



Monographie de l'industrie du boeuf au Québec



MONOGRAPHIE
DE L'INDUSTRIE DU BOEUF
AU QUÉBEC

**MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES
ET DE L'ALIMENTATION**

DIRECTION DES SERVICES TECHNOLOGIQUES

MARS 2000

Dépôt légal
Bibliothèque nationale du Québec
ISBN 2-550-35118-5

REMERCIEMENTS

Ce document est le fruit des efforts de nombreux intervenants et intervenantes et nous tenons à les remercier individuellement. Sans leur appui et leur persévérance, cette étude n'aurait pu être menée à terme.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION (MAPAQ)

Direction des services technologiques (DST)

Louise Belleau Roger Bergeron Suzanne Desjardins Michel Dubois Jeannette Labrie
Marcel Nadeau Serge Poussier Linda Roy

Direction de la recherche économique et scientifique (DRES)

Guy Bélanger Brigitte Bergeron Pauline Brassard Éric Labbé Serge Picard

Direction de l'appui aux entreprises (DAE)

Jean Rood

Direction de l'environnement et du développement durable (DEDD)

Gaétan Gingras

Direction de la sécurité du revenu agricole (DSRA)

Simon Boulet Claude Chartrand Lyne Dussault Dina Lantagne Michel Lebel Jocelyn Trudel

Direction de l'épidémiologie et de la santé animale

Geneviève Côté

Direction Régionale de Chaudière-Appalaches

Denis Brouillard Serge Poussier

Groupe de recherche interdisciplinaire et de prospectives (GRIP)

Carol Gilbert Claude Roy

SOCIÉTÉ DE FINANCEMENT AGRICOLE (SFA)

Hélène Boivin

FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS DE BOVINS DU QUÉBEC (FPBQ)

Gaétan Bélanger Anne-Marie Christen Nathalie Côté Ann Fornasier Marc Grimmard Louis Hébert

STATISTIQUES CANADA, DIVISION DE L'AGRICULTURE

Martin Beaulieu Robert Plourde

RÉGIE DES ASSURANCES AGRICOLES DU QUÉBEC (RAAQ)

Renée Caron François Deland Johanne Martel

COORDINATION ET RÉDACTION :

Serge Poussier

Secrétaire-coordonnateur de la Table filière du bœuf

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	1
RÉSUMÉ	3
CHAPITRE 1: LES MARCHÉS	7
1.1 Évolution de la consommation apparente et des prix des viandes de boeuf, de porc, de poulet et de dindon par personne aux États-Unis et au Canada	9
1.1.1 Comparaison de l'évolution des indices des prix des aliments, de boeuf, de porc et de la volaille aux États-Unis et au Canada, en dollars constants, de 1980 à 1998	11
1.1.2 Relation entre la consommation apparente par personne et les indices des prix réels de boeuf et de veau aux États-Unis et au Canada	12
1.2 Marchés intérieurs et extérieurs de boeuf au Canada	13
1.2.1 Consommation intérieure des viandes au Canada	13
1.2.2 Marché interprovincial des veaux d'embouche, des bovins d'engraissement et des bouvillons d'abattage au Canada	15
1.2.3 Marché international des bovins vivants et des produits de boeuf au Canada	16
1.2.3.1 Évolution du commerce, en volume, des bovins et des produits de boeuf au Canada	16
1.2.3.2 Évolution du commerce, en valeur, des bovins et des produits de boeuf au Canada ...	19
1.2.4 Synthèse des marchés intérieurs et extérieurs de la viande de boeuf au Canada	21
1.3 Marchés intérieurs et extérieurs de boeuf au Québec	23
1.3.1 Consommation intérieure de boeuf au Québec	23
1.3.1.1 Nouvelles tendances de consommation de boeuf	23
1.3.2 Marché international des bovins et des produits de boeuf du Québec	25
1.3.2.1 Évolution du commerce, en volume, des bovins et des produits de boeuf du Québec	25
1.3.2.2 Évolution du commerce, en valeur, des bovins et des produits de boeuf du Québec ...	28
1.3.3 Synthèse des marchés intérieurs et extérieurs de la viande de boeuf au Québec	30
CHAPITRE 2: LA PRODUCTION	33
2.1 Portrait du cheptel bovin en Amérique du Nord en 1999	35
2.1.1 Portrait du cheptel bovin au Canada en 1999	36
2.2 Évolution du nombre des bovins et des veaux au Canada et aux États-Unis	37
2.2.1 Le cycle du bovin et les prix	38
2.2.2 Évolution du nombre de vaches de boucherie et laitières au Canada et aux États-Unis	40
2.2.3 Évolution du nombre de vaches de boucherie au Québec, en Ontario, en Alberta et au Canada	41
2.2.4 Évolution du nombre de vaches laitières au Québec, en Ontario, en Alberta et au Canada	41
2.3 Évolution des recettes monétaires en provenance du marché de la production bovine du Québec, de l'Ontario, de l'Alberta et du Canada	43
2.3.1 Évolution du volume de la production bovine	44

2.3.2	Évolution des prix de la production bovine	46
2.4	Évolution du nombre d'exploitations de bovins de boucherie du Québec, de l'Ontario, de l'Alberta et du Canada	50
2.4.1	Évolution des recettes monétaires en provenance du marché, par exploitation, de la production bovine	51
2.5	Évolution de la situation financière des exploitations bovine du Québec, de l'Ontario, de l'Alberta et du Canada	52
2.5.1	Analyse de la structure financière des exploitations bovines.....	52
2.5.2	Évolution des investissements en production bovine au Québec.....	54
2.6	Portrait de la production bovine au Québec.....	55
2.6.1	Modes de production des exploitations de veaux d'embouche et de bouvillons d'abattage au Québec en 1997	57
2.7	Portrait de la production des veaux d'embouche au Québec.....	59
2.7.1	Évolution de la structure de production des veaux d'embouche.....	59
2.7.2	Répartition régionale de la production des veaux d'embouche	62
2.7.3	Évolution de la productivité des vaches de boucherie	64
2.7.4	Analyse de la rentabilité de la production des veaux d'embouche	70
2.8	Portrait de la production des bouvillons d'abattage au Québec.....	73
2.8.1	Évolution de la structure de production des bouvillons d'abattage	74
2.8.2	Répartition régionale de la production des bouvillons d'abattage.....	77
2.8.3	Évolution de la productivité des bouvillons d'abattage	79
2.8.4	Analyse de la rentabilité de la production des bouvillons d'abattage.....	82
2.9	Intervention gouvernementale dans la production des bovins de boucherie au Québec.....	84
2.10	Problématique de l'enseignement et de la recherche en production bovine.....	85
CHAPITRE 3: LA COMMERCIALISATION		87
3.1	Réglementation dans la commercialisation des bovins de boucherie au Québec	89
3.2	Interventions dans la mise en marché	90
3.2.1	Veau d'embouche.....	90
3.2.1.1	Mise en marché	90
3.2.1.2	Évolution des prix	93
3.2.1.3	Qualité	96
3.2.2	Bouvillon d'abattage	96
3.2.2.1	Mise en marché	96
3.2.2.2	Évolution des prix	99
3.2.2.3	Qualité	100
3.2.2.4	Identification permanente	100
3.2.3	Vaches de réforme (boucherie et laitières) et les veaux laitiers	101
3.2.3.1	Mise en marché	101
3.2.3.2	Évolution des prix	106

CHAPITRE 4: L'ABATTAGE ET LA TRANSFORMATION	109
4.1 Portrait du secteur de l'abattage au Québec.....	111
4.1.1 Abattage.....	111
4.1.2 Transformation.....	111
4.2 Comparaison avec l'Alberta et les États-Unis.....	112
4.3 Inspection et classification.....	112
4.4 Analyse sommaire sur la traçabilité des produits et le contrôle de la qualité.....	113
4.5 Problématiques des ressources humaines dans l'industrie de la viande rouge.....	113
4.6 Analyse sommaire des salaires dans l'industrie des viandes.....	114
CHAPITRE 5: LA DISTRIBUTION	115
5.1 Réseau du détail.....	117
5.1.1 Détaillants.....	117
5.1.2 Grossistes.....	119
5.1.3 Courtiers.....	121
5.1.4 Maisons de commerce.....	121
5.2 Réseau du service alimentaire.....	121
5.2.1 Hôtellerie.....	121
5.2.2 Restauration.....	121
5.2.3 Institutionnel.....	122
5.3 Fabricant.....	122
CHAPITRE 6: L'ENVIRONNEMENT	125
6.1 Réglementation environnementale au Québec.....	127
6.2 Guide des bonnes pratiques agroenvironnementales.....	128
6.3 Recherche en agroenvironnement.....	128
6.4 Programme d'aide à l'investissement en agroenvironnement.....	129
CHAPITRE 7: L'APPROCHE FILIÈRE	131
7.1 Historique de la Filière du boeuf.....	133
7.2 Plan stratégique de développement de la Filière du boeuf, 1994-1999.....	134
7.3 Stratégie de croissance de la production du MAPAQ, 1996-1999.....	135
7.4 Projets de la Filière du boeuf réalisés et en cours en 1999.....	135
7.5 Objectifs de croissance de la Filière du boeuf, 1999-2005.....	136
7.6 Renouvellement du plan stratégique de la Filière du boeuf, 1999-2003.....	137
CONCLUSION	139

INTRODUCTION

Cette étude s'inscrit dans une démarche entreprise par la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec (RMAAQ) portant sur l'examen des résultats produits par le Plan conjoint des producteurs de bovins de boucherie.

En effet, selon l'article 62 de la *Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche*, la RMAAQ est tenue de procéder à une évaluation quinquennale des interventions des plans conjoints.

C'est dans ce contexte que la RMAAQ a demandé la collaboration de la Direction des services technologiques du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), afin que cette dernière réalise un profil sectoriel de l'industrie du bœuf, appelé <<monographie>>. Celle-ci doit soutenir la réflexion des différents intervenants du secteur, qui seront conviés à participer à l'examen du Plan conjoint.

La Table Filière du bœuf du Québec est une entité qui regroupe des représentants de l'ensemble des secteurs de cette industrie (de la terre à la table), et qui a pour objectif de faire progresser l'ensemble de tous ses secteurs, en analysant et en mettant en commun des orientations de développement.

Ainsi, la monographie sur l'industrie du bœuf au Québec, à l'origine commandée par la RMAAQ, a été coordonnée par le secrétaire-coordonnateur de cette Table Filière, afin que les intervenants de la Table puissent alimenter et bonifier la monographie sectorielle, mais également pour que tous les intervenants de la Table puissent se l'approprier, dans un contexte de renouvellement du plan stratégique du développement de l'industrie du bœuf 2000-2003.

Ce document monographique comporte plusieurs sections présentant successivement une analyse descriptive des différents secteurs de l'industrie du bœuf pour le Québec et ses principaux concurrents.

Il est à noter que les opinions exprimées sont celles des auteurs et ne représentent pas nécessairement celles du Ministère.

CHAPITRE 4

L'ABATTAGE ET LA TRANSFORMATION

FAITS SAILLANTS

Abattage. Depuis 15 ans, le secteur de l'abattage a subi une rationalisation. De 82 établissements en 1985, il en reste 72 en 1998, dont 47 sous inspection fédérale et 25 sous inspection provinciale. Trois abattoirs assurent 80 % de l'abattage des vaches de réforme et des bouvillons d'abattage et fonctionnent à 85 % de leur capacité. La faiblesse du secteur demeure la désuétude des installations, qui nécessitent des investissements importants dont la moitié a été réalisée jusqu'à maintenant. Sur les 111 abattoirs exemptés de permis, soit ceux dits de type « B », 97 transigent du bœuf et sont répartis partout au Québec.

Transformation. La majorité des produits sortant des abattoirs sont transformés mais de nouveaux produits devraient être exploités, comme les coupes standardisées, les produits préemballés ou précuits et les plats cuisinés. L'autre avenue possible est la niche commerciale des produits « kasher et halal », mais la rentabilité de ces opérations reste à démontrer, étant donné que les rites associés à de telles productions ralentissent la cadence du travail. Les dirigeants des abattoirs ont constaté que la valorisation des sous-produits communément appelés 5^e quartier mérite d'être exploitée au maximum et constitue un des éléments majeurs à la rentabilisation de leur usine.

Alberta et États-Unis. L'Alberta détient 59 % de la production canadienne qu'elle fait abattre dans deux abattoirs dont les sièges sociaux sont américains. Ils ont récemment doublé leur capacité en ajoutant un quart de travail pour un nombre annuel de 800 000 têtes abattues. Les États-Unis ont atteint en 1996 un niveau record de production depuis 20 ans, avec 25,5 milliards de livres, dont 57 % est transformé au Kansas, au Nebraska et au Texas. Aux États-Unis, 95 % de l'abattage se fait sous inspection et est concentré dans les mains de quelques grands propriétaires.

Inspection et classification. Au Québec, les abattoirs sous permis bénéficient de l'inspection permanente *ante et post mortem* et de l'estampillage des viandes. Ils font aussi du commerce de gros et de détail. Ceux exemptés de permis n'ont qu'un service d'inspection ponctuelle, aucun estampillage et ne peuvent vendre leurs viandes qu'à leur propre boucherie de détail.

Contrôle qualité. Les établissements faisant l'exportation de leurs produits aux États-Unis, qui devaient initialement satisfaire obligatoirement aux exigences de HACCP à compter de janvier 1999, ont vu ces exigences légèrement assouplies. Ils ont cependant dû faire la démonstration qu'ils étaient engagés dans une démarche conduisant à court terme à l'obtention de l'accréditation.

Problématique de la main-d'œuvre. Les nouvelles technologies d'amélioration de la productivité de la main-d'œuvre, de gestion de la salubrité, d'évaluation des facteurs de qualité et d'ajout de valeur au produit, exigent de plus en plus de connaissances et de compétences de la part des travailleurs. L'adoption généralisée des produits emballés en unités de vente au détail déplace les emplois du secteur de la boucherie vers celui de la transformation. Le taux de roulement des employés est court, celui de l'absentéisme élevé et le nombre d'accidents de travail et de maladies industrielles est anormalement élevé. Cela crée une rareté d'employés qualifiés.

Analyse des salaires. Le taux de change des dernières années fait que les salaires payés dans l'industrie des viandes au Canada sont légèrement moins élevés qu'aux États-Unis. Le Québec a eu un avantage salarial sur le reste du Canada mais pas sur l'Alberta, principale province productrice.

4.1 Portrait du secteur de l'abattage au Québec

4.1.1 Abattage

On a assisté, au cours des 15 dernières années, à une rationalisation du secteur de l'abattage au Québec. Le nombre d'établissements est passé de 82 en 1985 à 72 en 1998, avec une pointe autour des années 90. De ce nombre, 47 sont sous inspection fédérale, alors que 25 autres sont assujettis à l'inspection provinciale (carte 6 à l'annexe).

L'abattage de bovins se caractérise par sa concentration. En effet, sur une trentaine d'établissements sous inspection, trois abattoirs assurent 80 % du volume d'abattage de cette industrie. Ces abattoirs sont :

Les Abattoirs Z. Billette inc. (bouvillon).
Abattoir Colbex inc. (vache de réforme et bouvillon).
Abattoir Les Cèdres (vache de réforme et bouvillon).

Malgré une augmentation de la production dans le secteur de l'abattage des bovins et des veaux, le nombre d'abattoirs de bovins est demeuré stable depuis environ dix ans. Tous les abattoirs fonctionnent en moyenne entre 80 % et 90 % de leur capacité sur un quart de travail.

Jusqu'à tout récemment, une des faiblesses de ce secteur était l'inefficacité des installations (désuétude). Des investissements ont dernièrement été réalisés ou sont sur le point de l'être, afin de corriger cette situation, du moins auprès de la moitié des joueurs impliqués. La rentabilité marginale des installations constitue le principal frein à la modernisation de ces abattoirs.

La contrainte environnementale est présente dans les projets de réorganisation d'entreprises existantes qui doivent également, lorsqu'elles font des affaires à l'extérieur du pays, se conformer à la norme HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).

Une autre restriction est de satisfaire à la demande actuelle en carcasses de classification « AA » et « AAA », entre autres pour la régularité des approvisionnements au Québec et pour la constance du produit selon les spécifications des chaînes d'alimentation et du réseau des hôtels, des restaurants et des institutions (HRI).

Sur les 111 abattoirs exemptés de permis, communément appelés de type « B », 97 ont des activités dans le bovin en plus d'autres productions animales. De 1995-1996 à 1997-1998, ils ont abattu et détaillé 16 181 vaches de réforme laitières, 35 279 bovins et 20 668 veaux selon les données de la Direction générale de la qualité des aliments et de la santé animale (QASA) du MAPAQ.

En 1990, on trouve les abattoirs de type B partout en province (carte 6) avec une concentration égale entre Chaudière-Appalaches et la Montérégie (23 chacune), suivis de l'Estrie avec 15, du Centre-du-Québec avec 11 et de Lanaudière avec 10. Le reste est réparti dans les autres régions administratives du Québec.

4.1.2 Transformation

La majorité des produits sortant des abattoirs ont déjà été transformés (produits désossés, coupes primaires). Cependant, la tendance va vers des produits encore plus transformés. Certaines pistes mériteraient d'être évaluées afin d'en connaître le potentiel (coupes standardisées, produits préemballés (*counter ready*), produits précuits, plats cuisinés, etc.)

Depuis la mondialisation des marchés, on voit apparaître de plus en plus de produits importés transformés et sur-transformés dans les chaînes d'alimentation et les magasins à grande surface.

Une autre avenue, qui est actuellement partiellement exploitée et qui, selon certains, offre un potentiel énorme, est le marché des niches commerciales telles que les produits « kasher et halal ». La question est maintenant de savoir s'il est possible de rentabiliser ce type d'opérations à grande échelle. Les rites associés à de tels produits ralentissent la cadence des opérations, réduisant sensiblement la rentabilité de celles-ci.

Les dirigeants des abattoirs ont constaté que la valorisation des sous-produits, communément appelés 5^e quartier, mérite d'être exploitée au maximum et constitue l'un des éléments majeurs contribuant à la rentabilisation des opérations de leur usine. Des efforts importants ont été consentis au cours des dernières années pour maximiser la récupération de ces produits. Des marchés ont été conquis et les produits québécois semblent y trouver une place avantageuse.

Au Canada comme au Québec, les première, deuxième et troisième transformations sont peu avancées. Comparativement aux secteurs du porc et de la volaille, qui ont acquis une compétence dans les produits à valeur ajoutée et adaptés aux besoins du consommateur (préparation, grosseur des portions, mets préparés, marinés, précuits,...), le secteur du bœuf en est encore à ses débuts et devra innover en surtransformation.

4.2 Comparaison avec l'Alberta et les États-Unis

L'industrie du bœuf en Alberta a pris de l'ampleur. Le cheptel a augmenté de 26 % entre 1990 et 1996 pour atteindre le seuil de 59 % de la production totale de bœuf au Canada. Les deux plus importants abattoirs albertains (dont les sièges sociaux sont américains), Cargill et Lakeside Industries, ont récemment doublé leur capacité d'abattage en ajoutant un quart de travail supplémentaire par jour, ce qui a eu pour conséquence d'amener la production canadienne à un niveau avoisinant les 800 000 têtes abattues.

Aux États-Unis, l'abattage de bœuf a connu une hausse de 1 % en 1996 par rapport à l'année précédente pour se situer à 25,5 milliards de livres. C'est le plus haut niveau de production atteint depuis 20 ans. Les trois plus importants États sur le plan de la transformation de bœuf sont le Kansas (20 %), le Nebraska (19 %), et le Texas (18 %). Plus de 95 % de l'abattage se fait dans les abattoirs sous inspection et est concentré dans quelques grands abattoirs.

On constate que le Québec *est un très petit joueur sur l'échiquier nord-américain*, dans ce secteur.

4.3 Inspection et classification

Les abattoirs sous permis disposent de l'inspection permanente *ante et post mortem* des animaux et de l'estampillage des viandes. Ils exercent leurs activités dans des installations réglementaires (plan d'aménagement approuvé) et font le commerce du gros et du détail.

L'inspection « Approuvé Québec » ne permet de vendre qu'au Québec. Elle ne donne pas l'accès aux grandes chaînes d'alimentation et de détail. La réglementation canadienne actuelle « Approuvé Canada » autorise la vente partout au Canada dans le réseau Approuvé Canada.

Sur les 111 abattoirs exemptés de permis, communément appelés de type « B », 97 ont des activités dans le bovin en plus d'autres productions animales. Ils n'ont qu'un service d'inspection ponctuelle, ne font aucun estampillage des viandes et ne peuvent vendre leurs viandes qu'à leur propre boucherie de détail. Ils doivent exercer leurs activités dans des installations dotées de normes minimales de construction.

4.4 Analyse sommaire sur la traçabilité des produits et le contrôle de la qualité

Les établissements faisant l'exportation de leurs produits aux États-Unis qui devaient initialement satisfaire obligatoirement aux exigences HACCP à compter de janvier 1999 ont vu ces exigences légèrement assouplies. Ils ont cependant dû faire la démonstration qu'ils étaient engagés dans une démarche conduisant à court terme à l'obtention de l'accréditation.

La notion de traçabilité du produit est présentement peu présente dans les secteurs de l'abattage et de la transformation, contrairement à celui de la production. Hormis les échanges de renseignements sur les bouillons abattus qui portent des étiquettes de la RAAQ, peu d'interventions, excepté dans le veau lourd, sont sur la table de travail.

4.5 Problématiques des ressources humaines dans l'industrie de la viande rouge

L'évolution des technologies, l'augmentation du nombre de critères de qualité et de salubrité, l'élaboration de nouveaux produits, les nouvelles techniques de travail des viandes, la mise en œuvre du HACCP et toutes les nouvelles technologies entraînant une amélioration de l'efficacité et la réduction des coûts de revient, exercent une influence importante sur les ressources humaines.

Dans l'industrie de la viande rouge, on dénombre quatre types de technologies :

- Amélioration de la productivité de la main-d'œuvre.
- Gestion de la salubrité.
- Évaluation des facteurs de qualité.
- Ajout de valeur.

Tout ceci exige plus de connaissance et de compétence de la part des travailleurs. Le HACCP accroît de beaucoup la somme des connaissances que tous les employés doivent acquérir. La formation devient essentielle.

L'adoption généralisée des produits emballés au détail se traduit par un déplacement des emplois du secteur du détail vers celui de la transformation. Les conditions de travail plus difficiles (travail à la chaîne, conditions de froid et d'humidité, mouvements répétitifs) ainsi que les conditions salariales moins avantageuses font que le roulement des employés est fréquent. Cela a pour conséquence de créer une rareté d'employés expérimentés et compétents et de confronter l'entreprise à un renouvellement continu de son personnel et à un investissement sans fin dans la formation. De plus, cela amoindrit les chances de l'entreprise d'appliquer en marché de nouveaux produits et de mettre en pratique de nouvelles façons de travailler la viande.

La politique des entreprises de choisir la méthode traditionnelle de gestion du personnel et de miser sur la réduction de la masse salariale en s'accommodant du roulement des employés et des conséquences qui en découlent devra être revue dans l'avenir. Des exemples d'approches innovatrices axées sur une plus grande concertation en ce qui concerne les questions touchant le milieu de travail existent.

Une étude sur les ressources humaines dans l'industrie canadienne de la transformation de la viande rouge, publiée par le Conseil des viandes du Canada en décembre 1998, résumait les principaux problèmes liés aux conditions salariales et aux méthodes de gestion des ressources humaines de la façon suivante :

- Il existe peu de confiance et de coopération entre la direction et les syndicats.
- Les discussions tournent toujours autour des concessions salariales, rendant très mince l'espoir d'instaurer des relations plus constructives.

- Le recrutement et la fidélisation des employés s'avèrent problématiques, notamment pour ceux de la production, mais aussi pour les travailleurs qualifiés, le personnel de gestion de la salubrité et celui chargé de la recherche et du développement.
- Le taux de roulement et d'absentéisme du personnel est un problème de premier ordre, notamment dans les établissements d'abattage et de conditionnement.
- Les questions de santé et de sécurité continuent d'assombrir le tableau. Les indemnités pour accidents de travail augmentent, le taux d'accidents et les maladies professionnelles restent inacceptables.
- La formation des travailleurs est minime et se fait sur place, favorisant peu l'avancement de la carrière.
- De nombreuses initiatives ont été instaurées en matière de formation, mais il faut que les entreprises y participent plus.
- Les syndicats ont négocié la création de fonds pour la formation, mais les efforts de coopération de la direction pour préparer des programmes ne suscitent pas assez d'intérêt de la part des gestionnaires.

Plusieurs changements importants dans l'industrie de la viande rouge façonnent de nouvelles exigences à l'égard de l'ensemble de la compétence de la main-d'œuvre :

- L'utilisation de nouvel équipement et l'intérêt croissant envers la qualité des aliments accentuent l'importance des aptitudes de base, comme la lecture, l'écriture, le calcul, l'anglais et l'informatique élémentaire.
- Les employés de la production doivent acquérir une formation générale reliée à la gestion de la qualité des aliments, à la sécurité du personnel et à l'évolution de l'organisation du travail.
- Les employeurs déplorent la pénurie de compétence traditionnelle et de pointe dans le maniement des couteaux pour le désossage, dans les métiers spécialisés, dans la transformation de la viande et dans divers emplois techniques de nature scientifique.
- Les gestionnaires devront suivre de la formation liée aux techniques efficaces de résolution de problèmes plutôt qu'aux techniques de gestion.
- Les établissements d'enseignement offrent une gamme de programmes à l'industrie, mais ils souffrent d'une insuffisance de la demande.

Les initiatives à mettre de l'avant pour solutionner la problématique sont les suivantes :

- Concevoir et offrir des programmes de formation et d'ergonomie.
- Mettre l'accent sur les conditions de travail et les relations syndicales et patronales.
- Améliorer la mise en œuvre du système HACCP.
- Améliorer les programmes de formation et décider, s'il y a lieu, de créer un centre national de formation.
- Améliorer les méthodes de recrutement et d'orientation du personnel.
- Continuer l'élaboration de programmes de stages.
- Promouvoir l'industrie des viandes au sein des programmes d'enseignement universitaire.
- Mettre l'accent sur la compétence du personnel de supervision.
- Mettre au point, à l'intention des entreprises, un guide d'évaluation, de mise en œuvre et d'amélioration des stratégies en matière de ressources humaines.

4.6 Analyse sommaire des salaires dans l'industrie des viandes

Selon Statistique Canada⁷, le salaire moyen travailleurs de la production pour les activités manufacturières du secteur des viandes (sauf volaille) au Canada est resté stable. Il était de 13,74 \$ canadien en 1991 et de 13,73 \$ en 1997 avec une moyenne de 14,02 \$. Celui du Québec est passé, pour la même période, de 12,69 \$ à 13,18 \$ avec une moyenne de 12,69 \$. Celui de l'Alberta est passé de 12,14 \$ à 13,47 \$ avec une moyenne de 12,86 \$. Le Québec a eu globalement un avantage salarial sur le reste du Canada, mais pas sur l'Alberta, principale province productrice.

Aux États-Unis, les statistiques sur la main-d'œuvre (United States Department of Commerce) mentionnent des salaires horaires de fabrication (équivalent dollar canadien) de 10,08 \$ en 1990 à 13,15 \$ en 1996, avec une moyenne de 11,73 \$.

Les salaires québécois et albertains sont compétitifs à ceux payés aux États-Unis mais ce constat est relié au contexte du taux de change. En effet, en 1996, le 13,15 \$ canadien de l'heure pour le salaire payé aux États-Unis est basé sur un taux de change de 0,733 \$ canadien par dollar américain. Advenant un raffermissement du taux de change, par exemple de 0,80 \$ canadien pour un dollar américain, la rémunération américaine passerait à 12,05 \$ et alors l'avantage salarial serait pour les États-Unis.

⁷ Source : Statistique Canada, Industries manufacturières du Canada : niveau national et provincial, (31-203-xPB)

Annexe 22: Évolution du nombre de vaches laitières au Québec, en Ontario, en Alberta et au Canada
 au 1^{er} janvier, de 1980 à 1999
 (milliers de têtes)

	Québec	Ontario	Alberta	Canada
1980	695	570	158	1 773
1981	705	550	157	1 764
1982	710	555	158	1 780
1983	686	560	151	1 736
1984	676	535	144	1 679
1985	650	515	136	1 618
1986	615	503	130	1 547
1987	563	469	128	1 433
1988	558	462	123	1 408
1989	553	460	117	1 394
1990	544	454	112	1 373
1991	525	447	109	1 328
1992	508	427	105	1 283
1993	472	410	101	1 223
1994	476	407	98	1 224
1995	488	410	102	1 245
1996	485	407	101	1 237
1997	480	410	105	1 235
1998	456	400	105	1 202
1999	450	391	103	1 180

Source : Statistique Canada, Statistiques du bétail, cat. 23-603F.

Annexe 23 : Classement des bouvillons et des taures au Québec, en Ontario, en Alberta
et au Canada en 1981 et 1998

	1981		1988	
	Têtes	%	Têtes	%
Québec				
A1	37 595	66	37 187	82
A2	13 125	23	5 247	12
A3	1 794	3	1 884	4
A4	340	1		0
B1	4 289	7	675	1
B2	109	0	31	0
B3	21	0	246	1
B4	24	0	256	1
Total	57 297	100	45 526	100
Ontario				
A1	499 236	54	341 027	64
A2	331 275	36	133 675	25
A3	56 236	6	42 755	8
A4	15 201	2		0
B1	27 177	3	3 754	1
B2	1 347	0	280	0
B3	49	0	965	0
B4	28	0	8 985	2
Total	930 549	100	531 441	100
Alberta				
A1	614 335	56	1 225 583	65
A2	375 884	34	500 361	27
A3	80 200	7	132 964	7
A4	14 753	1		0
B1	19 216	2	7 902	0
B2	332	0	708	0
B3	592	0	2 778	0
B4	56	0	10 929	1
Total	1 105 368	100	1 881 225	100
Canada				
A1	1 394 144	55	1 709 401	66
A2	861 537	34	667 459	26
A3	164 476	6	181 158	7
A4	36 040	1		0
B1	74 801	3	16 187	1
B2	3 442	0	1 830	0
B3	895	0	6 987	0
B4	188	0	21 946	1
Total	2 535 523	100	2 604 968	100

Sources : Agriculture et Agroalimentaire Canada, Revue du marché des bestiaux, 1981 et 1998.
MAPAQ, Direction de la sécurité du revenu agricole.