



Atelier « 10 tables de discussions »

Conditions de travail et bien-être en transformation alimentaire

Quels changements pour améliorer les conditions de travail et la qualité de vie ?

Animé par Jacqueline Pelletier, CSMOTA, et
Elodie Boonefaes, INAF

Dans le cadre du Rendez-vous annuel du pôle bioalimentaire en avril 2025, des tables de discussion ont été organisées afin de faire émerger des pistes concrètes pour soutenir le développement d'un système bioalimentaire durable au Québec. Cette démarche visait à enrichir la programmation du Pôle bioalimentaire en s'appuyant sur l'intelligence collective et les expertises de terrain.

Bonnes pratiques et initiatives

- Plusieurs participant·es ont témoigné de conditions physiques difficiles dans le secteur (horaires, ergonomie, charge de travail), mais aussi du désir de renverser la vapeur en mettant en lumière les bons coups.
- Des initiatives internes en santé et sécurité au travail sont perçues comme un levier positif qu'il faudrait valoriser davantage auprès des travailleurs actuels et potentiels.
- Il existe de belles pratiques sociales dans certaines entreprises (ex. activités sportives, sociales), perçues comme favorisant la mobilisation et la rétention du personnel.
- L'offre de collations gratuites ou à faible coût en cafétéria a aussi été mentionnée comme une mesure concrète et accessible ayant un impact sur le bien-être.

Éléments manquants

- Le secteur fait face à des conditions de travail parfois moins attrayantes que dans d'autres industries (salaires moins compétitifs, horaires contraignants).
- La réglementation est perçue comme un frein à la flexibilité, notamment pour des pratiques comme le partage ou la mutualisation de la main-d'œuvre (ex. en élevage).
- Manque de valorisation des métiers manuels et techniques dans le secteur, ce qui nuit à l'image de ces professions auprès du public.
- Le Québec pourrait s'inspirer de la France pour la reconnaissance des travailleurs (ex. galas, concours, mise en valeur des succès).

Actions à prioriser

1. Valorisation des métiers
 - Mettre sur pied des initiatives de reconnaissance : concours, galas, mise en valeur de projets exemplaires et de parcours inspirants.
 - Travailler sur une image positive et modernisée des métiers du secteur bioalimentaire, notamment en soulignant leur contribution à l'autonomie alimentaire et à la durabilité.
2. Amélioration des conditions de travail

- Développer des solutions d'ergonomie et de gestion des horaires plus adaptées aux réalités humaines.
- Soutenir les entreprises qui adoptent des pratiques exemplaires en santé-sécurité ou en bien-être au travail.

3. Flexibilité réglementaire

- Explorer des pistes pour assouplir certains cadres réglementaires, en particulier ceux liés à la mobilité de la main-d'œuvre (ex. entre entreprises ou productions).

4. Avantages sociaux et qualité de vie

- Promouvoir et généraliser des mesures simples mais efficaces, comme les collations gratuites ou subventionnées, les activités collectives (sportives, culturelles), et un environnement de travail chaleureux.