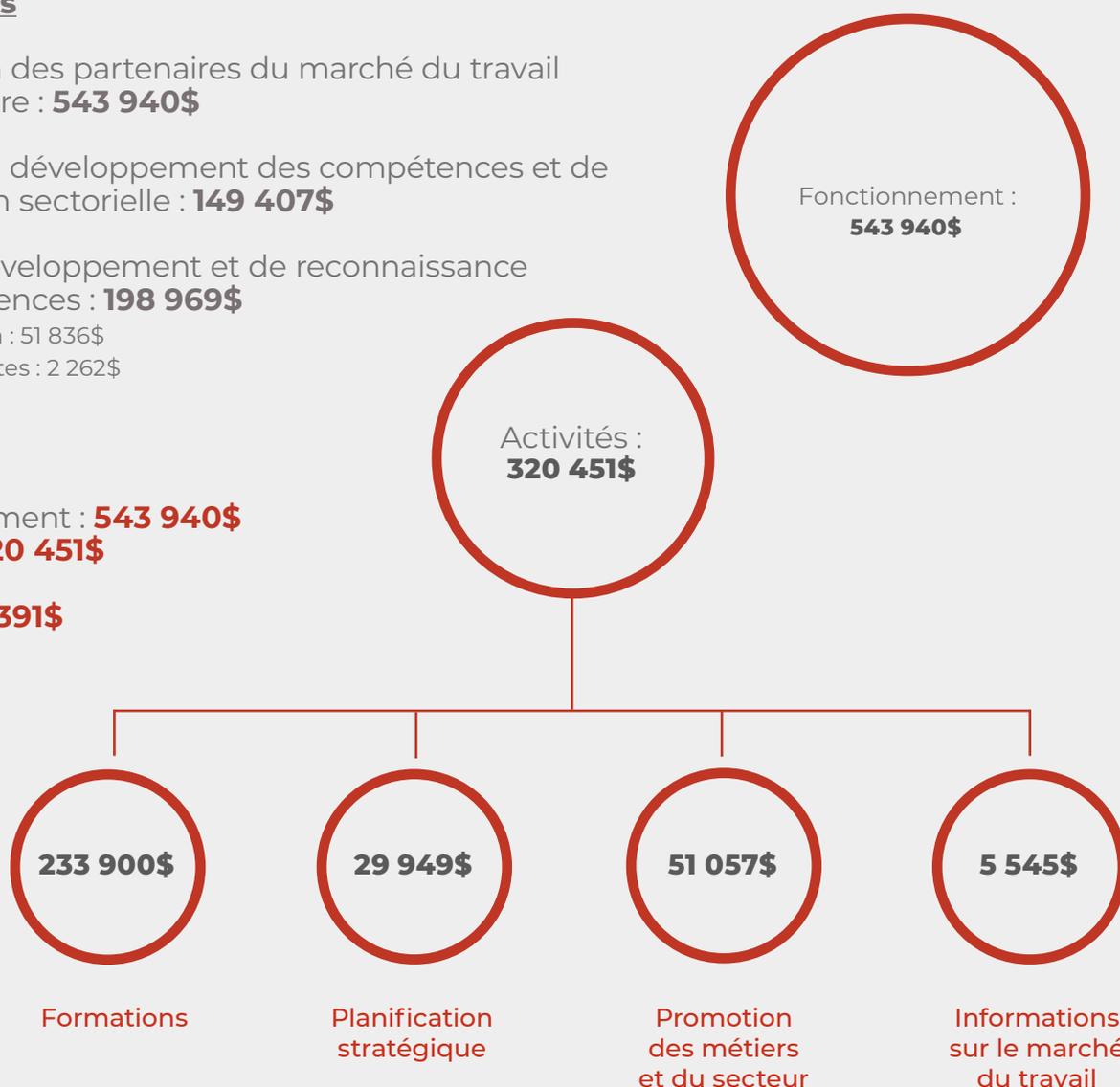
Fonds de développement et de reconnaissance
des compétences : **198 969\$**

Services Canada : 51 836\$
Revenus de ventes : 2 262\$

Dépenses :

Fonctionnement : **543 940\$**
Activités : **320 451\$**

Total : 864 391\$



Surplus de l'exercice : **82 023\$**

LE PLAN 2022-2025



Résultats de la
consultation
stratégique

En **2020** le CSMOCA a produit un diagnostic sectoriel basé sur un sondage auprès de 750 répondants et 22 entrevues téléphoniques;

En **2021** le CSMOCA a réalisé une consultation stratégique auprès de 92 participants répartis dans chacun des 4 sous-secteurs;



Ces deux réalisations ont permis de préciser les préoccupations principales des entreprises du secteur. En se fondant sur ces informations le **Conseil d'Administration** du CSMOCA a défini les lignes directrices qui occuperont le comité au cours des prochaines années.

Objectif général : Attirer et fidéliser les employés

Augmenter la notoriété du CSMOCA

- Améliorer la base de données pour rejoindre plus d'entreprises du secteur et mieux faire connaître les outils développés pour eux.

Valoriser le secteur

- Développer une marque employeur par sous-secteur pour faire connaître les avantages de chacun;
- Augmenter le nombre de présentations du CSMOCA aux établissements d'enseignement et d'employabilité afin de faire connaître le secteur.

Améliorer l'attraction et la rétention des employés dans le secteur

- Analyser les problèmes d'attraction et de rétention propres à chacun des sous-secteurs;
- Développer des outils pour répondre aux problèmes d'attraction et de rétention;
- Établir une librairie d'outils disponibles pour les entreprises.

Améliorer les compétences managériales

- Définir les compétences manquantes;
- Développer un outil diagnostic pour les entreprises;
- Développer une offre de formation.



PROJETS

Expertise
aiguë en
développement
des
compétences



FORMATIONS EN LIGNE

14 formations en ligne et 4 modules



Plus de 4 754
inscriptions
en 2021/2022 !

Nouveautés



2 853
NOUS
CARTONS

 <p>167 TRAVAILLONS EN FRANÇAIS</p>	 <p>20 PRODUITS LOCAUX</p>	 <p>20 PRODUITS ALLERGÈNES</p>	 <p>19 PRODUITS BIOLOGIQUES</p>
 <p>40 POISSONNIER +</p>	 <p>440 COMMIS 101</p>	 <p>239 LIMITER VOS PERTES</p>	 <p>183 CONSEILLER BIÈRES DE MICROBRASSERIE</p>
 <p>172 COMMIS ÉPICERIE</p>	 <p>152 MESURES SANITAIRES</p>	 <p>145 COMMIS FRUITS ET LÉGUMES</p>	 <p>141 CONSEILLER SÉNIOR BIÈRES DE MICROBRASSERIE</p>
 <p>65 COMMIS BOULANGERIE ET PÂTISSERIE</p>	 <p>62 COMMIS METS PRÉPARÉS</p>	 <p>21 COMMIS FROMAGES ET CHARCUTERIES</p>	 <p>15 COMMIS BOUCHERIE</p>



FORMATIONS EN LIGNE

NOUVEAUTÉ

Travaillons en français



Objectif :

- Offrir un outil d'aide à l'apprentissage du français aux allophones travaillant dans les commerces de proximité du Québec.

La formation :

- 2 modules : Client et Fournisseurs,
- Mise en contexte de situations réelles,
- Exercices de validation de compréhension.

Clientèle :

- Allophones travaillant dans les commerces de proximité.

Particularités :

- L'apprenant peut s'enregistrer et s'écouter pour améliorer sa prononciation.
- La traduction anglaise des mises en situation est offerte afin d'offrir un support supplémentaire aux apprenants.
- Aucune inscription n'est requise pour cette formation, les 2 modules sont directement sur le site internet du CSMOCA.



MISE EN LIGNE DÉCEMBRE 2021



TRAVAILLONS EN FRANÇAIS

NOUVEAUTÉ

Commis boucherie



Objectif :

- Offrir une nouvelle version améliorée, complètement revue et mise à jour.
- Découvrir le rôle, les tâches et les responsabilités au quotidien du commis boucherie.

La formation :

- Durée : 2 heures
- 4 modules : la connaissance des produits, des équipements et des outils de la boucherie, la tenue des comptoirs, la préparation des produits et le service à la clientèle.
- Exercices de validation de compréhension.

Clientèle :

- Commis boucherie de magasins spécialisés et d'épiceries,
- Apprenants au PAMT boucher de détail,
- Étudiants au COUD boucher de détail.



MISE EN LIGNE MARS 2022



COMMIS BOUCHERIE

NOUVEAUTÉ

Poissonnier +



Objectif :

Enrichir les connaissances des poissonniers et futurs poissonniers.

- la sécurité alimentaire,
- les caractéristiques de produits marins,
- les conseils de la poissonnière/du poissonnier.

La formation :

- Durée : 4 heures
- 3 modules : la sécurité alimentaire, les caractéristiques de produits marins, les conseils de la poissonnière/du poissonnier.
- Exercices de validation de compréhension.

Clientèle :

- Compagnons et apprentis au PAMT Poissonnier,
- Poissonnières et Poissonniers de magasins spécialisés ou d'épiceries,
- Toutes personnes intéressées par ce métier.



MISE EN LIGNE JUIN 2021



POISSONNIER +

NOUVEAUTÉ

Produits Biologiques



Objectif :

Aider les commis à reconnaître et traiter les produits biologiques de plus en plus présents dans les commerces, quelque soit la catégorie.

La formation :

- Durée : 25 minutes
- 4 modules : Expliquer les principales caractéristiques des produits biologiques, appliquer les bonnes pratiques en lien avec la réception, l'entreposage, l'étiquetage et la présentation des produits biologiques.
- Répondre aux questions des clients en donnant la bonne information.
- Exercices de validation de compréhension.

Clientèle :

- Commis des magasins spécialisés et des épicereries.



MISE EN LIGNE AOÛT 2021



PRODUITS BIOLOGIQUES

NOUVEAUTÉ

Produits Locaux



Objectif :

Aider les commis à reconnaître et traiter les produits biologiques de plus en plus présents dans les commerces, quelque soit la catégorie.

La formation :

- 25 minutes
- 3 Modules : Reconnaître les principales caractéristiques des produits locaux, appliquer les bonnes pratiques en lien avec l'affichage et l'étiquetage de certains produits, répondre aux questions des clients en transmettant la bonne information.
- Exercices de validation de compréhension.

Clientèle :

- Commis des magasins spécialisés et des épiceries.



MISE EN LIGNE AOÛT 2021



PRODUITS LOCAUX

NOUVEAUTÉ

Produits Allergènes

ALLERGÈNES

Objectif :

Aider les commis à reconnaître et traiter les allergènes qui affectent de plus en plus les consommateurs.

La formation :

- 25 minutes
- 2 Modules : Expliquer les principales caractéristiques des allergènes alimentaires prioritaires, appliquer de bonnes pratiques de travail pour prévenir la contamination par un allergène.
- Exercices de validation de compréhension.

Clientèle :

- Commis des magasins spécialisés et des épiceries.



MISE EN LIGNE AOÛT 2021



PRODUITS ALLERGÈNES

PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

Statistiques PAMT du 1er avril 2021 au 31 mars 2022



224 

Démarches

79 

Certificats

102 

44 


Boucher /
Bouchère

50 

10 


Boulangier /
Boulangère

66 

21 


Pâtissier /
Pâtissière

6 

4 


Poissonnier /
Poissonnière

PORTAIL PERFORMANCE



Inclus dans le portail : 14 formations en ligne, 4 modules indépendants, un coffret de gestion des ressources humaines et un manuel de l'employé interactif.

Activités 2021/2022

Mise à jour du guide des procédures d'utilisation du portail performance pour les membres.

Optimisation des fonctions de la plateforme d'adhésion.

Bonification du portail avec l'ajout de 3 formations en ligne (Travaillons en français, Poissonnier+, Commis boucherie) et 3 modules indépendants (Produits biologiques, Produits locaux, Produits allergènes.)



PORTAIL PERFORMANCE

MANUEL DE L'EMPLOYÉ

Manuel de l'employé

- Révision annuelle des politiques existantes.

COFFRET DE GESTION DU PERSONNEL

Cet outil facilite la tâche des employeurs de notre secteur désireux de mettre en place une saine gestion de leurs ressources humaines.

- Plus de 20 outils concrets téléchargeables pour mieux recruter, embaucher et gérer votre équipe.

GÉRANT PERFORMANT

- Actualisation de la formation gérant performant en mode virtuel.
- 4 demies-journées en ligne pour développer ses compétences en gestion d'équipe.



MANUEL
DE L'EMPLOYÉ



COFFRET GRH

COMMUNICATIONS

Faire la lumière
sur le secteur
au quotidien



INFORMATIONS DU MARCHÉ DU TRAVAIL

Acquisition de données



Le **CSMOCA** fait parti d'un regroupement pour l'obtention de statistiques choisies pour notre secteur d'activité.

Activités 2021/2022

Tournée régionale virtuelle des CSMO

Objectif : Partage d'informations sur le secteur et les régions

Projet Pilote : Région du Bas St-Laurent
Date de l'évènement : 20 janvier 2022
9 comités sectoriels
5 ateliers de 30 minutes
79 participants

Outils développés :

- ▶ Guide numérique
- ▶ Vidéo promotionnel des CSMO
- ▶ Vidéo promotionnel des tournées virtuelles

Guide numérique

Création d'un livre numérique, simple et convivial qui regroupe en un seul endroit les outils et les services offerts par les **29 CSMO**.

Disponible sans frais et en tout temps sur les sites internet des comités sectoriels.

Mise en ligne officielle : mars 2022

Outils développés:

- ▶ Vidéo promotionnel du guide numérique
- ▶ Kit média



TOURNÉE RÉGIONALE



GUIDE NUMÉRIQUE

OUTILS DE COMMUNICATIONS

RÉSEAUX SOCIAUX

f **590**
abonnés

in **281**
abonnés

CSMOCA CHEZ NOS PARTENAIRES

- Nombre de chroniques rédigées : **5**
- Nombre de publicités : **9**
- Nombres d'articles : **2**
- Partages de publications sur les réseaux sociaux : **144**

BULLETINS ÉLECTRONIQUES

DIFFUSION
36
Bulletins
électroniques

PORTÉE
54 767

- » Mise à jour du contenu
- » Création de la nouvelle page internet **Les CSMO**
- » Programmation et intégration web de nouvelles formations en ligne

PROMOTION DU SECTEUR

18
PRÉSENTATIONS
ÉDUCATION/EMPLOYABILITÉ

5
CONGRÈS



À VOTRE ÉCOUTE

Attentif à vos
besoins depuis
22 ans



À VOTRE ÉCOUTE



L'équipe et le conseil d'administration du **CSMOCA** se joignent à moi pour vous remercier d'avoir pris connaissance de ce rapport annuel. Nous espérons que vous y avez trouvé de l'intérêt pour notre secteur et nos réalisations.

Nous en profitons pour vous rappeler que le **CSMOCA** est à votre écoute. Que vous ayez des questions ou des besoins, développez le réflexe de nous contacter, nous sommes là pour vous.

A small, square image containing a handwritten signature in black ink. The signature is stylized and appears to be the name of the author.

L' ALIMENTATION AU COEUR DE NOS VIES!

Rapport d'activités

2021-2022

L'ALIMENTATION AU COEUR
DE NOS VIES !



SUIVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX



7105, rue Saint-Hubert,
bureau 105
Montréal, Québec
QC, H2S 2N1

Téléphone: 514 499-1598
info@csmoca.org
csmoca.org