

Le projet d'appui à la réforme de l'éducation par le biais de l'approche par compétences (REAPC) a été lancé, le mois dernier à Rabat (Maroc), à l'initiative conjointe du ministère de l'Emploi et de la Formation professionnelle, de l'ambassade du Canada et de la Confédération générale des entreprises du Maroc, CGEM.

Ce projet, qui couvre la période 2011-2015, vise à renforcer les compétences des gestionnaires à tous les niveaux du système de formation professionnelle, et à promouvoir l'approche par compétences dans le système de formation professionnelle, en vue de mieux répondre aux besoins du marché de l'emploi, et à implanter ladite approche dans plus de 400 établissements de formation à l'horizon 2017.

Le projet est financé par un don de plus de 80 millions de dirhams de l'Agence canadienne du développement international.

Le ministre de l'Emploi et de la Formation professionnelle, Abdelouahed Souhail, a fait savoir que cette approche, destinée à adapter l'offre de formation aux besoins des entreprises, ambitionne d'augmenter l'employabilité des lauréats et d'appuyer la mise à niveau des ressources humaines du Maroc.

L'ambassadeur du Canada au Ma-

roc, Christopher Wilkie, a de son côté loué la pertinence de cette approche en ce qu'elle permet de répondre aux besoins du marché du travail en matière de compétences, exprimant la disposition de son pays à soutenir le Maroc dans ce genre de projets, notamment dans les secteurs du tourisme et du textile.

Le président de la CGEM, Mohamed Horani, a fait observer que cette approche, qui permettra aux entreprises d'exprimer leurs besoins et leurs attentes en matière de ressources humaines compétentes, contribuera à réduire le fossé entre l'offre et la demande dans le marché du travail. Il a mis l'accent sur l'impératif de définir au préalable un référentiel par métier et par secteur, qui tienne compte des spécificités marocaines, des structures des entreprises, et de leur organisation.

Une fois ces compétences définies, il sera plus facile au système de l'enseignement de préparer des ressources humaines adaptées

aux attentes des entreprises, a-t-il dit, soulignant la nécessité d'impliquer l'entreprise dans la mise en œuvre dynamique de cette approche.

Le lancement de ce projet coïncide avec l'élaboration d'une nouvelle stratégie de développement de la

zon 2020. Ce projet fait suite à la signature à Rabat, en janvier 2011, du protocole d'entente entre le gouvernement marocain et le gouvernement canadien.

Source : MAP

L'opposition réclame un portrait complet de l'abattage religieux des animaux pratiqué dans la province du Québec

Au Québec, l'opposition du Parti Québécois réclame un portrait complet de l'abattage religieux des animaux pratiqué au Québec, afin qu'il soit mieux réglementé par le ministère de l'Agriculture.

Selon le porte-parole du Parti québécois en la matière, André Simard, l'abattage des animaux de consommation selon des rites halal ou casher heurte de plein fouet les valeurs québécoises, notamment en ce qui concerne le bien-être des animaux. Le député Simard, qui est également vétérinaire, précise que la norme laïque prévoit l'insensibilisation de l'animal par électrocution ou anesthésie avant sa mise à mort, ce qui n'est pas le cas du rite halal. André Simard ajoute que cette méthode comporte aussi des risques pour la santé publique.

D'après les données colligées par le Parti Québécois, une douzaine

d'abattoirs au Québec pratiqueraient la mise à mort rituelle "en tout ou en partie" pour accommoder les fidèles des religions juive ou musulmane. L'entreprise Olymel, par exemple, détient depuis deux ans une certification halal pour ses volailles qui sont sanctionnées par un imam.

Selon un porte-parole de l'entreprise, à l'exception de la prière musulmane, Olymel pratique un abattage tout à fait conforme aux normes en vigueur et la certification Halal n'a rien changé aux méthodes d'abattage reconnues et supervisées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments. On souligne qu'on applique une politique de bien-être animal et que les animaux sont insensibilisés avant la saignée.

Source : RCI

formation professionnelle à l'hori-

Épicerie Internationale

EL BARAKA

830 Belvédère Sud, Sherbrooke

819.564.9555

Mohamed Kouna et associé vous invitent à découvrir la Baraka:

- Produits d'Alimentation importés
- Produits du Maghreb et de l'orient
- Viande fraîche au quotidien certifiée Halal
- Pâtisserie Fines du Maghreb
- Service et courtoisie au comptoir

