

Façonner l'avenir du travail

dans le secteur de la transformation des aliments
et des boissons du Canada



Rapport d'impact | 2026



MERCI!

Les réalisations et apprentissages présentés dans ce rapport n'auraient pu se produire sans le dévouement et les efforts des gens et des entreprises de l'industrie des aliments et des boissons, de nos partenaires et de nos bailleurs de fonds.



**Compétences Transformation Alimentaire
Canada (CTAC)**

3030, chemin Conroy, Bureau 201, Ottawa (Ontario) K1G 6C2

Téléphone : 613.237.7988

Sans frais : 1.877.963.7472

www.fpsc-ctac.com

Droit d'auteur ©2025

TABLE DES MATIÈRES

Message de nos dirigeants	4
---------------------------	---

SECTION 01

À propos de nous	5
Ce que nous avons appris	6

SECTION 02

Ce que nous faisons	7
Des programmes éprouvés pour des stratégies d'affaires gagnantes	8
	9

SECTION 03

L'économie alimentaire du Canada	10
Éclairer les décisions commerciales et de politiques	11

SECTION 04

Catalyser l'impact	12
--------------------	----

SECTION 05

Histoires de réussite	14
-----------------------	----

SECTION 06

Sommet du leadership	21
----------------------	----

SECTION 07

Le pouvoir de la formation en intelligence émotionnelle	22
Transformer la main-d'œuvre des aliments et des boissons du Canada au moyen d'une stratégie de main-d'œuvre axée sur les capacités	23

SECTION 08

La feuille de route de l'avancement professionnel	24
Des outils qui aident à bâtir des carrières	25
L'avancement professionnel facilité par des certifications reconnues par l'industrie	26

SECTION 09

Impact probant démontré par une évaluation	27
--	----

SECTION 10

Atteindre les objectifs de développement durable	28
Portée mondiale et impact sur le développement	29

SECTION 11

Nos partenaires	30
-----------------	----

SECTION 12

Conseil d'administration	31
--------------------------	----



PRÉSIDENT
Mike Timani, Président
Fancy Pokket Corp.



DIRECTRICE EXÉCUTIVE
Jennefer Griffith
Compétences Transformation
Alimentaire Canada

MESSAGE DE NOS DIRIGEANTS

Dans un monde aux prises avec des perturbations mondiales des chaînes d'approvisionnement, une insécurité alimentaire associée au climat et à l'évolution des besoins en main-d'œuvre, Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC) demeure résolue à renforcer le secteur canadien de la transformation des aliments et des boissons par le développement de la main-d'œuvre fondé sur des preuves.

Nos programmes ont atteint des niveaux d'engagement records, alors que notre engagement envers des pratiques inclusives, l'emploi des jeunes et la collaboration internationale a positionné CTAC comme un leader de confiance et un champion de l'industrie. Du lancement de nouveaux programmes de formation professionnelle et d'outils interactifs de développement de la main-d'œuvre à la collaboration avec les employeurs sur l'intelligence émotionnelle et l'accessibilité, nous contribuons à façonner un secteur prêt pour l'avenir.

Nous reconnaissons le rôle essentiel que jouent chaque employeur, membre d'équipe, apprenant et bailleur de fonds. Grâce à votre soutien, CTAC continue de montrer la voie en fournissant des ressources pratiques et axées sur les résultats qui renforcent le système alimentaire canadien et assurent que la sécurité alimentaire demeure une promesse sur laquelle les Canadiens peuvent compter.



SECTION 01

À PROPOS DE NOUS

En tant que principale organisation de développement de la main-d'œuvre pour l'industrie des aliments et des boissons au Canada, CTAC aide les entreprises à se doter de talents très qualifiés et de ressources nécessaires pour leur croissance. Fondée en 1997, nous collaborons avec les gouvernements, les établissements d'enseignement et les associations industrielles pour soutenir ce secteur vital.

Et ce secteur mérite d'être soutenu.

La transformation des aliments et des boissons est un moteur clé de l'économie canadienne, contribuant 35,2 milliards de dollars au PIB et employant plus de 315 000 personnes en 2024. Cependant, le rapport sur la croissance et les perspectives du secteur publié par CTAC en décembre 2023 a révélé que ce secteur aura besoin de plus de 90 000 nouvelles recrues, soit près d'un tiers de sa main-d'œuvre actuelle, d'ici 2030 pour soutenir sa croissance et remplacer les personnes qui prendront leur retraite.

Face à une demande croissante de personnel qualifié, dans un secteur offrant des perspectives de carrière variées et gratifiantes, la formation et les ressources que propose CTAC ont contribué à soutenir les entreprises et les personnes. Poursuivez votre lecture pour découvrir les réussites et l'impact réalisé.

CE QUE NOUS AVONS APPRIS



1

SOUTENIR LE CANADA

En cette période difficile pour le Canada et le monde entier, nous examinons soigneusement nos programmes et nos ressources. Les livrables de CTAC doivent renforcer la production nationale, soutenir les solutions locales et veiller à ce que les consommateurs canadiens puissent facilement trouver et soutenir les entreprises locales.



2

ACCENT SUR LES GENS

Nos recherches ont confirmé que lorsque les gens se sentent valorisés et possèdent les compétences pertinentes, les entreprises prospèrent. Les employeurs avec lesquels nous travaillons comprennent que les gens viennent en premier et cela entraîne une augmentation de la productivité, un meilleur maintien en poste des employés et une amélioration de la diversité et de l'inclusion en milieu de travail.



3

ÉCOUTER NOS PARTIES PRENANTES

Lorsque nous avons l'occasion de concevoir une ressource innovante ou de créer un nouveau programme, nous commençons par écouter ce que disent nos parties prenantes. Consulter les leaders et les experts du secteur est au cœur de notre stratégie de développement des affaires, car ils savent ce dont ils ont besoin pour réussir.



4

ÉTABLIR DES PARTENARIATS AVEC DES ALLIÉS DE CONFIANCE

Depuis 28 ans, nos partenariats avec des associations industrielles, des groupes communautaires et professionnels, des éducateurs et des gouvernements ont donné lieu à des programmes et des ressources primés. Il faut du temps pour établir des partenariats de confiance, mais les résultats parlent d'eux-mêmes.



5

ÉVALUER LE RENDEMENT ET APPORTER DES CHANGEMENTS

Nous savons qu'une ressource n'est aussi bonne que sa performance. Fournir un soutien de haute qualité et réactif est un processus itératif qui exige un regard critique, une connaissance du marché du travail, une évaluation des programmes et une estimation précise du rendement de l'investissement.

CE QUE NOUS FAISONS

En tant qu'organisme de développement de la main-d'œuvre pour l'industrie canadienne de la transformation des aliments et des boissons ainsi que les industries en développement à travers le monde, notre travail cible votre réussite.

- **Pour les employeurs**, notre trousse d'outils RH, notre Référentiel de compétences alimentaires et notre Cadre d'apprentissage et de reconnaissance constituent tout ce dont votre stratégie en matière de main-d'œuvre a besoin.
- **Pour les employés, les professionnels des RH et les éducateurs**, notre programme CertAliment, assorti de certifications reconnues par l'industrie, et l'Institut canadien des transformateurs d'aliments qui propose des centaines de cours en ligne sur l'intelligence émotionnelle, les compétences techniques, la salubrité alimentaire ainsi que la diversité et l'inclusion, représentent votre boîte à outils.
- **Pour les chercheurs d'emploi et les étudiants**, nos outils de carrière tels que le sélecteur de carrière interactif, les profils professionnels et les parcours professionnels sont votre ressource de référence.
- **Et pour les entreprises, les parties prenantes de l'industrie et les décideurs politiques**, nos études sur le marché du travail et nos études de cas fournissent les tendances sectorielles et régionales, ainsi que sur la main-d'œuvre les plus récentes et les plus précises disponibles.



Visitez notre site Web.



DES PROGRAMMES ÉPROUVÉS POUR DES STRATÉGIES D'AFFAIRES GAGNANTES

Nous identifions des écarts dans le développement de la main-d'œuvre et la planification professionnelle de l'industrie, et nous concevons des solutions pertinentes. Nos programmes sont souvent entièrement financés, proposant ainsi aux entreprises des occasions de former et de développer leurs équipes sans engager de frais.

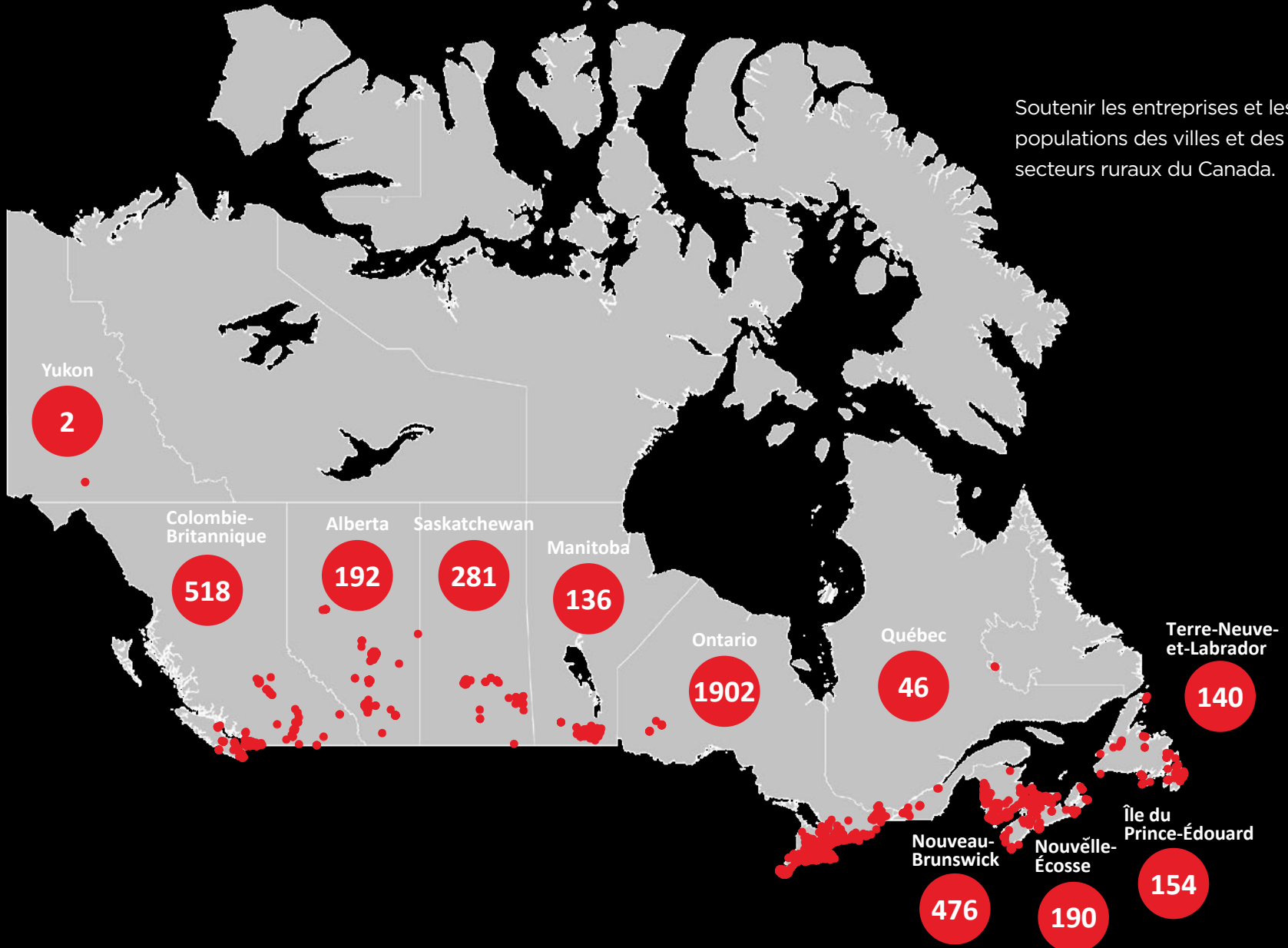


Doug Alexander, Premium Brands Ltd.

« CTAC FAIT EN SORTE QUE LES ENTREPRISES PUISSENT ACCÉDER FACILEMENT À DES PROGRAMMES, DES TABLEAUX DE BORD DES EMPLOYEURS, DES CHROMEBOOK POUR LES EMPLOYÉS, DES FORMATIONS ÉPROUVÉES ET MÊME DES REMBOURSEMENTS. NOUS AVONS RECOURU À PLUSIEURS DE LEURS RESSOURCES POUR SOUTENIR NOTRE PERSONNEL. »

IMPACT SUR PLUS DE 4 000 COMMUNAUTÉS À TRAVERS LE CANADA

Soutenir les entreprises et les populations des villes et des secteurs ruraux du Canada.



L'ÉCONOMIE ALIMENTAIRE DU CANADA

L'économie alimentaire canadienne est l'un des plus grands avantages stratégiques du pays et elle est propulsée par les gens.

Tout au long de la chaîne de valeur, de l'agriculture et la fabrication alimentaire à la distribution, la vente au détail et la restauration, plus de 2,36 millions de Canadiens, soit 11,4 % de notre main-d'œuvre active, contribuent à un système qui soutient le pays. Ensemble, ils exploitent plus de 397 000 établissements qui ancrent les communautés, stimulent l'innovation et génèrent plus de 143 milliards de dollars de PIB.

L'économie alimentaire est le fondement de la prospérité, de la sécurité alimentaire et de la souveraineté économique du Canada. Pourtant, l'ensemble du secteur des aliments et des boissons prévoit un besoin en main-d'œuvre de plus de 300 000 nouveaux employés d'ici 2030. Un besoin qui représente à la fois un défi et une opportunité.

Reconnaître l'importance stratégique de l'économie alimentaire et investir dans le développement de la main-d'œuvre et le capital humain sont essentiels pour assurer l'avenir du Canada. Ces investissements renforceront non seulement notre système alimentaire, mais aussi la compétitivité et le leadership du Canada à l'échelle mondiale.

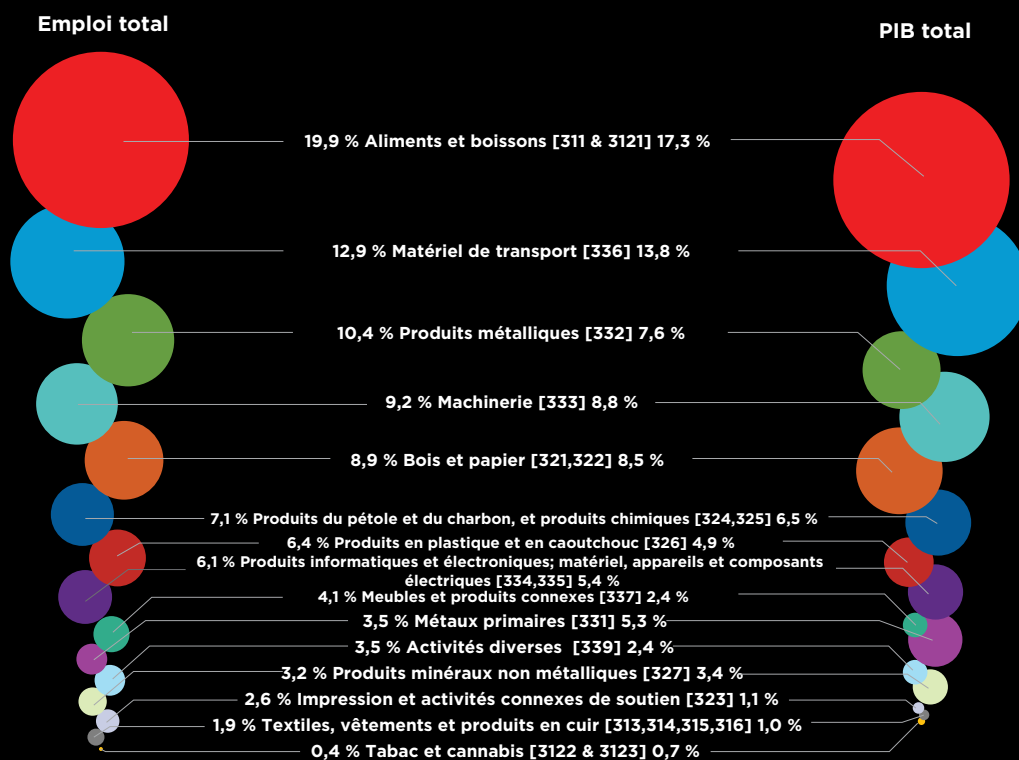
	Économie alimentaire	Automobile	Aérospatiale	Tech
Exportations (en G\$)	101	79,148	21 547	11 315
Travailleurs	2 359 577	534 266	47 412	723 319
PIB (en G\$)	143 384	62 881	8 396	112 807
Établissements	397 209	81 756	593	139 701
Entreprises individuelles et entreprises familiales	233 167	38 241	288	55 025
Nombre de travailleurs autonomes en 2021	311 150	66 230	800	94 280
% âgé entre 55 et 64 ans en 2021	15,52 %	19,9 %	24,0 %	12,8 %
% âgé de plus de 65 ans en 2021	5,62 %	5,5 %	3,1 %	2,3 %
Besoins en main-d'œuvre anticipés d'ici 2030	309 844	218 730		

ÉCLAIRER LES DÉCISIONS COMMERCIALES ET DE POLITIQUES

La transformation des aliments et des boissons est le moteur de l'économie alimentaire canadienne. C'est le plus grand secteur manufacturier au Canada en termes d'emploi, puisqu'il employait 315 589 personnes en 2024, et également le plus important contributeur au PIB, avec une contribution de 35,8 milliards \$.

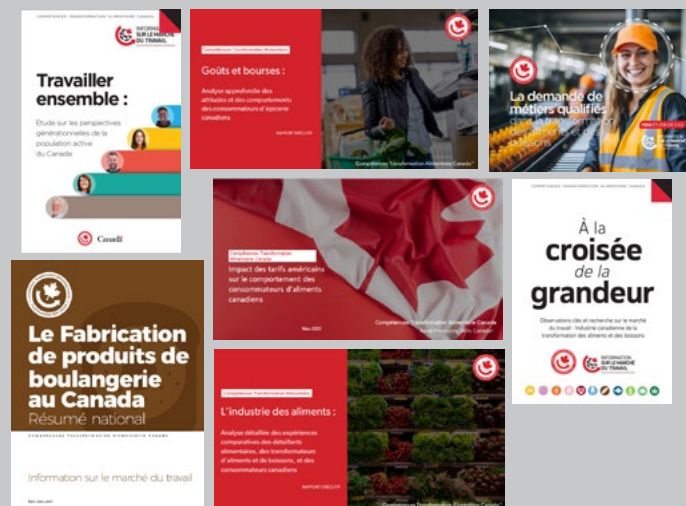
Cependant, ce secteur aura besoin de plus de 90 000 nouvelles recrues, soit près du tiers de sa main-d'œuvre actuelle, d'ici 2030 pour soutenir sa croissance et remplacer les travailleurs qui partent à la retraite. Nos recherches révèlent que sept employeurs sur dix sont confrontés à des difficultés de recrutement et de maintien en poste, et que 40 % d'entre eux ne disposent pas d'un service RH.

Comparaison de l'emploi et du PIB dans les secteurs manufacturiers canadiens

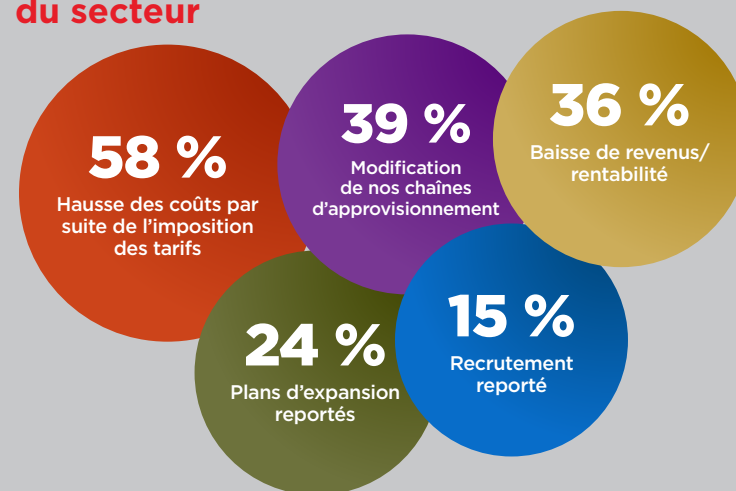


Le Centre de données de CTAC

fournit des rapports et de l'information sur le marché du travail qui guident les entreprises, les éducateurs et les décideurs politiques canadiens.



Impact des tarifs sur les entreprises du secteur



CATALYSER L'IMPACT

CTAC catalyse des changements mesurables dans le secteur canadien des aliments et des boissons : elle renforce les entreprises, améliore les compétences de la main-d'œuvre et ouvre des portes à la prochaine génération de talents. L'ampleur de notre rayonnement, qui va de la formation de milliers d'apprenants au soutien de centaines d'employeurs, démontre l'impact tangible de ces programmes à travers le pays.

7,25 M\$

de subventions
salariales fournies
aux entreprises

312 K\$

remboursés aux
entreprises pour les
contributions en
connaissances

65,5 M\$

de formations
dispensées

**Investissement
dans le
secteur**

1 700

chercheurs d'emploi
participants à la
formation en
employabilité
CareersNOW!

75

cours en ligne validés
par l'industrie ont
été élaborés

**Formation
de la
main-d'oeuvre**

2 109

superviseurs et leaders
supérieurs formés

54 203

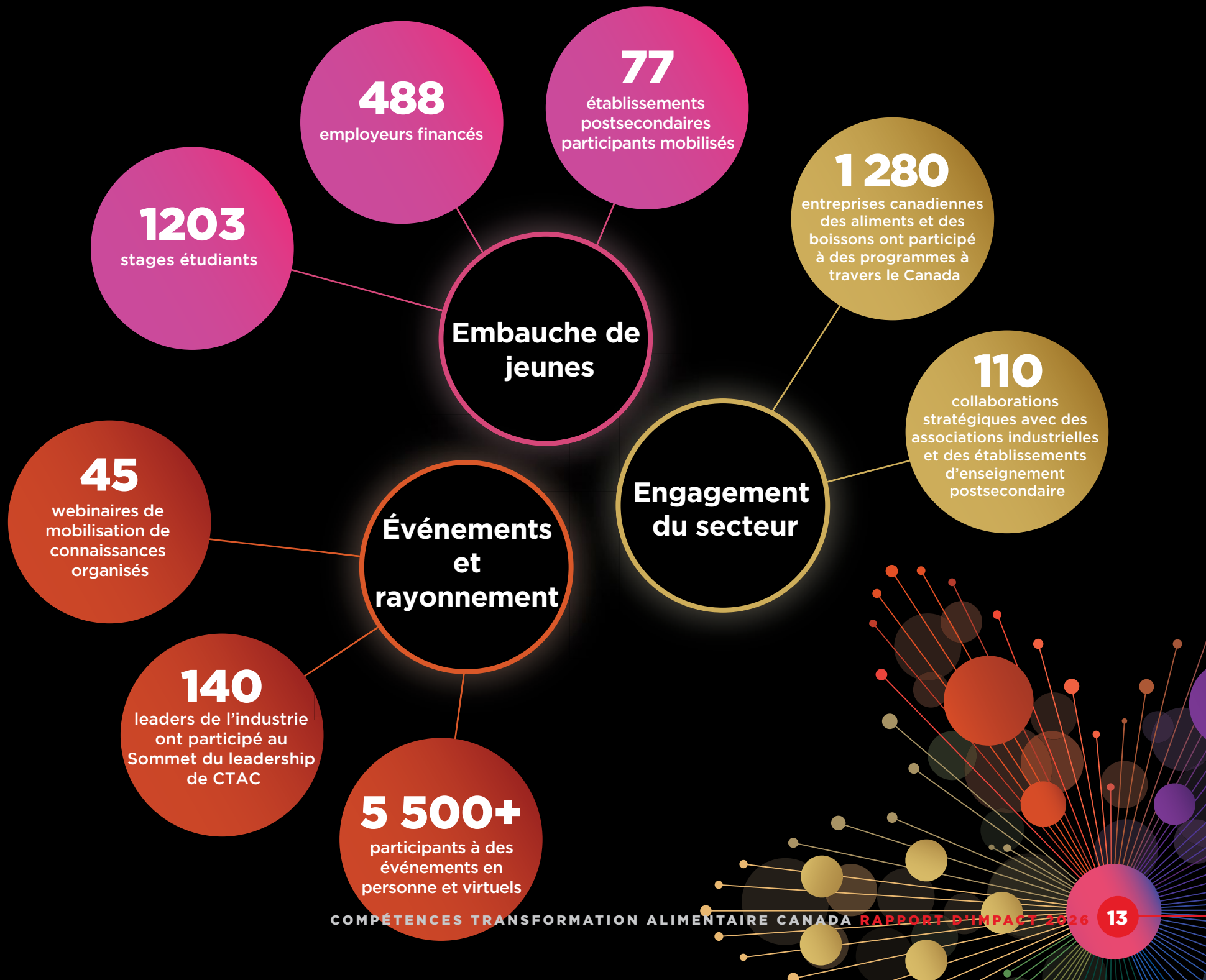
justificatifs numériques
émis dans le cadre
de formations
en ligne

5 739

certificats décernés
par suite de séances
d'intelligence
émotionnelle et
d'accompagnement

970

travailleurs de
production formés
aux compétences
techniques et
fondamentales



HISTOIRES DE RÉUSSITE

LES GENS SONT NOTRE PLUS GRANDE FORCE



LORSQUE NOS EMPLOYÉS GRANDISSENT, NOUS GRANDISSONS TOUS ENSEMBLE.

Chez JBS Foods Canada, les employés ne font pas seulement partie de l'entreprise, ils sont l'entreprise. À l'usine de Brooks, en Alberta, plus de 3 300 personnes contribuent aux activités du premier transformateur de bœuf du Canada.

Ce qui démarque JBS, ce n'est pas seulement sa taille, mais c'est aussi son engagement à aider ses employés à s'épanouir. Grâce à un partenariat avec CTAC, l'entreprise investit dans la formation et la certification afin de renforcer la sécurité, les compétences et l'excellence de son personnel.

Pour JBS, le succès ne se mesure pas seulement par la productivité. Il se manifeste dans les innombrables histoires inspirantes de résilience, de croissance et de transformation, qu'il s'agisse de nouveaux arrivants qui bâtissent une nouvelle vie au Canada ou de familles qui réalisent leurs rêves, tels que l'accession à la propriété, l'éducation et la stabilité.

« Au-delà de l'investissement dans le développement professionnel, notre plus grande source de fierté est le parcours de vie des membres de notre équipe. Lorsque nos employés grandissent, nous grandissons tous ensemble. » Celio Fritche, président, JBS Foods Canada.



Célébration des diplômés
du programme Formation
professionnelle pancanadienne
en compagnie du président
de JBS Foods Canada,
Celio Fritche





CE QUE J'AI APPRIS A CONFIRMÉ CE QUE J'AI TOUJOURS CRU : ÊTRE UN LEADER AUTHENTIQUE ET ENGAGÉ EST LA VOIE DU SUCCÈS POUR UNE ENTREPRISE ET SES EMPLOYÉS.



Kim Wilson
ancienne Directrice RH,
Champlain Seafood



Lorsque Kim Wilson s'est inscrite au programme « Affinez-vous : Intelligence émotionnelle pour un leadership efficace », elle était fin prête à adopter de nouvelles façons de penser au leadership. En tant qu'ancienne directrice RH auprès de Champlain Seafood au Nouveau-Brunswick, Canada, Kim était déjà une professionnelle des RH dévouée qui appliquait sa perspective « les personnes d'abord » à une carrière dans plusieurs secteurs.

« Avec les employeurs, quel que soit le secteur, nous parlons souvent du fait que les employés doivent donner le meilleur d'eux-mêmes, mais ce que nous voulons vraiment dire, c'est que les personnes doivent donner le meilleur d'elles-mêmes. En affaires, la réussite dépend des employés, ce qui signifie qu'il faut diriger avec empathie, intégrité et professionnalisme. »

Le cours « Affinez-vous » a fourni à Kim de nouveaux outils en intelligence émotionnelle, mais lui a également offert une tribune pour apprendre en compagnie de collègues de l'ensemble de l'industrie.



L'ENTREPRISE TECHNOLOGIQUE QUI CUISINE

En tant que directrice du campus d'acquisition de talents, Samantha Sturges a la lourde tâche de diriger le recrutement des étudiants pour FGF Brands à travers l'Amérique du Nord, d'autant plus que cette entreprise florissante a un état d'esprit « d'entrepreneur » qui la rend prête à s'adapter et à innover. Le recrutement d'étudiants n'est pas une activité secondaire pour FGF Brands. C'est un engagement de la part de l'entreprise à attirer de jeunes talents et à façonner des carrières futures florissantes.

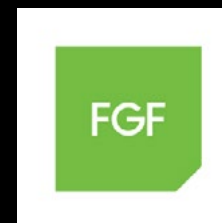
« Nous avons 130 étudiants de niveaux collégial et universitaire intervenant en tout temps dans un large éventail de rôles au sein de l'entreprise. FGF recherche bien sûr des personnes enthousiastes et motivées, mais cela n'est pas difficile à trouver. Les étudiants possèdent des connaissances théoriques et des idées nouvelles, ce qui est extrêmement intéressant pour une entreprise comme la nôtre qui encourage l'innovation. »

FGF Brands participe depuis longtemps au Programme de stages pratiques pour étudiants de CTAC, qui facilite des subventions salariales pour l'embauche d'étudiants par les entreprises du secteur des aliments et des boissons à travers le Canada.



Samantha Sturges

Directrice du campus
d'acquisition de
talents, FGF Brands



CRÉER DES CHOCOLATS QUE LES CANADIENS ADORENT

Depuis plus de 100 ans, Purdys Chocolatier, en Colombie-Britannique, Canada, qui distribue ses produits d'un océan à l'autre, confectionne des chocolats exceptionnels tout en s'engageant de manière impressionnante dans la formation de sa main-d'œuvre. Seize superviseurs, chefs d'équipe et chefs d'équipe suppléants diplômés du programme peuvent attester de la valeur incroyable de celui-ci.

« Purdy's s'est engagé à soutenir le développement professionnel de ses employés. Les programmes de notre partenaire de formation, CTAC, rendent l'apprentissage accessible et agréable grâce à des cours adaptés au rythme de chacun et à des Chromebook individuels. Grâce à ce partenariat, un de nos chefs d'équipe talentueux a été promu à un poste de superviseur. Nous sommes résolus à offrir des opportunités de croissance et de perfectionnement à notre personnel et à promouvoir à l'interne dès que des opportunités se présentent. »



Équipe de
Purdys Chocolatier

Kathrin Phung, Directrice, Gestion des talents



D'ADJOINT À DIRECTEUR DE LA SALUBRITÉ ALIMENTAIRE ET DE L'ASSURANCE DE LA QUALITÉ

Lorsque Bertchel Bade est arrivé des Philippines, il ne savait pas que son cheminement professionnel chez SJ Fine Foods allait rapidement le faire passer d'adjoint à coordonnateur HACCP, puis à directeur de la salubrité alimentaire et de l'assurance de la qualité.

« Il n'y a pas très longtemps, CTAC m'a demandé de participer à l'élaboration de la norme professionnelle nationale du directeur de la salubrité alimentaire et de l'assurance de la qualité, en collaboration avec des leaders du secteur occupant ce poste. Aujourd'hui, j'occupe aussi ce poste! »

SJ Fine Foods est une entreprise de taille moyenne spécialisée dans la fabrication de viande prête à consommer qui emploie 160 employés en Saskatchewan, au Canada. L'entreprise s'est fortement engagée dans le développement professionnel de ses employés. La participation de Bertchel au programme Affinez-vous lui a permis d'acquérir les compétences en gestion et en intelligence émotionnelle nécessaires pour exceller.



Bertchel Bade

Directeur de la salubrité
alimentaire et de
l'assurance de la qualité

SJ Fine Foods





NOTRE TAUX DE ROULEMENT EST PASSÉ
DE 36 % À 16 %.



Lorsque Brennan Wiens, directeur des RH, de la Sécurité et de l'Administration chez Harvest Meats — une entreprise bien connue dans l'Ouest canadien — a découvert le programme Formation professionnelle pancanadienne, il a immédiatement saisi cette opportunité pour les employés de l'entreprise.

« Nous avons immédiatement inscrit 60 superviseurs. J'ai été ébahi par la qualité de la formation, et les dirigeants étaient tout aussi impressionnés par le fait que le programme était gratuit. Mais plus important encore, le personnel s'est senti valorisé et la formation en intelligence émotionnelle a vraiment résonné. Apprendre à mieux communiquer et à faire preuve de plus d'empathie est toujours bénéfique, et notre équipe en a grandement bénéficié. »

Le roulement du personnel étant une préoccupation majeure dans la transformation des aliments et des boissons, Brennan et Harvest Meats peuvent se vanter d'avoir obtenu des résultats remarquables. Avant de s'associer à CTAC pour la formation de la main-d'œuvre, le taux de roulement du personnel de l'entreprise était de 36 %. En décembre 2024, ce taux a fléchi à un niveau fabuleux de 16 %.



Brennan Wiens

Directeur des RH,
de la Sécurité et de
l'Administration

Harvest Meats





SECTION 06



LEADERSHIP 2024 SUMMIT CONFERENCE

EXCELLENCE EN MATIÈRE DE DÉVELOPPEMENT DE LA MAIN-D'ŒUVRE POUR L'INDUSTRIE CANADIENNE DE LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS ET DES BOISSONS

Le premier sommet sur le leadership de CTAC a rassemblé plus de 160 leaders de l'industrie pour une journée exceptionnelle consacrée à la résolution des défis les plus urgents en matière de développement de la main-d'œuvre du secteur canadien de la transformation des aliments et des boissons.

Tous résolus à donner la priorité aux personnes et à la culture, les participants ont pris part à des discussions stimulantes, des ateliers interactifs et des occasions de réseautage de grande valeur. L'événement a favorisé une approche transformatrice à l'apprentissage, inspirant les leaders du changement de l'ensemble de l'industrie à catalyser des progrès significatifs.

L'enthousiasme des participants et leur état d'esprit axé sur la croissance ont fait de ce sommet un puissant catalyseur d'innovation et de collaboration. Des conférenciers de renommée internationale, dont Riaz Mghji, expert en contacts humains, ont complété des présentations sur l'intelligence artificielle, les perspectives du marché du travail et des ateliers interactifs sur l'intelligence émotionnelle, la diversité et l'inclusion en milieu de travail.

LE POUVOIR DE LA FORMATION EN INTELLIGENCE ÉMOTIONNELLE

Les émotions sont notre boussole intérieure. Elles façonnent la manière dont nous communiquons, dirigeons et nous comportons au travail et dans la vie. En renforçant leur intelligence émotionnelle, les individus améliorent leur bien-être, leurs relations et leur réussite professionnelle.

CTAC propose une formation en intelligence émotionnelle grâce à la stratégie Acahkos, qui tire son nom du mot cri signifiant « étoile », et au programme Affinez-vous pour les gestionnaires. Ces offres ont aidé des personnes de partout au Canada à renforcer leurs compétences techniques et leur capacité à diriger avec clarté et confiance.

Grâce à des méthodes de formation qui comprennent des webinaires, du coaching personnel et des études de cas concrètes, CTAC accompagne les individus tout au long d'un parcours d'apprentissage enrichissant.



L'INCLUSION DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP EN MILIEU DE TRAVAIL

Le Canada compte 800 000 personnes prêtes et disposées à travailler, mais trop souvent, on oublie ces personnes compétentes, non pas parce qu'elles manquent de potentiel, mais parce que les pratiques de RH traditionnelles n'ont pas été conçues pour inclure tout le monde. Pourtant, ces personnes représentent une opportunité importante pour le secteur en termes de main-d'œuvre.

AptAliment est une stratégie axée sur les capacités qui a été développée afin de fournir aux employeurs du secteur de la transformation des aliments et des boissons et aux professionnels des RH les outils nécessaires pour passer d'une approche axée sur les limitations à une approche axée sur les capacités. Puisqu'un Canadien sur trois a une forme de difficulté ou de limitation fonctionnelle (handicap), un grand nombre faisant déjà partie de la population active, il est logique de fournir aux employeurs les ressources nécessaires pour soutenir tout le monde, y compris les personnes qui ont des difficultés invisibles ou visibles.

Impact commercial avéré de l'embauche de personnes en situation de handicap

Taux de maintien en poste	72 % maintien en poste plus élevé par rapport au recrutement traditionnel
Rendement professionnel	90 % ont été évalués comme étant un rendement moyen ou supérieur
Présence	86 % avaient des fiches de présence moyennes ou supérieures
Développement des employés	94 % resteraient plus longtemps si on investissait dans leur perfectionnement



ACQUÉRIR DES COMPÉTENCES EN TOUTE CONFIANCE

Le Cadre d'apprentissage et de reconnaissance est une initiative canadienne avant-gardiste qui normalise et simplifie les parcours éducatifs et professionnels dans le secteur de la transformation des aliments et des boissons.

Il fournit à l'industrie et aux éducateurs un modèle documenté qui définit clairement les qualifications et la progression. Le cadre décrit un parcours structuré d'apprentissage et de réalisation, depuis les postes de débutants jusqu'aux postes de cadres supérieurs, tout en soutenant la certification et l'accréditation.

Élaboré grâce à une série de consultations entamées en 2019, le Cadre d'apprentissage et de reconnaissance comprend désormais cinq niveaux dotés de compétences définies, et sert d'outil fondamental pour un développement efficace de la main-d'œuvre.

4

Gestion

3

Superviseur

2

Professions

1

Fondamentaux

0

Compétences essentielles du milieu de travail



CADRE D'APPRENTISSAGE ET DE RECONNAISSANCE

POUR LE SECTEUR DE LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS ET DES BOISSONS

Niveau 4 GESTION

COURS AU CHOIX SPÉCIFIQUES À UNE FONCTION	VENTE ET MARKETING	GESTION DES PERSONNES	GESTION DES INSTALLATIONS	PRODUCTION ALIMENTAIRE	LOGISTIQUE ET ACHATS	COURS AU CHOIX FUTURS
Choisir dans au moins deux catégories	Gérer les crises de réputation publiques et les controverses Élaborer un plan de vente Établir une stratégie de marketing intégrée Élaborer une stratégie de marketing et de vente	Déterminer une orientation stratégique pour l'établissement Élaborer des programmes de formation Gérer les ressources humaines Élaborer un système de gestion de la qualité	Superviser la conception et l'installation de l'équipement Établir une orientation stratégique pour la production alimentaire Planifier l'équipement Planifier l'approvisionnement	Planifier l'équipement Planifier l'approvisionnement Planifier la production Planifier la logistique	Élaborer un plan logistique Gérer le transport Gérer le stockage Gérer l'expédition	Gérer les projets de développement de nouveaux produits
TRONC COMMUN OBLIGATOIRE	La gestion des risques pour les dirigeants	Élaborer des politiques, procédures et protocoles organisationnels	Gestion financière pour dirigeants	Analyse de données d'affaires et de statistiques pour dirigeants	Leadership pour dirigeants	Compétences obligatoires futures

Niveau 3 SUPERVISEUR – Superviseur spécialisé dans la production des aliments et des boissons

COURS AU CHOIX SPÉCIFIQUES À UNE FONCTION	VENTE ET MARKETING	GESTION DES PERSONNES	GESTION DES INSTALLATIONS	PRODUCTION ALIMENTAIRE	LOGISTIQUE ET ACHATS	COURS AU CHOIX FUTURS
Choisir dans au moins un cours en salubrité alimentaire (encadré de couleur orange)	Gérer les crises de réputation publiques et les controverses Élaborer un plan de vente Établir une stratégie de marketing intégrée Élaborer une stratégie de marketing et de vente	Déterminer une orientation stratégique pour l'établissement Élaborer des programmes de formation Gérer les ressources humaines Élaborer un système de gestion de la qualité	Superviser la conception et l'installation de l'équipement Établir une orientation stratégique pour la production alimentaire Planifier l'équipement Planifier l'approvisionnement	Planifier l'équipement Planifier l'approvisionnement Planifier la production Planifier la logistique	Élaborer un plan logistique Gérer le transport Gérer le stockage Gérer l'expédition	Gérer les projets de développement de nouveaux produits
TRONC COMMUN OBLIGATOIRE	Surveiller le rendement du personnel	Surveiller la SST et la sécurité	Surveiller le budget	Bâtir un milieu de travail respectueux	Leadership pour les superviseurs	Introduction à l'environnement réglementaire

Niveau 2 PROFESSIONS*

FORMATION SPÉCIFIQUE À UNE PROFESSION	RECOUPPEUR DE VIANDE INDUSTRIELLE	FRANCAIS	TRAVAILLEUR DE PREMIÈRE MAIN À LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS	TRAVAILLEUR DE L'ASSAISEMENT	TECHNICIEN DE L'AQ/DO/CQ	PROFESSEUR EN FORMATION DE PERSONNEL	OPÉRATEUR EN FORMATION DE PERSONNEL	OPÉRATEUR À LA FABRICATION DE PRODUITS LAITIERS	*NOUVEAUX MPN FUTURS À DÉFINIR
Cours accrédité d'après la NPM	Cours accrédité d'après la NPM	Cours accrédité d'après la NPM	Cours accrédité d'après la NPM	Cours accrédité d'après la NPM	Cours accrédité d'après la NPM	Cours accrédité d'après la NPM	Cours accrédité d'après la NPM	Cours accrédité d'après la NPM	Cours accrédité d'après la NPM
TRONC COMMUN OBLIGATOIRE	Principes de salubrité alimentaire	Systèmes de contrôle et d'assurance de la qualité	Introduction au contrôle de procédés	Les personnes qui ont suivi des programmes accredités d'après la NPM du coordinateur HACCP obtiennent des crédits pour les cours, à divers niveaux du cadre.	Les personnes qui ont suivi des programmes accredités d'après la NPM du coordinateur HACCP obtiennent des crédits pour les cours, à divers niveaux du cadre.	Les personnes qui ont suivi des programmes accredités d'après la NPM du coordinateur HACCP obtiennent des crédits pour les cours, à divers niveaux du cadre.	Les personnes qui ont suivi des programmes accredités d'après la NPM du coordinateur HACCP obtiennent des crédits pour les cours, à divers niveaux du cadre.	Les personnes qui ont suivi des programmes accredités d'après la NPM du coordinateur HACCP obtiennent des crédits pour les cours, à divers niveaux du cadre.	Les personnes qui ont suivi des programmes accredités d'après la NPM du coordinateur HACCP obtiennent des crédits pour les cours, à divers niveaux du cadre.

Niveau 1 FONDAMENTAUX

COURS AU CHOIX SPÉCIFIQUES À UN SECTEUR	MANIPULATION DE COUTURES ET D'OUTILS MÉTIERS	EQUIPEMENT DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE	EMBALLAGE DE PRODUITS	MANUTENTION DES STOCKS
Choisir dans au moins un cours en salubrité alimentaire	Historique du secteur et de l'industrie de transformation des aliments Principes de salubrité alimentaire	Principes de salubrité alimentaire Principes de salubrité alimentaire	Principes de salubrité alimentaire Principes de salubrité alimentaire	Principes de salubrité alimentaire Principes de salubrité alimentaire
COURS AU CHOIX SPÉCIFIQUES À UNE INDUSTRIE	Introduction à l'industrie de la production d'aliments pour animaux*	Introduction à l'industrie des céréales et des grains oléagineux*	Introduction à l'industrie des fruits et des légumes*	Introduction à l'industrie des produits laitiers*
TRONC COMMUN OBLIGATOIRE	Introduction à l'industrie de la transformation des aliments	Rudiments de la salubrité alimentaire	Assainissement du milieu de travail	Introduction au contrôle et à l'assurance de la qualité

COMPÉTENCES ESSENTIELLES DU MILIEU DE TRAVAIL

COURS AU CHOIX SPÉCIFIQUES À UNE FONCTION	Introduction à l'intelligence émotionnelle	Connaître et gérer les émotions	Adaptabilité	Gestion du stress	Empathie	Relations interpersonnelles	Motivation	Attitudes positives	Creativité et innovation
Choisir dans au moins trois	(Cours préalable)	(Maîtrise de soi)	(Maîtrise de soi)	(Résilience)	(Conscience sociale)	(Gestion de relations)	(Réalisation de soi)	(Réalisation de soi)	(Réalisation de soi)
TRONC COMMUN OBLIGATOIRE	Communication dans le milieu de travail	Capacité de raisonnement	Utilisation de documents	Travailler avec les autres	Résolution de problèmes	Compétences en technologie numérique	Culture de salubrité alimentaire	Calcul	Attentes de l'employeur et de l'employé

REMARQUE : Un encadré de couleur orange dénote la salubrité alimentaire

© Copyright 2023 Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC)
Tous droits réservés. À moins d'indication contraire, tous les droits sont réservés à la CTAC. Toute réimpression ou utilisation non autorisée sans la permission écrite de la CTAC est strictement interdite.

Canada
Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC)

DES OUTILS QUI AIDENT À BÂTIR DES CARRIÈRES



Balayez le code
QR pour accéder
au Sélecteur de
carrière.

Le Sélecteur de carrière de Compétences Transformation Alimentaire Canada a aidé des milliers de chercheurs d'emploi et d'étudiants à explorer et à comprendre les perspectives de carrière dans l'industrie des aliments et des boissons.

Un outil interactif, le Sélecteur de carrière facilite la navigation parmi les professions par secteur d'activité et met en évidence les compétences, les parcours éducatifs et le cheminement professionnel.



RECONNAÎTRE LE SUCCÈS DES PROFESSIONNELS CANADIENS

Basées sur le Cadre d'apprentissage et de reconnaissance de l'industrie, les certifications CTAC offrent une norme nationale fiable pour la reconnaissance des compétences et de l'expertise dans le secteur de la transformation des aliments et des boissons. Elles fournissent aux employeurs et aux professionnels un moyen clair et officiel de valider les compétences, de célébrer les réalisations et de démontrer une expertise prête à être mise en pratique.

Disponibles par le biais de CertAliment, les certifications actuelles et en cours d'élaboration renforcent la crédibilité et la mobilité de la main-d'œuvre. La certification responsabilise les professionnels en reconnaissant leurs contributions, en renforçant leur fierté dans leur travail et en soutenant leur croissance professionnelle à long terme.



Chaque dollar investi par les employeurs dans la formation génère 20 dollars ou plus de bénéfices pour l'entreprise

IMPACT PROBANT DÉMONTRÉ PAR UNE ÉVALUATION

Nous nous engageons à faire évaluer nos programmes de manière rigoureuse et continue par des tiers afin de pouvoir améliorer la prestation des programmes et d'obtenir des résultats probants positifs pour les employés et les entreprises.

Notre analyse du programme national Formation professionnelle pancanadienne, visant à perfectionner les compétences des superviseurs et des employés de production, parle d'elle-même. Elle révèle en effet des informations clés sur la manière dont une formation ciblée renforce les milieux de travail et favorise la croissance et la réussite à long terme de la main-d'œuvre.

RÉSULTATS

95 %

des entreprises ont constaté une amélioration de la productivité des employés et des équipes.

92 %

des entreprises ont observé une amélioration du niveau d'intérêt des employés envers le rendement général de l'entreprise.

90 %

des entreprises ont constaté un intérêt accru pour les possibilités de formation et d'apprentissage parmi les employés.

98 %

des entreprises ont constaté une amélioration des communications au travail et 95 % une amélioration de la culture d'entreprise.

82 %

des superviseurs sont plus satisfaits de leur emploi.

86 %

des employés apprécient davantage le volet supervision de leurs fonctions après avoir participé à STAC.



« LORSQUE LES EMPLOYÉS S'INTÉRESSENT DAVANTAGE À LEUR ENTREPRISE, NOUS SAVONS QUE CELA CONTRIBUE À UN SENTIMENT D'APPARTENANCE QUI, À TERME, CONTRIBUERA À AMÉLIORER LES TAUX DE MAINTIEN EN POSTE ET D'ABSENTÉISME. »

Celine Pinsent,
DPM Research

ATTEINDRE LES OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



Les ressources et les programmes de CTAC sont conçus de manière à aider le Canada à atteindre les objectifs de développement durable des Nations Unies.

Développer une main-d'œuvre qualifiée (ODD 2, 3, 4, 8) : Doter les participants aux programmes des compétences nécessaires pour répondre aux normes mondiales en matière de transformation alimentaire.

Créer des emplois durables et réduire les inégalités (ODD 1, 5, 8, 10) : Offrir un accès équitable aux groupes sous-représentés, en favorisant la création d'emplois et l'entrepreneuriat.

Promouvoir la production à valeur ajoutée et la consommation responsable (ODD 9, 12) : Améliorer les techniques de transformation afin de réduire les déchets, de prolonger la durée de conservation et de stimuler la préparation à l'exportation.

Renforcer la sécurité alimentaire et la durabilité (ODD 2, 12) : Lier l'agriculture et la transformation alimentaire, réduire la dépendance sur les importations et l'insécurité alimentaire.

Tirer parti du tourisme, des exportations et de l'intégration régionale (ODD 2, 12, 13, 14, 15) : Positionner les industries internationales comme leaders dans la production et l'exportation durables d'aliments.



PORTÉE MONDIALE ET IMPACT SUR LE DÉVELOPPEMENT

Nous sommes fiers de partager la portée mondiale de nos ressources de formation et de nos partenariats de renforcement des capacités. Notre impact s'est étendu à un certain nombre de pays à faible et moyen revenu où la salubrité alimentaire, le développement de la main-d'œuvre et la production durable sont essentiels au développement économique local.

Au cours de l'année écoulée, nous avons collaboré à des projets dans les Caraïbes, en Afrique et en Asie, en fournissant des normes professionnelles sur mesure, des formations au leadership et un transfert de connaissances techniques afin de soutenir :

- La préparation à l'exportation et la conformité aux réglementations internationales en matière de salubrité alimentaire.
- Le renforcement des économies locales grâce au développement de la main-d'œuvre.
- L'amélioration de la salubrité alimentaire dans les secteurs du tourisme et de l'hôtellerie.
- Une infrastructure de formation durable, y compris des modèles de formation des formateurs et un accès numérique.

NOS PARTENAIRES

Nous sommes résolus à bâtir une industrie canadienne des aliments et des boissons plus forte et plus connectée en établissant des partenariats avec des organisations du pays tout entier et en jouant un rôle actif au sein de comités clés afin de défendre les priorités communes et de favoriser les progrès de l'industrie.



FOOD, HEALTH &
CONSUMER PRODUCTS
OF CANADA



Future Skills Centre – Resilient Workforce Working Table

Serco – Centre of Excellence Committee

Fanshawe College – Professional Butchery Techniques Program

Algonquin College – Bachelor of Culinary and Food Science Program Advisory Committee

Consortium pour l'excellence manufacturière – Workforce Pulse Committee

Workforce Development Councils CareersNOW! Advisory Committee

Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments

Agriculture et Agroalimentaire Canada – Tables des compétences

Indice national de rendement agroalimentaire

National Workforce Strategic Plan Committee

Association canadienne de normalisation – Comité de développement de normes techniques

Institut C.D. Howe – Trade Crisis Working Group



PRÉSIDENT
Mike Timani,
Président
Fancy Pokket Corp.
Nouveau-Brunswick

SECTION 12

CONSEIL D'ADMINISTRATION



VICE-PRÉSIDENT
Jeff Purcell,
Président et chef de
la direction Eden Valley
Poultry Berwick,
Nouvelle-Écosse



TRÉSORIER
Yonathan Negussi,
Directeur des RH
JBS Food Canada
Alberta



Steve Martin,
Directeur des ventes
au détail
Martin's Family Fruit Farm
Ontario



Amy Proulx, Ph.D.
Ph. D., professeure et
coordonnatrice – Innovation
culinaire et technologie
alimentaire, Niagara College,
Ontario



Brad McKay
Président
McKay Consulting
Ontario



Lynn Rayner
Directrice des opérations
Acadian Supreme Inc.
Île-du-Prince-Édouard



Jacqueline-Pelletier
Directrice générale
Comité sectoriel
de main-d'oeuvre
en Transformation
alimentaire-CSMOTA
Québec



Elliott Gauthier
Vice-président exécutif
responsable des
Amériques
Solutions intégrées



Aliya Jiwani
Responsable de
la formation et du
développement des
systèmes,
Aliya's Foods Limited,
Alberta



Suman Corcoran
Directeur des ressources
humaines et des affaires
autochtones
Premium Brands
Holdings Corporation
Colombie-Britannique



Paul Taylor,
Vice-président, Personnes
et culture
Purdys Chocolatier
Colombie-Britannique



Jennefer Griffith
Directrice exécutive
Compétences en
transformation
alimentaire Canada
Ontario



Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC)

3030, chemin Conroy, Bureau 201, Ottawa (Ontario) K1G 6C2 Téléphone : 613.237.7988 Sans frais : 1.877.963.7472

www.fpssc-ctac.com