



# Choisissez votre camp!

Nicolas Beaulé

**L**orsqu'on entend le terme « camp forestier », une image tout droit sortie du folklore naît dans notre esprit. Une image d'un camp en bois rond, d'une « truie » qui réchauffe les travailleurs et d'un menu composé de beans et de lard salé. Évidemment, c'est une époque révolue. Le camp forestier est maintenant tout équipé, confortable, et on y mange bien. Toutefois, en 2017, la vie de camp forestier semble en plein changement. Regard sur ces installations au cœur de la forêt.

Au service de l'entreprise Tembec depuis 36 ans, le surintendant des opérations forestières Gaétan Laprise connaît bien l'univers du travail en forêt. Depuis 1993, il s'occupe des opérations forestières, de la voirie, du transport, mais également des camps forestiers. Au fil des ans, Gaétan Laprise a vu l'évolution de l'utilisation des camps forestiers : « À l'époque, c'était facile de planifier où nous allions bâtir nos camps. Les entreprises réalisaient leur planification forestière sur une période de 25 ans. Aujourd'hui, c'est le ministère qui gère ça. » À l'ère des contrats d'approvisionnement et d'aménagement forestiers (CAAF), les entreprises forestières œuvraient pendant plusieurs décennies sur un territoire défini. Depuis 2011, le ministère des Forêts de la Faune et des Parcs octroie aux entreprises des volumes de bois un peu partout sur le territoire. « Des camps forestiers [fixes], ça n'existe presque plus. Nous avons fermé celui des collines Dieppe en 1990 et avons vendu celui près de la mine Selbaie. » Tembec possède toutefois encore un camp fixe dans le secteur Wawagotic, à environ 100 kilomètres au nord-est de La Sarre. Le changement de gouvernance de l'aménagement du territoire forestier engendre une moindre utilisation de leur camp. « Si, auparavant, nous utilisions ce camp 11 à 12 mois par année, maintenant, c'est davantage autour de 6 mois par année », relate le surintendant. Est-ce que ce camp forestier est appelé à disparaître? « Non, nous l'utilisons encore et nous le louons aussi à des entrepreneurs qui doivent venir faire des travaux forestiers dans le secteur. On le loue aussi parfois à des entreprises minières. » Le camp Wawagotic a une superficie d'environ trois terrains de football. Il comporte huit ailes qui sont toutes rattachées à la cuisine. Le camp peut loger 80 personnes dans 40 chambres (occupation double).

En 2017, comment gère-t-on alors le logement des travailleurs sur plusieurs chantiers dispersés sur le territoire? « On tend de plus en plus vers des camps mobiles. Dans notre cas, nous réalisons nos opérations syndiqués

(60 % des opérations) au nord de La Sarre. Ce sont donc des travailleurs syndiqués qui profitent du camp Wawagotic. Nos autres chantiers (40 % des opérations), à Rouyn-Noranda, par exemple, ou encore en Ontario, sont gérés par des entrepreneurs qui administrent eux-mêmes leurs camps forestiers », explique M. Laprise. Est-ce que les gens préfèrent être logés dans un camp fixe ou mobile? « Les deux types de camps ont leurs avantages et inconvénients. Ceux que j'appelle mes vieux syndiqués préfèrent être dans leurs pantoufles au camp Wawagotic, ils sont contents d'avoir une bonne nourriture et des bâtiments confortables. Dans nos autres chantiers, les plus jeunes se soucient moins de ces aspects. Ils sont heureux dans des roulottes de chantier avec des écrans de télévision modernes, des abonnements à des plateformes Web comme Netflix, ou encore avec l'air conditionné dans chaque unité. Comparativement aux plus anciens, les plus jeunes accordent moins d'importance au service de cuisine. » Que recherchent surtout les nouveaux employés, les jeunes, lorsqu'ils vont travailler sur un chantier en milieu éloigné? « Ha, les jeunes, ça leur prend Internet! » s'exclame avec certitude Gaétan Laprise.



**Bien équipée, la cuisine du camp forestier Wawagotic fait le bonheur des travailleurs**

## PENDANT CE TEMPS, DANS LA CUISINE...

Tout au bout d'une rangée de chambres individuelles se trouve la pierre angulaire du camp forestier Wawagotic : la cuisine et la salle à manger. Ici, il n'y a pas de viande saumurée et on n'y sert pas du lard salé chaque jour comme à une lointaine époque. Une équipe de quatre personnes,

une cuisinière en chef et trois aides-cuisinières, parfois quatre lors de la saison estivale, fait fonctionner la cuisine du camp. « C'est difficile de trouver des gens pour travailler dans la cuisine. Actuellement, on cherche une quatrième personne, une job d'été parfaite pour une étudiante ou un étudiant et, malgré le fait que ce soit bien payé, on ne trouve personne! » déplore M. Laprise. La chef cuisinière dresse les menus hebdomadaires et passe la commande de nourriture qui est livrée une fois par semaine par un grossiste d'Amos. « La cuisinière en chef a une trentaine de recettes dans son livre, elle s'assure qu'il n'y ait pas trop de répétition, elle propose trois choix de repas chaque soir », indique Gaétan Laprise. Les membres du personnel de la cuisine travaillent fort pour nourrir les employés. « Elles se lèvent tôt, il y a des gens qui déjeunent dès 4 h 30 le matin. Il ne faut pas oublier qu'il y a des quarts de travail de jour et de nuit ». Lorsque les derniers partent vers 8 h 30, les cuisinières se lancent dans les préparatifs du dîner, mais surtout, elles commencent ceux du souper, comme les pâtisseries. « Elles passent une partie de l'avant-midi là-dessus. Le dîner est ensuite servi, mais il n'y a pas beaucoup de monde qui dîne au camp. Avant de partir en forêt, la plupart passent à la "table à lunch" et ramassent le nécessaire pour leur dîner. » Quand est-ce que l'équipe de la cuisine récupère les heures de sommeil perdues? « De 12 h 30 à 14 h, et c'est pour cette raison qu'il est très important de respecter les heures d'ouverture de la cuisine. » Est-ce qu'il y a d'autres règles à respecter dans la cuisine? « Lorsqu'un employé se présente à la cuisine pour manger, il doit non seulement retirer ses bottes, mais il doit s'être lavé et porter des vêtements propres. Sinon, la cuisinière va lui dire! »

Les allergies et les intolérances alimentaires sont devenues très fréquentes. De plus, les restrictions alimentaires religieuses sont chose commune, de même que les régimes végétariens ou végétaliens. Comment les cuistots se débrouillent-ils avec toutes ces contraintes potentielles? « Lorsque nous engageons une personne, nous demandons à connaître toutes les allergies et intolérances, que ce soit pour la nourriture ou encore les piqûres d'insectes. Fait étonnant, pour l'instant nous n'avons jamais eu de contraintes de ce genre. On touche du bois! » ■



Le camp forestier Wawagosic situé sur le chemin du «vinmil» est fixe

# Des camps forestiers [fixes], ça n'existe presque plus. >>



Gaétan Laprise, surintendant des opérations forestières chez Tembec



TRANSPORTEUR RÉGIONAL DEPUIS 60 ANS  
Mettez-nous au défi!

Solutions de transport adaptées

Fly in/Fly out

Nolisement corporatif

Évacuation aéromédicale

Centre de transit minier

Aire d'entreposage

Chambres réfrigérées

Service de rampe et de transbordement

Rouyn-Noranda 819 762-0811

Montréal 514 631-3000

propair.ca

f in

9 à 50 passagers  
Configurations passagers/cargo ou cargo

