



www.CSMota.qc.ca

La transformation alimentaire ...

Voulez-vous bien me dire ce que c'est ?

Au moins une fois par semaine, le consommateur se pointe à l'épicerie pour se procurer les produits qui lui permettront d'assouvir sa faim.

Une gamme infinie de produits est alors à portée de main pour nourrir son organisme. Mais ces aliments ne poussent pas sur les tablettes d'épicerie! Un important secteur économique fabrique ces produits alimentaires pour combler les besoins vitaux des humains.

Découvrez quelques particularités du secteur de la transformation alimentaire...

1. Les aliments transformés ne sont pas aussi nutritifs que les aliments frais.

Nombre d'aliments transformés sont au moins aussi nutritifs que les aliments frais; ils ont été stockés de manière adéquate en fonction de leur type de transformation. Certaines méthodes de transformation peuvent néanmoins entraîner la perte de nutriments (par exemple, vitamines et minéraux s'en vont dans l'eau de cuisson ou lorsque des parties du grain sont éliminées pour produire la farine blanche). Pourtant, la transformation des aliments peut également procurer des avantages nutritionnels. Par exemple, le lycopène, un antioxydant puissant (substance protectrice pour le corps), présent dans les tomates ou les pastèques, est plus facilement assimilable (biodisponible) lorsque les tomates sont transformées sous forme de sauce tomate, de ketchup ou de soupe **1**.

2. Les produits transformés n'offrent aucun avantage.

Grâce à la technologie alimentaire, nous pouvons nous procurer nombre d'aliments qui, autrement, ne seraient pas offerts. Sans cette technologie, nous n'aurions certainement pas accès à la grande variété de produits alimentaires présents sur les étagères des supermarchés et des magasins, et ce, à longueur d'année. Les fruits, les légumes ou les produits carnés surgelés ou en conserve en sont des exemples. Comment pourriez-vous préparer un repas rapide sans les aliments surgelés ou sans les légumes surgelés **1**?

3. Les additifs incorporés dans les aliments transformés ne sont pas nécessaires.

Les additifs alimentaires jouent un rôle important dans la conservation de la fraîcheur, la sécurité, le goût, l'apparence ou la texture des aliments transformés. Ils sont ajoutés dans des buts précis : pour assurer la sécurité de la nourriture ou pour maintenir sa qualité pendant la durée de conservation. Les antioxydants, par exemple, empêchent que les matières grasses deviennent rances, tandis que les agents de conservation préviennent ou ralentissent la croissance des microbes (comme les moisissures sur le pain) **1**.

Tous les additifs alimentaires doivent être approuvés par les autorités compétentes et les doses maximales ainsi que les conditions d'emploi sont strictement définies. Ils doivent figurer dans la liste des ingrédients imprimée sur les emballages des produits, ce qui garantit le libre choix aux consommateurs **1**.

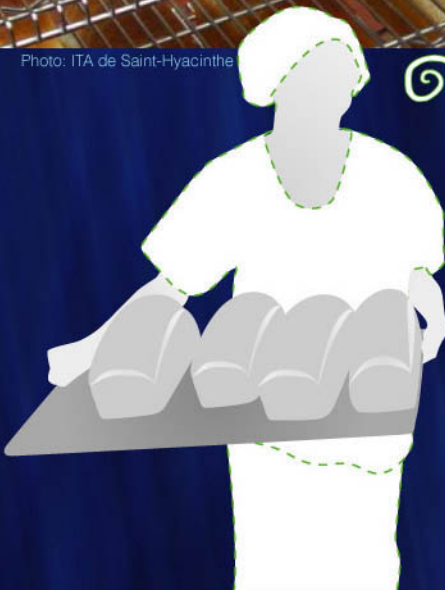
1 Site Web :
www.eufic.org/fr/food/pag/food36/food364.htm



Photo: ITA de Saint-Hyacinthe

mythes

1. Plusieurs postes en usine demandent beaucoup de manipulations des produits.
2. Le travail en usine nécessite une grande force physique.
3. La poussière de farine est présente dans l'air partout dans les usines.
4. La chaleur dégagée par les fours lors de la cuisson des produits rend le travail très difficile physiquement.
5. La majorité des postes sont occupés par des femmes.





réalités

- 1.** La fabrication artisanale du pain et diverses viennoiseries nécessitent effectivement beaucoup de manipulations (façonnage, pétrissage, etc.). Toutefois, dans les boulangeries industrielles et semi-industrielles, la mécanisation des lignes de production a éliminé plusieurs étapes manuelles de fabrication. On retrouve plutôt des postes d'opérateurs d'équipement et d'inspection afin de s'assurer de la conformité des produits.
- 2.** L'emploi de la force physique dans les entreprises de boulangeries et de pâtisseries peut être nécessaire mais à certains postes seulement et selon le niveau d'automatisation de l'entreprise. Plus l'établissement est d'envergure, plus les équipements automatisés sont présents.
- 3.** Lors du mélange des ingrédients, il peut y avoir occasionnellement de la farine dans l'air, mais la modernisation des usines et des équipements fait que des systèmes puissants de ventilation sont installés. À cela s'ajoutent des systèmes de pesée d'ingrédients avec transferts automatiques du silo au pétrin à l'intérieur de tuyaux en circuit fermé. Toutes ces installations diminuent la présence de farine dans l'air ambiant.
- 4.** Dans la section de cuisson où les fours dégagent une chaleur importante, on retrouve habituellement un opérateur aux commandes de l'équipement. Toutefois, il ne passe pas huit heures à cet endroit, car il doit se déplacer régulièrement à différents stades de la cuisson pour effectuer certains tests, afin de s'assurer du respect des normes de fabrication et de qualité du produit. Dans plusieurs usines, il existe des salles de contrôle fermées pour cette section.
- 5.** Les femmes représentent près de 41 % de la main-d'œuvre dans le secteur boulangeries et fabrication de tortillas (SCIAN 3118), ce qui est légèrement inférieur à la moyenne de 46 % pour l'ensemble des emplois manufacturiers².



mythes

1. La majorité des emplois sont saisonniers.
2. Le travail saisonnier dans les conserveries est tellement dur physiquement qu'il n'y a que des hommes qui y travaillent.
3. Les emplois saisonniers sont des emplois de second ordre et offrent de moins bonnes conditions de travail que les emplois permanents.
4. Les lignes de production sont très peu automatisées, et le travail est très manuel.
5. Il faut travailler de nombreuses heures dans une journée.



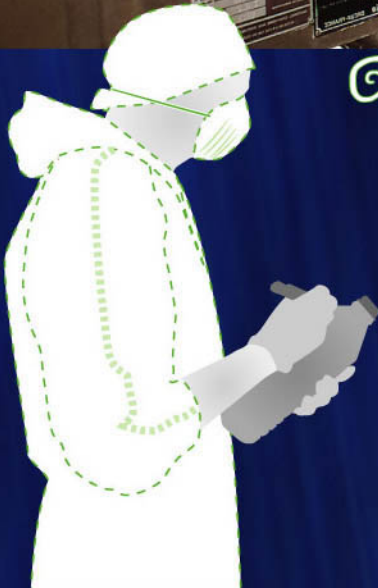
réalités

- 1.** Pendant la saison des récoltes, qui s'échelonne de mai à octobre, il y a effectivement plusieurs emplois saisonniers disponibles, mais les emplois de cette industrie sont surtout permanents. On dénombre près de 5 000 travailleurs à la production dans ce secteur (SCIAN 3114)³ et environ 2 000 postes sont à pourvoir, et ce, pour une courte période⁴. Plusieurs employés sont très satisfaits d'occuper ce genre d'emplois de courte durée, notamment les femmes et les étudiants. Ces revenus d'appoint permettent de payer les études ou d'arrondir les fins de mois.
- 2.** Le portrait type d'un employé saisonnier d'une conserverie est une femme âgée de plus de 30 ans. Plus précisément, dans le cadre de l'analyse des besoins de main-d'œuvre saisonnière dans les entreprises de transformation et de mise en conserve de fruits et légumes en 2002, près de 63 % des employés interrogés étaient des femmes⁴.
- 3.** Les conditions de travail pour les emplois saisonniers sont similaires à celles des emplois permanents de la même entreprise. Plus de 80 % des employés sont satisfaits de leurs conditions de travail en ce qui concerne l'accueil, la relation avec les superviseurs, l'ambiance de travail, l'équipement de sécurité, les pauses café, l'encadrement des superviseurs, la rotation du poste de travail, l'entraînement et la formation, et les efforts pour limiter les risques de blessures⁴.
- 4.** Il existe des postes d'inspection visuelle qui nécessitent une bonne dextérité manuelle et une grande minutie pour enlever les matières étrangères. Toutefois, selon Statistique Canada, le secteur des fruits et légumes vient au deuxième rang de l'adoption de la technologie, après celui du secteur laitier⁵. Les manœuvres deviennent des opérateurs d'équipement. Ces postes sont plus intéressants et valorisants tout en étant moins difficiles physiquement.
- 5.** Les horaires de travail suivent ceux de la cueillette, car les fruits et les légumes sont très périssables. Pour éviter la perte de valeurs nutritives, les entreprises se doivent d'effectuer les opérations de transformation dans de brefs délais (p. ex. les pois doivent être mis en conserve en trois heures, car, après ce temps, l'amidon contenu dans les pois se transforme et il devient pâteux). Le nombre d'heures de travail des employés (saisonniers et occasionnels) varie d'une semaine à l'autre, voire d'une journée à l'autre. Mais d'une manière générale, les semaines de travail comptent de 35 à 45 heures⁴.

³ Statistique Canada, 31-203, Cansim, DEEAF.

⁴ CSMOTA, Analyse des besoins en main-d'œuvre saisonnière dans les entreprises de transformation et de mise en conserve de fruits et légumes (conserveries), décembre 2002, 194 p.

⁵ Statistique Canada, Technologie de pointe dans le secteur de la transformation des aliments au Canada, décembre 1999, p.11.



mythes

1. C'est un secteur où il y a peu d'automatisation.
2. L'environnement dans les usines de fabrication de jus et de boissons est très bruyant.
3. Les emplois sont monotones et peu motivants.
4. La rémunération est peu intéressante.
5. Les employés reçoivent peu de formation.



réalités

1. Les usines d'embouteillage modernes peuvent produire plus de 2 000 contenants de boissons gazeuses par minute sur chaque chaîne de fabrication⁶. Les améliorations technologiques ont permis d'accroître la productivité et de diminuer le nombre de travailleurs dans cette industrie⁷.
2. L'utilisation d'équipement hydraulique et pneumatique pour actionner les lignes de production combinée à l'embouteillage des contenants de verre rend certains départements de ces usines relativement bruyants. Pour des raisons de santé et de sécurité, le port de coquilles antibruit est obligatoire. Toutefois, les nouveaux emballages qui apparaissent sur le marché sont de plus en plus sécuritaires (les bouteilles de plastique en polyéthylène téréphthalate (PET), les contenants cartonnés pour les jus ou boissons à base de fruits ou les canettes en aluminium) et rendent les lieux de production beaucoup moins bruyants.
3. La plus importante catégorie d'emplois regroupe les opérateurs de commandes de processus et de machines (les brasseurs, notamment), des opérateurs d'équipement industriel, des opérateurs de mélangeurs et des opérateurs de pasteurisateurs. Ces postes demandent aux employés d'être vigilants et leur confèrent beaucoup de responsabilités.
4. À titre d'exemple, le salaire moyen de l'industrie de la bière s'établit à 786,60 \$ par semaine, ce qui le place bien au-dessus de la moyenne nationale de l'industrie manufacturière qui est de 579,90 \$⁸. Le taux moyen de rémunération dans le secteur des boissons gazeuses est d'environ 5 % supérieur au salaire moyen du secteur de la fabrication⁹.
5. L'introduction d'un nouvel équipement automatisé engendre un besoin accru de connaissance informatique, de capacités à communiquer efficacement, d'alphabétisation et de notions de calcul et crée des possibilités de formation et de perfectionnement pour toute une gamme de travailleurs⁹.

⁶ ACIBG (Association canadienne industrielle des boissons gazeuses)

⁷ Statistique Canada, CANSIM, EPA

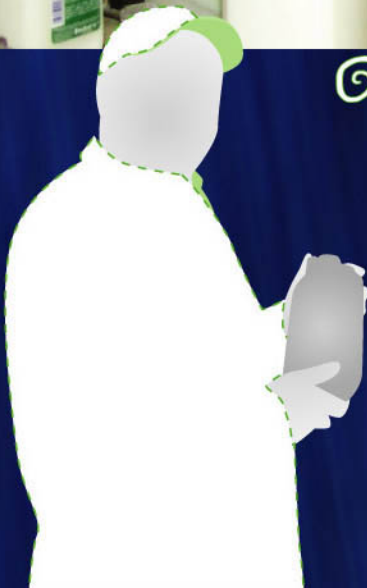
⁸ Statistique Canada, EPA

⁹ Ressources humaines et développement des compétences Canada, site Web : www.24.hrdc-drhc.gc.ca



mythes

1. De mauvaises odeurs circulent dans l'air ambiant des fromageries.
2. Les horaires de travail sont très variables et peu intéressants.
3. Peu de recherche et de développement s'effectuent dans le secteur laitier.
4. Les postes de travail dans l'industrie de la transformation du lait exigent beaucoup de force physique.
5. Les entreprises sont majoritairement situées dans les grandes villes.



r réalités

- 1.** Au cours de la fabrication fromagère, une odeur de fromage chauffé flotte dans l'air. Cette senteur éveille les sens chez plusieurs individus et certaines personnes sont incapables de la tolérer. Une période d'adaptation peut être nécessaire pour certaines d'entre elles, mais nous sommes au moins assurés que ces émanations ne sont pas nocives pour la santé.
- 2.** Depuis quelques années, les épiceries sont ouvertes durant de longues heures tous les jours de la semaine. Les consommateurs désirent acheter les produits les plus frais possible. Pour ce faire, les entreprises de transformation des produits laitiers doivent fonctionner 24 heures sur 24 et souvent sept jours par semaine. Le produit doit être transformé rapidement pour éviter sa détérioration. Les employés travaillent sur des quarts réguliers et fixe de jour, de soir ou de nuit, en semaine ou en fin de semaine. Plusieurs personnes adorent leurs horaires, qui leur permettent de vaquer à d'autres occupations durant leurs jours de congé en semaine.
- 3.** La recherche et le développement dans le secteur des produits laitiers s'effectuent de façon intensive. Les entreprises lancent plusieurs nouveaux produits chaque année. Citons comme exemples le lait avec oméga-3, les nombreuses variétés de fromages et les nouvelles textures de yogourt (en mousse, en tube, avec ou sans gras, avec des probiotiques^{*9}, etc.). Les nouveaux produits suivent la tendance des aliments fonctionnels. On entend par là que ces produits peuvent améliorer la santé en les consommant. Les consommateurs en sont de plus en plus friands, et les marchés se développent à grande vitesse.

Plusieurs centres de recherches utilisent des ingrédients du lait pour les extraire, les modifier et en faire des produits de base pour les nutraceutiques et les aliments fonctionnels.
- 4.** Il est important de souligner que l'industrie des produits laitiers est une des plus grandes utilisatrices de technologies de pointe. Plus de 50 % des postes de production sont des opérateurs d'équipement et on ne retrouve que 9 % de manœuvres¹⁰. Peu de postes exigent une force physique particulière.
- 5.** On retrouve un peu plus d'une centaine d'entreprises du secteur laitier au Québec, dont près de la moitié sont concentrées dans la grande région de Montréal. Les régions de Québec/Chaudière-Appalaches avec près de 20%^{**} viennent au deuxième rang. Le Centre-du-Québec occupe la troisième position avec 10%^{**}. De 20 à 25%^{**} des entreprises sont réparties dans les autres régions du Québec.

* Probiotiques : désignent des organismes vivants qui, ingérés en quantité suffisante, exercent des effets bénéfiques sur la santé allant au-delà des vertus nutritionnelles inhérentes.

** Ce sont des valeurs approximatives

⁹ Site Web: www.bio-sante.com/yogourt_report.htm

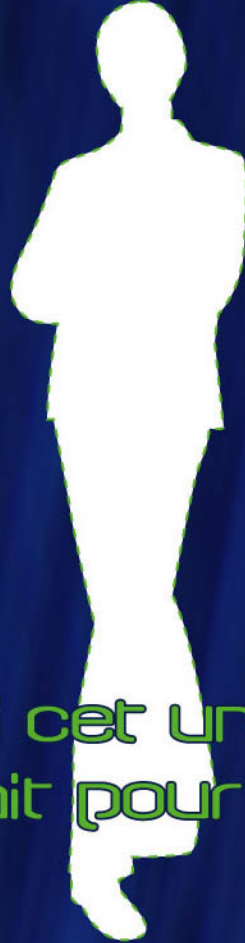
¹⁰ Statistique canada, EPA



Et si cet univers était pour toi...

Continue ton apprentissage en sachant ce qui se passe vraiment dans l'univers de l'industrie de la transformation alimentaire.

www.CSMota.qc.ca



Et si cet univers
était pour toi...

www.CSMota.qc.ca



Ce document a été publié grâce
à la participation financière

Emploi
Québec 