

RADAR

ASSOCIATION
DES DÉTAILLANTS
EN ALIMENTATION
DU QUÉBEC

Juillet-Août
Septembre
2018

C'est la saison électorale!

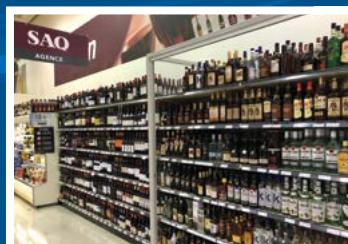
BBQ, blé d'Inde et
politique au rendez-vous

Détails en page 2



COCKTAIL SMF

À ne pas
manquer le
6 septembre
P.4



AGENCES SAQ

Gains pour
les détaillants
P.6



UN CONGRÈS BONIFIÉ

Assistez aux
conférences
du vendredi
P.26-28

LE VIN D'ÉTÉ

L'ADA, QU'OSSA DONNE!



Pour le titre de mon deuxième éditorial en tant que président de l'ADA, je me permets de paraphraser Yvon Deschamps et son célèbre monologue qu'est : *LES UNIONS, QU'OSSA DONNE*.

Je vais vous donner un exemple que je considère parfait de l'utilité de l'ADA pour ses membres. Petit retour dans le temps. L'an dernier, la SAQ interdit à ses agences de payer leurs commandes (qu'ils doivent déjà aller chercher à leurs frais à la succursale attirée) avec une carte de crédit et les prive, par le fait même, d'un délai de 21 jours suivant la réception de l'état de compte pour payer. S'ensuit alors une levée de boucliers des détaillants propriétaires qui opèrent les quelque 400 agences

de la SAQ réparties au travers du Québec. Rapidement, de nombreux députés sont interpellés, un ministre est questionné à l'Assemblée nationale et un comité de négociation est formé. Sans rentrer dans les détails, le point de litige est réglé avec le retour du paiement crédit. L'ADA n'en reste pas là, après plusieurs mois de discussions, une nouvelle entente est signée entre la SAQ et les détaillants propriétaires opérant les agences SAQ à travers l'ADA.

LES RÉSULTATS DE CETTE NÉGOCIATION SONT TANGIBLES POUR LES DÉTAILLANTS :

Réintroduction du mode de paiement par carte de crédit

Nouvelle entente de commission rétroactive au 1^{er} mars 2018

Bonification de la marge aux détaillants pour atteindre 9,5 % pour tous les produits (vins et spiritueux) et qui atteindra 10 % dans 4 ans.

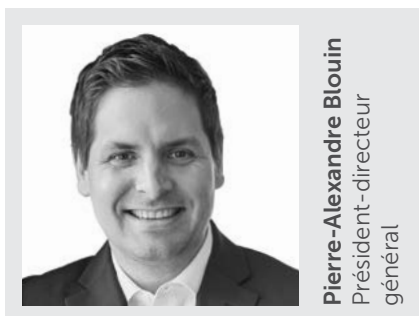
Estimation des revenus supplémentaires annuels pour une agence entre 3 000 \$ à 12 000 \$.

Sans la participation de l'ADA, cette entente négociée aurait été impossible. Ce travail accompli par l'ADA rapporte à tous les opérateurs membres ou non de l'ADA. J'invite personnellement tous les détenteurs d'agence SAQ à devenir membre de l'ADA. Vous verrez que la portée d'une association de détaillants propriétaires qui partagent votre réalité quotidienne est plus grande que la somme des actions que nous pouvons poser individuellement.

J'irai à votre rencontre aussi souvent que possible, j'aimerais d'ailleurs vous voir dans l'une ou l'autre de nos activités ADA en commençant par l'activité de la SMF du 6 septembre prochain dans le Vieux-Montréal.

Dans un tout autre registre, l'été est finalement arrivé. Profitez de cette belle saison pour faire de bonnes ventes.

C'EST LA SAISON ÉLECTORALE!



L'été est synonyme de nombreux événements propices aux échanges dans vos communautés. On pense aux BBQ et autres activités communautaires, aux festivals et fêtes de toutes sortes. Avec la campagne électorale qui approche à grands pas, les occasions seront possiblement nombreuses de faire part de vos préoccupations à vos candidats députés provinciaux. N'hésitez pas à en profiter.

On vous sait nombreux à être préoccupés par le salaire minimum, les modifications aux normes du travail ou encore l'éventuel élargissement de la consigne, mais je vous invite à ne pas oublier de parler de la commercialisation de l'alcool. Il s'agit d'un privilège unique aux détaillants alimentaires qui permet aux Québécois de pouvoir acheter de l'alcool dans l'un des 8000 commerces détenteurs d'un permis « épicerie » partout sur le territoire et qui fait l'envie de nombreux Canadiens. Il reste néanmoins de nombreuses pistes d'amélioration possibles.

Bien que les négociations pour les agences SAQ se terminent sur une note positive, les ventes de vin de l'ensemble du secteur alimentaire sont en baisse depuis que la SAQ a réduit ses coûts dans son seul réseau. La multiplication du nombre de permis de brasseurs industriels (145) nous fait appréhender de la congestion sur les tablettes, tout comme dans vos entrepôts compte tenu de la multiplication de contenants utilisés. Rappelons que les consommateurs boivent moins de bière et de plus en plus de spiritueux (ventes exclusives à la SAQ), si bien que cette catégorie renferme tant des opportunités que de grands questionnements. Le projet de loi 170 sur les régimes de permis d'alcool vient tout juste d'entrer en vigueur avec quelques bonifications pour notre secteur (voir texte en p.6). Les attentes étaient grandes et nous espérons toujours des amendements réglementaires notamment pour permettre à nos employés d'effectuer des dégustations. On souhaiterait également que la prochaine législature nous permette, par exemple, la vente d'alcool en fût pour emporter ou encore de servir de l'alcool dans nos espaces bistro tel que ça se fait sans problème dans de nombreuses juridictions.

Il y a quelques semaines alors que la CAQ réaffirmait son intention de libéraliser la SAQ si elle prenait le pouvoir, le gouvernement libéral a répondu en lançant un appel d'offres pour la réalisation d'une étude sur les conséquences d'une éventuelle privatisation, partielle

ou totale, de la société d'État. En réaction, les employés de magasins et de bureau de la SAQ (SEMB-SAQ) ont voté à 91 % pour un mandat de grève de six jours à être exercé au moment jugé opportun. Force est de constater que la campagne et le mandat du prochain gouvernement pourraient offrir des changements majeurs aux habitudes des consommateurs québécois. Les quelque 8000 détaillants privés (dont 440 exploitent une agence SAQ) font déjà un excellent travail de commercialisation de l'alcool et pourraient encore mieux servir les Québécois par exemple s'il leur était permis d'élargir les catégories de produits en magasin. Qui sait, peut-être que ça pourrait donner des idées à quelqu'un ?

À l'orée d'une campagne provinciale, je m'en serais voulu de ne pas offrir un coup de chapeau aux nombreux collaborateurs de l'ADA qui ont annoncé qu'ils ne solliciteraient pas un nouveau mandat. Je ne peux malheureusement souligner la contribution de chacun de ces élus, mais je ne pouvais passer sous silence le soutien que nous ont apporté, tout au long de leur parcours politique, messieurs Laurent Lessard, François Gendron et André Drolet. Malgré vos personnalités distinctes, vous avez en commun plusieurs qualités très appréciées de nos membres : l'écoute, la disponibilité et une franchise irréprochable. Merci du fond du cœur et bonne chance pour la suite.

Bon été à tous !

Depuis 1955, l'Association des détaillants en alimentation du Québec (ADA) est la seule association qui représente l'ensemble des détaillants en alimentation du Québec. Sa mission est de défendre et représenter les intérêts professionnels, sociopolitiques et économiques des quelque 8000 détaillants en alimentation, quels que soient leur bannière et le type de surface qu'ils opèrent.

Toute traduction, reproduction ou adaptation des textes, illustrations et photos par quelque procédé que ce soit du présent ouvrage, est strictement interdite sans l'autorisation écrite de l'éditeur. Les opinions émises dans les articles publiés dans le RADAR n'engagent que la responsabilité de leurs auteurs.

Téléphone : (514) 982-0104 ▶ 1 (800) 363-3923
Télécopieur : (514) 849-3021 ▶ info@adaq.qc.ca
2120, rue Sherbrooke Est, bureau 900,
Montréal (Québec) H2K 1C3

adaq.qc.ca

Dépôt légal : Bibliothèque nationale du Canada
Bibliothèque nationale du Québec

ISSN : 1708-4776

RADAR

ÉDITEUR

Pierre-Alexandre Blouin
pblouin@adaq.qc.ca

COMITÉ DE RÉDACTION

Gaëlle Leruste
gleruste@adaq.qc.ca

Junie Césaire
jcesaire@adaq.qc.ca

Claudiel Thibault
communication@adaq.qc.ca

Julien Fortin
jfortin.redacteur@gmail.com

DESIGN + DIRECTION ARTISTIQUE

Sylvain Toulouse
sylvaintoulouse.com

RÉVISION LINGUISTIQUE

Gabriel Doré
gabriel.dore@gmail.com

CONSEIL D'ADMINISTRATION

COMITÉ EXÉCUTIF

André Forget
Président

Guillaume Laroche
Trésorier

Michel Dépatie
Vice-président

Bruno Desrochers
Secrétaire

ADMINISTRATEURS

Jean-Philippe Beaudry

Marc Bougie

Marcel Clermont

Marie-Josée Drouin

Jasen Gaouette

Jean-François Marcoux

Bruno Ménard

Romy Reid-Boursier

SECTION MEMBRES FOURNISSEURS (SMF)

COMITÉ EXÉCUTIF

Jean-Philippe Leblanc
Président

David Plante-Riou
Vice-président

Jean-François Courchesne
Trésorier

Christian Bérubé
Secrétaire

ADMINISTRATEURS

Guy Auger

Hedia Bahri

Gérald Cayouette

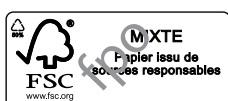
Philippe Gadoua

Mario Laplante

Michaël Petit

Marc Sauvageau

Patrick Simard



SOMMAIRE

SECTION MEMBRES FOURNISSEURS 4

PORTRAIT DE DÉTAILLANT 5

SUIVI DE DOSSIERS

ALCOOL

Vers une privatisation de la SAQ? :
Les partis se positionnent 6

Agences SAQ :
une négociation serrée qui a porté fruit 6

Loi sur les permis d'alcool :
faits saillants et prochaines étapes 7

MAIN-D'OEUVRE

Loi sur les normes du travail :
ce qui change pour les employeurs 7

ENVIRONNEMENT

Le gouvernement du Québec
finance l'achat de gobeuses 8

Collecte sélective : missions sur la qualité 8

Le suremballage : mythe ou réalité? 8

Montréal et le plastique :
quelles sont les alternatives écologiques? 9

AGROALIMENTAIRE

Création d'une filière tertiaire au MAPAQ :
c'est parti! 9

Règlement sur l'origine des fruits et légumes 9

Qualité de l'offre alimentaire : quoi de neuf? 10

DOSSIERS DIVERS

La Ville de Montréal dévoile son Plan commerce 10

Ontario : les conservateurs reprennent le pouvoir 11

À LA MÉMOIRE DE 11

NOUVELLES DE L'INDUSTRIE 12

TABAC VENTE AUX MINEURS 13

TOURNOI DE GOLF DE L'ADA 14

RÉGIONALES DE L'ADA 18

SIAL CANADA 2018 20

63^e CONGRÈS ANNUEL DE L'ADA 26

DÉFI DES FOURNISSEURS ADA 30

CHRONIQUES

Des commis performants,
des employeurs gagnants! 32

Lors de vol interne, dois-je me
tourner vers le civil ou le criminel? 33

ACTUALITÉS DES TCBQ 34

INVITATION

**Jeudi 6
septembre
16h30 à 19h30**



**Dans le
Vieux-port
de Montréal**

Conférence + soirée réseautage avec camions de bouffe sur place

LA PERSPECTIVE 235 ET SA PASSERELLE AU VIEUX-PORT DE MONTRÉAL
2 RUE DE LA COMMUNE OUEST, MONTRÉAL

SAVEZ-VOUS BIEN RÉPONDRE AUX CONSOMMATEURS QUÉBÉCOIS?

Le livre Code Québec a mis en lumière ce qui différencie les Québécois francophones des « autres Canadiens ». Cette recherche nous permet d'identifier les éléments culturels qui déterminent quel produit, quel message, quel concept ou quel design va mieux ou moins bien fonctionner au Québec qu'ailleurs. Si tous s'entendent pour dire que pour certains secteurs, la différence québécoise est moins marquée (i.e. l'électronique, l'automobile ou les produits de luxe), elle l'est d'autant plus quand il s'agit des produits de la table. Qui plus est, quand on sait que l'art de la table constitue l'un des piliers fondamentaux d'une culture donnée. Venez voir comment le Québec alimentaire se distingue, du marchand à la table et comment ces habitudes et particularités pourraient évoluer dans le futur ?

CHRISTIAN BOURQUE

Vice-président exécutif, bureau de Montréal de Léger et associé



Christian Bourque a plus de 20 ans d'expérience en recherche en opinion publique et marketing. Il dirige l'équipe de chercheurs et conseillers du bureau de Montréal de Léger. À titre de porte-parole de l'entreprise, il commente sur la politique provinciale et fédérale et il est chroniqueur en tendances marketing. Christian enseigne toujours les méthodes de recherche à l'Université de Montréal.



FORFAITS COMMANDITES DISPONIBLES SUR DEMANDE.

Pour vous inscrire contactez : dchoquette@adaq.qc.ca



Association
des détaillants
en alimentation
du Québec

PORTRAIT DE DÉTAILLANT



LA BOUCHERIE CLÉMENT JACQUES, UNE ENTREPRISE LOCALE

Nous le savons, l'industrie alimentaire au Québec traverse une période trouble devant la concurrence des grandes entreprises et l'augmentation des coûts relié aux nouvelles exigences en matière de qualité. Tout de même, certaines entreprises s'adaptent et tiennent le coup. Parmi les Gaulois, la boucherie Clément Jacques est un exemple d'excellence. « Notre créneau, c'est de préserver l'économie locale en promouvant les producteurs d'ici », affirme Patrick Pinard, aujourd'hui copropriétaire de l'entreprise familiale. « On transforme nos produits. Nos charcuteries, nos plats cuisinés, on les fait de façon artisanale. » Une tradition qui s'est transmise de père en fils.

Fondée par Clément Jacques, la première Boucherie éponyme ouvrait en 1978 sur la rue Conseil dans l'est de Sherbrooke. En 1986, le boucher de renom s'associait avec l'un de ses employés, Normand Pinard, le père de Patrick, qui ouvrait une deuxième succursale en 1989, soit la boucherie des Terrasses 777 sur la rue King Est à Sherbrooke. Pour faciliter la transition vers la relève, les deux hommes d'affaires décident en 2005 de gérer leurs entreprises comme deux entités distinctes tout en restant très proche. Clément Jacques cède son entreprise à son fils Sébastien et à son gérant Jacques Bélanger. En 2010, Patrick Pinard reprend les rênes de la succursale de l'Est à son père Normand et devient seul gestionnaire du commerce.

UN FRONT DE BŒUF

Déjà à l'âge de 13 ans, Patrick Pinard travaillait pour son père à la boucherie du 777. « Je faisais le ménage et j'apprenais à couper de la viande à fondue », dit-il avec le sourire. Cinq ans plus tard, il confie à son père qu'il est prêt à prendre sa place. « Il s'est reculé sur sa chaise et m'a bien fait comprendre qu'il faudrait que j'apprenne d'abord le métier. Après quoi je pourrais peut-être me mêler des affaires de la compagnie », confie Patrick Pinard. Il a donc suivi les conseils de son père et a grimpé les échelons en travaillant comme apprenti boucher, boucher, gérant, administrateur et, enfin, propriétaire. Deux ans après avoir repris officiellement la relève, il a investi un demi-million dans l'agrandissement de sa boucherie et en équipe-ment pour la transformation de ses produits. Il a remporté l'année suivante le

prix de la meilleure entreprise au Gala d'excellence Desjardins Entreprises de la Chambre de commerce de Fleurimont.

Avide de nouveaux projets, il s'associe à Serge L'Heureux et 4 autres actionnaires des Boucheries du Jardin, 5 succursales situées à Magog et en périphérie de Montréal. Ensemble, ils font l'acquisition de 9 nouvelles boucheries dans la région de Québec, faisant d'eux les copropriétaires de la plus grande boucherie indépendante au Québec. Après deux années difficiles, Patrick Pinard et monsieur L'Heureux abandonnent leurs nouveaux associés puis fusionnent avec Sébastien Jacques, propriétaire de l'autre Boucherie Clément Jacques aux Terrasses Jacques-Cartier à Sherbrooke.

Pour Patrick, le lien historique qui unit la boucherie de l'est avec celle de l'ouest est très significatif. « Pour moi, tout a commencé avec ces deux boucheries :

l'entreprise de mon père et de son associé. » Par ailleurs, les six commerces du groupe (deux à Sherbrooke, un à Magog, un à Boucherville, un à Trois-Rivières et un à Mascouche) portent maintenant le nom de Boucherie Clément Jacques. « On a aussi une nouvelle marque de commerce pour nos produits de charcuterie : Clément le gourmand », ajoute monsieur Pinard. La construction d'une usine aura lieu en 2018 ou 2019 en Estrie. Les boucheries Clément Jacques élargiront l'offre de leur nouvelle marque de commerce. « Notre plus gros volume de production restera les jambons et le bacon. On produira aussi des cretons, des sauces et des accompagnements ».

UN BOUCHER ENGAGÉ

Fervent défenseur de l'économie locale, Patrick est ambassadeur bénévole de Bœuf Québec, organisme pour lequel il a été conseiller lors de colloques annuels et dont il a été le premier client en 2017. « Chez Boucherie Clément Jacques, on a une conscience sociale. Bœuf Québec répond parfaitement à nos valeurs. » L'homme d'affaires est aussi président d'ODACE, anciennement chambre de commerce de Fleurimont, depuis plus d'un an. De plus, il travaille en collaboration avec l'ADA pour la création d'un comité boucheries. Également père de quatre enfants, Patrick Pinard ne manque pas d'ambition et d'énergie. Des qualités qui lui ont sans doute permis de faire fleurir l'entreprise et de continuer à chercher des idées stimulantes.

Julien Fortin
Collaborateur spécial





SUIVI DE DOSSIERS

Cette section fait état de l'avancement des dossiers que nous menons. On y présente également l'actualité reliée au secteur du détail en alimentation. N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir des informations supplémentaires ou encore pour nous transmettre des renseignements afin de mieux documenter nos dossiers.

ALCOOL

VERS UNE PRIVATISATION DE LA SAQ? : LES PARTIS SE POSITIONNENT ▼

Quelques jours avant la fin de la session parlementaire, le gouvernement de Philippe Couillard a commandé une étude pour évaluer une privatisation totale ou partielle de la société d'État. Le rapport devrait être remis au gouvernement au plus tard le 27 août, tout juste avant le déclenchement de la campagne électorale.

Le ministre des Finances souhaite avoir « un diagnostic stratégique sur la performance de la SAQ et l'évolution de son environnement d'affaires, tout en ayant une analyse des différents scénarios d'évolutions possibles du modèle d'affaires ». L'étude devra considérer les points de vue de la santé et de la sécurité publique, des employés, de l'économie et des finances du Québec.

Depuis quelques années, plusieurs universitaires ont plaidé pour une privatisation partielle de la société d'État. La Coalition Avenir Québec s'est également prononcée en faveur de cette option, à l'inverse du Parti québécois et de Québec solidaire.

Dans son dernier rapport annuel, la SAQ a terminé son exercice financier 2017-2018 avec un bénéfice net de 1,114 milliard de dollars. Le bénéfice a fini en hausse de 2,6 % malgré les baisses de prix en succursale. Il est désormais documenté que les ventes

des grossistes-épiciers ont reculé de 1 % (pour atteindre 342,7 millions de dollars contre 346 millions de dollars en 2017) tandis que les ventes dans les magasins de la SAQ ont bondi de 4,8 % (2,909 milliards de dollars sur un total des ventes de 3,252 milliards de dollars). L'augmentation des ventes a été réalisée dans la catégorie des spiritueux (+ 8,3 % soit 787 millions de dollars en 2018 contre 726 millions de dollars en 2017). Le site transactionnel a également connu une popularité fulgurante par rapport à l'an passé.

Avec sa politique commerciale agressive et ses baisses de prix successives, la SAQ a fait mal au réseau de l'alimentation qui constitue pourtant 25% de ses revenus. Nous avons bien du mal à comprendre pourquoi la SAQ a décidé de miser sur le volume plutôt que la valeur ajoutée en diminuant les marges des embouteilleurs et les revenus des détaillants en alimentation, des partenaires d'affaires qui lui rapportent pourtant beaucoup d'argent et à peu de frais! La SAQ se vante de son « excellence opérationnelle » grâce à une réduction de ses charges nettes. Mais à quel prix? Si la SAQ affirme sur toutes les tribunes être devenue un détaillant, elle oublie pourtant qu'elle est un monopole d'État qui ne joue pas avec les mêmes règles du jeu.

AGENCES SAQ : UNE NÉGOCIATION SERRÉE QUI A PORTÉ FRUIT ▼

Les négociations entourant les marges de profits des agences SAQ ont pris fin il y a quelques jours. Florent Gravel, encore président-directeur général de l'ADA, a su obtenir une entente pour les cinq prochaines années. Le comité a accepté la dernière offre négociée avec les représentants de la SAQ, en toute bonne foi, afin d'éviter une confrontation pénible pour tous. Rappelons que l'objectif était d'obtenir un pourcentage additionnel des marges de profits pour couvrir certains frais, ce qui a été obtenu.

Dans une lettre envoyée aux exploitants d'agences SAQ, il explique les gains des marchands : « Pour ce qui est des trois premières années, toutes les catégories de produits auront une marge de 9,5% qui sera augmentée à 10% en 2021-2022. La marge pour les vins québécois demeure à 15%. Cette augmentation de 1,5 à 2% de la marge moyenne, qui se situe présentement entre 7,5 et 8%, vous permettra d'amortir les frais que vous occasionne la récupération des produits en succursale. Bref, nous avons obtenu une augmentation de 5% de profit pour la vente des spiritueux.

Pour une agence qui vend 500 000\$, cela représente un apport additionnel annuel de plus ou moins 7 500\$ à 10 000\$ maintenant et de 10000\$ à 12500\$ la quatrième année. Si l'agence vend 1 000 000\$, multipliez ces chiffres par deux. Cela est sans compter ce que vous avez récupéré en gardant le paiement avec la carte de crédit. »

Pour une agence qui vend 500 000\$, cela représente un apport additionnel annuel de plus ou moins 7 500\$ à 10 000\$ maintenant et de 10000\$ à 12500\$ la quatrième année. Si l'agence vend 1 000 000\$, multipliez ces chiffres par deux. Cela est sans compter ce que vous avez récupéré en gardant le paiement avec la carte de crédit. »

Certains points nécessitent davantage de discussions avec la SAQ et d'autres rencontres de travail sont prévues au cours des prochains mois. L'ADA tient à remercier tous les membres qui ont offert leur temps, leurs commentaires et leur mobilisation, sans qui, nous n'aurions pas pu faire avancer cet enjeu de première importance pour les exploitants d'agences SAQ.



MAIN-D'OEUVRE

LOI SUR LES PERMIS D'ALCOOL : FAITS SAILLANTS ET PROCHAINES ÉTAPES ▼

Le projet de loi 170, portant sur la modernisation juridique des permis d'alcool, a été adopté et sanctionné le 12 juin 2018. Il visait la simplification des procédures pour les détenteurs de permis et un cadre juridique plus proche des réalités actuelles. Rappelons les changements qu'il implique pour les détenteurs de permis d'épicerie.

Dorénavant, il ne sera plus permis de vendre des alcools de plus de 7 % dans notre réseau. Cela exclut la bière, le vin et le cidre. Les cas du Four Loko et du FCKD UP ont incité le gouvernement à prendre cette mesure drastique, suite au décès malheureux de la jeune adolescente en mars dernier. Les corps policiers ont été informés de cette nouvelle disposition et peuvent effectuer des contrôles inopinés en magasin. En cas d'infraction, le titulaire pourra éventuellement perdre son permis d'épicerie. Nous vous invitons à entrer en contact le plus rapidement possible avec le fabricant ou le distributeur de ces produits si vous en avez encore en inventaire.

De plus, advenant le cas où le mode de fabrication des boissons alcooliques ne respecterait pas la législation en vigueur, la Régie des alcools, des courses et des jeux du Québec (RACJ) a désormais compétence pour procéder à des rappels sur l'ensemble du territoire.

La nouvelle loi prévoit également la fin des dispositifs empêchant l'accès obligatoire aux produits en dehors des ventes d'alcool. Cette mesure était désuète depuis plusieurs années, mais évitera des infractions aux propriétaires. De plus, il sera désormais permis à partir du 1er juillet de vendre de l'alcool dès 7h du matin, pour ceux qui le souhaitent.

Tel que le prévoit le processus législatif, des règlements seront rédigés et déposés pour consultation au cours des prochains mois. Nous avons bon espoir que plusieurs demandes de l'ADA s'y retrouvent. Pensons par exemple à la possibilité pour les détenteurs de permis d'épicerie d'offrir des dégustations en magasin par leur propre personnel ou encore le maintien de la règle du 51 % en matière de prédominance alimentaire pour l'obtention d'un permis d'épicerie.

Cela ne nous a pas empêchés le 7 juin de rencontrer la RACJ pour discuter des prochaines étapes. Nous avons réitéré la nécessité d'offrir plus de flexibilité aux détaillants en alimentation dans leur concept de magasins. Le travail se poursuivra en étroite collaboration avec la RACJ au cours des prochains mois.

Enfin, le ministère de la Sécurité publique a annoncé la mise en place d'un comité de travail sur la révision complète du Règlement sur la promotion, la publicité et les programmes éducatifs en matière de boissons alcooliques. L'ADA a fait part de sa volonté de pouvoir siéger sur ce comité afin de pouvoir être entendue sur cet enjeu de première importance pour nos membres.

LOI SUR LES NORMES DU TRAVAIL : CE QUI CHANGE POUR LES EMPLOYEURS ▼

LE 12 JUIN DERNIER, LE PROJET DE LOI SUR LES NORMES DU TRAVAIL A ÉTÉ ADOPTÉ À L'UNANIMITÉ ET SANCTIONNÉ. CERTAINES DISPOSITIONS SONT DÉJÀ EN VIGUEUR ET REQUIÈRENT L'ATTENTION DES EMPLOYEURS. EN VOICI LES FAITS SAILLANTS :

Augmentation du nombre de congés annuels payés : trois semaines de vacances rémunérées après trois années de service continu.

L'employé pourra être rémunéré pour deux journées en cas d'absence ou de congé de maladie, après trois mois de service continu. L'employeur pourra demander une pièce justificative.

En cas de décès ou de funérailles d'un membre de sa famille proche, l'employé aura droit à deux journées payées et trois sans solde.

En cas de décès ou de disparition d'un enfant mineur, ou encore de suicide d'un conjoint, d'un de ses deux parents ou de son propre enfant, une absence de deux ans pourra être accordée.

Le statut de proche aidant pourra permettre à l'employé de s'absenter jusqu'à 36 semaines en un an lorsque sa présence est requise.

Les clauses permettant une disparité de traitement entre les employés selon leur date d'embauche seront interdites mais non rétroactives.

Les heures de travail pourront être étalées sur une période maximale de quatre semaines, avec un accord écrit des deux parties, à condition que la semaine de travail n'excède pas de 10h la norme prévue dans la loi ou les règlements. L'entente peut être annulée en cas de préavis d'au moins deux semaines avant la fin prévue de l'étalement convenu. De plus, un salarié peut refuser de travailler plus de deux heures au-delà de ses heures habituelles quotidiennes de travail ET/OU s'il n'a pas été informé au moins cinq jours d'avance qu'il serait requis de travailler.

Les employeurs sont obligés d'adopter une politique de prévention et de traitement des plaintes contre toute forme de harcèlement, incluant un volet sur les comportements à caractère sexuel. Le délai pour déposer une plainte est désormais de deux ans, contre 90 jours auparavant.



ENVIRONNEMENT

LE GOUVERNEMENT DU QUÉBEC FINANCE L'ACHAT DE GOBEUSES ▼

Le gouvernement du Québec a annoncé la mise en place d'un programme de financement pour l'achat de gobeuses. Le programme a fait l'objet d'une annonce de la ministre du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte aux Changements climatiques, Mme Isabelle Melançon, et du ministre délégué aux Petites et Moyennes Entreprises, à l'Allègement réglementaire et au Développement économique régional, M. Stéphane Billette.

La ministre Melançon a profité de l'annonce pour souligner la contribution des détaillants en alimentation dans le succès du système de consigne et la nécessité pour eux d'avoir des équipements répondant davantage à leurs besoins. M. Billette a quant à lui exprimé sa joie de faire une annonce qui touche le commerce de détail, un secteur où les entrepreneurs sont aux premières loges pour répondre aux consommateurs et participer au développement économique du Québec et de ses régions. Le président-directeur général de l'ADA, M. Pierre-Alexandre Blouin, a salué ce geste qui marque la reconnaissance du rôle indispensable joué par les détaillants en alimentation à la consigne.

Au cours des trois prochaines années, les détaillants en alimentation disposeront de quinze millions de dollars pour moderniser leurs équipements et optimiser ainsi la collecte de contenants consignés. Cinq millions de dollars seront alloués chaque année pour l'achat d'un maximum d'une gobeuse neuve par adresse, sous réserve de certaines conditions. Il est prévu que les détaillants soient admissibles à une aide financière équivalente au montant le moins élevé entre 7500 \$ ou 65 % du prix d'achat du nouvel équipement, selon le modèle choisi.

Le programme est géré par le Fonds d'action québécois pour le développement durable, les détaillants peuvent présenter depuis le 18 juin un formulaire de demande d'aide financière et une soumission d'équipementier respectant les critères gouvernementaux. Le versement sera effectué après vérification des preuves exigées. Les demandes sont traitées sur une base de « premier arrivé, premier servi », jusqu'à épuisement des montants prévus. Il est possible pour les groupes de présenter jusqu'à 50 demandes dans un même formulaire. Les informations sont disponibles sur le site : www.faqdd.qc.ca.

L'ADA a obtenu que les petites surfaces soient également admissibles pour l'achat de nouveaux équipements, et qu'un montant de 500 000 \$ leur soit réservé la première année. Recyc-Québec, le FQADD, BGE et les associations de détaillants réviseront les modalités du programme sur une base annuelle. En attendant, les discussions entourant la modernisation du système de consigne devraient se poursuivre à une fréquence régulière, mais moins effrénée qu'au cours de la dernière année.

COLLECTE SÉLECTIVE : MISONN SUR LA QUALITÉ ▼

Ces derniers mois, la collecte sélective a fait les manchettes après que la Chine a décidé de ne plus accepter les matières résiduelles de plusieurs pays. Les prix des matières résiduelles se sont effondrés sur les marchés mondiaux, créant des tensions importantes sur le marché québécois. Plusieurs centres de tri ont alors affirmé ne pas être en mesure de poursuivre la gestion des matières résiduelles.

Le 30 mai, la ministre du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte aux Changements climatiques, Mme Isabelle Melançon, a organisé une journée d'échanges sur la collecte sélective, en présence des différents acteurs et associations impliqués. Recyc-Québec, Éco-Entreprises Québec, les centres de tri, les fabricants, les recycleurs et plusieurs associations, comme l'ADA, l'ARQ et le CCCD, étaient réunis pour discuter d'une sortie de crise.

À l'issue de la journée, les participants ont reconnu que le statu quo n'était plus possible et qu'il était indispensable de miser sur la qualité de la récupération et du recyclage des matières. Ravie de l'exercice, la ministre Melançon a rappelé le rôle essentiel joué par Recyc-Québec dans la promotion des bonnes habitudes des Québécois, qui se démarquent avantageusement en matière de récupération et de recyclage (81 kg/hab) par rapport à la moyenne d'autres provinces canadiennes. Réaffirmant son désir de miser sur la qualité, la ministre a réitéré sa volonté de favoriser l'économie circulaire à l'échelle planétaire car il y a, « urgence d'agir ».

Plusieurs voix se sont élevées pour affirmer que cette crise du recyclage était le reflet de l'échec de la collecte sélective. Certains groupes ont saisi l'occasion pour promouvoir une extension de la consigne sur plusieurs tribunes. L'idée est simple et peut paraître comme la solution idéale au premier abord. Toutefois, nous les invitons à venir trier des contenants dans nos commerces une seule journée afin de constater que la consigne du verre, du papier, du plastique et du métal est une jolie utopie pour tous ceux qui n'ont pas à l'opérer.

LE SUREMBALLAGE : MYTHE OU RÉALITÉ? ▼

Au cours des dernières semaines, les médias ont fait de nombreux reportages sur les emballages dans le domaine de l'alimentation. Ce débat s'inscrit dans un contexte plus général de remise en question de l'utilisation des plastiques dans nos vies. Les dirigeants du G7 ont même adopté une « charte du plastique » visant une réduction à l'échelle mondiale. À Montréal, une première « plastic attack » a été organisée le 6 mai devant un commerce d'alimentation pour interpeller et inviter les clients à diminuer leur consommation de plastique en déballant leurs achats.

L'ADA suit l'affaire de près, notamment parce que les normes de salubrité imposées à notre industrie sont souvent méconnues de la population. En effet, peu de gens savent que le détaillant peut être tenu responsable en cas d'intoxication lorsqu'un contenant est non ou mal aseptisé. De plus, l'emballage de certains fruits et légumes (ex : zucchinis, poivrons, etc.) permet de conserver les produits plus longtemps ou tout simplement d'éviter des pertes causées par l'oxydation ou la palpation qui abîme le produit plus rapidement. Est-il préférable de gaspiller des aliments ou de l'emballage? La question se pose à plusieurs niveaux.

Les détaillants en alimentation ne sont pas déconnectés de la société et n'hésitent pas à déployer des efforts en magasin pour réduire la consommation énergétique, la gestion des matières résiduelles ou encore minimiser les pertes alimentaires. Nous avons la conviction que cette question doit faire partie d'une réflexion globale sur les usages du plastique ou leurs alternatives. De fait, on a interdit les sacs de plastique de moins de 50 microns, la Ville de Montréal évoque désormais une interdiction complète du plastique (bouteilles d'eau, articles à usage unique, etc.). C'est pourquoi nous avons sollicité nos partenaires d'affaires et les autorités pour mener une consultation sur cet enjeu important pour les détaillants en alimentation, qui sont directement concernés par le sujet. Avant d'entériner des décisions à l'échelle des différentes municipalités ou au niveau provincial, il serait souhaitable que les alternatives au plastique répondent aux critères suivants : des solutions réellement écologiques, abordables financièrement et disponibles à court ou moyen terme.



AGROALIMENTAIRE

MONTREAL ET LE PLASTIQUE : QUELLES SONT LES ALTERNATIVES ÉCOLOGIQUES? ▼

Le 5 juin, le règlement interdisant les sacs de plastique de moins de 50 microns est entré en vigueur sur le territoire de la ville de Montréal. Les contrevenants s'exposent à des amendes de 400 à 4000 \$ en cas de récidive. Les sacs biodégradables et oxodégradables sont également interdits.

Rappelons que l'analyse de cycle de vie commandée par Recyc-Québec et publiée le 12 janvier dernier démontrait que le sac de plastique mince était l'option la plus écologique à partir du moment où celui-ci était réutilisé au moins une fois. Se faisant, les nouveaux sacs sont désormais trois fois plus épais et plus facilement réutilisables, mais rien ne prouve que les consommateurs vont changer leurs habitudes à court terme, ce qui pourrait dégrader le bilan environnemental de la ville. De plus, Jean-François Parenteau, membre du comité exécutif de la Ville de Montréal responsable de l'environnement, a déclaré, dans une entrevue à Radio-Canada, envisager de prendre d'autres mesures pour réduire encore l'utilisation du plastique en vue de l'éliminer à terme. Il est préférable de ne pas utiliser de sacs ou de réutiliser ceux que nous avons déjà, mais les détaillants n'ont pas le luxe de ne pas répondre aux besoins des clients qui en demandent.

Au mois de mai, un élu de l'opposition, Francesco Miele, a déposé une motion visant à interdire les bouteilles de plastique dans les services et unités d'affaires de la ville de Montréal, qui a été appuyée par M. Parenteau. L'ADA est inquiète de cette approche à la pièce, au gré des considérations du moment, sans consultation des associations représentant les parties prenantes directement concernées. Il est important de mesurer les impacts d'une initiative de la sorte sur une catégorie, un secteur et la substitution qu'en feront les consommateurs. Rappelons que les détaillants n'ont pas attendu une réglementation pour mettre en place plusieurs initiatives en magasin, comme le code volontaire de réduction des sacs d'emplette de 2008 à 2012, qui a permis une baisse de 62 % des sacs dans les commerces d'alimentation. Les détaillants sont prêts à considérer toute alternative écologique dont l'efficacité est prouvée au niveau scientifique, plus abordable au niveau financier et disponible dans un échéancier raisonnable.

CRÉATION D'UNE FILIÈRE TERTIAIRE AU MAPAQ : C'EST PARTI! ▼

Le 15 juin, l'ADA et des représentants de la filière tertiaire (CCCD, ARQ, AQDFL et Aliments du Québec) ont rencontré le sous-ministre Marc Dion et des hauts fonctionnaires du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec pour une présentation de la nouvelle politique bioalimentaire.

Cette rencontre répond à une demande de longue date des acteurs de la filière tertiaire pour avoir un forum d'échanges sur les enjeux d'intérêt du secteur. Rappelons que celui-ci représente près de 14 milliards de dollars au PIB du Québec, plus de 350 000 emplois directs et une demande alimentaire avoisinant les 50 milliards de dollars. Au cours de l'été, le MAPAQ sondera les associations invitées pour connaître leurs préoccupations afin de prévoir des rencontres à échéance régulière dès l'automne. Cette initiative, pour laquelle l'ADA a joué un rôle prépondérant, devrait permettre de mieux cerner et de répondre aux besoins et aux défis des détaillants en alimentation.

RÈGLEMENT SUR L'ORIGINE DES FRUITS ET LÉGUMES ▼

Le 9 mai est entré en vigueur le Règlement sur l'indication de l'origine des fruits et légumes frais, exigence qui fait un retour après avoir été abrogée en juillet 2016. Le but des nouvelles exigences est de permettre au consommateur de reconnaître en tout temps les fruits et légumes du Québec. Les interventions du Ministère au niveau du contrôle de la réglementation sont donc les mêmes que celles qui prévalaient avant l'abrogation en 2016. La priorité du MAPAQ demeure la salubrité des aliments et la lutte contre la fraude alimentaire. Il est donc interdit de tromper ou d'induire en erreur l'acheteur d'un fruit ou d'un légume frais quant à son origine.

L'indication de l'origine des fruits et légumes frais du Québec est réglementée par le nouveau Règlement sur l'indication de l'origine des fruits et légumes frais.

L'indication de l'origine des fruits et légumes frais cultivés à l'extérieur du Québec est réglementée par le Règlement sur les aliments.

L'origine des fruits et légumes frais du Québec préemballés doit être indiquée sur leur emballage.

Il est obligatoire d'inscrire l'origine des fruits et légumes frais du Québec qui sont vendus en vrac au détail sur un écriteau placé à proximité des produits.

L'origine doit être inscrite sur l'emballage de tous les fruits et légumes frais lorsqu'ils sont préemballés.

Il est obligatoire d'inscrire, sur un écriteau placé à proximité, l'origine des fruits et légumes frais qui proviennent de l'extérieur du Québec et qui sont vendus en vrac au détail seulement si ces produits présentent une similitude avec des produits du Québec.

Seulement certaines expressions sont autorisées pour indiquer l'origine des fruits et légumes frais du Québec (« Produit du Québec », « Récolté au Québec », Cultivé au Québec », « Dénomination du produit du Québec » ET/OU « Aliments du Québec » / « Aliments BIO du Québec »).

Pour plus de renseignements ou d'exemples concrets, nous vous invitons à lire attentivement le guide d'application disponible aux détaillants sur le site du MAPAQ : www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Originedesfruitsetlegumes.pdf



AGROALIMENTAIRE (SUITE)

QUALITÉ DE L’OFFRE ALIMENTAIRE : QUOI DE NEUF ? ▼

Ces dernières semaines, l’ADA a participé à des activités réunissant plusieurs intervenants de l’alimentation et de la santé publique concernant l’offre alimentaire. Le 7 juin, l’Observatoire de la qualité de l’offre alimentaire organisait une séance de travail d’une journée portant, entre autres, sur la définition de la qualité de l’offre alimentaire, la nécessité pour les chercheurs de se prémunir contre les conflits ou les apparences de conflits d’intérêt, ainsi que les résultats d’études sectorielles sur le pain tranché et la viande à sandwich.

Le 13 juin, l’ADA était présente au comité du MAPAQ portant sur l’offre alimentaire santé. Les membres ont profité de l’occasion pour faire le point sur les travaux de la Table québécoise sur la saine alimentation, la nouvelle politique gouvernementale de prévention en santé et la politique bioalimentaire. Ce forum, qui a vu le jour l’an dernier, est

« Les études ont démontré que les industriels avaient sensiblement amélioré la qualité de l’offre grâce à la grande variété de produits disponibles. Toutefois, des efforts de communications importants devront être maintenus pour aider les Québécois à faire les meilleurs choix pour leur santé et leurs papilles. »

l’occasion d’échanger les points de vue entre représentants de l’industrie et intervenants en santé publique.

Lors de cette journée, les fonctionnaires du MAPAQ ont dévoilé la mise en place d’un nouveau programme de 50 millions de dollars sur trois ans pour accélérer la robotisation et améliorer les systèmes de qualité en transformation alimentaire. Les clientèles admissibles sont les entreprises qui exercent des activités de transformation alimentaire et offrent des aliments pour le marché de gros ou la vente en ligne ainsi que les entreprises qui exploitent une cuisine centrale et qui livrent à plusieurs magasins. L’ADA espère que ce programme ou d’autres répondront davantage aux réalités et aux besoins de ses membres dans un avenir rapproché.

DOSSIERS DIVERS

LA VILLE DE MONTRÉAL DÉVOILE SON PLAN COMMERCE ▼

Le 13 juin, la mairesse de Montréal, Valérie Plante, a dévoilé un plan d’action sur le commerce, dans le cadre de la Stratégie de développement économique de Montréal 2018-2022. Pour la première fois, le commerce sur rue est reconnu comme une priorité pour l’économie de la métropole. 33 actions composent ce Plan commerce, réparties en quatre grands axes :

OFFRIR UNE SOLUTION PERFORMANTE AUX COMMERÇANTS AUX PRISES AVEC DES CHANTIERS

Une enveloppe de 25 millions \$ d’ici 2022, rétroactive au 1er janvier 2016, est prévue, ce qui permettra aux commerçants d’obtenir une aide financière pouvant atteindre 30 000 \$ par année.

ADAPTER LES POLITIQUES MUNICIPALES ET LES INFRASTRUCTURES AUX TRANSFORMATIONS DES MODÈLES D’AFFAIRES

Revoir les procédés municipaux et travailler à réduire la charge fiscale des commerçants et s’assurer que le cadre réglementaire, les infrastructures et la gestion du territoire sont adaptés aux réalités des commerçants;

Réduire le parcours administratif des commerçants en améliorant et en harmonisant les pratiques municipales, de concert avec les arrondissements, les villes liées et les différents services de la Ville.

DYNAMISER LES ARTÈRES COMMERCIALES

Améliorer l’image physique des artères, solidifier les collaborations avec les SDC et les associations de commerçants, attirer de nouveaux commerces et diversifier l’offre;

Favoriser la diversification commerciale des artères en mettant en valeur les occasions d’affaires, notamment :

- en appuyant financièrement le démarrage de commerces ciblés;
- en soutenant des initiatives d’occupation transitoire des locaux vacants.

BONIFIER L’OFFRE DE SOUTIEN À LA CRÉATION ET AU DÉVELOPPEMENT DES COMMERCES

Par le réseau PME MTL, développer et coordonner une offre de service à valeur ajoutée qui vise à améliorer les modèles d’affaires des commerçants;

Doter le réseau PME MTL de six nouvelles ressources spécialisées en commerce afin de mettre en œuvre des stratégies de rétention et d’attraction de commerce et de développement de l’offre locale.

Certains éléments du plan peuvent être intéressants pour les détaillants en alimentation, mais plusieurs questions demeurent en suspens. Par exemple, pourquoi ne pas donner des outils pour appuyer les commerces existants plutôt de soutenir financièrement le démarrage de commerces ciblés? Nous espérons avoir plus de réponses au cours des prochaines semaines.



ONTARIO : LES CONSERVATEURS REPRENNENT LE POUVOIR ▼

Le 7 juin, les progressistes-conservateurs, menés par Doug Ford, ont remporté les élections en Ontario. Le nouveau premier ministre sera à la tête d'un gouvernement majoritaire avec 76 élus, avec 40,1 % des suffrages exprimés. Les néo-démocrates ont obtenu 33% des voix et 40 élus tandis que le Parti libéral, au pouvoir depuis 15 ans, n'a fait élire que sept députés, perdant ainsi le statut officiel de parti politique. Kathleen Wynne a immédiatement démissionné de son poste de chef du Parti libéral, qui a subi une lourde défaite.

Parmi les promesses de Doug Ford, retenons son intention d'annuler l'augmentation du salaire minimum à 15 \$/h le 1^{er} janvier 2019. Il souhaite également abolir l'impôt sur le revenu pour tout travailleur au salaire minimum et le réduire de 20 % pour toute personne gagnant entre 42 960 \$ et 85 923 \$. Il est également disposé à privatiser la vente d'alcool dans la province de l'Ontario.

À LA MÉMOIRE DE

L'ADA désire transmettre ses
condoléances aux familles, aux
proches et aux amis de M. Fortier.
Avec nos meilleurs souvenirs.



PIERRE FORTIER
1960-2018

À la maison Victor Gadbois, le 26 juin 2018, à l'âge de 58 ans est décédé Pierre Fortier de La Prairie. Collaborateur de longue date de l'ADA, Monsieur Fortier était un gestionnaire chevronné, possédant plus de vingt-cinq ans d'expérience dans les produits de consommation. Monsieur Fortier occupait jusqu'à tout récemment le poste Directeur Général, Est du Canada & Directeur National des ventes (Canada) pour Arctic Glacier. Nos vœux vont à ses collègues et ses proches.

Via cette tribune, l'ADA souhaite rendre hommage à tous ceux et celles qui ont travaillé de près ou de loin dans le secteur de l'alimentation et qui, malheureusement, sont décédés. N'hésitez pas à nous informer du décès de gens dans votre entourage. Nous aimerions leur rendre hommage.

Écrivez nous à :
info@adaq.qc.ca

SAVIEZ-VOUS QUE?

Nous sommes
également
sur **Facebook**
et **Twitter!**

On y partage
et commente
des nouvelles
de l'industrie
alimentaire.
C'est aussi une
bonne façon de
suivre les activités
des employés
permanents
de l'ADA.

**JOIGNEZ LA
DISCUSSION!**



Retrouvez nous en cherchant
le pseudo : **@ADAQuebec**



Association
des détaillants
en alimentation
du Québec

NOUVELLES DE L'INDUSTRIE

QUOI DE NEUF CHEZ NOS COUSINS FRANÇAIS ?

LES DISTRIBUTEURS À L'ASSAUT DU « MIEUX MANGER »



Le distributeur Système U a mis au point une application baptisée *Yaquoidedans*, qui permet de visualiser la composition de milliers de produits alimentaires du marché. Selon les informations obtenues par le quotidien *Le Monde*, le distributeur prépare le lancement de l'application mobile au troisième trimestre. Celle-ci permettra de connaître la composition de la plupart des produits en scannant simplement l'étiquette à l'aide d'un téléphone intelligent, grâce à la base de données collaborative de l'association à but non lucratif *Open Food Facts*. Au fil du temps, cette dernière répertorie les ingrédients, les allergènes, les additifs et la composition nutritionnelle de plus de 3 400 contributeurs, particuliers et entreprises en constituant des fiches sur plus de 310 000 produits.

Après plusieurs scandales sanitaires et alimentaires, les Français sont de plus en plus nombreux à utiliser les applications mobiles pour améliorer leur alimentation, comme la populaire *Yuka*, qui a plus de 2 millions d'utilisateurs réguliers. *Open Food Facts* met également en vitrine le *Nutri-Score*, un système d'étiquetage qui permet d'évaluer et de comparer les qualités nutritionnelles des produits transformés à l'aide d'une échelle de couleurs et de lettres allant de A à E.

À la confiance s'est substituée la défiance et plusieurs industriels ont décidé d'agir en modifiant leurs recettes pour offrir aux consommateurs des produits qui répondent à leurs besoins et à leurs attentes. Dans la foulée des États généraux de l'alimentation organisés en 2017, qui ont vu la réputation des distributeurs mise à mal, plusieurs d'entre eux ont pris l'initiative d'accélérer certaines innovations. À titre d'exemples, Carrefour a intégré la technologie « blockchain » sur plusieurs de ses produits en magasin tandis qu'Intermarché a choisi de récompenser les clients qui choisissent les meilleurs produits pour leur santé. Reste à voir si ces tendances s'imposeront au Québec.

DES DISTRIBUTEURS S'ALLIENT AUX GÉANTS DU WEB



Le 11 juin, Carrefour a annoncé un partenariat en France avec Google pour vendre dès 2019 ses produits via les canaux numériques du géant américain (enceintes connectées, assistant Google disponible sur les appareils, plateforme de commerce en ligne *Google Shopping*). De façon pratique, un internaute pourra passer la commande de ses produits, référencés en épicerie, à voix haute à ses appareils. La commande sera préparée par Carrefour et livrée à domicile ou retirée en magasin. Avec cette association, Carrefour tente de ne pas être tenu à l'écart de l'essor du commerce commandé par la voix, estimé à 40 milliards de dollars (34 milliards d'euros) en 2022, selon les consultants en stratégie *OC&C*. Plusieurs questions restent en suspens telles que la facturation directe au client (qui passera par Google) ou le montant de la rémunération d'un ou plusieurs intermédiaires impliqués.

L'idée n'est pas nouvelle puisque l'enseigne Monoprix (Groupe Casino) s'est elle-même associée à Amazon en mars dernier. Les commandes et les paiements seront réalisés par Amazon, au risque de garnir son fichier clients aux dépens du distributeur. Les commandes seront préparées en magasin, mais livrées par le service *Amazon Prime*, à Paris et sa proche banlieue dans un premier temps. Google et Amazon ne cachent pas leurs ambitions et ont approché les grands distributeurs en France, mais également ailleurs dans le monde.

Rappelons qu'Amazon suscite quelques méfiances dans le monde de l'alimentation depuis son acquisition en juin 2017 de la chaîne *Whole Foods Market*. De plus, une première boutique physique entièrement automatisée, *Amazon Go*, a vu le jour ces derniers mois. Les GAFA (Google, Amazon, Facebook, Apple) s'attaquent désormais à l'industrie alimentaire. Qui en sortira vainqueur ?

VENTE AUX MINEURS

Que faire lorsque vous recevez un avis d'infraction pour vente à une personne d'âge mineur?

Si vous jugez avoir été proactif et fait ce qui était en votre pouvoir pour éviter la commission de l'infraction, nous vous encourageons à plaider non-coupable. Plusieurs détaillants dont l'un des employés est accusé de vente de tabac à une personne d'âge mineur ont remporté leur cause dans le passé.

À la réception de votre avis d'infraction, nous vous recommandons fortement de poser les gestes suivants :

- 1 Appelez l'ADA.
- 2 Plaidez non-coupable.
- 3 Préparez votre défense.

UN DE VOS EMPLOYÉS S'EST FAIT PRENDRE ?

Contactez-nous afin que nous puissions vous guider dans la préparation de votre défense : **1.800.363.3923 poste 244**

SANCTIONS EN VIGUEUR

	Amende	Perte de permis
1 ^{ère} infraction	2 500 \$ à 62 500 \$	S.O.
2 ^e infraction	5 000 \$ à 125 000 \$	3 mois à 1 an

SUGGESTIONS DE DÉMARCHES POUR ÉVITER D'ÊTRE RECONNU COUPABLE

- 1 Exigez de vos employés qu'ils suivent la formation en ligne intitulée « Nous cartons » accessible au www.csmoca.org.
- 2 Exigez de vos employés qu'ils signent une « Déclaration » attestant qu'ils ont été informés des obligations relatives à la vente de produits du tabac.
- 3 Effectuez des rappels périodiques (aux 6 mois) auprès de tous les employés.
- 4 Assurez-vous que l'affichage des règles de vente du tabac dans votre commerce est conforme à vos obligations.
- 5 Assurez-vous que vos caisses disposent d'un lecteur optique qui avertit de la nécessité de demander une carte d'identité valable.
- 6 Prévoir de possibles sanctions administratives graduées en cas d'infraction.
- 7 Conservez une trace écrite de chaque démarche que vous posez advenant qu'un de vos employés ne soit pris en infraction.

BESOIN D'UN AVOCAT ?

Nous recommandons fortement aux détaillants ayant reçu un avis d'infraction d'utiliser les services d'un avocat pour se défendre. Une condamnation pour vente de tabac à une personne d'âge mineur est lourde de conséquences pour un exploitant de commerce.

À titre de membre fournisseur de l'ADA, Joli-Cœur Lacasse Avocats offre annuellement à tous les membres de l'ADA, une heure de consultation juridique sans frais et 10 % de rabais sur ses honoraires! N'hésitez pas à les contacter afin de recevoir de judicieux conseils.

Olivier Tousignant
Avocat

Olivier.tousignant@
jolicoeurlacasse.com
1.866.557.3060 poste 2628

jolicoeur
lacasse
AVOCATS

TOURNOI DE GOLF DE L'ADA



55^e

Le tournoi de golf annuel de l'ADA du 22 mai dernier a connu, comme à l'habitude, un franc succès! Plus de 225 détaillants, fournisseurs et partenaires ont profité de cette occasion en or pour effectuer du réseautage dans le décor enchanteur du Club de golf Elm Ridge. Le plaisir était visible!



MERCI À NOS
COMMANDITAIRES

COMMANDITAIRE PRINCIPAL

metro

COMMANDITAIRES ASSOCIÉS

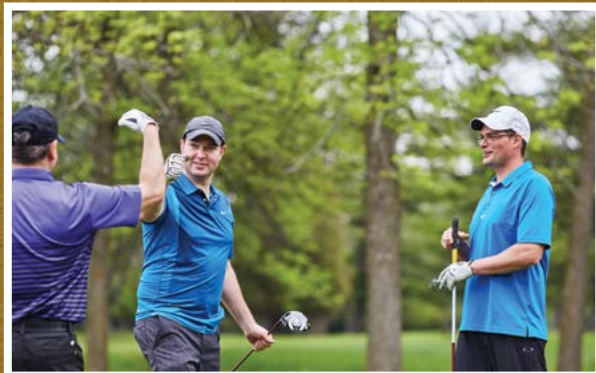
 **Provigo**^{MC}

sobey's 

arneg[®]
CANADA



Pour plus
de photos :
adaq.qc.ca



© Sébastien Lavalée



COMMANDITAIRES OR



..... LES SERVICES



COMMANDITAIRES ARGENT





LES KIOSQUES ÉTAIENT NOMBREUX

Les golfeurs ont pu découvrir de nombreux kiosques tout au long du parcours, en voici quelques-uns.



MERCI BEAUCOUP !

L'équipe de la permanence de l'ADA remercie chaleureusement tous les participants et commanditaires de l'événement. Au plaisir de vous revoir en novembre prochain pour le congrès annuel!

De gauche à droite : Florent, Président-directeur général sortant, Louise Gravel, Directrice des événements et de la base de données, Junie Césaire, Adjointe au PDG, Gaëlle Leruste, Directrice, Affaires publiques et gouvernementales, Manon Dextras, Directrice, Finances et administration et Pierre-Alexandre Blouin, Président-directeur général





COCKTAIL - RÉSEAUTAGE

Le cocktail était le lieu tout approprié après cette belle journée sportive pour se retrouver et déguster boissons et bouchées.

UN BON REPAS

Le souper a permis de réunir golfeurs et non golfeurs pour terminer la soirée en beauté!



D'HEUREUX GAGNANTS

De magnifiques prix ont été tirés parmi les participants, comme en témoigne ces photos.



RÉGIONALES DE L'ADA

Nous vous l'avions annoncé dans la dernière édition du magazine, l'ADA a l'ambition d'être plus présente sur le terrain. Nous avons relancé les régionales au cours des derniers mois et nos premières activités se sont déroulées en Mauricie et à Montréal. Daniel Choquette, l'ancien président du conseil de l'ADA, a d'ailleurs rejoint notre équipe pour établir un lien régulier avec les présidents régionaux et se rapprocher des détaillants sur le terrain. Sa longue expérience de propriétaire de magasin permettra de mieux répondre à vos attentes.

RÉGIONALE EN MAURICIE

Le 7 juin, une quinzaine de détaillants étaient réunis à la microbrasserie À la fût à Saint-Tite pour discuter des enjeux de l'heure. Consigne, programme de gobeuses, inspections de conformité, campagne électorale, salaire minimum et formation du CSMOCA aux bières de microbrasserie étaient au programme. Cette rencontre a été propice à des échanges simples et directs entre les différents participants, dans un environnement convivial. Jean-Philippe Morissette du groupe Beaumier assure depuis quelques mois la présidence régionale en Mauricie en étant le point de contact entre les détaillants. Pour toute question ou commentaire, n'hésitez pas à le rejoindre : jpm@groupebeaumier.com



LA TRANSFORMERIE / MONTRÉAL

Le 12 juin dernier, lors d'une journée d'ateliers dans le quartier de La Petite-Patrie, des détaillants en alimentation ont accepté notre invitation à participer à des échanges sur la problématique du gaspillage alimentaire. L'objectif était d'identifier les meilleures pratiques pour aider La Transformerie à répondre aux préoccupations des détaillants en matière de récupération des fruits et légumes. D'ici la fin de l'année, l'organisme vise la mise en opération de son service de valorisation des invendus. Une autre partie des fruits et des légumes collectés sera transformée en tartines salées et sucrées développées par le chef reconnu Guillaume Cantin. Par la suite, une partie des denrées collectées sera redistribuée à des organismes agissant en sécurité alimentaire.

La perte de denrées alimentaires est une préoccupation constante des détaillants en alimentation, et plusieurs d'entre eux peinent à identifier des solutions pérennes pour gérer l'ensemble de leurs denrées. L'ADA souhaite que le projet de La Transformerie s'ajoute aux initiatives d'autres organismes présents un peu partout au Québec, qui permettent, par l'entremise de partenariats, de réutiliser ces précieux aliments, notamment auprès des groupes agissant en sécurité alimentaire.



Pour toute question, commentaire au sujet des activités régionales de l'ADA, n'hésitez pas à contacter **Daniel Choquette** au **514 262-1691** ou dchoquette@ada.qc.ca.



LE MEILLEUR SAUMON FUMÉ

Qualité supérieure
Pêche responsable
Goût et texture uniques

Y. GOSSELIN & FILS | 17, RUE PRINCIPALE, FRELIGHSBURG (QC) J0J1C0 fumoirsgosselin.com | 450 775-3064



Formation en ligne et disponible **au CSMOCA.ORG**

CONSEILLER BIÈRES DE MICROBRASSERIE

Préparer vos employés à la saison estivale!

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Identifier les composantes et les caractéristiques d'une bière
- Conseiller un client sur les styles de bières
- Comprendre les accords mets et bières
- Préparer une dégustation

Formation gratuite pour les membres CSMOCA
Visitez le **CSMOCA.ORG** pour en savoir plus.




CSMOCA
Comité sectoriel de main-d'œuvre
du commerce de l'alimentation

SIAL CANADA 2018

Le Salon international de l'alimentation (SIAL Canada), dont l'ADA est actionnaire, s'est déroulé du 2 au 4 mai à Montréal. Plus de 20 000 participants, ainsi que 1068 exposants de 51 pays différents, se sont retrouvés au plus grand salon culinaire d'Amérique du Nord. Cette année, l'Espagne était le pays à l'honneur et les visiteurs ont pu découvrir et déguster des produits fins emblématiques exceptionnels de la péninsule ibérique.

COUPURE DU RUBAN POUR L'OUVERTURE DU SIAL



Messieurs Daniel Choquette, président du CA d'Expo Canada France, Xavier Poncin, directeur général Expo Canada France, Marie-Christine Sévère, Directrice des communications, Francisco Javier Garzón Morales, Directeur Général d'ICEX Espagne Exportations et Investissements, Nicolas Trentesaux, Directeur du Réseau SIAL, M. Laurent Lessard, Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Enrique Ruiz Molero, Ambassadeur d'Espagne au Canada et Agathe Montaudon, Service aux visiteurs Prestige et VIP Expo Canada France.





NOUVEAUTÉ 2018 : L'ESPACE 'INSPIRE DRINK'



RADAR ► Association des détaillants en alimentation du Québec ► Juillet-Août-Septembre 2018

SIAL 2018 : L'ADA BIEN PRÉSENTE



Pour cette édition, les équipes de l'ADA et du SIAL ont renforcé leur collaboration pour avoir une plus grande participation des détaillants en alimentation à cette activité. Le SIAL est le meilleur événement pour connaître les dernières tendances dans un monde de l'alimentation qui évolue rapidement, entendre des conférenciers s'exprimer sur une vaste gamme de sujets et faire connaissance avec les nouveaux produits qui seront bientôt mis en marché. C'est pourquoi nous invitons les membres de l'ADA à y participer en grand nombre en leur offrant un tarif réduit, avec visite guidée du salon pour les groupes ayant confirmé leur présence. Cela peut aussi être l'opportunité d'organiser une activité avec des détaillants de votre région. Par exemple, nous avons été très heureux d'accueillir une délégation de détaillants de l'Outaouais, grâce à la proactivité de Pascal St-Pierre, le président régional de l'Outaouais pour l'ADA.

Pour l'occasion, nous avons également organisé une activité de réseautage sur place le 2 mai, en présence du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Laurent Lessard. En présence d'une cinquantaine de détaillants en alimentation, celui-ci a rappelé le travail réalisé par l'ADA sur plusieurs enjeux d'intérêt à ceux-ci. Il a également félicité M. Pierre-Alexandre Blouin, le nouveau PDG de l'association, en soulignant sa grande maîtrise des dossiers et son sens de la mesure et du consensus.

Nous tenons à remercier monsieur Jean-Paul Scieur du Vignoble Le Cep d'Argent grâce à qui nous avons eu également le plaisir de célébrer l'ouverture de l'édition 2018 du SIAL avec nos membres détaillants, fournisseurs et partenaires. Pour souligner l'occasion, l'ADA et ses invités ont levé leurs verres avec des bulles authentiques du Cep d'Argent.

Dans le cadre d'un panel organisé sur la nouvelle politique bioalimentaire du Québec et animé par Marc Fortin, président de la division Québec du Conseil canadien du commerce de détail, Pierre-Alexandre Blouin a été invité à échanger avec Mme Anne-Hélène Lavoie, Conseillère principale aux affaires publiques de Sobeys, JoAnne Labrecque, professeure agrégée aux HEC, Sylvain Dufour, VP ventes & marketing de Fruit d'Or et Natalie Gauthier, Directrice Marketing, St-Hubert – Division Détail. Pierre-Alexandre Blouin a mentionné la nécessité d'avoir des politiques publiques structurantes permettant de répondre à des consommateurs de plus en plus exigeants, dans un contexte de marchés segmentés, qui évoluent très rapidement et sont soumis à une forte concurrence.

Nous espérons vous voir en grand nombre au prochain SIAL qui aura lieu à Toronto du 30 avril au 2 mai 2019. C'est un rendez-vous!



Ouverture officielle du SIAL 2018



Daniel Choquette, Président du conseil d'administration d'Expo Canada France, et **Xavier Poncin**, Directeur général d'Expo Canada France.



Pierre-Alexandre Blouin, Président-directeur général de l'ADA, **André Forget**, Président de l'ADA et **Jean-Paul Scieur** du Vignoble Le Cep d'Argent.



Catherine St-George conseillère à la commercialisation à l'UPA, **Marie-Ève Myrand** DG de l'AMBQ, **Pierre-Alexandre Blouin** PDG de l'ADA, **Pascale Tremblay** DG du CARTV, **Laurence Zert** DG du CSMOCA.



Pierre-Alexandre Blouin, **André Forget**, et **Laurent Lessard**, Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

LA SOIRÉE BIÈRE ET FROMAGE EN COMPAGNIE DU CHEF CHUCK HUGHES



Le second jour du Salon s’est tenu un événement haut en couleur : la Soirée VIP du salon en collaboration avec le célèbre Chef Chuck Hughes. Ce sont près de 400 professionnels de l’industrie qui se sont retrouvés dans une ambiance décontractée sous le thème du fromage et des bières. Une soirée inoubliable !

SoSIAL ET LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Le SIAL Canada était fier de remettre un chèque de 10 000\$ à Richard Daneau, Directeur général de Moisson Montréal, dans le cadre du programme SoSIAL, programme dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire et venant en aide aux personnes dans le besoin.

FÉLICITATIONS AUX ORGANISATEURS!



De gauche à droite : Aurélie Pedreira, Magalie Moreau, Hugo Monin, Nelly Baron, Julie Pilet, Alessia Carolo, Charline Honoré, Clotilde Couffy, Béatrice Ip Yam, Anne Vaillancourt, Julie Madar, Xavier Poncin, Marie-Christine Sivière, Agathe Montaudon, Manon Dextras, Hylle-Dorielle Onkani.

LE CONCOURS OLIVE D’OR



OLIVE D’OR, le plus grand concours international d’huile d’olive extra vierge en Amérique du Nord, a attiré un nombre record cette année, avec 135 huiles participantes provenant de 13 pays. Douze huiles d’olive extra-vierges soumises par des producteurs du monde entier ont été sélectionnées afin d’être couronnées Goutte d’or, d’argent et de bronze dans leur catégorie respective. 4 coups de cœur choisis par le jury sont venus rejoindre les rangs des meilleures huiles.

CONCOURS DE GÂTEAU DE CÉLÉBRATION AU FROMAGE



Le secteur fromage, avec 5 000 pi² entièrement dédiés à la découverte de ces produits, a cette année encore remporté un vif succès. L’espace était également combiné pour la première fois en secteur fromage et microbrasseries ! En effet, pour sa 5^e édition, ce secteur a été le terrain de jeux de nombreux professionnels. Les uns participaient aux compétitions culinaires et de gâteaux de fromages, les autres aux sessions de dégustation ou encore au panel de discussion sur l’AECG.

GRANDS GAGNANTS SIAL INNOVATION 2018



Au total, c’est un nombre record de 150 dossiers qui ont été déposés cette année pour cette 11^e édition du grand concours SIAL Innovation. Lors du premier jour du Salon, directement sur l’espace SIAL Innovation, ont été dévoilés les trois grands gagnants ainsi que deux prix spéciaux : emballage et biologique sous les yeux de la presse et des visiteurs.

Félicitations à **THREE FARMERS** pour ses petits pois rôtis GAGNANT OR; **CUCINA & AMORE** pour ses repas végétaliens prêts à manger GAGNANT ARGENT; **CRICKSTART**, pour ses barres protéinées à base de grillons GAGNANT BRONZE.



Ne travaillez pas dans une échelle

845 travailleurs chutent et se blessent chaque année.

Plateforme élévatrice, nacelle ou échafaudage : les choix de postes de travail sécuritaires sont nombreux.

Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail
cnesst.gouv.qc.ca/chutes

CNESST



Une hausse historique pour le salaire minimum !

Depuis le 1^{er} mai, les personnes rémunérées au salaire minimum voient leur salaire augmenter à 12 \$ l'heure. Il s'agit de la hausse du salaire minimum la plus importante de l'histoire du Québec !

Ce taux s'applique également aux salariés travaillant dans certains secteurs de l'industrie du vêtement. Quant au taux prévu pour les salariés au pourboire, il passe de 9,45 \$ à 9,80 \$ l'heure. Rappelons que le taux du salaire au pourboire s'applique seulement aux salariés qui répondent aux critères établis dans le *Règlement sur les normes du travail*. À titre d'exemple, le taux pour les salariés au pourboire ne s'applique pas aux personnes qui travaillent dans un établissement de restauration rapide.

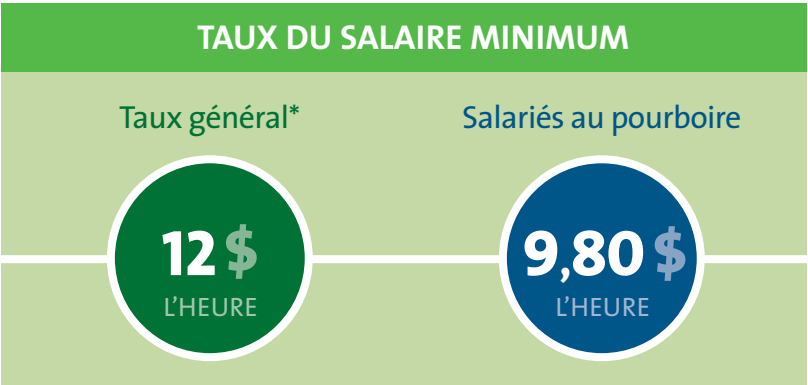
Dans le secteur horticole, la rémunération au rendement payable aux cueilleuses et cueilleurs de petits fruits est aussi augmentée. Le taux payable aux personnes affectées à la cueillette de framboises est porté à 3,56 \$ du kilogramme, et celui payable aux cueilleuses et cueilleurs de fraises est fixé à 0,95 \$ du kilogramme.

Avec ces augmentations, ce sont plus de 352 000 personnes salariées qui bénéficient d'une rémunération plus avantageuse.

SALAIRE MINIMUM

Taux au 1^{er} mai 2018

Les taux du salaire minimum sont sujets à changement. Les règles relatives au salaire minimum s'appliquent à la majorité des salariés, qu'ils soient à temps partiel ou à temps plein.



*Le taux général s'applique pour les salariés de l'industrie du vêtement.

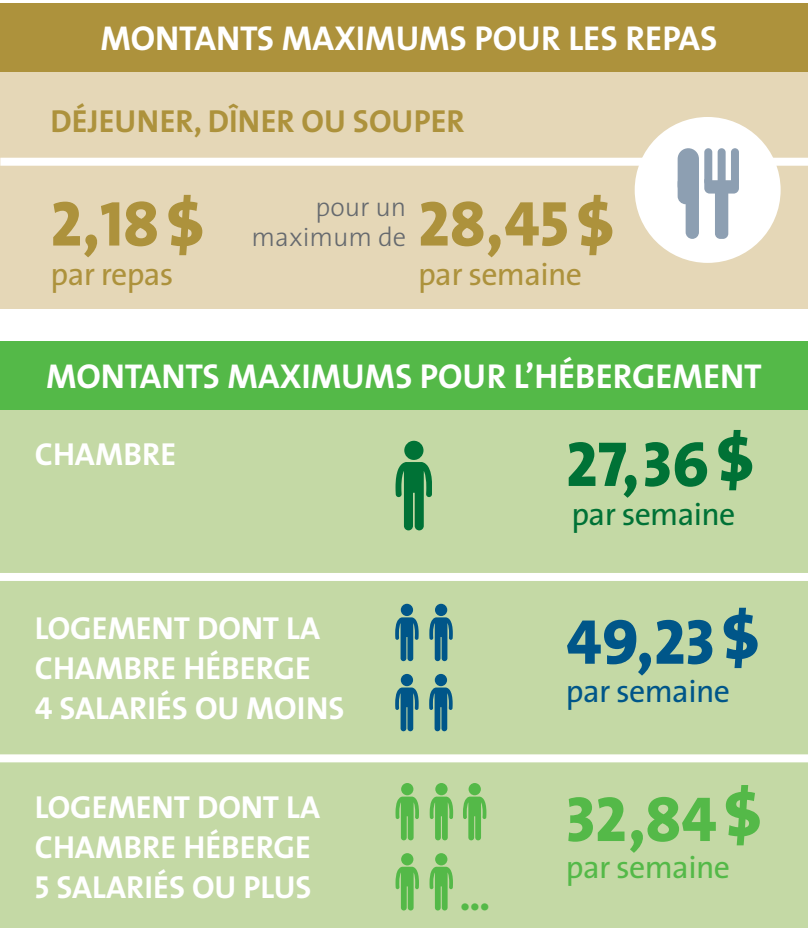


S'applique aux salariés et salariées affectés exclusivement, durant une période de paye, à la cueillette non mécanisée de fraises ou de framboises. Lorsque le rendement du cueilleur diminue pour des raisons hors de son contrôle, par exemple en raison de l'état des champs ou des fruits, le cueilleur doit recevoir le taux général du salaire minimum.

REPAS ET HÉBERGEMENT FOURNIS

Taux au 1^{er} mai 2018

L'employeur qui doit fournir les repas et l'hébergement à des salariés, ou qui doit veiller à ce que l'hébergement soit fourni à ces derniers, peut exiger les montants maximums suivants :





16, 17 ET 18 NOVEMBRE 2018

63^e
CONGRÈS
ANNUEL
DE L'ADA

HILTON LAC-LEAMY | GATINEAU

UN RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER !

Cette année, en plus de nos soirées du temple de la renommée hautes en couleur et en émotions, les participants au congrès auront la chance de prendre part à des conférences ainsi qu'à un concours présentant différentes innovations d'entreprises œuvrant dans l'industrie alimentaire. Ne manquez pas ce rendez-vous majeur regroupant près de 500 détaillants et fournisseurs chaque année!

UN CONGRÈS BONIFIÉ DÈS VENDREDI 13H30

Cette année, dans le but de vous offrir davantage de contenu, le congrès annuel de l'ADA commence en grand avec une variété de conférences additionnelles **débutant le vendredi dès 13h30**. Abordant divers enjeux centraux du commerce alimentaire, cette première journée s'adresse à tout acteur de l'industrie cherchant à en apprendre davantage sur les dernières tendances du détail alimentaire.

PROGRAMME PRÉLIMINAIRE*

VENDREDI

NOUVEAU - DÈS 13h30

Conférence principale :
Le commerce alimentaire à l'ère de l'instantanéité
JoAnne Labrecque (HEC)
et Sylvain Charlebois (Université Dalhousie)

Temple de la renommée (fournisseurs)

Spectacle de kabaret

SAMEDI

AGA

Dossiers politiques

Conférence

Défi des fournisseurs ADA

Temple de la renommée (détaillants)

Pianoman

DIMANCHE

Spectacle de l'humoriste
Pierre Hébert



*Sujet à changement, sans préavis.

VENDREDI VOLET FOURNISSEUR



Chaque année, l'ADA organise un gala des plus prestigieux visant à reconnaître le travail des bâtisseurs de l'industrie alimentaire. Venez leur rendre hommage.



Jean Gattuso
Président et chef de l'exploitation, Industries Lassonde inc. et Président et chef de la direction, A. Lassonde inc.

SAMEDI VOLET DÉTAILLANT



Daniel Choquette
Provigo Choquette Marieville



Mario Beaumier
Metro Port-Royal Bécancour



Guy Jodoin
IGA Famille Jodoin Saint-Hyacinthe



Réjean et Normande Gervais
Inter-marché Réjean Gervais Saint-Boniface

RÉSERVEZ AVANT LE 14 OCTOBRE ET ÉCONOMISEZ !

Détaillants, fournisseurs, sachez que d'importants rabais sont offerts à ceux qui s'inscrivent tôt. Alors n'attendez plus, réservez votre place dès maintenant !

COÛTS INSCRIPTION COMPLÈTE (AVANT TAXES)

Détaillant

Jusqu'au 13 octobre

	Membre*	Non-membre
Dépanneur	500 \$	600 \$
Épicerie - de 6 000 pi²	700 \$	800 \$
Épicerie + de 6 000 pi²	900 \$	1 000 \$

Après le 13 octobre

	Membre*	Non-membre
Dépanneur	700 \$	900 \$
Épicerie - de 6 000 pi²	900 \$	1 100 \$
Épicerie + de 6 000 pi²	1 100 \$	1 300 \$

Fournisseur et distributeur

Jusqu'au 13 octobre

Membre*	1 690 \$
Non-membre	2 150 \$

Après le 13 octobre

Membre*	1 950 \$
Non-membre	2 400 \$

COÛTS INSCRIPTION À LA CARTE (AVANT TAXES)

	Détaillant	Fournisseur
Vendredi	350 \$	750 \$
Samedi	500 \$	1 150 \$

Coûts inscription Escouade jeunesse (avant taxes)

175 \$ + taxes pour le premier enfant

125 \$ + taxes pour les enfants additionnels

IMPORTANT !

Réservation des chambres

Afin de bénéficier d'un tarif préférentiel et surtout pour nous éviter des frais additionnels, merci d'utiliser notre code d'événement au moment d'effectuer la réservation de votre chambre.

Sans frais: 1-866-488-7888

Code de réservation: RLT



Association
des détaillants
en alimentation
du Québec

FORMULAIRE D'INSCRIPTION > 63^e CONGRÈS ANNUEL DE L'ADA

16, 17 et 18 novembre 2018 – Hilton Lac-Leamy

CATÉGORIE

☐ Détaillant ☐ Fournisseur ☐ Distributeur

INSCRIPTION COMPLÈTE

☐ Congrès annuel 3 jours
☐ Escouade jeunesse

INSCRIPTION À LA CARTE

☐ Vendredi
☐ Samedi
☐ Dimanche

Entreprise : _____

Nom et prénom (délégué(e)) : _____

Nom et prénom (conjoint(e)) : _____

Adresse : _____ Ville : _____

Province : _____ Code postal : _____

Téléphone : _____ Cellulaire : _____

Courriel : _____

ESCOUADE JEUNESSE

Nom et prénom (enfant) : _____ Âge : _____

Nom et prénom (enfant) : _____ Âge : _____

Nom et prénom (enfant) : _____ Âge : _____

ALLERGIES ALIMENTAIRES

☐ Oui ☐ Non Précisez : _____

PAIEMENT

Total avant taxes : _____

☐ Visa ☐ MasterCard ☐ Facturez-moi

Nom du détenteur : _____

N° de carte : _____

Date d'expiration : _____

Signature : _____

Important

Vous devez réserver vos chambres directement auprès du Hilton Lac-Leamy avant le 15 octobre. Sans frais: **1-866-488-7888** Code de réservation: **RLT**

Annulation

Vous devez envoyer un avis écrit à l'ADA avant le 14 octobre afin de recevoir un remboursement complet moins les frais d'inscription de 75 \$ perçus par délégué(e).

Retournez à lgravel@adaq.qc.ca ou par fax : **514.849.3021**. Aucun remboursement après le 16 octobre; les substitutions sont acceptées. Le paiement complet doit être fait pour que l'inscription soit valide. Les frais doivent être acquittés avant le 31 octobre.

ASSEMBLÉE ANNUELLE

AVIS DE CONVOCATION POUR LES MEMBRES DÉTAILLANTS

Cher membre détaillant,

Le président du conseil d'administration, M. André Forget, me prie de vous convoquer à l'assemblée annuelle des membres détaillants de l'ADA, qui aura lieu dans le cadre du 63^e congrès annuel de l'Association, le samedi 17 novembre 2018 au au Hilton Lac-Leamy.

L'assemblée constitue l'occasion idéale de prendre connaissance du plan d'action de votre Association, d'influencer ses orientations afin qu'elles correspondent à vos attentes et d'y rencontrer vos collègues des autres bannières.

Je vous invite vivement à utiliser votre privilège de membre en soumettant des propositions concernant d'une part, des sujets de préoccupations que vous souhaitez voir aborder, et d'autre part, la composition du conseil d'administration qui vous représentera.

Je vous prie d'accepter mes meilleures salutations.

Guillaume Laroche

Secrétaire de l'ADA,
Propriétaire Metro Laroche

Pour retourner ce formulaire :

Par télécopieur : 514-849-3021

Par courriel : jcesaire@adaq.qc.ca

Par la poste : 2120, Sherbrooke Est, Bureau 900,
Montréal, Qc, H2K 1C3

RÉSOLUTION SOUMISE

Sujet : _____

Attendu que : _____

Attendu que : _____

Attendu que : _____

Il est proposé que : _____

N° téléphone : _____

Commerce : _____

Courriel : _____

N° de membre : _____

Signature du proposeur : _____

CANDITATURE(S) SOUMISE(S)

Je, soussigné(e), sou mets à la considération du Comité de mise en nomination la ou les personne(s) suivante(s) au poste d'administrateur au conseil d'administration de l'ADA :

Nom

Commerce

Ville

N° téléphone : _____

Commerce : _____

Courriel : _____

N° de membre : _____

Signature du proposeur : _____

Date limite : **14 octobre 2018**

Vous appréciez notre travail ?

Devenez membre
détaillant ou fournisseur.
www.adaq.qc.ca



Suivez-nous



Commentez

CONTACTEZ-NOUS

Daniel Choquette
514-262-1691
dchoquette@adaq.qc.ca

COORDONNÉES

2120, rue Sherbrooke Est,
bureau 900, Montréal
(Québec) H2K 1C3



Association
des détaillants
en alimentation
du Québec

CONCOURS



DÉFI DES FOURNISSEURS ADA

QUESTIONS ?

Daniel Choquette
dchoquette@adaq.qc.ca
514-262-1691

17 NOVEMBRE 2018

HILTON LAC-LEAMY (GATINEAU)

Le Défi des fournisseurs ADA s'adresse aux membres de l'ADA ayant réalisé une innovation durant la dernière année. Après avoir soumis leur candidature, les entreprises sélectionnées pourront occuper un kiosque depuis lequel ils auront la chance d'effectuer des « pitches » de vente aux congressistes qui défileront en petits groupes de kiosques en kiosques.

À GAGNER

L'entreprise gagnante méritera les éléments suivants :

- Remise de prix devant l'ensemble des acteurs de l'industrie réunis le 17 novembre 2018, dans le cadre du congrès de l'ADA;
- Un portrait publié dans l'une des éditions 2019 du magazine RADAR. Il s'agit du seul magazine québécois s'adressant spécifiquement aux détaillants en alimentation;
- Un espace à l'intérieur du kiosque de l'ADA lors du SIAL Canada à Toronto du 30 avril au 2 mai 2019;
- Un espace de kiosque promotionnel lors de l'édition 2019 du congrès de l'ADA qui aura lieu du 15 au 17 novembre 2019 à Québec.

CRITÈRES D'ADMISSIBILITÉ

Toute entreprise ayant un produit ou un service à offrir aux détaillants en alimentation peuvent, à priori, participer au *Défi des fournisseurs ADA*. De plus, les entreprises souhaitant participer au défi doivent :

- Être membre de l'ADA et avoir payé sa cotisation pour l'année en cours;
- L'innovation doit avoir été développée ou commercialisée entre le 18 novembre 2017 et le 17 novembre 2018;
- Si ce n'est déjà le cas, le service ou le produit présenté par l'entreprise doit pouvoir être accessible au Québec dans un avenir rapproché;
- Avoir acheminé son formulaire d'inscription avant le 5 octobre 2018 à 17h à l'adresse suivante : dchoquette@adaq.qc.ca

DATES IMPORTANTES

7 mai : Début des inscriptions

5 octobre : Fin des inscriptions

15 octobre : Dévoilement des entreprises retenues

17 novembre : Exposition et dévoilement du grand gagnant

INSCRIVEZ-VOUS DÈS MAINTENANT

adaq.qc.ca/event/defidesfournisseurs



Association
des détaillants
en alimentation
du Québec

CHRON

DES COMMIS PERFORMANTS, DES EMPLOYEURS GAGNANTS!

La période des vacances approche à grand pas et plusieurs de vos commis prendront la relève du personnel permanent d'expérience. Il ne faut pas hésiter à exploiter leur plein potentiel mais pour ce faire il est important de les préparer et de leur donner les outils qui leurs permettront de performer.

Pour bien former et outiller vos nouveaux employés il est primordial de définir les besoins pour chacun des postes que vous avez à combler, d'établir la description complète et précise de chacune des tâches que l'employé devra effectuer. Une fois cette tâche réalisée, il vous sera plus facile de trouver les outils à proposer à vos employés.

La solution passe par la formation qui permet à l'employé non seulement de bien accomplir les tâches qui lui sont assignées mais également d'être en mesure de réagir avec confiance et efficacité aux problématiques ou situations qui sortent de l'ordinaire. Former un employé, c'est vous permettre de vous démarquer de la concurrence, c'est travailler à créer l'esprit d'équipe et les bases d'une communication professionnelle dont votre entreprise ne pourra que profiter.

Un employé bien outillé pour effectuer son travail sera plus confiant donc plus motivé, plus heureux et par-dessus tout plus productif ! Il est important de leur démontrer qu'ils ont leur place au sein de votre organisation et que vous démontrez de l'ouverture dans le développement de leurs compétences même si il s'agit d'étudiants à temps partiel.

POUR VOUS AIDER DANS CETTE TÂCHE, LE CSMOCA A DÉVELOPPÉ, POUR VOUS, DES OUTILS D'INFORMATION ET DE FORMATION TELS QUE LES GUIDES DE CONNAISSANCE DES PRODUITS ET TECHNIQUES :

Guide des fruits et légumes
Guide des fromages et charcuteries
Guide des viandes et volailles
Guide de la poissonnerie
Guide de la boulangerie et viennoiserie
Guide de la pâtisserie

EN PLUS DE HUIT FORMATIONS EN LIGNE GRATUITES D'UNE DURÉE DE 2 À 4 HEURES PAR FORMATION :

Commis 101
Boucherie
Fromages et charcuterie
Boulangerie et pâtisserie
Épicerie
Mets préparés
Poissonnerie
Fruits et légumes

Nous offrons également gratuitement la formation « NOUS CARTONS » sur la vente des produits interdits aux mineurs, développée par l'AMDEQ. Ces formations sont accessibles 24/7 et ne nécessitent qu'une connexion internet. Vos commis peuvent même la suivre de la maison pour être fin prêt à répondre à la clientèle le plus rapidement possible.

Pour commander les guides ou inscrire des employés aux formations gratuites : www.csmoca.org

Le CSMOCA est un organisme à but non lucratif, entièrement financé par Emploi-Québec. Nous avons pour mission de soutenir l'industrie du commerce de l'alimentation dans le développement de la main-d'œuvre, la gestion des ressources humaines, la valorisation et la promotion des métiers.

L'équipe du CSMOCA est là pour vous aider, n'hésitez pas à nous contacter à info@csmoca.org.

Nadine Moranville
Chargée de projets et des communications
1-514-499-1598



10 QUESTIONS

LORS DE VOL INTERNE, DOIS-JE ME TOURNER VERS LE CIVIL OU LE CRIMINEL?



Nous sommes, trop souvent, témoins de commerçants qui ont été victimes de vol interne et qui deviennent par la suite victimes du système judiciaire québécois. Les laissant, plus souvent qu'autrement, amers de leurs expériences. C'est durant ces moments que nous entendons dire 'le système protège les voleurs!'. En fait, si vous prenez le bon chemin, justice devrait être rendue sans trop de frustrations.

Il faut d'abord comprendre la différence entre les deux systèmes :

CIVIL (MONSIEUR X CONTRE L'ACCUSÉ)

Ceci sera utilisé afin de récupérer les sommes volées, de tenter de se faire rembourser les frais inhérents au vol (enquêtes, surtemps, etc.) et de lever des saisies, toujours dans le but de récupérer l'argent perdu.

Dans ce système, nous n'avons pas besoin de preuve hors de tout doute. Une prépondérance de preuve est suffisante. (L'accusé est vu sur les caméras à voler les dépôts à trois reprises. Par contre il y a eu 10 dépôts volés de la même façon en tout, alors que ce même individu était en charge de la clé du coffre durant la période où chacun des dépôts ont été volés.) Ainsi, la prépondérance de preuve pourrait être suffisante pour inculper l'accusé dans tous ces vols.

CRIMINEL (LA REINE CONTRE L'ACCUSÉ)

Ceci sera utilisé par un citoyen qui veut faire son devoir de bon citoyen et déclarer un vol. Par contre, si l'accusé est trouvé coupable et est condamné à payer une somme d'argent, celle-ci sera versée à 'La Reine' c'est-à-dire, au gouvernement et non à la victime.

De plus, en cour criminelle, il faut une preuve hors de tout doute. Si nous prenons le même scénario des 10 dépôts volés, la cour criminelle ne tiendra compte que des 3 dépôts dont nous pouvons identifier le sujet sur le système de caméras. Les 7 autres dépôts ne seront probablement pas retenus par manque de preuve.

Il est important pour un commerçant victime de vol de bien identifier son objectif premier lors d'un recours :

- Est-ce que je veux récupérer l'argent perdu? Est-ce que je veux faire mon devoir de bon citoyen en déclarant le vol? Ai-je suffisamment de preuves hors de tout doute.
- Vous avez toujours la possibilité de déclarer le vol autant au civil qu'au criminel et ce, au même moment.

Prenez aussi le temps de vérifier votre clause 'Malhonnêteté d'employé' dans votre police d'assurance et assurez-vous, premièrement, d'être couvert et deuxièmement, que le montant assuré soit suffisant. Trop souvent, les commerçants font descendre ce montant afin de réduire les primes...c'est une erreur.

Comme dit l'annonce... Être victime de vol c'est frustrant, mais être victime du système c'est énervant!

Groupe Conseil VCS

Johanne Brunet
1.800.842.1911
jbrunet@vcsinvestigation.com



ACTUALITÉS ET TCBO



DES PANIERS CADEAUX 100% LOCAUX CHEZ LES ÉPICIERIERS DES CANTONS.

Les Espaces boutiques des Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est offrent désormais la possibilité de commander des paniers cadeaux. Plusieurs de ces magasins de petites surfaces qui proposaient déjà cette formule ont décidé de se joindre aux efforts du Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie (CIBLE) pour promouvoir les produits locaux.

Plutôt que de mettre en place un commerce de paniers cadeaux comme le demandait une large clientèle, le CIBLE a décidé de concevoir un système de référencement vers les épiciers partenaires des Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est qui offraient déjà ce produit. Cette initiative a l'avantage de permettre aux clients de demander spécifiquement des produits locaux certifiés.

Le système de commande est simple, il suffit de consulter la liste sur le site createursdesaveurs.com dans l'onglet Épiciers complices / Espaces boutiques, puis de communiquer par téléphone ou courriel avec le marchand.

Par cette démarche le CIBLE désire mettre l'accent sur le commerce de proximité. En diminuant les intermédiaires dans le processus de commercialisation, la relation humaine est améliorée, il y a une création de trafic chez le commerçant et la visibilité pour le producteur est bonifiée. Les partenaires de petite taille comme les Espaces boutiques sont un vecteur important de l'économie locale. Valoriser ce genre d'initiative est

l'une des missions de l'organisme, car elle profite concrètement à tous.

Le nombre d'Espaces boutiques engagés avec la marque ne cesse d'augmenter, il a plus que doublé dans les deux dernières années. Ils sont dorénavant 23 magasins à promouvoir le savoir-faire et la diversité alimentaire de la région auprès de leur clientèle.

De leur côté, les Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est sont aussi plus nombreux que jamais. En effet, ils ont tout récemment franchi le cap des 150 membres producteurs et transformateurs. Du fromage de brebis à la bière de microbrasserie en passant par la terrine de gibier ou le sorbet au bleuet, les magasins partenaires ont accès à une variété inégalée de produits des Cantons.



Les Tables de concertation bioalimentaire du Québec (TCBQ) ont pour mission de contribuer au développement de leur région par la concertation des acteurs du secteur bioalimentaire. Ces Tables, régies par des conseils d'administration formés de représentants du secteur bioalimentaire, travaillent avec les différents maillons de l'industrie : producteurs agricoles, transformateurs alimentaires, restaurateurs, épiciers, mais aussi intervenants de la fonction publique, du monde municipal, de l'éducation, de la finance, de l'emploi, etc. Les détaillants à la recherche de produits locaux ou souhaitant s'impliquer peuvent faire appel à la Table de leur région.

**L'ASSOCIATION, LES SAVEURS
DU BAS-SAINT-LAURENT,
PRÉSENTE LA TOUTE NOUVELLE
ÉDITION DE LA BROCHURE :
SAVEURS ET GOURMANDISES 2018,
BAS-SAINT-LAURENT,
20 ANS QU'ON S'AIME...**

Dans cette nouvelle mouture du guide promotionnel, vous découvrirez une grande gamme de produits du terroir à travers un parcours gourmand unique.

Il s'agit d'un outil incontournable autant pour la population que les touristes, regroupant les producteurs, transformateurs, restaurateurs, détaillants et distributeurs du Bas-Saint-Laurent.

« Cette brochure illustre les particularités des entreprises bioalimentaires régionales. Découvrez le savoir-faire remarquable et l'originalité des producteurs, transformateurs et restaurateurs de notre belle région ainsi que la diversité et l'accessibilité des produits du terroir », souligne madame Nicole Lavoie, directrice générale.

Le guide regroupe 127 entreprises régionales dont le savoir-faire et la notoriété sont reconnus pour leur qualité et leur originalité.

Le guide est publié à 35 000 exemplaires, dont 10 000 seront distribués dans les foyers de Québec.

« Notre objectif est d'inciter la population de Québec et des environs à venir découvrir et consommer les produits du Bas-Saint-Laurent », soutient madame Lavoie.

Pour faciliter vos achats, les points de vente des produits sont répertoriés dans la brochure. De plus, le guide inclut une section pour les artisans qui n'ont pas de boutique à leur entreprise, mais qui distribuent leurs produits dans plusieurs points de vente dans la région et un peu partout dans la province.

Toutes ces informations sont également disponibles sur notre site internet au saveursbsl.com.

Procurez-vous le guide Saveurs et Gourmandises 2018 dès aujourd'hui auprès de l'association, Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent, chez les membres présents dans le guide, ainsi que dans les bureaux d'information touristique du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie, les maisons du tourisme de Québec, Montréal, Drummondville, Saint-Hyacinthe, Montmagny.

Vous pouvez aussi consulter le guide version électronique au <http://saveursbsl.com/le-guide/>



A hand holds a VR headset in the center of a grocery store aisle. The headset's lenses show a virtual view of the aisle, which is populated with various food items like jars of jam and boxes of cereal. The background shows real shelves stocked with products like laundry detergent and baking soda. The text "VOIR PLUS LOIN" is printed on the top of the headset.

VOIR PLUS LOIN

SALON CANADIEN DE L'ALIMENTATION

LE 23 & 24 OCTOBRE, 2018
TORONTO CONGRESS CENTRE

GIC GROCERY
INNOVATIONS
CANADA

GROCERYINNOVATIONS.COM