



carrefour**BLE**
BIO LOCAL EMPLOI 

**RAPPORT
ANNUEL**

**2017
2018**



Mot de la directrice générale

Des résultats exceptionnels pour les programmes Cap sur les régions et les formations de mise à niveau **Agrippez-vous!** et **Transformez-vous!**, et une diversification des activités avec deux projets de valorisation de la langue française! Voilà qui témoigne du dynamisme du Carrefour BLE!

Pour les formations **Agrippez-vous!** et **Transformez-vous!**, le taux de placement en emploi et en stage est de 72 % et 100 %! Dans le cadre du programme Cap sur les régions, 45 familles immigrantes sont parties s'installer en région, soit 300 % des résultats annuels attendus!

À ces programmes traditionnels se sont ajoutés deux projets de valorisation de la langue française. Dans le cadre du projet Sur la route en français, soutenu par le Secrétariat à la politique linguistique (SPL), quelque 450 participants ont pris conscience du fait français dans les régions du Québec lors de 11 visites exploratoires.

Le programme de cours de français professionnel destiné aux étudiants des formations **Agrippez-vous!** et **Transformez-vous!**, soutenu par l'Office québécois de la langue française (OQLF) permettra à terme de bonifier ces deux formations afin de mieux préparer les étudiants à la réalité francophone du monde du travail, leur ouvrir un plus grand nombre de portes sur un marché du travail très spécialisé, et faciliter leur intégration et, éventuellement, leur installation en région.

Toute l'équipe du Carrefour BLE a travaillé dur pour atteindre ces résultats. Je profite donc de l'occasion qui m'est donnée pour remercier Ouarda, Julianna, Edna, Raymond et Ramón pour leurs efforts, mais aussi les membres du conseil d'administration, les enseignants et nos partenaires pour leur soutien et leur confiance.

Merci à tous et encore bravo!



Anait Aleksanian
Directrice générale
du Carrefour BLE

Mot du président du CA

L'année 2017-2018 a été marquée par la croissance. Le Carrefour BLE a continué à développer de nouveaux programmes tout en renforçant ses programmes traditionnels. Cette croissance s'est ressentie par une plus grande présence territoriale et des résultats qui dépassent largement les attentes de nos parties prenantes. Les formations **Agrippez-vous!** et **Transformez-vous!** continuent d'être d'une valeur ajoutée inestimable pour la clientèle de nouveaux arrivants, pour l'industrie agroalimentaire ainsi que pour toute la société québécoise.

La confiance renouvelée des instances gouvernementales et de nos partenaires du secteur agroalimentaire et de la régionalisation est la preuve de la place importante du Carrefour BLE. Nous débutons d'ailleurs cette année une nouvelle planification stratégique afin de dessiner les contours du Carrefour BLE du futur.

J'exprime ma reconnaissance et celle du conseil d'administration aux artisans de nos succès, l'équipe compétente du Carrefour BLE, les professeurs et les nouveaux employés que nous avons accueillis. Ma reconnaissance va également à toute l'équipe du CACI pour sa collaboration. Finalement, je remercie tous nos partenaires à tous les paliers gouvernementaux, nos partenaires en régionalisation et en industrie agroalimentaire.

Je tiens spécialement à souligner l'apport d'Inesa Yessipovich qui nous a quittés cette année pour relever de nouveaux défis. Sa compétence et son dévouement ont été au centre de notre réussite. Inesa, tu seras toujours dans le cœur de la grande famille du Carrefour BLE.

Pour terminer, je réitère à tous nos partenaires que le Carrefour BLE est résolument décidé à demeurer incontournable pour relever les défis de pénurie de main-d'œuvre, d'intégration et du développement du terroir québécois.



Bernard Ndour,
Président du conseil
d'administration du
Carrefour BLE

Sommaire

Mots du président du CA et de la directrice générale	3
Nos prix et distinctions	4
Témoignages des participants	5
Le Carrefour BLE, croissance constante	6
Agrippez-vous! et Transformez-vous!	7
Des formations constamment mises à jour	7
Découverte sur le terrain	8
L'équipe des enseignants	10
Le Carrefour BLE, synonyme de diversité	11
Placement en stage et en emploi	12
Témoignages d'employeurs	13
Cap sur les régions	15
Sur la route en français	16
Collation des grades	18



NOS PRIX ET DISTINCTIONS

Le Carrefour BLE
gagnant du

« Prix méritas RQuODE 2005 »

Catégorie innovation

Le Carrefour BLE
gagnant du

« Prix d'excellence 2008 »

Fondation canadienne
des relations raciales

Le Carrefour BLE
gagnant du prix

« Mérite spécial Adélar-Godbout 2012 »

Ordre des agronomes
du Québec

« La formation **Transformez-vous!** est un concentré de connaissances que j'ai beaucoup apprécié apprendre. Cela m'a permis d'apprendre à faire un bon CV, de bonnes entrevues, de connaître le Québec, son histoire et sa culture, ainsi que voir quelques industries agroalimentaires, leurs procédés de fabrication, les lois du travail, l'agence canadienne d'inspection des aliments, etc...beaucoup de choses que j'ai apprises et si c'était à refaire, je le referais avec plaisir!

Merci à toute l'équipe du Carrefour BLE. »

Amel El-Kechai, originaire d'Algérie, participante à la formation **Transformez-vous!** automne 2017, *Technicienne de laboratoire chez Canada Bread.*

« La formation **Agrippez-vous!** est importante et nécessaire pour tous les agronomes nouvellement arrivés au Québec et cela pour leur permettre de connaître les normes et lois québécoises, accéder au monde professionnel le plus vite possible et mettre en valeur les connaissances apprises pendant la formation et l'expertise déjà gagnée dans les pays d'origine pour contribuer et participer au développement de ce secteur primaire au Québec qui est l'agroalimentaire. Ne perdez pas votre temps et saisissez cette chance qui vous est offerte par l'unique formation au Québec.

Vive le Carrefour BLE. »

Lyes Djadouf, originaire d'Algérie, participant à la formation **Agrippez-vous!** hiver 2017, *Aide Conseiller chez Consortium PRISME.*



Libellé de mission

Le Carrefour BLE (Bio Local Emploi) est un organisme à but non lucratif qui a pour mission l'intégration en emploi de professionnels d'origine immigrante, principalement, dans les secteurs de l'agroalimentaire, de l'agronomie et de l'agroenvironnement. Les activités du Carrefour BLE favorisent une approche globale d'intégration et s'inscrivent dans une perspective de développement durable.

Témoignages

« Très bonne expérience tant humaine que professionnelle. »

Samia Chabi, originaire d'Algérie, participante à la formation **Transformez-vous!** automne 2017, *Technicienne en contrôle de la qualité chez Aliments Morehouse Canada Ltée.*

« Pour moi, la formation **Agrippez-vous!** ne se limite pas uniquement à la mise à disposition des connaissances sur le domaine agroalimentaire au Québec et au Canada. Elle permet de connaître le territoire et de comprendre son environnement afin de mieux y découvrir les différentes facettes de réussir dans le domaine. Avec cette formation, je suis confiant, plus motivé et mieux averti! »

Micanord Exilien, originaire d'Haïti, participant à la formation **Agrippez-vous!** hiver 2017, *Horticulteur chez Nature-Action Québec.*

« J'ai beaucoup apprécié la formation **Transformez-vous!** avec une durée courte mais un maximum de choses. Je ne regrette pas de l'avoir faite et j'encourage les autres à la faire. Longue vie à Carrefour BLE, vous faites un travail très apprécié. »

Lydia Amarkhodja, originaire d'Algérie, participante à la formation **Transformez-vous!** automne 2017, *Technicienne en contrôle de la qualité chez Emballage Stuart Packaging.*

« Je suis très satisfait de la formation **Agrippez-vous!** d'une manière générale. Cette formation m'a donné



des outils pertinents non seulement pour me préparer à intégrer l'Ordre des Agronomes du Québec mais aussi et surtout, avoir une première expérience québécoise afin de m'intégrer dans la profession sans oublier le développement d'un réseau très utile et indispensable.

C'est une formation assez intense, qui demande beaucoup de sacrifices surtout en termes de conciliation entre famille et études. Mais pour les résultats escomptés, cela en vaut la peine.

Depuis 4 ans que je réside au Québec, je regrette de n'avoir pas fait cette formation dans les deux premières années de mon processus d'intégration. Alors, je recommande très ardemment cette formation de mise à niveau **Agrippez-vous!** de Carrefour BLE, à tout nouveau ou nouvelle immigré(e) spécialisé(e) en agriculture, pour son intégration professionnelle au Québec. »

Thierry Abga, originaire de Burkina Faso, participant à la formation **Agrippez-vous!** hiver 2017.

« La formation **Transformez-vous!** est très bien adaptée pour un professionnel du secteur nouvellement arrivé. J'ai pu me faire une cartographie du secteur agroalimentaire québécois et pu détecter les améliorations à apporter pour mieux rendre mes compétences techniques transférables. »

Gregory Salomon Monrose, originaire d'Haïti, participant à la formation **Transformez-vous!** automne 2017, *Technicien en contrôle de la qualité chez NOVALI Gourmet.*



Merci à nos partenaires financiers!

Les projets pour la période 2017-2018 du Carrefour BLE ont été réalisés grâce au soutien d'Emploi-Québec dans le cadre de la mesure MFOR. Nous avons aussi reçu l'aide du ministère de l'Immigration, de la Diversité et de l'Inclusion (MIDI) dans le cadre du Programme Mobilisation-Diversité, du Secrétariat à la politique linguistique (SPL) dans le cadre du projet de valorisation de la langue française, *Sur la route en français*, ainsi que de l'Office québécois de la langue française (OQLF) pour le développement du cours de français professionnel.

Le Carrefour BLE remercie chaleureusement ses partenaires financiers sans qui la réalisation des projets serait impossible.

Nous avons atteint nos objectifs à travers ces différents projets :

Rosemont vire à l'enVert! (2000), **Accros de l'agro** (2002-2003), la formation **Agrippez-vous!** (de 2002 à 2014, hivers 2015, 2016, 2017 et 2018), la formation **Transformez-vous!** (automne 2014, 2015, 2016 et 2017), et **Cap sur les régions** (de 2007 à 2018), **Valorisation de la langue française** (2017 et 2018) et **Conception d'un cours de français professionnel spécialisé pour les participants des deux formations** (2018), à Montréal. **Enracinez-vous!** (2004-2005), en région (Portneuf, Capitale-Nationale).

Membres du conseil d'administration 2017-2018

Président : Bernard N'Dour
Vice-président : Nel Ewane
Trésorier : Moussa N'Diaye
Secrétaire : François Quesnel, agr.
Administratrice : Myriam Nora Graïne, agr.
Administrateur : Ahmed Yennek

En 2017-2018, les membres du conseil d'administration du Carrefour BLE se sont réunis à 4 reprises et ont tenu le 21 juin 2017 leur assemblée générale annuelle au 4770, rue de Salaberry à Montréal.

Avec la participation de :

**Secrétariat à la politique linguistique
et Office québécois de la langue française**

Emploi
Québec

Immigration,
Diversité
et Inclusion
Québec

Employés du Carrefour BLE

Anait Aleksanian, directrice générale
Ramón Carrasco, adjoint à la direction

Inesa Yessipovich, conseillère à la formation, en emploi et en régionalisation (avril-mai 2017)

Ouarda Akli, conseillère à la formation, en emploi et en régionalisation (depuis mai 2017)

Edna Blanc Civil, chargée de projet *Sur la route en français*

Julianna Varodi, agente de soutien aux intervenants

Raymond Beauchesne, responsable pédagogique

Anait Aleksanian



Inesa Yessipovich



Ouarda Akli



Edna Blanc Civil



Julianna Varodi



Raymond Beauchesne



Ramón Carrasco



Au cours de l'année 2017-2018, nous avons accueilli au Carrefour BLE la 4^e cohorte du programme **Transformez-vous!** et la 30^e cohorte du programme **Agrippez-vous!**, composées de 18 et de 16 candidats respectivement. Nous n'avons pas apporté de modifications significatives aux programmes de formation, sauf celles proposées par les professeurs dans le but d'améliorer ou de mettre à jour le contenu de leurs cours.

Pour plus de détails sur les cours offerts dans le cadre des programmes **Agrippez-vous!** et **Transformez-vous!**, merci de visiter notre site Internet : www.carrefourble.qc.ca

Pendant la formation théorique, nos étudiants ont visité différentes régions du Québec.

La cohorte Transformez-vous! de l'automne 2017 a visité :

La région du Centre-du-Québec : Nous sommes partis au pays du sirop d'érable et de la canneberge situé dans les MRC d'Arthabaska et de l'Érable au Centre-du-Québec.



La visite a commencé au *Centre d'interprétation de la canneberge* où nous avons découvert les produits issus de la canneberge ainsi que différents produits locaux. Par la suite, nous nous sommes dirigés vers les champs de la cannebergière de la *Ferme Bieler*. **Mme Marie Bieler**, copropriétaire, responsable des relations publiques, nous a expliqué que ce fruit rouge acidulé est idéal pour tous les mets et que c'est le fruit du terroir québécois par excellence.

Nous nous sommes rendus à l'usine de transformation *Citadelle, coopérative de producteurs de sirop d'érable* à Plessisville. C'est une coopérative qui transforme et distribue le fruit de la passion de près de 2 000 producteurs. Ces produits sont distribués à travers le monde dans une grande variété de formes et de formats qui en préservent la pureté et le goût.

Nous avons rencontré des gens engagés et fiers de leur région, tels que le préfet de la MRC de l'Érable **M. Sylvain Labrecque**, le maire de Plessisville,

M. Mario Fortin et Mme Rachel Carrier, vice-présidente aux RH et au développement organisationnel de la multinationale *Fruit d'Or*. Cette dernière nous a présenté des produits dérivés et transformés de la canneberge.



- Avec la collaboration de **Mme Anne Dusseault**, agente de régionalisation en diversité culturelle pour la MRC d'Arthabaska et la MRC de l'Érable de l'organisme *Accès-Travail*, notre partenaire de longue date.

La région de la Montérégie : Nous avons découvert trois entreprises dans la grande région maskoutaine. Tout d'abord, nous avons visité l'entreprise *Olymel* dans son intégralité, de la réception de la matière première jusqu'à l'entreposage du produit fini. **M. Michel Maher**, directeur de l'usine, nous a expliqué son fonctionnement.

Ensuite, nous avons visité *l'Abattoir L.G. Hebert & Fils*, en compagnie de **M. Yves Lauzon**, directeur de production. C'est le plus grand abattoir de porcs et de truies qui est certifié HACCP dans l'Est du Canada. Nous avons vu l'abattoir et les différentes étapes de production.

Nous nous sommes rendus à la mairie de la MRC des Maskoutains où nous avons eu un mot de bienvenue du préfet, **Mme Francine Morin**, et une présentation de la région.

Plus tard, **M. Yves Rick Dubé**, directeur de production, nous a fait découvrir l'entreprise *Brasseurs du monde* avec une équipe de passionnés de la bière qui s'inspire des traditions brassicoles du monde entier.

En plus de brasser ses produits sur place, l'entreprise organise des salons de dégustation pour faire découvrir ses produits.

- Avec la collaboration de l'équipe de **FORUM-2020**



La cohorte Agrippez-vous! de l'hiver 2018 a visité :

Sainte-Anne-de-Bellevue, dans la grande région de Montréal : Nous avons visité la *Ferme-école du Campus McDonald de l'Université McGill* en compagnie d'une femme passionnée par son travail, la directrice de la ferme, **Mme Chantal Charette**.



Par la suite, **Mme Julie Baillargeon** nous a présenté l'entreprise *Valacta - Centre d'expertise en production laitière*. **M. Brian Corrigan** nous a fait visiter un laboratoire de l'entreprise et **Mme Catherine Boudreau** nous a fait part des possibilités d'emploi. Une visite très intéressante et riche en information!

- Avec la collaboration de **Mme Marie-Eve Robert, agr., professeure du cours Production animale, programme Agrippez-vous!**

La région du Centre-du-Québec : Nous avons commencé la visite avec une présentation du *Centre de recherche, de développement et de transfert technologique acéricole, Centre ACER*, où nous avons eu l'occasion de voir des installations des érables à sucre en compagnie de **M. Martin Pelletier, ing., chef d'équipe**, suivi par la découverte d'une très belle région avec une vue panoramique du haut du Mont-Saint-Michel.

Nous avons été chaleureusement accueillis par le préfet de la MRC d'Arthabaska, **M. Alain Saint-Pierre**, du maire de Victoriaville, **M. André Bellavance** et du directeur général de la Corporation de développement économique de Victoriaville et sa région, **M. Vincent Guya**. Chacun des élus a fait une présentation sur la région ainsi que sur les opportunités d'emplois et de stages qui s'y présentent. Ils ont parlé également de l'importance de l'usage du français, aussi bien dans le cadre des études que dans la vie professionnelle et courante.

Par la suite, nous avons poursuivi avec le *Centre de l'expertise et de transfert en agriculture, CETAB+*, en compagnie du **M. Jean Duval**, agronome et coordonnateur du CETAB+, et nous avons découvert les serres biologiques avec **M. Pierre Antoine Gilbert**, enseignant en agriculture et responsable des serres.

Pour terminer, une visite de *VIVACO.COOP* avec une présentation de l'entreprise par **Mme France**

Belisle, et une tournée dans les silos de grains et des différents départements de l'organisation en compagnie d'un des finissants du Carrefour BLE, **M. Richardson Eugene**.

- Avec la collaboration de **Mme Anne Dusseault de chez Accès-Travail**.

La région de la Montérégie : Nous avons été accueillis par **Mme Claudia Mansilla**, agente de développement en immigration chez *FORUM-2020*, et **Mme Pierrette Martel**, copropriétaire de l'entreprise familiale *Le Cactus fleuri* spécialisée



dans la culture des plantes exotiques telles que les cactus, plantes grasses et tropicales. Nous nous sommes promenés dans les serres qui contiennent des centaines de variétés de plantes. Quel bonheur pour les yeux! Nous avons continué avec **M. Ro-saire Sauriol**, producteur de tomates par cultures sous serre chauffée à la biomasse de *Excel Serres*,



une entreprise à la fine pointe de la technologie.

Au dîner, nous avons été accueillis par **Mme Francine Morin**, le préfet de la *MRC des Maskoutains* ainsi que **Mme Anna Potapova**, Commissaire au développement agricole et agroalimentaire et finissante de notre formation **Agrippez-vous!** de l'année 2011. Elles nous ont parlé des différents aspects économiques et sociaux de leur région.

Nous avons terminé la journée à la *Ferme Giard Enr.* en compagnie de **M. Simon Giard**, le maire de Saint-Simon en Montérégie et le propriétaire de la ferme.

- Avec la collaboration de l'équipe du FORUM-2020

Merci à tous nos partenaires régionaux qui collaborent avec nous pour l'organisation de nos sorties et merci à toutes les entreprises qui nous reçoivent, merci pour leur disponibilité, leur générosité et leur accueil chaleureux!



Cette année, trois nouvelles personnes ont intégré l'équipe des professeurs : Mme Marie-Ève Robert, Mme Anick Lepage et Mme Ouarda Akli.

Mme Marie-Ève Robert et **Mme Anick Lepage** ont partagé le cours *Survol de la production animale* en remplacement de **M. Bernard Doré**. **Mme Ouarda Akli** a donné le cours *Stratégie de recherche d'emploi, recherche de stage* en remplacement de **Mme Inesa Yessipovich**. **Mme Marie Surprenant**, notre professeure de longue date et **Mme Anick Lepage** ont partagé le cours *Les Défis de l'industrie agroalimentaire* (hiver 2018) en remplacement de **Mme Samira Chbouki**. **Mme Liliane Guilbault**, notre professeure du cours *Plans d'échantillonnage en industrie alimentaire* a pris les rênes pour donner le cours *Introduction aux différents procédés en usine* en remplacement de **M. Olivier A. Kouadio**.

Nous remercions tous les professeurs anciens et présents pour leur contribution, le partage de leurs connaissances en classe ainsi que sur le terrain.



Jacinthe Lefebvre



Denis Rousseau



Mathieu Lapointe



Marie Surprenant



Isabelle Guay



Housnaa El Adlani



Stéphane Lavoie



Larbi Zerouala



Carlos Carmona



Djamel Esselami



Maryse Murray



Mathieu Roy



Fairouz Dif



Moussa N'Diaye



Ouarda Akli



Anick Lepage



Marie-Eve Robert

Les enseignants

Transformez-vous! Automne 2017

Hygiène et salubrité alimentaire, Élaboration de programmes préalables et du plan HACCP, Techniques de l'audit interne : **Mme Martine Guilbault**

Sécurité des produits dans le secteur alimentaire : orientation et exigences standardisées : **Mme Jacinthe Lefebvre**

Plans d'échantillonnage en industrie alimentaire : **Mme Liliane Guilbault**

Différents procédés en usine : **Mme Liliane Guilbault**

Tendances et commercialisation : **Mme Maryse Murray**

Défis de l'industrie agroalimentaire : **Mme Isabelle Guay**

Agrippez-vous! Hiver 2018

Production végétale et plans agroenvironnementaux de fertilisation : **M. Larbi Zerouala**

Agriculture durable : **M. Mathieu Roy**

Survol de la production animale : **Mme Marie-Ève Robert** et **Mme Anick Lepage**

Notions d'agroéconomie : **M. Moussa N'Diaye**, finissant du programme **Agrippez-vous! hiver 2007**

Défis de l'industrie agroalimentaire : **Mme Marie Surprenant** et **Mme Anick Lepage**

Dans le champ : **M. Djamel Esselami**

HACCP à la ferme : **Mme Housnaa El Adlani**

Introduction au logiciel Sigachamp : **Mme Fairouz Dif**, finissante du programme **Agrippez-vous! hiver 2011**

Transformez-vous! et Agrippez-vous!

Encadrement législatif de la production agroalimentaire : **Mme Marie Surprenant**

Agriculture urbaine : **M. Stéphane Lavoie**

Réalités sociopolitiques du Québec : **M. Mathieu Lapointe**

Stratégie de recherche d'emploi, recherche de stage : **Mme Ouarda Akli**

Prise de parole en public et communication : **M. Denis Rousseau**

Introduction au territoire québécois : **M. Carlos Carmona**

Le Carrefour BLE, synonyme de diversité

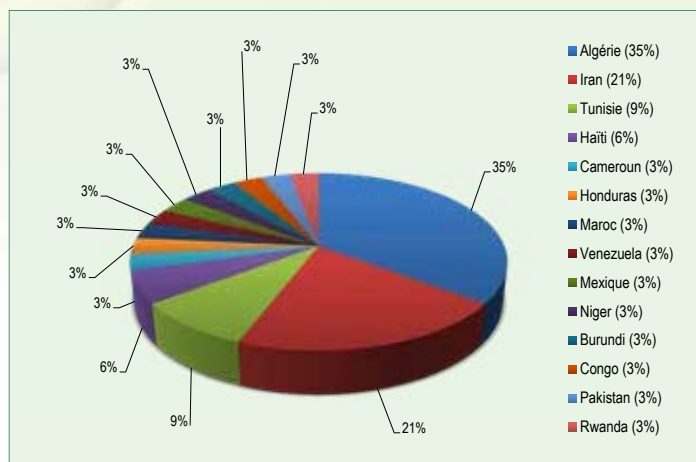
Cette année, 34 personnes immigrantes spécialisées en agroalimentaire, en agronomie et en agroenvironnement ont bénéficié de nos programmes de formation. Le groupe de **Transformez-vous!** a suivi la formation de septembre 2017 à février 2018 et le groupe d'**Agrippez-vous!** a commencé le 22 janvier pour terminer le 15 juin 2017.

Sur les 34 participants de l'année 2017-2018, 20 femmes et 14 hommes d'horizons géographiques et professionnels différents ont suivi nos formations : 47 % viennent du Maghreb (Algérie, Maroc et Tunisie), 21 % du Moyen-Orient (Iran), 15 % de l'Afrique (Cameroun, Niger, Burundi, RD du Congo et Rwanda), 9 % de l'Amérique de Sud (Venezuela) et l'Amérique centrale (Honduras et Mexique), 6 % d'Haïti et une personne du Pakistan (3 %).

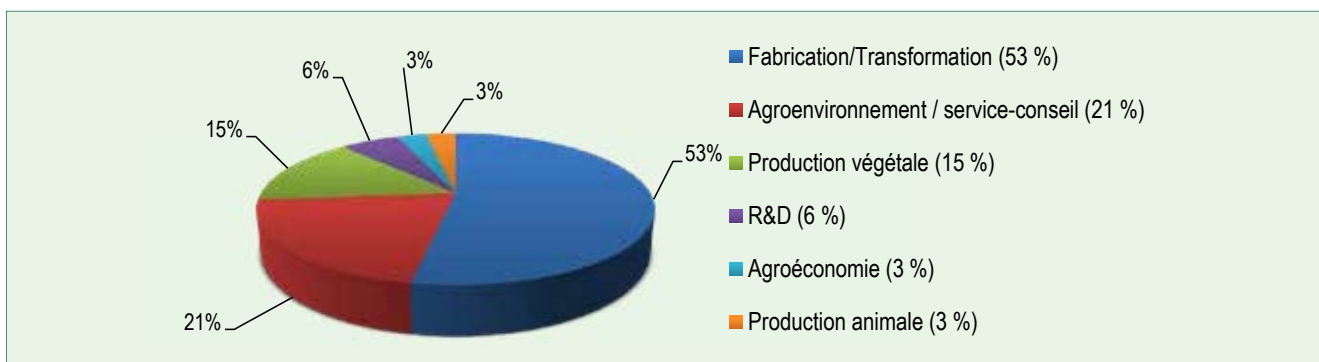
Au niveau du profil, nous avons 53 % de nos participants (soit 18 personnes) en transformation des

aliments suivis des candidats avec le profil en agroenvironnement (21 % - 7 personnes), en production végétale (15 % - 5 personnes), en recherche et développement (6 % - 2 personnes), en agroéconomie et en production animale (3 % - 1 personne chacun).

Pays d'origine



Profils professionnels des candidats





Chaque année le Carrefour BLE établit de nouveaux partenariats avec des entreprises pour des opportunités de stage et/ou d'emploi. Parmi les nouveaux collaborateurs de cette année :

Montréal

Jardin Jasmin
KMO
Blanc de Gris-Champignons Frais
UQAM
Aliments Rustica

MimiMelon
Jubilant draximage inc.
Newrest Montreal Corp.
Les Aliments Nutrivilla
Emballage Stuart Packaging

Laurentides

Les Jardins Vegibec INC.
Laboratoire Nord

Montréal

CERELA
Viridis Environnement
CÉROM
NOVALI Gourmet

Sans oublier, notre précieuse collaboration avec plusieurs entreprises depuis de nombreuses années : le Consortium PRISME, Cogenor, Canada Bread, Maxxam, Bonduelle, Ceresco, Aliments Masone, Danone, Volailles Regal Inc, France Délice, Aliments Morehouse, Trans-Herbe Inc., Industrie Gorepas, Aliments Sunchef, Boulangerie Weston, usine Napierville, Nelson Aliments Multibar et Plats du chef.

Mentionnons l'apport des anciens Carrefouristes qui nous facilitent le contact à l'interne de leurs entreprises et qui accueillent nos participants pour un stage ou un emploi. Il s'agit de **M. Valentin Baci** de *Les Jardins Vegibec*, **M. Guy Thomas Nembot Kano** de l'entreprise *Aliments Morehouse Canada Ltée* ainsi que **M. Mostafa Alaoui** de l'entreprise *France Délices*. Merci beaucoup et au plaisir de collaborer avec vous à nouveau!

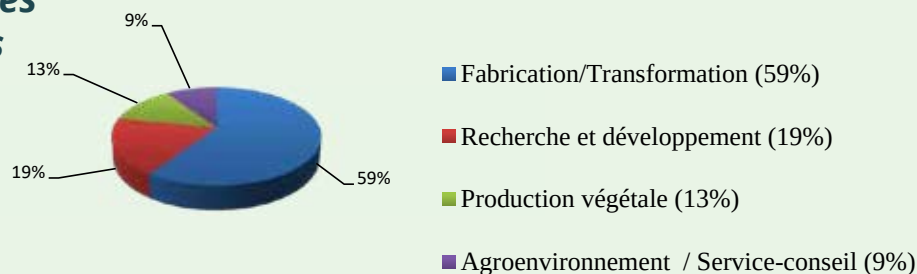
Le Carrefour BLE continue de placer 100 % de ses participants en stage. Par ailleurs, huit personnes ont décroché un emploi au lieu d'un stage.

Près de la moitié (15 personnes) de nos participants ont trouvé leur stage ou emploi à Montréal, 11 personnes en Montréal, 2 personnes dans les Laurentides, 2 personnes dans Lanaudière, une personne à Laval et une personne dans la région de la Capitale-Nationale.

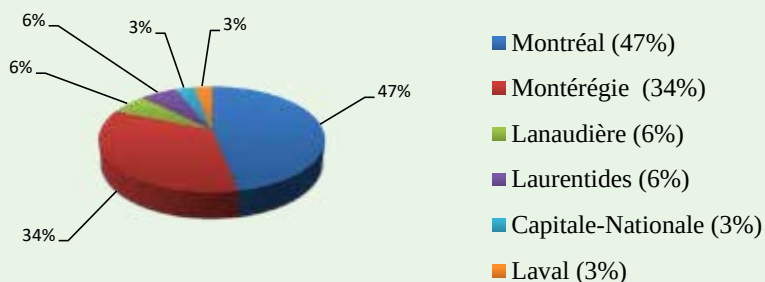
Des entreprises spécialisées dans la transformation des aliments ont accueilli 19 participants; 6 participants se sont tournés vers la recherche et développement; 4 participants ont continué en production végétale et 3 participants en agroenvironnement.

Quelques exemples de postes occupés par nos étudiants : chargé de projet, technicien en recherche et développement, assistante en contrôle et assurance qualité, technicien en amélioration continue, technicienne en contrôle de la qualité, technicien agricole, technicien agronome, technicien en agroenvironnement, dépisteur, assistant de recherche et technicien de laboratoire.

Profils des entreprises de stages et emplois



Régions des stages et emplois





Le Carrefour BLE affiche un bon résultat de placement en emploi.

Un retour sur les résultats du groupe **Agripez-vous!** de l'hiver 2017. La formation s'est terminée le 16 juin 2017 et à ce jour, 71 % des personnes rejointes sont en emploi ou ont eu un contrat au courant de l'année 2017-2018.

Les participants du groupe **Transformez-vous!** de l'automne 2017 ont terminé leur stage le 2 mars dernier et 13 personnes sur 18 (72 %) sont déjà en emploi.

En ce qui concerne le groupe **Agripez-vous!** de l'hiver 2018, leur stage commence le 23 avril et se termine le 15 juin. À ce jour, neuf participants ont signé un contrat de stage et cinq débiteront un emploi au lieu de faire un stage.

Témoignages d'employeurs

« La formation offerte au Carrefour BLE constitue une opportunité exceptionnelle pour les nouveaux arrivants d'intégrer le monde du travail. Son programme de stage permet, d'une part, à ses étudiants d'avoir une bonne expérience du milieu de travail québécois, et d'autre part, d'offrir aux entreprises la possibilité de recruter du personnel très qualifié et expérimenté. »

Guy Thomas Kano, Directeur qualité, Aliments MoreHouse, maître de stage de Samia Chabi (automne 2017)



« La présence d'un stagiaire du Carrefour BLE au sein de notre lieu de travail a été des plus enrichissantes non seulement pour le stagiaire, mais également pour tous les employés. Nous avons bénéficié de son expertise, tout en lui permettant de se familiariser avec le milieu de travail québécois.

Nous en avons également appris un peu plus sur la culture haïtienne et, de façon plus générale, sur les enjeux que vivent les immigrants tant dans un milieu de travail que dans leurs activités au quotidien. L'amélioration de nos connaissances à ces égards nous permet ainsi de mieux comprendre les diversités culturelles.

Ce contact direct avec un immigrant s'est avéré très bénéfique et nous aidera, dans le futur, à faciliter l'intégration de potentiels travailleurs immigrants.

Merci pour cette belle opportunité! »

Chantal Laliberté, Responsable de l'aménagement du territoire, MRC les Moulins, maître de stage de Micanord Exilien (hiver 2017).

« Le Carrefour BLE offre à ses candidats un bon bagage académique leur permettant d'être bien préparés à confronter la réalité du marché de travail au Québec.

Le programme de formation est assez complet et touche divers aspects.

Bravo et surtout bonne continuation au Carrefour BLE. »

Karima Ikene, Responsable du Département de contrôle et assurance qualité, Volailles Regal Inc, maître de stage d'Amira Ben Abdelaziz (automne 2017)



« Le Carrefour BLE nous offre l'opportunité de recevoir des stagiaires en vue de les mettre dans des conditions de travail avec des exigences professionnelles qui pourraient énormément aider les futurs employés dans leur vie professionnelle.

C'est l'occasion pour le stagiaire de montrer ses apprentissages, ses compétences, et ses aptitudes à gérer son temps, ses jardiniers, ses bénévoles, dans des conditions qui ressemblent beaucoup à ce qui l'attend à l'avenir, sur le marché du travail.

J'estime que ce stage est une opportunité offerte aux stagiaires de se pratiquer afin d'être prêts à affronter la réalité, parfois dure, de la vie professionnelle.

L'expérience de recevoir des stagiaires du Carrefour BLE, mérite de se renouveler, elle est profitable à tous les partenaires. »

Mohand Djebrani, Coordinateur du Réseau des Jardins Collectifs de Villeray, La Maison de Quartier Villeray, maître de stage de Chafea Ameziane (hiver 2017)



« Merci Carrefour BLE pour votre excellent programme de formation qui forme et intègre les nouveaux arrivants motivés et intelligents sur le marché de travail. »

Eric Takougum, Directeur contrôle qualité, Plat du chef, maître de stage de Saeedeh Tavangaritekiah (automne 2017)

Suivez-nous sur Facebook



Visitez notre site web au www.carrefourble.qc.ca



Le Carrefour BLE a respecté et même largement dépassé l'entente conclue pour la période allant du 1^{er} avril 2017 au 31 mars 2018. Notre objectif pour cette période était de permettre à 15 familles immigrantes – 30 personnes au total – de s'installer à l'extérieur du territoire du Grand Montréal. Or, nous avons compté 45 familles (170 personnes au total) qui sont parties s'installer en région, ce qui représente respectivement 300 % et 557 % des résultats annuels attendus.



Parmi les activités réalisées, mentionnons 59 présentations régionales par 14 organismes partenaires de 13 régions différentes. Nos participants ont participé à ces 59 présentations régionales, ont également eu plusieurs occasions de rencontrer des employeurs des régions et de passer des entrevues. 31 rencontres se sont déroulées soit en région, dans le cadre de salons de l'emploi, de déjeuners d'affaires ou d'événements, soit à Montréal, lors des journées de recrutement programmées par les entreprises régionales. Toutes ces activités ont réuni plus de 1200 personnes.

Cette année, nous avons collaboré avec 17 organismes de 13 régions différentes.

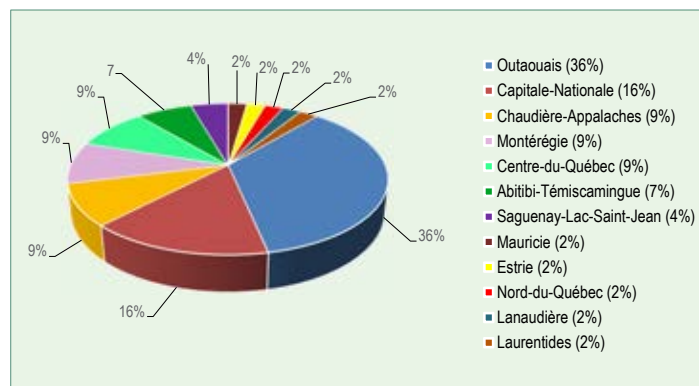
Nous avons poursuivi la promotion du programme de régionalisation auprès des nouveaux arrivants, en groupe ou individuellement. Durant cette période de 12 mois, nous avons rencontré plus de 210 immigrants et avons ouvert 99 nouveaux dossiers.

Comme mentionné plus haut, notre travail a permis à 45 familles immigrantes de s'installer dans 13 régions du Québec (16 villes en tout).

Finalement, nous avons maintenu et développé notre réseau des partenaires régionaux et montréalais afin de continuer à offrir le meilleur service aux immigrants.

Comme toujours, le *Centre d'appui aux communautés immigrantes (CACI)* demeure notre meilleur allié, notre plus fidèle partenaire. Cette collaboration nous permet de rejoindre un grand nombre de nouveaux arrivants afin de les informer sur les possibilités, les perspectives et les avantages de s'installer et de travailler en région. Le travail continue.

Installation en région



Témoignage :

« Bonjour, Je voudrais exprimer toute ma gratitude et celle de ma famille à tous les responsables et les agents du Carrefour BLE pour leur inestimable contribution à notre aménagement dans la région de l'Outaouais, notamment à Gatineau. Merci du fond du cœur. »

K. NANA, participant au programme Cap sur les régions





Vivons la régionalisation en français, tel est le slogan du projet *Sur la route en français* soutenu par le Secrétariat à la politique linguistique, qui a pris fin le 31 mars dernier. Ce projet avait pour objectif de sensibiliser les nouveaux arrivants, dont un grand nombre ne maîtrisent pas parfaitement le français, à la réalité linguistique des régions avant d'entamer leurs démarches d'installation.



Les activités organisées dans le cadre de ce projet ont été réalisées en partenariat avec les organismes de régionalisation dans les régions du Québec. Lors de visites exploratoires d'une ou de deux journées, les participants ont pu assister à des salons de l'emploi, déjeuners d'affaires et dîners de réseautage, rencontrer les autorités et institutions locales, échanger avec des employeurs et découvrir les traditions du coin.

Parmi les quelque 420 nouveaux arrivants qui ont pris part à ces activités, une grande majorité a été séduite par les régions et a manifesté son désir de s'y installer. Des témoignages sur l'importance de parler français en région ont





été recueillis auprès d'autorités, de représentants d'organisations, d'entrepreneurs locaux, ainsi que d'anciens et de nouveaux arrivants. « À Trois-Rivières, 99 % des personnes (qui viennent s'installer) parlent français. C'est plus facile pour les employeurs. Parler le français est une façon de s'adapter le plus rapidement possible et aussi de s'approprier la culture du terroir » a indiqué **M. Daniel Cournoyer**, conseiller municipal et vice-président du Comité exécutif de la ville de Trois-Rivières.

Plus de 44 % des participants disent être prêts à mettre à niveau leurs connaissances du français et 100 % estiment qu'un bon niveau de français leur permettrait d'augmenter leurs chances de trouver un emploi de qualité en région.

Onze visites ont été réalisées dans neuf régions du Québec en collaboration avec les organismes régionaux

correspondants : CLD de Montmagny et CJE Lotbinière, Chaudière-Appalaches; Forum-2020 et SERY, Montérégie; Stratégie Carrière, Mauricie; SOIT, Capitale-Nationale; Accès Travail, Centre-du-Québec; Portes ouvertes sur le Lac, Saguenay-Lac-St-Jean; Pro-Gestion Estrie, Estrie; SITO, Outaouais; Service d'Accueil Kamouraska, Bas-Saint-Laurent.





La réussite est à l'honneur

En mai 2017, le Carrefour BLE a célébré la persévérance, l'effort et le courage des diplômés des quatre dernières cohortes de l'automne 2015 à l'hiver 2017 de ses deux formations **Agrippez-vous!** et **Transformez-vous!** Nombreux sont ceux qui ont accepté notre invitation.

Près de 80 personnes – professeurs, candidats et leur famille, employeurs et maîtres de stage, partenaires régionaux, représentants d'institutions publiques et bailleurs de fonds, membres de l'équipe et du conseil d'administration – ont pris part à la fête.

Bonne humeur, ambiance décontractée, salle joliment décorée, buffet délicieux, tous les éléments d'une soirée réussie étaient réunis.

De provenances diverses et après plusieurs mois de formation théorique, de stage et d'expériences variées, nos finissants sont maintenant majoritairement en emploi un peu partout au Québec. Et nous en sommes très fiers!





4770, rue de Salaberry
Montréal (Québec) H4J 1H6
Téléphone : 514 279-3669
info@carrefourble.qc.ca

