

RADAR

ASSOCIATION
DES DÉTAILLANTS
EN ALIMENTATION
DU QUÉBEC

Janvier-Février-Mars
2014

ALCOOLS QUÉBÉCOIS :

IMPLIQUER LA SAQ C'EST BIEN, MAIS...

Plus de détails en [page 6](#)



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le système
est perfectible
[P.7](#)



RETOUR SUR NOTRE CONGRÈS 2013

Un événement
apprécié de tous
[P.10](#)



REVUE DE L'ANNÉE 2013 :

Évolution des
dossiers que
nous menons
[P.16](#)

Point de vue

L'ACCESSIBILITÉ DES ALCOOLS ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE : DEUX SUJETS CHAUDS EN 2014

L'accessibilité des alcools québécois dans nos commerces est heureusement revenue à l'ordre du jour après quelques années de sommeil. Qui n'a pas hâte de pouvoir offrir à ses clients un bon vin d'ici avec les excellents produits du Québec que vous offrez déjà? Bien que tous apprécient que la SAQ soit appelée à jouer un rôle accru prochainement, notre initiative est complémentaire à ce que peut faire la SAQ. De plus, l'annonce du gouvernement ne concerne pour l'instant que le vin, puisque la majorité des producteurs d'alcool québécois (vin, cidre, hydromel, etc.) ont des volumes insuffisants pour accéder à la SAQ. Les producteurs d'alcool ont besoin d'un réseau intermédiaire pour faire croître leurs entreprises. Producteurs, consommateurs et détaillants s'entendent pour dire que le réseau des épiciers devrait être utilisé à son plein potentiel. Ce dossier est plus vivant que jamais! Nous multiplierons les rencontres en 2014 pour le voir aboutir. D'ailleurs, j'invite mes collègues détaillants à continuer d'afficher fièrement les affiches de notre campagne *Ce n'est pas l'envie qui manque*. Pour plus de détails sur ce dossier, vous pouvez poursuivre votre lecture en page 6.

Comment passer sous silence le fait que vous étiez 480 à participer à notre 58^e congrès annuel qui a eu lieu au Château Frontenac en novembre dernier? Les commentaires étaient unanimes : quel bel événement ! Merci à tous ceux et celles qui étaient présents. Merci de votre participation intéressée à nos différents ateliers. Nous avons apparemment frappé dans le mille avec notre table ronde regroupant les détaillants et fournisseurs afin de parler de l'enjeu du gaspillage alimentaire. Vous êtes tous conscients de l'importance de cet enjeu. Vous n'appréciez pas être taxé de gaspilleurs alors que vous déployez déjà des efforts importants pour minimiser le gaspillage et vos pertes, mais vous savez que vous devrez faire encore plus et mieux. J'ai pu constater que vous étiez nombreux à continuer les discussions encore plusieurs heures après la fin de l'activité, nous y reviendrons avec certitude durant l'année 2014. Je dois un remerciement particulier à M. Roch Pilon, au personnel ainsi qu'à tous les marchands Provigo présents au congrès. Vous étiez plus de 120 personnes à représenter ma bannière. Je me sens vraiment appuyé dans ma présidence.

Finalement, je voudrais également souligner la fin du mandat de mon ami Daniel Fradette. C'était son dernier congrès en tant que président de la section des membres-fournisseurs (SMF) et j'aimerais le remercier pour tous les efforts et l'enthousiasme qu'il a apportés pour unir les détaillants et les fournisseurs.


Daniel Choquette
Président



TOUJOURS PRÉSENT

C'est avec beaucoup d'émotion et de tristesse que je vous écris ce mot. En effet, un bon ami à moi et ancien membre du conseil d'administration, Bruno Vincent, est décédé tragiquement dans un accident de voiture aux petites heures du matin, samedi le 7 décembre dernier. Bruno avait pris la relève de son père Jean-Marie. Son père était un bon ami du mien et c'est grâce à son intervention, lorsqu'il était administrateur de Métro-Richelieu, que ma famille a pu obtenir le droit d'opérer un nouveau point de vente à Ville St-Laurent, en 1986.

Je profite de ce mot pour souhaiter à sa famille mes plus sincères condoléances. Sachez que j'ai beaucoup apprécié côtoyer Bruno et que son départ nous laisse un très grand vide, bien qu'il sera toujours présent dans nos pensées.

Je voudrais remercier les gens qui m'ont appuyé lors de ma campagne électorale, alors que je briguais la mairie de Blainville. Avec un pointage de 41%, j'ai bien aimé mon expérience et appris plein de choses. Mais que voulez-vous, les astres n'étaient pas bien alignés. Certains des membres de notre conseil d'administration avaient fait une neuvaine au Frère André à l'Oratoire St-Joseph. Leurs prières ont donc été exaucées, et ce, au détriment des gens de Blainville.

Cette année, nous avons eu la chance de réaliser la 2^e édition du concours *Les Aliments du Québec, dans mon panier!* et le Ministre Gendron nous a fait le très grand honneur d'assister au dévoilement des gagnants lors de notre congrès tenu au Fairmont Le Château Frontenac, alors que 480 congressistes y ont participé.

Encore une fois, nous pouvons dire : mission accomplie! Notre congrès a été une réussite sur toute la ligne. Félicitations à Louise, ainsi qu'à toute l'équipe pour avoir permis à nos membres et partenaires de vivre une fin de semaine mémorable à tous points de vue.

Plusieurs dossiers sont sur notre planche à dessin pour 2014 et soyez assurés que nous défendons vos intérêts avec toute l'énergie nécessaire. Que ce soit pour le dossier des cartes de crédit, la réglementation du lait, la consigne, les alcools du terroir et bien d'autres, l'A.D.A. est toujours présente pour vous.

Sur ce, je vous souhaite une année 2014 remplie de tout ce que vous désirez, en espérant que non seulement les ventes seront au rendez-vous, mais la rentabilité aussi.

En espérant vous voir lors de notre salon SIAL Canada, qui se tiendra cette année au Palais des congrès de Montréal, du 2 au 4 avril prochain.


Florent Gravel
Président-directeur général





Association
des détaillants
en alimentation
du Québec

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

Les articles publiés dans le RADAR relèvent de la responsabilité exclusive de leurs auteurs. Toute reproduction de textes ou extraits n'est permise que sur autorisation et doit porter la mention « Reproduit de la revue RADAR ».

Téléphone : (514) 982-0104 ▶ 1 (800) 363-3923

Télécopieur : (514) 849-3021 ▶ info@adaq.qc.ca

300, rue Léo-Pariseau, bureau 1100 Montréal (Québec) H2X 4C1

adaq.qc.ca

Dépôt légal : Bibliothèque nationale du Canada
Bibliothèque nationale du Québec

ISSN : 1708-4776

RADAR

ÉDITEUR

Florent Gravel
info@adaq.qc.ca

COMITÉ DE RÉDACTION

Mathieu Fraser
mfraser@adaq.qc.ca

Pierre-Alexandre Blouin
pblouin@adaq.qc.ca

DESIGN + DIRECTION ARTISTIQUE

Sylvain Toulouse
sylvaintoulouse.com

RÉVISION LINGUISTIQUE

Gabriel Doré
gabriel.dore@gmail.com

CONSEIL D'ADMINISTRATION

COMITÉ EXÉCUTIF

Daniel Choquette
Président
André Forget
Trésorier

Dominic Arsenault
Vice-président
Michel Dépatie
Secrétaire

ADMINISTRATEURS

Caroline Bouchard
Jonathan Champagne
Marcel Clermont
Bruno Desrochers
Yan Gladu
André Hubert

Guillaume Laroche
Jean-François Marcoux
Ginette Reid
Mario Sauvé
Christian St-Jacques
André Tremblay

PERMANENCE DE L'A.D.A.

Florent Gravel
Président-directeur général
Pierre-Alexandre Blouin
Vice-président, affaires publiques

Ginette Desjardins
Adjointe au président-directeur général et
coordonnatrice, section des membres-fournisseurs

Mathieu Fraser
Conseiller, communications et affaires publiques

Louise Gravel
Directrice, événements et base de données

Manon Dextras
Directrice, finances et administration



Sommaire

SECTION MEMBRES-FOURNISSEURS (SMF)

5

Suivi de dossiers

ALCOOL

6

Promotion des alcools québécois :
la SAQ mise à contribution

Impliquer la SAQ c'est bien, mais
ouvrir tous les réseaux c'est mieux!

AGROALIMENTAIRE

7

Discutons gaspillage
Traçabilité des œufs : chose faite

BOISSON SUCRÉE

7

Le gouvernement dit non
à une taxe spéciale

DOSSIERS DIVERS

8

Commerce en ligne : un
nouveau concurrent ?
La nouvelle stratégie de Target
Le RVER sera implanté à
compter du 1^{er} juillet 2014
Un drone qui livre à votre porte !

ENVIRONNEMENT

8

Projet-pilote de recyclage
du polystyrène

TABAC

8

Le fédéral veut faire la lutte
à la contrebande de tabac

RETOUR SUR LE 58^E CONGRÈS ANNUEL

10

FORMULAIRE D'ADHÉSION À L'A.D.A.

15

REVUE DE L'ANNÉE 2013

16

L'ACTUALITÉ DES TCAQ

28

Chroniques

ENVIRONNEMENT

32

2014, une année charnière
pour la collecte sélective

PLACEMENT

33

La recette gagnante pour
améliorer vos rendements

PRÉVENTION

34

La communication comme
moyen de prévention

RESSOURCES HUMAINES

34

Débuter l'année en beauté!

FORMULAIRE D'INSCRIPTION DU TOURNOI DE GOLF

35



toujours le bon choix!

www.alimentsduquebec.com

Détaillants en alimentation, vous savez que les consommateurs d'ici sont de plus en plus nombreux à opter pour les aliments du Québec! **Plus de 16 500 produits** affichent déjà les logos Aliments du Québec et Aliments préparés au Québec et l'industrie innove sans cesse pour offrir de nouveaux produits tout au long de l'année.

Merci de faire **toujours le bon choix** en privilégiant et en mettant en valeur les aliments d'ici.
Vos choix comptent pour beaucoup dans l'économie du Québec.

Chantal Fontaine

Québec 

SMF

SECTION MEMBRES- FOURNISSEURS

L'AVENIR EST PROMETTEUR

Chers collègues,

Lors du dernier congrès de l'A.D.A., qui s'est tenu au Château Frontenac les 15, 16 et 17 novembre dernier, force est d'admettre qu'il y avait beaucoup d'émotion dans l'air. Je dois vous avouer, en toute sincérité, que j'étais très fier de constater la réussite de notre 58^e congrès. Il y a eu des années, dans un passé pas si lointain, où nous avions peine à atteindre 200 participants... En ces moments sombres, il aurait été facile d'abandonner le navire, mais tous ensemble, nous avons gardé le cap et nul doute que cette stratégie aura rapporté des dividendes. Tout près de 480 participants ont pu être témoins de cette grande réussite et je tiens à vous en remercier tout un chacun. L'avenir est prometteur et l'implication de tous les acteurs est nécessaire afin de « livrer » un produit de qualité!

Ceci dit, j'aimerais prendre le temps, via cette tribune, de remercier encore une fois M. Daniel Fradette pour son implication, son dévouement et son engagement au cours des 3 dernières années à titre de Président de la SMF. Daniel a su atteindre son objectif primordial : faire revivre la SMF. Il a surtout bâti une équipe forte et très motivée à faire progresser les dossiers importants. En ce sens, je me sens hautement privilégié de poursuivre l'excellent travail déjà bien amorcé par Daniel et nul doute qu'avec les gens de qualité qui m'entoureront, nous serons en excellente position pour « attaquer » nos nouveaux dossiers.

En terminant, j'aimerais souhaiter la bienvenue aux nouveaux membres de notre comité qui ont été élus lors de notre assemblée annuelle, le 16 novembre dernier. M. Martin Provost de Boulangerie Weston / Gadoua, M. Éric Cardin des Brasseries Sleeman et M. Pierre Cayer de Savoura / Les Serres du St-Laurent se joindront à une équipe de haut calibre et tous ensemble, nous tenterons de bien vous représenter dans les dossiers qui vous tiennent à cœur. Lors de notre première rencontre qui se tiendra en janvier, nous reviendrons sur l'enjeu des produits périmés et nous aborderons un deuxième enjeu d'industrie, soit les codes de production et les dates de péremption. Nous vous tiendrons informés des prochaines étapes.

Entre temps, je profite de l'occasion pour vous souhaiter une bonne et heureuse année 2014 !


Marc Sauvageau
Président SMF



De gauche à droite

GÉRALD
CAYOUE

Aliments de
consommation
Maple Leaf

VICE-PRÉSIDENT SMF

CHRISTIAN
BÉRUBÉ

Meilleures
Marques ltée /
Groupe
St-Hubert

SECRÉTAIRE

MARC
SAUVAGEAU

Acosta Ventes
et Marketing

PRÉSIDENT SMF

ÉRIC
CARDIN

Les Brasseries
Sleeman

JEAN-FRANÇOIS
COURCHESNE

Chagall
Design

TRÉSORIER

MARTIN
PROVOST

Boulangerie
Weston /
Gadoua

DANIEL
FRADETTE

Pepsico
Canada

PRÉSIDENT
SORTANT SMF

MARC
CARPENTIER

Agropur /
Division
Natrel

MARTIN
PAYANT

Unilever
Canada

PIERRE
CAYER

Savoura /
Les Serres
du St-Laurent



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

PROMOTION DES ALCOOLS QUÉBÉCOIS : LA SAQ MISE À CONTRIBUTION ▾

Le 29 novembre dernier, la première ministre du Québec a annoncé un plan visant à améliorer l'offre de vins québécois à la SAQ. Dans les faits, le gouvernement entend bonifier la subvention par bouteille vendue de 2 \$ additionnels et la SAQ entend respecter cinq engagements concrets (voir le tableau ci-dessous).

Suite à l'annonce, les réactions des producteurs d'alcools ont été nombreuses et mitigées. Les grands producteurs de vin de raisin saluent cet accès tant attendu aux points de vente de la SAQ. Les petits producteurs de vin et particulièrement ceux qui fabriquent d'autres alcools (cidres, hydromels, etc.), quant à eux, restent sur leur faim. En effet, selon toute vraisemblance l'aide financière accordée, jusqu'à 2 \$ additionnels par bouteille, sera accessible uniquement aux producteurs de vins de raisin qui seront en mesure d'approvisionner la SAQ. Le président du conseil de la SAQ, Sylvain Simard, l'a lui-même mentionné lors de la conférence de presse : « Les producteurs ont besoin d'un certain volume pour accéder au réseau de la SAQ. »

ENGAGEMENTS DE LA SAQ ▾
1. Augmenter graduellement le choix de vins certifiés du Québec dans tout son réseau.
2. Intensifier la visibilité des vins certifiés du Québec dans ses magasins en leur réservant un espace particulier.
3. Augmenter le choix de vins et d'alcools du Québec dans ses magasins situés à proximité des 5 principales routes des vins.
4. Faciliter le repérage des vins et alcools du Québec en attribuant à chacun une Pastille de goût.
5. Faire connaître à ses clients les reconnaissances et médailles obtenues par les vins et alcools québécois dans les concours nationaux et internationaux.

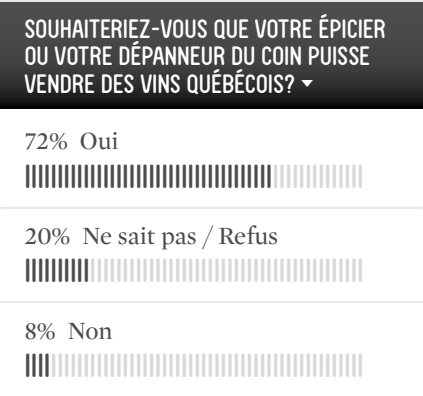
IMPLIQUER LA SAQ C'EST BIEN, MAIS OUVRIR TOUS LES RÉSEAUX C'EST MIEUX! ▾

L'A.D.A. se réjouit de voir que la SAQ sera mise à contribution, mais nous tenons à rappeler au gouvernement que cela ne règle pas le problème de disponibilité de nos alcools. En effet, une faible proportion des producteurs d'alcools du Québec pourra bénéficier des mesures annoncées par le gouvernement. Bref, pour pouvoir profiter un jour de la vitrine de la SAQ, les producteurs ont besoin d'un réseau intermédiaire pour se développer et atteindre un certain volume de production. Le secteur du détail alimentaire est tout désigné pour faire la mise en marché des alcools d'ici. Pourquoi ne pas nous permettre de répondre aux besoins de débouchés des producteurs d'alcools d'ici, d'autant plus que c'est ce que les consommateurs souhaitent?

Nous permettre de vendre les alcools québécois, comme on le fait pour tous les autres produits d'ici, s'inscrirait dans la continuité de nos activités.

Quelques jours après l'annonce de la première ministre, l'Association des vignobles de Brome-Missisquoi a publié une lettre ouverte dans le journal La Presse afin de rappeler l'importance d'autoriser la vente des vins québécois dans le réseau des épiceries. Pour eux, nul doute que les mesures annoncées par le gouvernement Marois conviennent aux producteurs de plus grande taille, mais pour les petits vignobles la SAQ demeure une machine inabordable.

Comme les producteurs, nous sommes d'accord avec l'idée d'améliorer l'engagement de la SAQ en matière de promotion des alcools québécois. Par contre, il est temps de leur offrir des opportunités de mises en marché adaptées à leurs besoins. Cela veut dire qu'ils doivent pouvoir choisir leurs points de vente selon leur capacité, leur proximité, leurs affinités et leurs objectifs de vente. Le réseau du détail en alimentation regroupe un ensemble d'épiceries, de dépanneurs et de commerces de toutes tailles, capables de répondre aux problèmes d'accessibilité des producteurs. Qui plus est, les détaillants en alimentation peuvent mailler les différents alcools québécois avec les meilleurs aliments du Québec !



Sondage Léger Marketing réalisé le 11 novembre 2013 pour le compte de l'A.D.A.





DOSSIERS DIVERS

COMMERCE EN LIGNE : UN NOUVEAU CONCURRENT ? ▾

Nous avons appris récemment que le géant du commerce en ligne Amazon a diversifié son offre de produits au Canada et propose maintenant des produits alimentaires. En effet, le détaillant offre désormais près de 15 000 produits non réfrigérés, comme des boîtes de conserve, des jus, des boissons, des céréales, du café et de la nourriture pour bébés.

Un concurrent parmi tant d'autres vous direz? Ce n'est peut-être pas le cas, car Amazon vient exploiter un nouveau créneau. En effet, peu de chaînes d'alimentation canadiennes sont présentes sur le web.

« Moins de 1% des denrées alimentaires consommées au Canada sont vendues sur Internet. D'ici 2025, ce pourcentage pourrait atteindre 10%. »

Firme de consultation Booz & Co.

Bien que le commerce en ligne soit en pleine expansion, il demeure toutefois minime dans l'équation. Le commerce de proximité aura toujours sa place auprès des consommateurs. Même si ces derniers font des achats en ligne, bon nombre d'entre eux préfèrent de loin l'expérience et le service personnalisé que peut offrir un supermarché.

LA NOUVELLE STRATÉGIE DE TARGET ▾

Depuis son arrivée au Canada en automne dernier, Target ne semble pas avoir impressionné les consommateurs québécois. Plusieurs ont été déçus de leur première visite en constatant que les prix n'étaient pas plus bas qu'ailleurs, notamment en raison du slogan « Trouvez mieux, Payez moins ».

Cette nouvelle a été plutôt favorable pour les autres commerces de détail dont notamment les supermarchés qui, pour leur part, s'étaient préparés d'avance à l'arrivée de la nouvelle chaîne de magasins.

Avec une stratégie axée sur la qualité et la diversité des produits, Target n'a pas remporté le succès escompté. Pour regagner le cœur des Québécois, le géant américain s'est vite rattrapé en ajustant sa stratégie de prix.

Ainsi, nous pouvons maintenant voir chez Target des étiquettes jaunes indiquant baisse de prix temporaire ou encore nouveau bas prix. Ces dernières se trouvent principalement dans les allées d'épicerie en raison du secteur plus compétitif où les prix peuvent varier énormément.

Cette nouvelle tactique ne devrait pas inquiéter les détaillants en alimentation, car même le président de Target, Tony Fisher, avait déjà avoué qu'il trouvait les Canadiens trop fidèles à leur supermarché, ce qui nuisait aux ventes de ses magasins.

LE RVER SERA IMPLANTÉ À COMPTER DU 1^{ER} JUILLET 2014 ▾

Le projet de loi 39 sur les régimes volontaires d'épargne retraite (RVER) a finalement été adopté le 3 décembre dernier. À terme, ce nouveau régime obligera 90 000 employeurs à offrir un RVER à leurs employés. L'A.D.A. se réjouit toutefois que les employeurs demeurent libres de cotiser ou non au régime offert à leurs employés.

L'implantation du RVER se fera graduellement. Ainsi, les employeurs de 20 employés ou plus devront offrir un RVER d'ici le 31 décembre 2016. Les entreprises qui comptent entre 10 et 19 employés auront jusqu'au 31 décembre 2017. Finalement, aucune date limite n'est déterminée pour les employeurs comptant entre 5 et 9 employés. Une date limite sera fixée plus tard, si le gouvernement le juge nécessaire. Advenant que ce soit le cas, il est prévu que cette date soit après le 1^{er} janvier 2018.

DATE LIMITE POUR OFFRIR UN RVER ▾	
Nombre d'employés	Échéance
20 et +	31 décembre 2016
10 et 19	31 décembre 2017
5 et 9	indéterminée

Les employés visés par le RVER sont ceux âgés de 18 ans et plus qui ont plus d'un an de service continu, tel que défini dans la Loi sur les normes du travail. Ils ne doivent pas bénéficier d'un régime de retraite collectif d'employeur, pour lequel une retenue sur le salaire pourrait être effectuée, ou d'aucun régime de pension agréé au sens de la Loi de l'impôt sur le revenu.

ENVIRONNEMENT

PROJET-PILOTE DE RECYCLAGE DU POLYSTYRÈNE ▾

Une entreprise de Granby, Polyform, et l'écocentre de l'arrondissement de LaSalle, situé à Montréal, participent à un projet-pilote lancé en octobre 2013 afin de permettre le recyclage du polystyrène. L'écocentre recueillera les contenants de polystyrène et Polyform le récupérera afin d'utiliser cette matière pour fabriquer des cloisons isolantes pour l'industrie de la construction.

Le défi que pose cette matière est qu'elle est composée à 90 % d'air. Le polystyrène est donc trop léger pour que son transport soit rentable. Dans un article du journal Le Soleil, un représentant de Polyform expliquait d'ailleurs que, dans un camion, il est possible de charger jusqu'à 1 500 kilos de polystyrène en vrac. Une fois compressé, c'est 12 000 kilos qu'il est possible de charger. L'achat d'équipement pour densifier le polystyrène est donc un élément clé pour augmenter le taux de récupération de cette matière.

Voilà un autre bel exemple de collaboration afin de trouver des débouchés pratiques pour le polystyrène qui figure parmi les matières dont le recyclage est difficilement rentable. Espérons que d'autres initiatives du genre voient le jour un peu partout au Québec.

TABAC

LE FÉDÉRAL VEUT FAIRE LA LUTTE À LA CONTREBANDE DE TABAC ▾

L'A.D.A. se réjouit que le gouvernement fédéral ait choisi de réintroduire au feuilletton le projet de loi S-16 afin de lutter contre la contrebande de tabac. Rappelons que, s'il est adopté, le projet de loi S-16 modifierait le Code criminel afin d'y inclure une nouvelle infraction, soit la possession et la vente de tabac de contrebande, et d'établir des peines minimales d'emprisonnement en cas de récidives.

Il est important que les différents gouvernements accentuent leurs efforts pour limiter les flux de tabac de contrebande. L'ajout d'effectifs sur le terrain associé à des peines plus sévères pour les contrebandiers ne peut qu'aider à atténuer ce phénomène tentaculaire. Espérons que le projet de loi soit adopté rapidement.



UN DRONE QUI LIVRE À VOTRE PORTE ! ▾

Le fondateur d'Amazon, Jeff Bezos, a présenté en décembre dernier un modèle de mini-drones en mesure de livrer des articles à des clients habitant dans un rayon de 16 km de leurs centres de distribution. Cet ambitieux projet nécessite encore plusieurs tests et approbations notamment de la part de l'Agence américaine de l'aviation civile (FAA). Cependant, nous apprenions dans les médias que la FAA pourrait ouvrir tout l'espace aérien et que le nombre de mini-drones susceptibles de sillonner le ciel américain est estimé à pas moins de 7500! Simple opération de charme médiatique ou réelle menace? L'avenir nous le dira.

On nourrit de bonnes relations avec notre monde



C'est grâce à des partenaires passionnés comme vous, qu'Olymel est devenu un chef de file canadien de la transformation agroalimentaire. C'est en ayant la passion pour les plus hauts standards de fabrication, de qualité, de salubrité, de traçabilité et de service que nous renforçons notre relation d'affaires.



On nourrit le monde

ENSEMBLE, ENGAGEONS-NOUS !

Tel était le thème de la 58^e édition du congrès annuel de l'A.D.A., qui s'est déroulé au magnifique Fairmont Le Château Frontenac, les 15, 16 et 17 novembre 2013. Détaillants, fournisseurs et partenaires ont profité de l'occasion pour développer ou consolider des relations d'affaires, notamment avec l'exercice très bénéfique des tables rondes. Pour ceux et celles qui ont manqué cet événement mémorable, voici un petit aperçu de ce congrès des plus réussis.

UNE PREMIÈRE RÉUSSIE

Cette année, le Temple de la renommée de la section membres-fournisseurs et celui des détaillants ont eu lieu durant la même soirée. Cet événement des plus majestueux a été un franc succès. Devant leurs pairs et leur famille, les intronisés ont eu droit à un chaleureux hommage.

CONGRÈS ANNUEL 2013



UN NOUVEAU MEMBRE SUR LE C.A.

Les membres du conseil d'administration de l'A.D.A. ont pratiquement tous été confirmés dans leur fonction pour une nouvelle année consécutive. Ces derniers accueillent toutefois un nouveau membre parmi eux, soit André Tremblay, propriétaire d'un Provigo à Longueuil.



2^{ÈME} RANGÉES À L'ARRIÈRE ▶ De gauche à droite – Florent Gravel (A.D.A.), Michel Dépatie (Metro), André Forget (Beau-Soir), Jonathan Champagne (IGA), Guillaume Laroche (Metro).

1^{ÈRE} RANGÉE ▶ De gauche à droite – André Hubert (Provigo), Jean-François Marcoux (Beau-Soir), Ginette Reid (IGA), Daniel Choquette (Provigo), Marcel Clermont (IGA), Caroline Bouchard (AXEP et Provigo), Bruno Desrochers (Provigo), André Tremblay (Provigo). Sont absents sur cette photo : Dominic Arsenault (IGA), Yan Gladu (IGA), Mario Sauvé (Ultramar) et Christian St-Jacques (IGA).

GAGNANTS DU CONCOURS

Après des mois de suspense, les gagnants de l'édition 2013 du concours *Les Aliments du Québec dans mon panier!* ont enfin été dévoilés. Félicitations aux trois duos détaillants-fournisseurs!

Pour découvrir les vidéos montrant les projets gagnants : www.concoursalimentsduquebec.com/detaillants.php



CONSOLIDATION D'UNE RELATION D'AFFAIRES ÉTABLIE



IGA FAMILLE JASMIN ET LA PETITE BRETONNE ▶ De gauche à droite – Florent Gravel (PDG de l'ADA), Manon Boucher (sous-ministre adjointe du MAPAQ), Christian Jasmin (propriétaire du IGA Famille Jasmin situé à Sainte-Adèle), Chantal Fontaine (porte-parole d'Aliments du Québec), Annick Bohec (La Petite Bretonne), Marie Beaudry (DG d'Aliments du Québec), Daniel Choquette (président de l'ADA et propriétaire du Provigo Marieville), Gyslain Loyer (président d'Aliments du Québec).

PRODUIT RÉGIONAL



METRO JEAN XXIII ET NUTRILAIT ▶ De gauche à droite – Florent Gravel (PDG de l'ADA), Manon Boucher (sous-ministre adjointe du MAPAQ), Steve Lalande (propriétaire du Metro Jean XXIII situé à Trois-Rivières), Chantal Fontaine (porte-parole d'Aliments du Québec), Michel Pellerin (chef du développement des affaires chez Saputo produits laitiers), Domenic J. Mancuso (Directeur national des ventes chez Saputo produits laitiers), Marie Beaudry (DG d'Aliments du Québec), Daniel Choquette (président de l'ADA et propriétaire du Provigo Marieville), Gyslain Loyer (président d'Aliments du Québec).

PETITE ET MOYENNE SURFACE



BONI-SOIR HALTE FLEURIMONT ET SUCRE D'ORGE D'ANTAN ▶ De gauche à droite – Florent Gravel (PDG de l'ADA), Manon Boucher (sous-ministre adjointe du MAPAQ), Lyna De Grâce (propriétaire de Sucre d'orge d'antan), Chantal Fontaine (porte-parole d'Aliments du Québec), Michel Par  (propriétaire du Boni-Soir Halte Fleurimont situé à Sherbrooke), Marie Beaudry (DG d'Aliments du Québec), Daniel Choquette (président de l'ADA et propriétaire du Provigo Marieville), Gyslain Loyer (président d'Aliments du Québec).

UN CONGRÈS QUI NOUS EN A MIS PLEIN LA VUE !



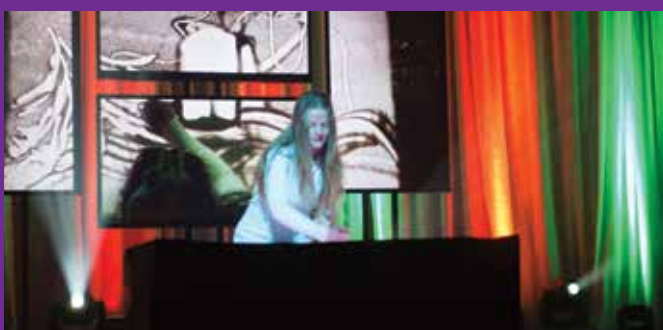
FRANÇOIS GENDRON ▶ Le vice-premier ministre et ministre du MAPAQ a prononcé un discours dans lequel il soulignait le travail crucial des détaillants en alimentation en matière de promotion des aliments du Québec. À ses yeux, les détaillants sont des joueurs clés pour l'atteinte des objectifs de la Politique de souveraineté alimentaire.



BOOGIE WONDER BAND ▶ Le Boogie Wonder Band a su réchauffer la salle avec son rythme et ses chorégraphies des plus colorées. L'énergie véhiculée sur scène s'est transmise spontanément sur la piste de danse, et ce, dès la première chanson.



ERIKA LEMAY ▶ Nous avons tous été éblouis devant l'agilité et la grâce de la contorsionniste et équilibriste Erika Lemay.



BLUTO ▶ L'artiste Bluto nous a offert une performance époustouflante comme numéro final du Temple de la renommée. Elle a dessiné sur sable l'histoire de chaque détaillant intronisé.



P-A MÉTHOT ▶ Cette étoile montante de l'humour, en a fait rire plus d'un lors du spectacle clôturant le congrès.



TEMPLE DE LA RENOMMÉE A.D.A. 2013 SECTION MEMBRES-DÉTAILLANTS

Le Temple de la renommée de l'A.D.A. vise à reconnaître les individus et les entreprises qui, au fil du temps, se sont démarqués au sein de l'industrie alimentaire québécoise. Les lauréats sont sélectionnés par leurs pairs, pour leur sens aigu des affaires, leur capacité d'innover et leurs normes de qualité supérieure. Ce sont des individus et des entreprises qui, grâce à leur vision et à leur acharnement, permettent au Québec de demeurer l'un des endroits au monde où le panier d'épicerie reste varié, abondant et abordable à longueur d'année.



CLAUDE DÉPATIE ▶ M. Claude Dépatie (propriétaire du Metro Plus Marché Dépatie situé à Laval), en compagnie de sa famille, des représentants de Metro et de l'A.D.A. ainsi que du représentant du MAPAQ, M. Pierre Thibeault.



RENÉ ET LINDA LAPOINTE ▶ M. René Lapointe et Mme Linda Lapointe (ex-propriétaires du Provigo de Boisbriand), en compagnie de leur famille, des représentants de Provigo/Loblav et de l'A.D.A. ainsi que du représentant du MAPAQ, M. Pierre Thibeault.



LOUIS-JACQUES POULIN ▶ M. Louis-Jacques Poulin (propriétaire du Marché Ami situé à Sainte-Aurélie), en compagnie de sa famille, des représentants de Metro et de l'A.D.A. ainsi que du représentant du MAPAQ, M. Pierre Thibeault.



FRANÇOIS GIRARD ▶ M. François Girard (propriétaire de 5 IGA Extra et d'un dépanneur), en compagnie de sa famille, des représentants de Sobeys Québec et de l'A.D.A. ainsi que du représentant du MAPAQ, M. Pierre Thibeault.

LES TABLES RONDES : PLACE AUX DÉFIS DE L'INDUSTRIE



TEMPLE DE LA RENOMMÉE A.D.A. 2013 SECTION MEMBRES-FOURNISSEURS



AGROPUR COOPÉRATIVE ▶ L'entreprise Agropur fut intronisée (volet corporatif) pour l'ensemble de son œuvre dans le secteur agroalimentaire.

DE GAUCHE À DROITE ▶ Marc Carpentier (directeur régional des ventes Agropur/Division Natrel), Alain Chabot (VP Ventes Agropur Division Fromages Fins), Dominique St-Yves, (Directrice Régionale des Ventes Qc Ultima), Marc Sauvageau (président SMF et DG Acosta Ventes et Marketing), Robert Coallier (PDG Agropur) Yves Charbonneau (VP ventes Agropur Division Natrel), Pierre Thibeault (MAPAQ), Daniel Choquette (président de l'A.D.A. et propriétaire du Provigo Marieville), Daniel Fradette (président sortant SMF et directeur régional des ventes pour Pepsico Canada).



RÉJEAN NADEAU ▶ M. Réjean Nadeau fut intronisé (volet individuel) pour sa rigueur, son intégrité et sa grande contribution à l'industrie agroalimentaire.

DE GAUCHE À DROITE ▶ Pierre Thibeault (MAPAQ), Paul Beauchamp (1^{er} Vice-Président Olymel), Denis Richard (président, La Coop fédérée), Daniel Fradette (président sortant SMF et directeur régional des ventes pour Pepsico Canada), Réjean Nadeau (PDG Olymel), Richard Davies (V-P principal, ventes et marketing Olymel), Ghislain Cloutier (1^{er} V-P, La Coop fédérée), Marc Sauvageau (président SMF et DG Acosta Ventes et Marketing), Daniel Choquette (président de l'A.D.A. et propriétaire du Provigo Marieville), Alain Héroux (V-P ventes, viandes transformées Olymel).

CONGRÈS DE L'A.D.A. : MERCI À NOS GÉNÉREUX PARTENAIRES !

sobey's
metro

PROVIGO
MEMBRE DU GROUPE LOBLAW



arneg
WORLD CANADA

50 ans



Natrel

LES SERVICES
SAO ALIMENTATION

Labatt



La fine fleur des fromages fins



DES SOLUTIONS!



Simplifiez la gestion
de vos ressources humaines
avec notre **coffret GRH!**

Accédez à nos nouvelles
formations en ligne
GRATUITES, disponibles
24/7 sur notre site web!



Découvrez notre
trousse explicative
sur le **Programme**
d'Apprentissage
en Milieu de Travail



Optimisez le
rendement de
vos commis
avec **nos guides**
pratiques!

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

7105, rue Saint-Hubert, local 105
Montréal (Québec) H2S 2N1
Téléphone : 514 449-1598
www.csmoca.org

La force de l'A.D.A. c'est vous !

MISSION DE L'A.D.A.

L'A.D.A. est une association dirigée par des détaillants et pour les détaillants. Sa mission est de défendre et représenter les intérêts professionnels, socio-politiques et économiques des quelque 8000 détaillants en alimentation du Québec, quels que soient leur bannière et le type de surface qu'ils opèrent.

L'A.D.A. effectue en leur nom des interventions et des représentations auprès des différents gouvernements, organismes et partenaires de l'industrie agroalimentaire. Présente dans toutes les régions du Québec, c'est une association sérieuse, crédible et reconnue par l'industrie.

DEVENIR MEMBRE-DÉTAILLANT C'EST ▾

S'assurer que vos intérêts sont représentés auprès de l'ensemble des intervenants du secteur alimentaire

Soutenir un développement juste et équitable d'une industrie où seuls les plus performants peuvent survivre

Pouvoir vous exprimer et surtout, être entendu sur des enjeux qui touchent votre quotidien

Avoir la chance de vous impliquer sur différents comités pour améliorer votre industrie

Bénéficier des conseils stratégiques d'une équipe de professionnels dévouée

Commandez dès maintenant votre trousse d'information gratuite en téléphonant au **514.982.0104** ou **1.800.363.3923** ou **info@adaq.qc.ca**



Association
des détaillants
en alimentation
du Québec

Formulaire d'adhésion

Adhérez dès aujourd'hui en remplissant le formulaire d'adhésion ci-dessous.

COMMENT ACHEMINER LE FORMULAIRE ?

1. Découpez-le en respectant les traits de coupe
2. Acheminez la section 1 et 2 par courriel : **lgravel@adaq.qc.ca** ou par télécopieur : **514-849-3021**

* À la réception du formulaire, un représentant vous contactera.

QUESTIONS, PRÉCISIONS ?

Louise Gravel
514-982-0104 ou
1-800-363-3923 poste 231
lgravel@adaq.qc.ca

ÉCHELLE DES COTISATIONS ▾

☐ Dépanneur	250 \$
☐ Magasin spécialisé	250 \$
☐ Épicerie (moins de 6000 pi ²)	400 \$
☐ Épicerie (plus de 6000 pi ²)	550 \$

COTISATION ANNUELLE (AVANT TAXES) ▾

FORMULAIRE ▾

Raison sociale : _____
Adresse : _____
Courriel : _____
Ville : _____ Code postal : _____
Téléphone : _____ Télécopieur : _____
Nom du (des) propriétaire(s) : _____

Autre contact (facultatif) : _____ Titre : _____
Nombre d'employés (Temps plein) : _____ (Temps partiel) : _____
Surface de vente (pi²) : _____ Chiffre d'affaires : _____
Distributeur : _____
Bannière : _____ # de magasin : _____

JE DÉSIRE ACQUITTER MON ADHÉSION DE LA FAÇON SUIVANTE ▾

- ☐ Chèque ci-joint ☐ Facturez-moi ☐ Versements via mon distributeur
☐ Carte de crédit (Visa ou Mastercard)

Nom du détenteur : _____
No. de carte : _____
Date d'expiration : _____

Je soussigné, autorise par la présente : _____
Nom du distributeur : _____

Facturez à mon compte la somme de (\$) : _____

Ce montant représentant ma cotisation à l'Association des détaillants en alimentation du Québec.

Signé, ce (jour) _____ (mois) _____ (année) _____

Signature(s) du (des) propriétaire(s) :

DEVENEZ
MEMBRE-DÉTAILLANT

SECTION 1

SECTION 2

REVUE DE L'ANNÉE

TABAC

CONTREBANDE DE TABAC



TABAC

17



ALCOOL

18



PAIEMENT

20



BOISSONS SUCRÉES

21



AGROALIMENTAIRE

22



ENVIRONNEMENT

24

NOVEMBRE 2012 ▶ Lors du dépôt du budget provincial, le ministre des Finances, Nicolas Marceau, a annoncé une hausse substantielle de la taxe sur les produits du tabac sans pour autant prévoir de nouvelles mesures pour faire la lutte à la contrebande. Voilà un pari risqué du ministre. Mis devant les faits, les détaillants et les policiers ont indiqué craindre que cette mesure incite les fumeurs à consommer du tabac de contrebande. L'A.D.A. a écrit au ministre, l'invitant à investir au moins une partie des sommes additionnelles engendrées par cette hausse de taxe dans les escouades spéciales de lutte à la contrebande de tabac. Cela permettrait d'éviter une recrudescence du commerce illicite du tabac tout en diminuant les pertes fiscales liées à la contrebande.

MARS 2013 ▶ Le gouvernement fédéral présente un projet de loi (S-16) proposant une modification au Code criminel afin d'y inclure une nouvelle infraction, soit la possession et la vente de tabac de contrebande, et d'établir des peines minimales d'emprisonnement en cas de récidives. Une escouade de 50 policiers de la GRC serait également créée. Son mandat serait de cibler les groupes criminels liés à la production et à la distribution du tabac de contrebande. L'A.D.A. croit toujours que le travail des escouades et la transmission de l'information sont les meilleurs moyens de briser l'impunité associée à la consommation et au commerce de tabac de contrebande.

Plus tard, lors du dépôt du budget fédéral, le ministre des Finances a annoncé l'octroi de 3 M\$ additionnels permettant l'embauche d'une dizaine de policiers. Cette somme s'étalera sur deux ans et devra servir à l'embauche de policiers issus des Premières nations et spécialement affectés à la lutte contre la contrebande de tabac.

OCTOBRE 2013 ▶ L'A.D.A. a décidé de joindre la Coalition nationale contre le tabac de contrebande (CNCTC). Il s'agit d'un groupe d'intérêt canadien formé d'entreprises, d'organismes et d'individus préoccupés par le danger grandissant que représentent les cigarettes de contrebande. Les membres de la Coalition partagent des objectifs et travaillent ensemble pour sensibiliser le public au problème du tabac de contrebande.

NOVEMBRE 2013 ▶ L'A.D.A. se réjouit que le gouvernement fédéral ait choisi de réintroduire au feuillet le projet de loi S-16, déposé lors de la législature précédente, afin de lutter contre la contrebande de tabac. Rappelons que, s'il est adopté, le projet de loi S-16 modifierait le Code criminel afin d'y inclure une nouvelle infraction, soit la possession et la vente de tabac de contrebande, et d'établir des peines minimales d'emprisonnement en cas de récidives.

À SUIVRE ▼

Il est important que les différents gouvernements accentuent leurs efforts pour limiter les flux de tabac de contrebande. L'ajout d'effectifs sur le terrain associé à des peines plus sévères pour les contrebandiers ne peut qu'aider à enrayer ce phénomène. Espérons que le projet de loi soit adopté rapidement.

LOI SUR LE TABAC

MAI 2013 ▶ Interpellé par une coalition de groupes pro santé du Québec, à l'aube de la 26^e Journée mondiale sans tabac, le ministre de la Santé, Réjean Hébert, s'est dit ouvert à l'idée de mettre à jour la Loi sur le tabac. Plus précisément, M. Hébert a confirmé que son ministère travaillait actuellement à l'élaboration d'une Politique nationale de prévention qui inclurait une ou des recommandations sur la lutte au tabagisme. Selon toute vraisemblance, cette politique devrait être déposée l'automne prochain.

L'A.D.A. et ses membres sont préoccupés depuis longtemps par la question de la législation en matière de produits du tabac, notamment par la vente de ces produits aux mineurs. Nous attendons donc avec impatience de voir les recommandations contenues dans cette politique puisque plusieurs aspects du système actuel sont discutables. Parmi ceux-ci, mentionnons l'absence d'interdiction de possession de tabac par des mineurs et le fait que le système actuel place les détaillants dans une situation délicate lorsque vient le temps d'appliquer la réglementation relative à la vente de tabac aux mineurs.

ÉTÉ 2013 ▶ Plusieurs de nos membres nous ont indiqué avoir été inspectés relativement à la vente de tabac aux mineurs. Nous constatons des habitudes divergentes de la part des inspecteurs sur le terrain. Alors que certains interviennent de façon posée et raisonnable dans les circonstances, d'autres donnent l'impression de faire une chasse aux sorcières.

NOVEMBRE 2013 ▶ L'attaché de presse du ministre de la Santé confirme que la révision de la Loi sur le tabac n'aura pas lieu cet automne. La cause : le rapport de la commission parlementaire ayant étudié la question est toujours attendu et les élus sont trop occupés par le projet de loi portant sur la question des soins de fin de vie.

À SUIVRE ▼

La responsabilisation « officielle et légale » des fumeurs mineurs serait un moyen de dissuasion qui contribuerait à rendre moins acceptable socialement l'usage du tabac chez les jeunes et freinerait l'élargissement du bassin de fumeurs qui, malgré une myriade de réglementations – multiplication des zones sans fumée, nouveaux étalages, affichage restreint, etc. –, continue à se maintenir autour de 20 % au Québec.

Le partage des responsabilités est un objectif indéniable pour l'A.D.A. Nous nous questionnons de plus en plus sur l'objectif réel des inspecteurs antitabac du MSSS. Est-ce que le résultat souhaité est d'en arriver à éduquer les fumeurs mineurs en y mettant les efforts nécessaires ou de piéger un maximum de détaillants possible afin de justifier la mise en place d'un nouveau renforcement réglementaire?

ALCOOL

MISE EN MARCHÉ DES ALCOOLS

NOVEMBRE 2012 ▶ Le ministre des Finances du Québec, Nicolas Marceau, annonce une hausse de la taxe sur les boissons alcooliques. L'A.D.A., comme plusieurs autres organisations, a critiqué le caractère rétroactif de la hausse et le court laps de temps accordé aux détaillants pour payer la facture qui s'élève à plusieurs milliers de dollars. Force est d'admettre que le message a été partiellement entendu puisque, peu après le dépôt du budget, le ministre a décidé d'accorder un délai de 11 mois pour payer la facture. Ainsi, la date limite est maintenant fixée au 21 novembre 2013 au lieu du 21 décembre 2012 proposé initialement.

REVENUS PROVENANT DE LA TAXE SUR LES BOISSONS ALCOOLIQUES ▼

440 M\$ (2011-2012)

473 M\$ (Estimation pour 2012-2013)

Bien qu'elle puisse sembler anodine, cette hausse a affecté le commerce à plusieurs niveaux. Les prix minimums de la bière n'ont pas suivi comme ce fut le cas pour les vins, alors que la SAQ n'a pas hésité à ajuster ses prix minimums. En magasin, la catégorie de la bière fait l'objet d'une concurrence féroce qui se traduit par une guerre axée sur les prix minimums avec des conséquences multiples.

DÉCEMBRE 2012 ▶ La vente de cocktail à base de cidre est maintenant permise dans les épiceries. En effet, le Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes a été modifié « afin de protéger la qualité, l'authenticité et la notoriété de ces produits et d'en favoriser l'exportation ». Le règlement prévoit l'encadrement de la fabrication et la commercialisation de ces produits en veillant toutefois à la mise en place d'un système de traçabilité. Il permet aussi la commercialisation du cocktail au cidre dans les épiceries. Reste à voir quels seront les produits permis.

AVRIL 2013 ▶ La Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ) a tranché : Walmart n'aura pas le droit de vendre de l'alcool dans ses « supercentres » au Québec. Walmart souhaitait opérer des dépanneurs, nommés « La Réserve », avec entrée commune dans ses établissements déjà en place. Cette stratégie est plutôt ingénieuse, mais heureusement la RACJ a compris que cette diversion servait uniquement à obtenir un permis de vente d'alcool réservé aux épiceries.

Pour obtenir un tel permis, qui aurait autorisé la multinationale à faire son entrée dans le marché des boissons alcooliques au Québec, Walmart devait démontrer que son offre alimentaire correspond à 51 % de sa superficie de vente. Évidemment, les « supercentres » en question ne remplissaient pas cette exigence, mais Walmart affirmait que les dépanneurs « La Réserve », quant à eux, respecteraient cette condition.

L'A.D.A. salue la décision de la RACJ dans ce dossier. Autoriser la vente d'alcool dans la forme proposée par Walmart aurait créé un précédent néfaste pour l'Industrie. Au final, les règles doivent être les mêmes pour tous, qu'il s'agisse d'une multinationale ou d'un petit détaillant indépendant.

JUIN 2013 ▶ Le député de Huntingdon, Stéphane Billette, dépose son projet de loi 395 – loi modifiant la Loi sur la Société des alcools du Québec et la Loi sur les permis d'alcool. L'élément le plus intéressant pour les détaillants alimentaires québécois serait que les producteurs québécois d'alcool puissent vendre leurs produits directement à un titulaire de permis d'épicerie. La création d'une nouvelle catégorie de

permis de fabrication de boissons alcooliques, c.-à-d. un permis de distillateur artisanal, devrait également aller de soi selon nous. Certains produits québécois ne peuvent voir le jour puisqu'ils n'ont actuellement aucun débouché, même la vente sur le lieu de production leur est interdite.

C'est à l'unanimité que les 107 députés présents ont voté pour son dépôt. Par contre, comme il s'agit d'un projet de loi privé, ce dernier n'est pas pour autant certain d'être rappelé par le gouvernement. Le projet de loi tombe pourtant à point, car le gouvernement Marois, sous le parrainage du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, François Gendron, a lancé en mai dernier la Politique de souveraineté alimentaire du Québec visant notamment l'amélioration de la mise en marché des alcools du Québec.

JUILLET 2013 ▶ Conscient du nouvel engouement des consommateurs québécois pour les bières de microbrasseries, Molson Coors a décidé de faire son entrée dans ce créneau. Si pour le moment l'offensive de Molson s'est limitée aux secteurs de la restauration et des bars, le brasseur, par l'entremise de sa filiale Six Pintes, a récemment intégré ceux des dépanneurs et des épiceries. À l'A.D.A., nous ne sommes pas surpris de la stratégie des grands brasseurs qui tentent de se tailler une place dans un créneau en pleine expansion. Les microbrasseurs, quant à eux, ne voient pas d'un bon œil l'entrée des grands brasseurs dans un marché qu'ils ont bâti une bouteille à la fois.

AOÛT 2013 ▶ Julia Wine poursuit ses efforts visant à améliorer la mise en marché des produits alcoolisés dans le secteur de l'alimentation. L'importateur de vin a bonifié son offre dans 180 des magasins Couche-Tard de la province. L'annonce a été faite en même temps que le lancement de la campagne « fin de la prohibition ». Dorénavant, les consommateurs peuvent se procurer des bouteilles de vin dont le prix varie entre 13 et 70 \$. Les intentions de l'entreprise sont claires : faire la guerre au monopole de la SAQ. Déjà, Julia Wine contournait la loi qui ne permet actuellement pas aux épiceries et aux dépanneurs d'afficher les appellations et le cépage des vins sur l'étiquette en publiant l'information sur son site Internet.

SEPTEMBRE 2013 ▶ Le ministre de la Sécurité publique, Stéphane Bergeron, annonçait que son projet de loi sur la révision des régimes de permis devrait voir le jour à l'automne. Refusant de détailler les modifications visées, M. Bergeron a toutefois déclaré que des dispositions du projet de loi 68, présenté par Robert Dutil, reviendront sur la table, notamment l'idée d'un permis unique pour les bars, restaurants et hôtels.

Peu de temps après, l'A.D.A. assistait au lancement du regroupement *Le Québec dans nos verres*. Il s'agit d'un regroupement de producteurs de boissons alcoolisées du Québec. Ces derniers demandent aux élus de l'Assemblée nationale de poursuivre la démarche entamée en juin dernier en apportant les changements législatifs qui s'imposent pour permettre l'accessibilité des produits du Québec. Selon eux, la solution passe par un développement accru du réseau de distribution des vins, des cidres et des autres boissons alcoolisées fabriquées ici. Les producteurs de boissons alcoolisées peuvent compter sur l'appui indéfectible de l'A.D.A. dans ce dossier.

Alors que les ventes de vin au pays ne cessent de croître, la majorité des producteurs artisans d'alcools ne bénéficie pas de réels débouchés sur le marché intérieur. Au Québec, hors de la SAQ, point de salut. Les vignerons, cidriculteurs et autres producteurs d'alcools québécois ne peuvent toujours pas vendre leurs produits en complémentarité avec les autres aliments à valeur ajoutée régionale dans les épiceries et autres marchés alimentaires.



DE GAUCHE À DROITE ▶ Marc Picard (propriétaire Fromagerie Hamel), Annick Gazaille (propriétaire IGA Gazaille de Magog), Pierre-Alexandre Blouin (v-p, affaires publiques de l'A.D.A.)

OCTOBRE 2013 ▶ L'A.D.A. lance la campagne : *Ce n'est pas l'envie qui manque!* L'objectif: rappeler au gouvernement que le réseau des détaillants en alimentation est l'endroit par excellence pour servir de porte d'entrée aux producteurs d'alcools québécois. Permettre d'y vendre les alcools québécois, comme on le fait pour tous les autres produits d'ici, s'inscrirait dans la continuité de nos activités. Le réseau des détaillants en alimentation est complémentaire à l'offre de la SAQ. Après tout, les taxes perçues serviraient à financer les services publics au même titre que les autres alcools que nous vendons déjà. En ce sens, il est simplement logique de permettre à nos producteurs de choisir les points de vente qui conviennent à leurs besoins. Pourquoi ne pas utiliser les deux réseaux à leur plein potentiel?

Les travaux du Réseau accrédité des bières de microbrasseries québécoises ont finalement commencé. Depuis plusieurs années, l'Association des microbrasseries du Québec (AMBQ) nous promettait que sa « démarche qualité » devait culminer en un réseau accrédité des bières de microbrasseries québécoises, mais voilà que c'est chose faite. En collaboration avec le MAPAQ et le MFE, les détaillants et les micro-brasseurs devront d'abord travailler à l'élaboration des critères de qualification dudit réseau. Après des années d'attente, le Comité bière de l'A.D.A. est très heureux que ce projet stimulant se mette en branle.

NOVEMBRE 2013 ▶ La première ministre du Québec annonce un plan visant à améliorer l'offre de vins du Québec à la SAQ. Dans le petit milieu des alcools au Québec, l'accueil est mitigé. Les plus grands producteurs d'alcool de raisin saluent cet accès tant attendu aux points de vente de la SAQ, mais les plus petits producteurs et plus particulièrement ceux qui fabriquent de l'alcool à partir de petit fruits autres que le raisin restent sur leur faim. En effet, l'aide financière accordée, jusqu'à 2 \$ additionnel par bouteille, ne vise que les producteurs de vins de raisin.

DÉCEMBRE 2013 ▶ L'Association des vignobles de Brome-Missisquoi publie une lettre ouverte dans le journal La Presse afin de rappeler l'importance d'autoriser la vente des vins québécois dans le réseau des épiceries. Pour eux, nul doute que les mesures annoncées par le gouvernement Marois conviennent aux producteurs de plus grande taille, mais pour les petits vignobles la SAQ demeure une machine inabordable.

À SUIVRE ▼

Comme les producteurs, nous sommes d'accord avec l'idée d'améliorer l'engagement de la SAQ en matière de promotion des alcools québécois, mais le détail alimentaire est le complément logique pour faire la mise en marché de nos produits locaux. La complémentarité des deux réseaux doit être exploitée. Il est temps d'offrir une réelle mise en marché à tous nos alcools québécois! Qui plus est, c'est ce que réclament les producteurs : pouvoir choisir leurs points de vente, selon leur capacité, leur proximité, leurs affinités et leurs objectifs de mise en marché.

Faire une place aux alcools du Québec en épicerie ne veut pas dire qu'il n'y aurait plus de place pour les vins industriels sur nos rayons. Nous souhaitons disposer d'une variété de produits disponibles, pour tous les goûts, pour toutes les bourses, afin de répondre aux attentes de nos clients. De plus en plus nombreux sont les détaillants qui réservent une place importante aux microbrasseries québécoises, mais la très vaste majorité d'entre eux les offrent en complémentarité des grandes marques nationales qui ont toujours beaucoup d'adeptes.



MEMBRES



**PROFITEZ
D'UN TARIF
PRÉFÉRENTIEL
À 25\$***

**DU 2 AU 4
AVRIL 2014**

au Palais des congrès
de Montréal

SUIVEZ SIAL CANADA :



Visitez
www.sialcanada.com
ou contactez-nous au
514 289-9669

* tarif régulier à 70\$

**VISITEZ LE PLUS GRAND
SUPERMARCHÉ DE
PRODUITS ALIMENTAIRES
DU CANADA**



un événement
comexposium
The place to be



FRAIS TRANSACTIONNELS

En 2010, à la suite des pressions exercées par de nombreux commerçants excédés par le comportement de Visa et de MasterCard, le Bureau fédéral de la concurrence a déposé une plainte à l'endroit des deux géants du crédit. Le Bureau les accuse de pratiques anticoncurrentielles et estime que les règles imposées aux commerçants sont trop strictes et que les frais sont exagérés.

Le Bureau demandait donc au Tribunal de la concurrence d'accorder aux commerçants le droit de transférer aux consommateurs, qui choisissent de payer avec des cartes à primes, les frais imposés par Visa et MasterCard. Le Bureau demandait également de permettre aux commerçants de refuser ce type de cartes.

DÉCEMBRE 2012 ▶ La sénatrice Pierrette Ringuette dépose le projet de loi S-215 qui vise à limiter les frais imposés aux commerçants pour l'acceptation des cartes de crédit. Ce projet de loi est une solution intéressante qui permettrait d'empêcher les géants du crédit d'imposer des frais usuraires aux commerçants tout en s'assurant que ceux-ci maintiennent un niveau de rentabilité acceptable.

La sénatrice considère le taux moyen (2,5 %) chargé par Visa et Mastercard comme largement excessif. En 2011, les commerçants canadiens ont payé 9 milliards de dollars en frais de transaction pour l'acceptation des paiements par carte de crédit. Dans son projet de loi, elle propose plutôt un taux de 0,5 % pour les commerces, de 0,3 % pour les gouvernements et de 0 % pour les organismes de charité.

DONNÉES SUR LES FRAIS DE TRANSACTION AU CANADA ▼

73,9 millions : Nombre de cartes Visa et Mastercard en circulation en 2012 (64 millions en 2007).

322 G\$: Total des achats par carte de crédit au Canada en 2011 (294 G\$ en 2007).

2,5 % : Taux moyen que paient les commerçants sur le montant total d'une facture réglée par carte de crédit.

9 G\$: Total des frais usuraires qu'ont payés les commerçants canadiens en 2011 (4,5 milliards en 2007).

JANVIER 2013 ▶ Le Nouveau Parti démocratique (NPD), opposition officielle à Ottawa, lance une campagne nationale sous forme de pétition demandant au gouvernement de réglementer les frais de transaction qu'imposent les compagnies de crédit aux commerçants. Le NPD juge que le code de conduite volontaire adopté en 2010 est une mesure insuffisante puisque les frais continuent d'augmenter.

Le NPD a organisé une table ronde regroupant plusieurs acteurs préoccupés par cet enjeu. L'événement s'est tenu à Montréal en matinée, puis une seconde conférence de presse a eu lieu à Québec, au IGA Jobidon dans Limoilou. L'A.D.A. et plusieurs organisations membres de la Coalition québécoise contre la hausse des frais de transaction par carte de crédit et de débit étaient présentes aux deux événements afin de souligner leur appui envers la démarche du NPD.

MARS 2013 ▶ L'A.D.A. lance une campagne Web pour rappeler au gouvernement que l'évolution fulgurante des coûts associés aux paiements par carte de crédit préoccupe grandement les détaillants en alimentation. Nous avons dévoilé une série de trois capsules vidéo donnant la parole aux détaillants afin de lever le voile sur trois aspects de cette problématique trop souvent méconnus, tant de la

part des décideurs, des relayeurs d'information que des consommateurs. Les vidéos ont été diffusées à nos membres, à nos partenaires, aux élus fédéraux ainsi qu'aux journalistes. La campagne a bénéficié d'une bonne couverture dans les médias, et ce, tant sur Internet qu'à la télévision. Pour consulter les vidéos : www.vimeo.com/adaquebec.

AVRIL 2013 ▶ Visa Canada procède à une augmentation des frais qu'elle facture aux sociétés de traitement des paiements. Concrètement, cela se traduit par une augmentation des frais payés par les commerçants pour chaque transaction effectuée par carte de crédit. Visa a également avisé les détaillants que les coûts facturés pour toutes transactions effectuées avec une carte de crédit étrangère seront aussi revus à la hausse. Pour couronner le tout, Visa Canada mettra en place une nouvelle carte « super privilèges » pour ses meilleurs clients assortis de « super frais » pour les commerçants!

PENDANT CE TEMPS, EN FRANCE ▼

SEPTEMBRE 2013 ▶ Visa et MasterCard ont accepté de diminuer significativement les frais pour l'acceptation des paiements par carte de crédit en France. En effet, à partir du 1^{er} novembre 2013, il n'en coûtera que 0,28 % du montant total de la transaction. Auparavant, il en coûtait 0,55 % (MasterCard) et 0,50 % (Visa). Voilà un autre pays qui, après l'Australie et les États-Unis, décide d'intervenir pour empêcher les géants du crédit d'imposer des hausses de frais injustifiées. Qu'attendons-nous au Canada? La France a jugé excessifs des frais de 0,50 % alors qu'ils sont à 3 % au Canada!

JUILLET 2013 ▶ Le Tribunal de la concurrence du Canada a rejeté la demande du Bureau de la concurrence concernant Visa et MasterCard. Résultat : il est toujours impossible de refuser les paiements par carte de crédit et d'imposer des frais supplémentaires. Bien que cette décision ne soit pas celle qu'on aurait souhaitée, un fait demeure, le Tribunal ne nie pas les règles contraignantes et anticoncurrentielles que les grands réseaux de cartes de crédit imposent aux détaillants, mais rejette l'angle de la poursuite.

En d'autres mots, le Tribunal considère qu'il n'est pas de son ressort d'intervenir pour imposer des règles. Il s'agit d'une responsabilité qui incombe au gouvernement fédéral.

SEPTEMBRE 2013 ▶ Le Bureau de la concurrence du Canada annonce qu'il ne contestera pas la décision du Tribunal concernant les frais associés aux cartes de crédit. Le Bureau entend plutôt intensifier « progressivement ses interventions au chapitre de la réglementation » de façon à régler la situation à la source. Plus que jamais, la balle est dans le camp du gouvernement fédéral.

OCTOBRE 2013 ▶ Le gouvernement fédéral annonce ses intentions en ce qui a trait aux frais transactionnels lors du discours du Trône. Bien qu'il se dise préoccupé par cette question, sa seule intention en la matière consiste à exiger « la divulgation des frais liés aux différentes méthodes de paiement ». L'A.D.A. est surprise et déçue de l'approche timide du gouvernement. À quoi bon informer les consommateurs des frais exorbitants associés aux différents modes de paiement, si rien n'est fait pour diminuer leurs factures?

NOVEMBRE 2013 ▶ L'A.D.A. a appris que le Ministre Flaherty serait sur le point de faire connaître ses pistes de solutions relativement aux frais de transactions dans la foulée de la décision du Tribunal de la concurrence. Bien que nous disposions de bien peu d'information pour le moment quant à la nature des gestes qui devraient être posés, nous sommes néanmoins heureux que le gouvernement s'intéresse finalement à cette problématique majeure.

À SUIVRE ▼

Quels sont les coûts réels du système? Pourquoi un taux fixe pour les paiements par débit et un pourcentage pour ceux par crédit? Pourquoi un taux de 0,50 % en France est jugé excessif alors qu'il peut facilement dépasser 3 % au Canada? La situation est rendue intenable pour les détaillants et il est temps que ça change! Nous considérons qu'une analyse indépendante des coûts du système canadien est plus pertinente que jamais afin de mettre en place un système de paiement basé sur les coûts réels ici au Canada.

La logique est simple : il faut éviter de mettre la « charrue devant les bœufs ». Voyons d'abord ce qu'il en coûte réellement pour opérer le système de paiement par carte de crédit. Ensuite, le gouvernement pourra intervenir ou non, mais en toute connaissance de cause afin d'empêcher que des frais démesurés soient facturés aux détaillants. Mettre en place des règles favorisant une réelle concurrence dans l'industrie du paiement est la responsabilité d'un gouvernement responsable. Le statut quo ne peut plus durer.



BOISSONS SUCRÉES

TAXE SUR LES BOISSONS SUCRÉES

MARS 2013 ▶ Lors d'une conférence, le ministre de la Santé, M. Réjean Hébert, a avoué flirter avec l'idée d'imposer une taxe spéciale sur les boissons sucrées de 34 cents/litre. Considérant que ce type de boissons est déjà taxé contrairement à plusieurs choix plus sains disponibles en épicerie (p. ex : le lait, l'eau, les jus frais, etc.), plusieurs intervenants se demandent s'il s'agit réellement d'une question de santé publique ou de finances publiques. Les experts estiment à 280 M\$ les fonds prélevés par cette taxe.

Au dire du ministre, il s'agit réellement d'une mesure de santé publique visant à diminuer la consommation de boissons sucrées. Par contre, cette idée est déconstruite par l'Institut national de santé publique du Québec qui affirme que « la littérature scientifique ne fournit pas de réponses claires quant à l'utilité d'une taxe pour diminuer la consommation de boissons sucrées par la population québécoise. »

PENDANT CE TEMPS À NEW YORK ▼

Un juge a invalidé le règlement visant à interdire la vente de boissons sucrées en formats géants proposée par l'administration du maire Bloomberg. Selon le jugement, le règlement était arbitraire et ne relevait pas de la compétence des législateurs de la ville en matière de santé. La Ville de New York a annoncé son intention d'appeler de la décision du juge.

AVRIL 2013 ▶ Une nouvelle étude du *Center for Disease Control and Prevention* aux États-Unis démontre que seul le tiers du sucre ajouté consommé par les Américains, au cours d'une journée normale, provient des boissons sucrées. Les deux autres tiers proviennent de la nourriture comme le pain, la confiture, les gâteaux, la crème glacée, la pâte de tomate, les céréales, etc. Une étude canadienne réalisée en 2004 arrivait à des conclusions similaires. Est-ce que le ministre songe également à instaurer une taxe spéciale sur tous ces produits également?

NOVEMBRE 2013 ▶ Le gouvernement Marois annonce qu'il ne voit pas la nécessité d'imposer une taxe spéciale sur les boissons énergisantes ou d'en interdire la vente aux mineurs. Dans une lettre adressée aux citoyens ayant déposé des pétitions, le gouvernement explique notamment que des mesures ont déjà été prises par Santé Canada telles que l'implantation d'un nouveau règlement limitant la teneur en caféine des boissons énergisantes ainsi que l'ajout d'une mention obligatoire sur les étiquettes des produits ciblés.

À SUIVRE ▼

Voilà une sage décision du gouvernement. Taxer et bannir sont des solutions simplistes trop souvent évoquées comme remède miracle à un problème de fond. Sans changement de comportement, tout porte à croire que les consommateurs ne feraient que remplacer le produit taxé par un autre exempt de taxes, mais tout aussi calorique. Sinon, ils vont quand même acheter le produit surtaxé et ainsi diminuer les revenus disponibles pour des aliments sains. Le plus dommage, c'est que ce changement de comportement risque de s'observer encore plus dans les familles à faible revenu. L'A.D.A. continu de croire qu'il est préférable d'éduquer les gens pour en faire des consommateurs responsables plutôt que de chercher un ou des boucs émissaires permettant à l'État de regarnir ses coffres au détriment du pouvoir d'achat des consommateurs.

RETRAIT DU 1 CENT

FÉVRIER 2013 ▶ C'est maintenant chose faite, le retrait du sou noir est effectif. Pour les détaillants, outre quelques démarches afin de s'assurer que les employés saisissent bien la procédure d'arrondissement et la mise à jour des systèmes informatiques, le retrait ne les a pas trop affectés. Cependant, une surprise de taille les attendait : les articles dont le prix est réglementé n'ont pas été adaptés pour tenir compte de la procédure d'arrondissement (p. ex., le lait et la bière).

Cette situation place le détaillant face à un dilemme : ou bien il choisit d'enfreindre la procédure logique d'arrondissement pour le retrait de la pièce de 1 ¢ au détriment du consommateur ou bien il contrevient au règlement sur le prix minimum du lait. Allez savoir quoi faire! D'un côté comme de l'autre, les détaillants sont placés dans l'embarras. Résultat : les détaillants doivent porter l'odieux d'arrondir à la hausse le coût des aliments dont le prix est régi par un organisme gouvernemental. Peu de temps après, les organismes concernés ont procédé à la révision des prix des articles de façon à régler la situation.



AGROALIMENTAIRE



PROMOTION DES ALIMENTS DU QUÉBEC

JANVIER 2013 ▶ Le ministre du MAPAQ, M. François Gendron, a confirmé l'octroi de 3,5 M\$ afin qu'Aliments du Québec puisse accomplir son mandat en 2013. L'événement a donné le coup d'envoi à la troisième phase de la campagne : *Les Aliments du Québec : toujours le bon choix!* La somme octroyée est similaire aux années antérieures et permettra à Aliments du Québec de continuer son excellent travail pour augmenter les parts de marché des produits d'ici.

MAI 2013 ▶ Une nouvelle définition de ce qu'est un « produit local » est en vigueur sur l'ensemble du territoire canadien. En effet, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a adopté une politique provisoire définissant la nouvelle conception de ce qu'est un « produit local ». Dorénavant, tout aliment produit dans la province où il est vendu, ou dans un rayon de 50 km de sa province d'origine, est désormais considéré comme local.

Bien que l'ACIA ait autorité sur tout le Canada, le Québec avait déjà réglé cette question depuis longtemps. Au Québec, peu d'entreprises utilisent l'appellation « produit local » en dehors de cas d'autoproclamation de petites entreprises. *Aliments du Québec* et *Aliments préparés au Québec* sont les référents les plus couramment utilisés. Ces deux certifications bénéficient d'une excellente notoriété et sont reconnues par bon nombre de consommateurs comme étant un gage de qualité.

JUIN 2013 ▶ Un nouveau site Internet répertoriant l'ensemble de l'offre québécoise de fruits et légumes est maintenant accessible sur www.fraicheurquebec.com. Il s'agit d'une initiative de la table filière des productions maraîchères, chapeautée par l'Association québécoise de la distribution de fruits et légumes (AQDFL). L'outil, un puissant moteur de recherche, permettra de connaître qui sont les producteurs de chacune des régions (avec géolocalisation), les variétés cultivées, leurs caractéristiques et leurs disponibilités. Des trucs sur la conservation et la préparation des produits, fournis par des chefs, agrémenteront aussi les pages de ce site.

POLITIQUE DE SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

JANVIER 2013 ▶ Le ministre Gendron confirme son intention de déposer la Politique de souveraineté alimentaire tôt au printemps. Il ne fait plus de doute que le soutien au mandat de l'organisme Aliments du Québec sera partie intégrante de cette nouvelle politique.

MARS 2013 ▶ Le ministre Gendron réunit près de 80 représentants de la filière agroalimentaire, dont l'A.D.A., afin de recueillir leurs premières impressions sur son projet de politique. L'objectif avoué du ministre est de s'assurer, lorsque le projet final sera déposé, qu'il reçoive l'appui de tous.

MAI 2013 ▶ Le gouvernement a finalement dévoilé la Politique de souveraineté alimentaire. Elle s'articule autour de trois grands objectifs : 1- Assurer à l'ensemble des Québécois un approvisionnement en aliments de qualité, à juste prix et bons pour leur santé. 2- Accroître la proportion de l'alimentation des Québécois qui est satisfaite grâce aux aliments du Québec (33 à 50 %). 3- Développer un secteur bioalimentaire prospère, rémunérateur, générateur d'emplois, respectueux de l'environnement et contribuant à l'occupation dynamique du territoire québécois. Un comité de suivi appelé « Table des partenaires » sera mis sur pied afin de donner suite aux objectifs de la politique.

SEPTEMBRE 2013 ▶ Le ministre Gendron annonce la mise en place d'un nouveau programme doté d'un budget de 5 M\$ sur 5 ans qui vise à inciter les producteurs et les transformateurs artisans du secteur bioalimentaire à tirer profit des occasions d'affaires que présente la mise en marché de proximité. Comme le veut la croyance populaire, les circuits courts ce sont bien entendu les marchés publics, mais pas exclusivement. L'implication de détaillants propriétaires, en tant que collaborateurs, pourrait permettre à des projets de mise en marché de proximité de voir le jour et d'obtenir une aide financière.

À SUIVRE ▼

Il y a longtemps que cette politique est attendue. Après avoir mis l'épaule à la roue à de nombreuses reprises pour que le Québec se dote d'une politique agroalimentaire, l'A.D.A. ne peut que se réjouir du dépôt de cette politique. Est-ce que le document répond entièrement à nos attentes? Non, nous avons même des critiques importantes, mais avec la création de la Table des partenaires, le processus se veut évolutif. L'A.D.A. y défend particulièrement le rôle névralgique des détaillants propriétaires dans l'économie régionale.

Bien que la politique traite à de nombreuses reprises du rôle des circuits courts, pas une seule fois elle n'y mentionne l'importance des achats directs de nos membres sur toute une communauté d'entreprises agroalimentaires locales. C'est pourtant par l'entremise des détaillants propriétaires que les transformateurs nationaux d'aujourd'hui sont graduellement devenus grands. Malheureusement, leur rôle est non seulement méconnu, mais même trop souvent dénigré à tort!

RECOURS COLLECTIF CONTRE LES GÉANTS DU CHOCOLAT

SEPTEMBRE 2013 ▶ Des poursuites en recours collectif ont été intentées à l'échelle canadienne contre Mars, Nestlé, Cadbury, Hershey ainsi que le distributeur ITWAL. Ces géants du chocolat ont été accusés de s'être entendus pour fixer et maintenir les prix sur le marché canadien, causant une surfacturation aux acheteurs. Il est possible pour les détaillants et les consommateurs de se joindre au recours collectif pour recevoir une compensation. La somme prévue aux réclamations a été approuvée par les tribunaux de l'Ontario, de la Colombie-Britannique et du Québec. Ainsi, les accusés devront distribuer 23,2 millions de dollars au profit des personnes qui ont acheté du chocolat pendant la période critique du 1^{er} octobre 2005 au 30 septembre 2007. Selon l'entente, les détaillants peuvent se classer dans trois catégories (directe, intermédiaire et secondaire) qui leur indiqueront quel pourcentage de leurs achats sera indemnisé.

NOVEMBRE 2013 ▶ Nous apprenons que la date limite pour demander un dédommagement est le 15 décembre 2013. Les gens devaient faire une demande sur le portail en ligne au : www.chocolateclassaction.com. Dix pourcent des fonds totaux non réclamés seront redistribués parmi des organismes à but non lucratif ayant pour mission de faire la promotion de la concurrence ou encore de défendre les intérêts des consommateurs.



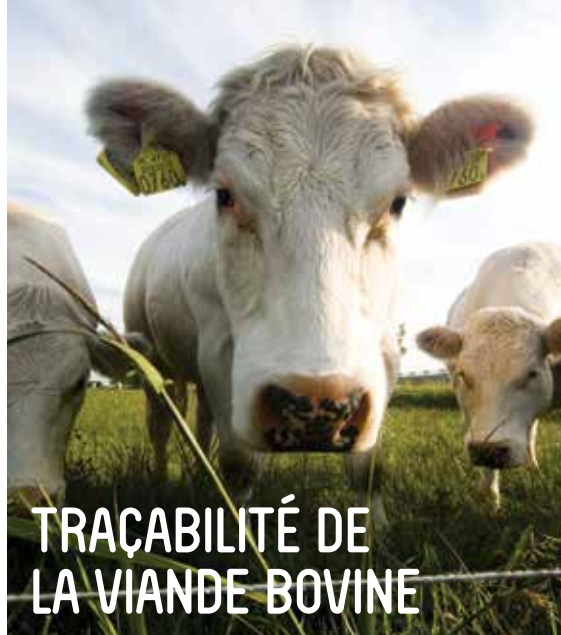
TRAÇABILITÉ DES ŒUFS

JUILLET 2013 ▶ Le règlement définissant les exigences minimales de la traçabilité des œufs entre en vigueur. Avec ce règlement, l'œuf devient le premier aliment de consommation dont on effectue la traçabilité de la ferme aux consommateurs.

DÉCEMBRE 2013 ▶ Lors du congrès de l'UPA, le président de la Fédération des producteurs d'œufs de consommation du Québec (FPOCQ) annonce que dorénavant les consommateurs pourront découvrir de quelle ferme proviennent les œufs qu'ils achètent à l'épicerie. Pour ce faire, les consommateurs doivent se rendre au www.oeuf.ca et entrer les 5 caractères apparaissant sur chaque œuf produit au Canada.

À SUIVRE ▼

Il s'agit d'une belle initiative de la FPOCQ qui mérite d'être saluée. Par contre, il ne faut pas oublier que l'industrie de la production d'œufs de consommation est, somme toute, plutôt intégrée, voire uniforme. En ce sens, il faut éviter d'y voir un modèle de traçabilité exportable à d'autres industries ne partageant pas les mêmes complexités.



TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE BOVINE

MAI 2013 ▶ Les travaux sur le terrain du Comité viande bovine phase II sont commencés. Jusqu'à présent, sept visites en entreprises ont été réalisées et elles se sont toutes déroulées dans des abattoirs ou des centres de transformation. Pour des raisons évidentes, les maillons en amont sont visités en priorité, puis la démarche se poursuivra dans les maillons subséquents. L'objectif est de réaliser, si possible, une traçabilité descendante en fonction de la clientèle des entreprises en amont et ainsi bénéficier des scénarios mis en place aux maillons précédents en aval.

ÉTÉ 2013 ▶ Les audits de traçabilité devaient se dérouler durant l'été, mais il semble que cela a été plus difficile à compléter qu'espéré. Selon toute vraisemblance, les travaux devaient se poursuivre à l'automne, mais nous n'avons toujours par eu de détails à ce sujet.



INSPECTION DES ALIMENTS

AVRIL 2013 ▶ Le Journal de Montréal publie un dossier présentant notamment une carte des établissements ayant reçu une condamnation à la suite d'une visite d'un inspecteur. Appelé à commenter le sujet, le ministre du MAPAQ, M. François Gendron, a mentionné que le gouvernement songeait à imposer l'affichage des résultats d'inspection. L'A.D.A. s'interroge sur cette sortie précipitée du ministre. Un important processus de réflexion, auquel nous avons participé, a été réalisé en 2012 et les conclusions du rapport du Groupe de travail sur le développement éventuel d'un Programme de publication de résultats d'inspection ne vont pas du tout dans le même sens que les propos du ministre.

DÉCEMBRE 2013 ▶ Le MAPAQ annonce que, dorénavant, il publiera dans son site Internet la liste des établissements de restauration et de vente au détail d'aliments dont les permis sont suspendus. En termes simples, il est question ici de récidivistes endurcis. La majorité des établissements à risque supérieur se retrouvent dans le secteur de la restauration, mais il y a bien quelques détaillants qui n'apportent pas les correctifs attendus et qui seront sujets de cette nouvelle directive.

Pour le moment, il n'est pas question de diffuser l'ensemble des rapports d'inspection pour consultation publique ou encore de mettre en place une identification par code de couleur dans les vitrines des commerces comme c'est le cas dans de nombreuses villes (notamment Toronto qui est souvent citée en exemple).

À SUIVRE ▼

Le système québécois est fort différent de celui de Toronto auquel le ministre se réfère à l'occasion. La principale différence est le système de gradation des inspections du modèle québécois selon le niveau de risque de l'établissement qui permet notamment d'affecter les ressources là où les risques sont plus élevés. Implanter un modèle calqué sur celui de Toronto nécessiterait l'embauche massive d'employés ainsi qu'une profonde remise en question du système actuel sans nécessairement en améliorer la performance.

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

MARS 2013 ▶ Une pétition demandant au gouvernement d'obliger les supermarchés à donner leurs invendus encore consommables à des banques alimentaires a été déposée à l'Assemblée nationale. Dans le traitement médiatique qui en est fait, on constate une méconnaissance des processus actuellement en place puisque, dans certains cas, les supermarchés sont dépeints comme des champions du gaspillage. L'A.D.A. multiplie les entrevues pour expliquer que remettre des produits périssables en fin de cycle aux banques alimentaires est plutôt délicat. En entrevue, même les représentants des principales banques alimentaires du Québec affirment être réticents face à une éventuelle obligation des supermarchés de donner leurs invendus. Ils disent, à juste titre, ne pas vouloir se transformer en centre de tri des denrées. Bref, tous s'entendent pour dire que le système actuel est perfectible, mais un fait demeure : la solution au gaspillage alimentaire passe par des initiatives de parrainages entre les manufacturiers, les distributeurs, les détaillants et les banques alimentaires.

JUIN 2013 ▶ Les citoyens avaient jusqu'au 26 juin 2013 pour signer la pétition demandant au gouvernement d'obliger les supermarchés à donner leurs invendus encore consommables à des banques alimentaires. À terme, la pétition a recueilli plus de 18 000 signatures.

OCTOBRE 2013 ▶ La tenue de la Journée mondiale de l'alimentation 2013 a relancé le débat sur le gaspillage alimentaire au Québec. Diverses organisations effectuent des sorties médiatiques pour rappeler aux Québécois l'importance de repenser leurs habitudes alimentaires. Des statistiques telles que : Les Québécois jettent en moyenne 771 \$ de nourriture annuellement et 1,3 milliard de tonnes de nourriture seraient perdues ou gaspillées tout au long de la chaîne d'approvisionnement chaque année à l'échelle de la planète circulent pour appuyer leurs propos. Tant les consommateurs que les manufacturiers, les distributeurs, les détaillants et les banques alimentaires ont un rôle à jouer pour améliorer la situation.

NOVEMBRE 2013 ▶ L'A.D.A. a profité du fait que plusieurs détaillants, manufacturiers et distributeurs étaient réunis dans le cadre de son 58^e congrès annuel pour réaliser une table ronde sur la question du gaspillage alimentaire. L'objectif était d'avoir l'heure juste sur les diverses initiatives réalisées un peu partout au Québec et, si possible, identifier quelques pistes de solutions.

À SUIVRE ▼

Tous conviennent de la pertinence d'explorer des pistes de solutions permettant de diminuer davantage les pertes alimentaires. D'ailleurs, les détaillants sont nombreux à soutenir diverses initiatives locales (bons d'achats, cueillette organisée, etc.). Par contre, la situation est complexe puisque, aussi attrayantes soient-elles, les solutions mises de l'avant ne doivent pas se faire au détriment de la sécurité et de la salubrité des aliments.



ENVIRONNEMENT

MATIÈRES RECYCLABLES, CONSIGNE ET COLLECTE SÉLECTIVE

DÉCEMBRE 2012 ▶ Le nouveau ministre du Développement durable et de l'Environnement, M. Yves-François Blanchet, a décidé de ne pas donner suite au projet d'augmentation du montant de la consigne publique de 5 ¢ à 10 ¢. Il a annoncé du même coup le lancement d'une étude comparative sur les systèmes de collecte sélective et de consignment. L'A.D.A. se réjouit de la sagesse dont a fait preuve le ministre. Nous rappelons depuis longtemps l'importance d'évaluer la performance des deux systèmes concurrents, comme l'ont recommandée les membres de la Commission des Transports et de l'Environnement dans son rapport de 2008, avant de poser des gestes qui pourraient influencer sur les résultats, comme hausser la consigne publique.

Lors du dépôt du Bilan 2010-2011 de la gestion des matières résiduelles au Québec, nous avons appris que la collecte sélective continue d'accroître son rendement avec une augmentation de 13 % en deux ans des matières résiduelles récupérées. Bien que les données de 2010-2011 témoignent d'une progression non négligeable, un effort supplémentaire devra être réalisé afin d'atteindre les objectifs de la Politique québécoise de gestion des matières résiduelles. En effet, cette politique prévoit que, d'ici la fin de 2015, le papier, le carton, le plastique, le verre et le métal devront être recyclés à 70 %.

JANVIER 2013 ▶ Dorénavant, les entreprises financent 100 % des coûts de la collecte sélective. Cela représente plus de 100 M\$ qui sont ainsi transférés des entreprises aux municipalités pour qu'elles s'occupent de la collecte sélective. Éco Entreprise Québec est l'organisme responsable d'identifier et de facturer ceux qui fabriquent, distribuent ou vendent chacun des produits qui se retrouvent dans le bac de recyclage. Le prix est établi selon une formule complexe, mais qui peut se résumer ainsi : plus les matériaux sont difficiles à recycler, plus la facture est salée.

Pour les détaillants en alimentation, qui utilisent beaucoup de fournitures pour emballer les produits au point de vente, la facture est considérable. Il est difficile d'avoir un contrôle sur la facture finale puisqu'elle dépend des initiatives des fournisseurs en matière d'emballage des produits. D'où l'importance d'adopter une démarche d'approvisionnement responsable.

COMPENSATION VERSÉE AUX MUNICIPALITÉS PAR LES ENTREPRISES (EN % DES COÛTS DE LA COLLECTE SÉLECTIVE) ▼			
Avant 2010	50 %	2012	90 %
2010	70 %	2013	100 %
2011	80 %		



FÉVRIER 2013 ▶ André Forget, secrétaire de l'A.D.A. et propriétaire de dépanneurs dans l'est de Montréal, participe à un épisode de l'émission L'Épicerie, diffusée à Radio-Canada, dans laquelle on posait la question suivante : « Pourquoi la SAQ ne veut-elle pas consigner ses bouteilles? » Il a expliqué les raisons qui font que les détaillants ne veulent pas de cette consigne additionnelle.

Quoi qu'en disent certains intervenants, d'un point de vue environnemental, la consigne n'est pas la meilleure solution. À l'heure actuelle, la collecte sélective est accessible dans 99 % des foyers au Québec. L'A.D.A. est satisfaite des avancements de ce système et croit qu'il faut plutôt trouver des façons de valoriser le verre issu de la collecte sélective au lieu de pelleter le problème en avant en instaurant une consigne additionnelle. Il y a de belles initiatives en la matière! C'est le cas de Tricentris qui, comme son nom l'indique, est une entreprise qui effectue le tri de matières recyclables pour 153 municipalités du Québec.

MARS 2013 ▶ L'A.D.A. a acheminé ses commentaires sur le plan de travail de l'étude comparative sur les systèmes de collecte sélective et de consignation. Ce plan comporte une mise en contexte ainsi que l'objectif et la portée de l'étude comparative et décrit les étapes de réalisation, dont les différents livrables, la structure et le contenu envisagés. Les périodes pour l'appel d'offres, la réalisation et la consultation des acteurs pour chaque livrable sont illustrées par un échéancier. Enfin, celui-ci contient une liste de critères d'évaluation d'ordres économique, social et environnemental ainsi qu'une liste de paramètres méthodologiques qui devront être pris en compte dans l'analyse comparative.

AVRIL 2013 ▶ Le programme Performance des industries commerces et institutions (ICI) en GMR a été modifié. Il est maintenant possible d'augmenter la subvention disponible à 400 000 \$ par organisation, dont un minimum de 200 000 \$ dédiés aux matières organiques. Le seuil précédent était vraiment

insuffisant et avait fait de nombreux mécontents. C'est donc une amélioration, bien qu'elle sera probablement toujours insuffisante. Fait important, le seuil est applicable par organisation/distributeur (p. ex. : Sobeys, Metro, Provigo, etc.).

MAI 2013 ▶ Recycan et ses propriétaires (Molson et Labatt) annoncent que l'entreprise se concentrerait dorénavant sur la cueillette des canettes. Ce changement aurait pour objectif principal d'augmenter la fréquence de visites de Recycan chez ses clients. Les CRU de bière en verre sont désormais ramassés par les livreurs de Molson et Labatt. Il faut dire que l'A.D.A. a, et ce depuis des années, décrié le service largement déficient de Recycan. L'ouverture de Molson et de Labatt a finalement agi pour répondre à nos problématiques récurrentes, particulièrement pour les CRU de verre, est tout à leur honneur.

JUIN 2013 ▶ Bien qu'intéressante sur papier, la modification du mandat de Recycan doit toujours démontrer son efficacité. Un mois après l'annonce, il semble toujours régner une confusion assez généralisée chez nos membres quant aux attentes et aux rôles des différents intervenants. L'absence de procédures écrites décrivant les normes d'assemblage et de collecte des CRU de bière en verre est particulièrement préoccupante. Les livreurs ne semblent pas du tout s'entendre sur cette question. Le Comité bière de l'A.D.A. a continué ses représentations auprès des brasseurs afin qu'ils respectent leurs engagements.

SEPTEMBRE 2013 ▶ Après quelques ratés, le travail conjoint de Recycan et du tandem Molson/Labatt semble un pas dans la bonne direction pour limiter les lacunes de récupération des contenants consignés. Seul le temps pourra nous dire si cette modification au mandat de Recycan permettra de régler la situation dans son ensemble particulièrement en ce qui a trait au manque chronique de carton.

OCTOBRE 2013 ▶ C'est avec surprise que nous avons appris que plusieurs détaillants contrevenaient, bien malgré eux, à la Loi sur la protection du consommateur. S'ils vendaient leurs sacs uniservices à leurs clients, ils devaient en indiquer le prix. La solution la plus simple est d'apposer une petite affichette à proximité de la caisse, sinon ils s'exposent à devoir donner l'item à leur client. Cela serait contre-productif puisqu'il s'agit justement d'une mesure pour limiter l'utilisation des sacs uniservices...

À SUIVRE ▼

La consigne et la collecte sélective sont des vases communicants qui se nuisent mutuellement. Pour l'A.D.A., le statu quo ne permet pas à la collecte universelle des matières d'atteindre son plein potentiel. En 2013, les Québécois sont prêts pour une gestion plus efficace des matières résiduelles. La consigne publique était nécessaire en 1984, alors qu'il n'existait aucune autre façon de récupérer les contenants. Aujourd'hui, la collecte sélective peut recueillir efficacement des contenants à remplissage unique. Alors que le bac de recyclage est disponible dans 99 % des ménages, nul doute que l'approche de gestion en silo des matières recyclables est dépassée.

Bien que l'A.D.A. soit persuadée qu'il serait préférable de transférer le recyclage des contenants à remplissage unique dans la collecte sélective, les détaillants entendent néanmoins continuer à collaborer avec les brasseurs de bière, comme ils le font depuis plus de 50 ans, pour la récupération des contenants à remplissage multiple de bière (bouteilles brunes). De toute façon, les consommateurs savent faire une différence entre les bouteilles brunes de bière et tous les autres formats à remplissage unique consignés actuellement en vigueur. Avec un taux de récupération de 95 %, la bouteille brune de bière a de loin un taux supérieur aux autres formats de contenants consignés.



Nos présidents régionaux

ESTRIE ▼

Éric Bouchard
IGA Bouchard
6185, Chemin de Saint-Élie
Sherbrooke, Québec, J1R 0L1

OUTAOUAIS ▼

Isabelle Tassé
Supermarché Tassé (Provigo)
22, Des Flandres
Gatineau, Québec J8T 4R7

SAGUENAY-LAC ST-JEAN / CÔTE-NORD ▼

Caroline Bouchard
Marché Centre-Ville (AXEP)
31, rue Jacques-Cartier Ouest
Chicoutimi, Québec G7J 1E7

ABITIBI-TÉMISCAMINGUE / NORD-DU-QUÉBEC ▼

Julie Pelletier
IGA Famille Pelletier
1801, 3^e Avenue
Val-d'Or, Québec J9P 5K1

CENTRE-DU-QUÉBEC ▼

Martin Auger
Super Marché Clément (IGA)
2000, boulevard Louis-Fréchette
Nicolet, Québec J3T 1M9

QUÉBEC / CHAUDIÈRE-APPALACHES ▼

Francis Veilleux
Boucherie Veilleux inc.
1000, boulevard Vachon Nord
Sainte-Marie-de-Beauce,
Québec G6E 1M2

MAURICIE ▼

Marc DeMontigny
Supermarché R. Fournier inc
(Metro)
850, boulevard Thibault
Trois-Rivières, Québec G8T 7A6

MONTÉRÉGIE ▼

Michel Lemieux
Marché Michel Lemieux inc.
(IGA)
450, boulevard Richelieu
Richelieu, Québec J3L 3R8

GASPÉSIE ▼

Mathieu Viens
Marché L.V. Ltée (Metro)
686, boulevard Perron
Carleton-sur-Mer,
Québec G0C 1J0

BAS-ST-LAURENT ▼

Frédéric D'Amours
Marché Centre-Ville (Richelieu)
59, Hôtel-de-Ville
Rivière-du-Loup, Québec G5R 1L4

MONTREAL-EST ▼

André Forget
Dépanneur Forget (Beau-Soir)
8445, Ontario Est
Montréal, Québec H1L 3E7

MONTREAL-OUEST ▼

Enrico Lalonde
IGA Extra, Famille Lalonde
640, Jacques-Bizard
Montréal, Québec H9C 2H2

Lumière sur les visages de la prévention

Leaders en santé et sécurité 2013

Dans le cadre des Grands Prix santé et sécurité du travail, la catégorie Leader en santé et sécurité du travail permet de reconnaître non seulement les innovations, mais aussi les efforts d'un travailleur et d'un représentant d'employeur qui investissent temps et énergie dans la prévention des accidents et l'amélioration de la sécurité dans leur milieu de travail. Au gala national, qui a eu lieu le 24 avril 2013, les deux prix très convoités de cette catégorie ont été décernés à M. Jean-Guy Ouellet, technicien en structure pour le Service aérien gouvernemental, dans la région de la Capitale-Nationale, et à M^{me} Lisette Arel, conseillère en santé et sécurité du travail chez Venmar Ventilation inc., dans la région du Centre-du-Québec. *Par Claire Thivierge*

UNE BATTANTE DE LA PRÉVENTION

Intégrité, dynamisme, persévérance, persuasion, finesse, doigté et, surtout, passion suffisent à peine à définir Lisette Arel. S'intéressant tôt dans sa carrière à ce qui compose le mieux-être au travail, elle ne néglige aucun aspect de ce vaste sujet, incluant celui de la santé psychologique, et accumule les formations tous azimuts.



Photo : Jean-François Verreault, CSST

LISETTE AREL, conseillère en santé et sécurité du travail
VENMAR VENTILATION INC.

Dès son arrivée chez Venmar Ventilation inc., à Drummondville, en 2004, à titre de conseillère en prévention, elle pose un diagnostic de la situation des cinq unités de l'entreprise, où travaillent environ 350 personnes, puis élabore rapidement un plan quinquennal d'intégration de la SST dans leurs opérations. Lisette Arel y implante aussi une politique d'entreprise en SST, sensibilise le milieu au harcèlement et à la réintégration des personnes ayant souffert de troubles psychologiques, s'attaque aux procédures, forme un comité multidisciplinaire sur la sécurité des machines... Bref, elle voit à tout et semble être partout à la fois.

Lisette Arel possède le don de rallier dirigeants, collègues et autres à ses initiatives, réussissant à les convaincre d'y participer. Ceux et celles qui la côtoient au quotidien soulignent son respect des gens, son discernement, la qualité de son écoute, sa capacité à communiquer, à guider, à inspirer et à influencer, sans oublier le sens de l'humour avec lequel elle désamorce les moments de travail intense.

Active dans divers organismes voués à la SST, elle entretient un réseau de contacts à l'échelle du Québec et est souvent appelée à donner des conférences un peu partout ainsi qu'à participer à des recherches scientifiques, notamment sur des pratiques de travail sécuritaires.

UN FLOT D'IDÉES

Jean-Guy Ouellet naît sous le signe de la créativité. Déjà, à 15 ans, il invente une machine à clous pour la scierie familiale et depuis, son moulin à idées tourne en continu. D'abord ébéniste, il complète un DEC en fabrication d'aéronefs, puis entre au Service aérien gouvernemental en 1991. On y remarque bientôt sa débrouillardise exceptionnelle : le technicien en aéronautique possède le talent d'examiner un risque pour la SST et d'y trouver à tout coup une solution. Au fil des ans, il enchaîne une idée géniale après l'autre. Il est aujourd'hui l'auteur de cinq réalisations que le Service aérien a présenté à des concours, notamment, en 2012, un outil pour installer le démarreur-générateur des avions-citernes. Dans tous les cas, M. Ouellet améliore les conditions de travail de ses collègues et leur évite des problèmes de SST.

Intuitif et vigilant, Jean-Guy Ouellet scrute avec attention les dangers pour la SST, les tourne et les retourne sous tous les angles, quitte à y consacrer ses loisirs. En panne d'inspiration ? Il ne désespère pas, préférant décrocher et prendre ses distances, pour laisser le germe mûrir pendant que l'inconscient fait son œuvre, jusqu'à ce que la lumière de l'inventivité s'allume. Un passionné, dites-vous ?

Profitant depuis peu d'une retraite bien méritée, Jean-Guy Ouellet laisse en héritage une foule d'inventions qui ont eu des incidences tangibles sur la sécurité, l'organisation du travail et la productivité au Service aérien. Peut-être plus important encore, il a inspiré une nouvelle génération, prête à prendre la relève de son mentor. <<



Photo : Jean-François Verreault, CSST

JEAN-GUY OUELLET, technicien en structure
SERVICE AÉRIEN GOUVERNEMENTAL

DC1300-248 (2013-11)

You    

Parce que le Québec a besoin
de tous ses travailleurs

www.grandsprixsst.com

CSST



PARTICIPEZ!

CATÉGORIE INNOVATION | Votre entreprise a mis en œuvre un moyen de prévention novateur, adapté un équipement ou développé une méthode de travail sécuritaire pour éliminer les dangers? Faites connaître votre réalisation en vous inscrivant dans la catégorie Innovation!

CATÉGORIE LEADER | Votre collègue ou votre gestionnaire mérite que le temps et l'énergie qu'il consacre à la sécurité dans son milieu de travail soient récompensés? Soumettez sa candidature pour qu'il soit reconnu comme Leader en santé et sécurité du travail!

Information et inscription : **www.grandsprixsst.com**

Parce que le Québec a besoin
de tous ses travailleurs



ACTUALITÉ

1

Les Tables de concertation agroalimentaire (TCAQ) ont comme principale mission de faire la promotion du secteur bioalimentaire de la région à laquelle elles sont attachées. Elles font le lien entre les instances gouvernementales, les entreprises de production et de transformation agroalimentaire et les différents intervenants du marché, comme les détaillants en alimentation.

Elles sont en majeure partie financées par les centres locaux de développement (CLD), les municipalités (par l'entremise des Conférences régionales des élus), le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), l'Union des producteurs agricoles et quelques autres organismes. Il existe des Tables dans pratiquement toutes les régions administratives du Québec, couvrant ainsi le territoire québécois presque dans son ensemble.

Les détaillants en alimentation à la recherche de produits de leur région peuvent faire appel à la Table de concertation agroalimentaire de leur région. Sachez que les Tables organisent aussi des activités destinées à leurs membres ou aux entreprises de leur région. Il est donc possible de communiquer avec les Tables pour explorer les possibilités d'organisation d'activités de promotion ou de formation.

L'HIVER ET LA PRÉSENCE DES PRODUITS RÉGIONAUX DANS LES ÉPICERIES ▾

Au cœur des Laurentides, les Marchés d'été sont dynamiques et s'approprient une fidèle clientèle. La Table de concertation agroalimentaire des Laurentides tient à souligner l'effort de gestionnaires de marchés publics et leur collaboration avec le Metro Dufresne de Val-David, qui offre des espaces aux producteurs selon un calendrier bien structuré, et ce, même durant la période hivernale. De cette façon, le marché de proximité prend toute sa noblesse et les clients peuvent maintenir leur lien avec les producteurs tout au long de l'année.

Cette initiative permet aux producteurs un accès privilégié à une place d'affaires, durant une période où il est plus difficile de tenir un marché global avec tous les marchands. Lorsque le regroupement est possible à travers les Marchés de Noël, il y a un ralentissement des activités au Metro Dufresne. Cette première édition mènera sans doute à l'élaboration de pratiques plus faciles entre les entreprises pour le plus grand intérêt des consommateurs, qui sont de plus en plus à l'affût de l'achat local, des bienfaits du frais et des saveurs inégalées des produits régionaux.



Des produits en vente avec la bannière ont pu bonifier leur offre et augmenter leur inventaire, sans compter que pour plusieurs d'entre eux, ce fut l'occasion de livrer leur première commande. Tous profitent d'un espace privilégié dans le Provigo Le Marché depuis le 28 novembre dernier, avec des identifiants de l'appellation régionale « Laurentides j'en mange ».

2

DE LA RESTAURATION À L'ÉPICERIE ▾

Durant la 15^e édition de Montréal en lumière, les 22 et 23 février 2014, des producteurs et agro-transformateurs des Laurentides feront rayonner leur gastronomie avec la participation de quelques chefs de la région.

Le goût d'une région s'établit grâce aux producteurs et éleveurs qui dynamisent tous les métiers et qui les invitent à se surpasser. Les saveurs proposées par les restaurateurs sont souvent précurseurs des produits en demande par les consommateurs. Comme les producteurs et agrotransformateurs sont à l'écoute, ils peuvent proposer aux épiciers des produits de consommation prisés. Quelques entreprises offrent déjà une gamme de produits en épicerie, comme c'est le cas de la Ferme Grand-Duc, Gaspor - Fermes St-Canut et Jardiniers du Chef.

Les entreprises ont su moduler la présentation, respecter leur grand standard de qualité et de fraîcheur pour garder ce goût de la région à la disposition des consommateurs et de la clientèle d'épicerie. Ces grands événements gourmands, où le maillage entre chefs et producteurs prime, sont le présage au développement de bonnes relations d'affaires avec les épiciers.

La Table de concertation agroalimentaire des Laurentides remercie les producteurs, les agro-transformateurs, les chefs et les détaillants qui participent aux projets mettant en valeur les produits régionaux.

DES TCAQ

3

ÎLOT DE PRODUITS LOCAUX AU PROVIGO LE MARCHÉ DE MAGOG ▾



Lors de la transformation du Loblaw's de Magog en Provigo Le Marché, les responsables du magasin ont fait appel au Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie (CIBLE) afin de faire le plein de produits locaux de la marque régionale *Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est*.

Afin de respecter l'horaire chargé de tous, il a été convenu que le CIBLE organiserait un après-midi de rencontres entre les membres *Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est* et les responsables de chaque département au magasin de Magog. Les producteurs sont arrivés préparés avec leurs produits à faire déguster et leur explication bien ficelée de ce qu'ils avaient à vendre. En effet, chacun d'eux n'avait que de 5 à 10 minutes à sa disposition pour séduire les responsables de départements.

Les rencontres furent profitables et efficaces. Au final, une vingtaine de producteurs ont présenté leurs produits ce jour-là. En ajoutant les nouveaux venus au magasin, ce sont près d'une trentaine de producteurs certifiés *Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est* qui vendent aujourd'hui leurs produits dans le nouveau Provigo Le Marché qui a ouvert ses portes le 24 octobre dernier.

La plupart des produits *Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est* ont été regroupés dans un îlot bien identifié. L'affichage est également présent dans les réfrigérateurs et congélateurs où d'autres produits se retrouvent.

4

L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE DU SAGUENAY - LAC-SAINT-JEAN TIENT SA SIXIÈME OPÉRATION CHARME ▾



La Table agroalimentaire du Saguenay – Lac-Saint-Jean organise régulièrement des visites guidées pour des chefs, des médias spécialisés et des entreprises de distribution ou de vente au détail du secteur agroalimentaire afin de leur faire découvrir les saveurs de la région. Pour Carine Blenny, Directrice générale par intérim de la Table agroalimentaire, «Pour convaincre les acheteurs potentiels d'intégrer les produits du Saguenay-Lac-Saint-Jean sur les tablettes, nous leur offrons un forfait tout-inclus qui leur permet de découvrir les produits, mais surtout les artisans passionnés qui se cachent derrière ceux-ci ». L'objectif est d'initier des rencontres entre les deux parties afin de créer des opportunités d'affaires.

La 6^e édition de l'événement s'est tenue du 24 au 27 octobre 2013. La liste des invités comptait Bromont International, important grossiste canadien qui dessert une vaste clientèle de services alimentaires et de détaillants, et Dubé Loiselle, distributeur alimentaire offrant une gamme variée de produits alimentaires distribués à travers un important réseau. Le groupe incluait également un acheteur de la bannière IGA de Montréal et un représentant de L'Amour du Pain, une boulangerie située à Boucherville, offrant sa propre sélection de produits du terroir. Du côté des médias spécialisés, le réseuteur alimentaire offrant une gamme variée de produits alimentaires distribués à travers un important réseau. Le groupe incluait également un acheteur de la bannière IGA de Montréal et un représentant de L'Amour du Pain, une boulangerie située à Boucherville, offrant sa propre sélection de produits du terroir. Du côté des médias spécialisés, le réseuteur alimentaire offrant une gamme variée de produits alimentaires distribués à travers un important réseau.

Cet événement a été rendu possible grâce à la participation financière de Promotion Saguenay et du MAPAQ.

5

BESOINS, DÉFIS ET CONTRIBUTIONS DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES DU BAS-SAINT-LAURENT ▾

Plus de 65 personnes représentant le secteur bioalimentaire régional (élus, intervenants et agriculteurs) se sont réunis le 15 novembre dernier dans le cadre d'une Agri-rencontre de l'industrie agroalimentaire du Bas-Saint-Laurent, au nouveau complexe municipal de Saint-Denis de La Bouteillerie.

Initiée par la Table de concertation agroalimentaire du Bas-Saint-Laurent et ses partenaires, cette Agri-rencontre, sous forme de déjeuner-conférence, a permis de sensibiliser les invités aux différents défis et obstacles auxquels font face les entreprises de transformation de produits de spécialité dans la région et à leurs contributions au niveau de l'occupation du territoire. Cet événement a également permis de prendre connaissance du portrait agroalimentaire du Bas-Saint-Laurent, tout en offrant un déjeuner mettant en valeur les produits de la région, préparé et servi par le chef Olivier Duplessy de Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier de La Pocatière, au grand plaisir des plus gourmands.

Au cours de cette activité, Mme Chantal St-Laurent, Agr. MBA, Conseillère régionale en développement bioalimentaire au MAPAQ, a présenté la conférence *Portrait agroalimentaire du Bas-Saint-Laurent*. Elle a fait un survol général de l'industrie bioalimentaire de la région et a dressé un profil de l'industrie agricole de la MRC de Kamouraska en soulignant l'importance de la valorisation de la production locale.

Le deuxième conférencier était M. Mario Handfield, professeur et directeur du comité de programmes d'études avancées en développement régional à l'Université du Québec à Rimouski. Sa conférence, *Les entreprises fabriquant des produits bioalimentaires distinctifs en région : contributions, défis et accompagnement institutionnel*, a permis de parler de la réalité vécue par les entreprises fabriquant des produits bioalimentaires de spécialité et qui s'inscrivent moins bien dans le modèle agroalimentaire dominant. Selon M. Handfield, ces entreprises contribuent de façon importante au développement des régions où elles sont établies et elles tissent des liens économiques forts à travers le Québec. Toutefois, elles sont confrontées à de grands défis qui exigent de personnaliser le soutien institutionnel offert.

Rappelons que le principal objectif des Agri-rencontres est de sensibiliser le monde socio-économique, les décideurs régionaux et les intervenants de l'industrie agroalimentaire aux grands enjeux qui touchent l'agroalimentaire.

Pour plus d'information : 418 723-4626.



L'Association nationale des distributeurs aux petites surfaces alimentaires (NACDA) a dévoilé les gagnants de ses prix Méritas Innovation Dépanneurs lors du Gala MID du Sommet canadien de l'industrie des dépanneurs NACDA et ACDA 2013, qui s'est tenue le 22 octobre dernier à Montréal.

Depuis cinq ans, le programme des Méritas Innovation Dépanneurs s'est taillé une place de choix au sein de l'industrie des petites surfaces alimentaires en y reconnaissant, à chaque année, les meilleurs nouveaux produits. Cette année, un nombre record de 51 produits ont participé à la compétition dans six catégories : confiserie, chocolat, gomme, collations, boissons et produits non-alimentaires. Le méritas convoité de tous - le Choix du Public - a été décerné au meilleur produit, toutes catégories confondues, par les détaillants participant aux foires commerciales Convenience U Toronto et le Salon Dépanneurs, épicerie & Cie. de Montréal.

NACDA, LES DIRECTEURS DE SON CONSEIL D'ADMINISTRATION AINSI QUE SES MEMBRES, AIMERAIENT FÉLICITER LES GAGNANTS DES MÉRITAS INNOVATION DÉPANNEURS DE L'ANNÉE 2013 :



BOISSONS

Karma Eau Wellness
Par A. Lassonde Inc. / Karma

CHOCOLAT

Awake chocolat caféiné
Par Awake Chocolate

CHOCOLAT

Cadbury Dairy Milk Bubbly
Par Mondelez Canada

COLLATIONS

Kind Plus
Par Kind Snacks

PRODUITS NON-ALIMENTAIRES

Vapur
Par Casa Cubana / Spike Marks

GOMME

Stride Gribouilles
Par Mondelez Canada

CHOIX DU PUBLIC

Aero bulles à l'orange
Par Nestlé Canada

CONFISERIE

Halls en sachets
Par Mondelez Canada

FÉLICITATIONS AUX LAURÉATS 2013!

Les prix ont été dévoilés lors du dîner gala de L'Événement Marketing organisé par le Conseil de la transformation agroalimentaire et des produits de consommation.

LE GRAND LAURÉAT 2013



pour la Boîte festive
(dinde et accompagnements)

LES LAURÉATS 2013 - CATÉGORIE PRODUITS NOUVEAUX OU AMÉLIORÉS

Produits de boulangerie / pâtisserie

1. Cuisine L'Angélique pour la Farine tout usage bio et sans gluten La Merveilleuse

Produits laitiers et substituts, produits à base de soya

2. Laiterie Coaticook pour le Yogourt grec glacé

Mets préparés (secs, réfrigérés, surgelés)

3. Industrie gastronomique Cascajares pour la Boîte festive (dinde et accompagnements)

Produits de longue conservation

4. Spécialités Lassonde pour le Maïs pré-cuit Sunbites

Produits de viandes, volailles, poissons et fruits de mer

5. Rougié Foie Gras pour le Parfait de foie gras au cidre de glace Neige

Jus et boissons

6. A. Lassonde inc. pour Oasis NutriSource

Alcools et boissons alcoolisées (ex-equo)

7. Les Distillateurs subversifs pour le Gin Piger Henricus

et Union Libre pour le Cidre de feu

Chocolats et confiseries

8. Olivier Piffaudat Chocolatier Alchimiste pour Olivier Piffaudat

LES FINALISTES 2013

- Boulangerie Première Moisson pour Mini-viennoiseries prêt-à-cuire
- Boulangerie St-Méthode pour Pain grand-mère aux grains d'autrefois
- La Maison Cannelle pour Desserts individuels
- Liberté pour Liberté Bébé
- Fleury Michon / Delta Foods pour Chili con carne
- Les cochonnailles champenoises pour Bombonnette de canard
- A. Lassonde inc - Division Arista pour le Sac de plage MiSangrina
- Domaine Pinnacle pour la Liqueur de whisky Coureur des bois



1



2



3



4



5



6



7



8



8



Présenté par



Conseil de la transformation
agroalimentaire et des produits
de consommation

Partenaires

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec





CANADA

**FABRICANT DE COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS
POUR LES SUPERMARCHÉS,
BOUCHERIES, FROMAGERIES, POISSONNERIES,
RESTAURANTS, FRUITERIES, PÂTISSERIES, DÉPANNEURS**

TEMPÉRATURE
DE SUCCION
+20°F

MODÈLE PL05-5
BTU/PI: 1425

COMPTOIR PRODUITS LAITIERS



TEMPÉRATURE
DE SUCCION
+34°F

MODÈLE MONTRÉAL
BTU/PI: 330

COMPTOIR PRODUITS LAITIERS AVEC PORTES

DISPONIBLE ÉGALEMENT AVEC CHARGEMENT ARRIÈRE



CANADA

18, rue Richelieu, Lacolle (Québec) J0J 1J0 CANADA
Tél. : 450 246-3837 • 1 800 363-3439 • Téléc. : 450 246-4428
www.arnegcanada.com





CHRON

bacs+

BÉNÉFICES DE L'AUGMENTATION
DE LA COLLECTE SÉLECTIVE

+ EFFICACE

Le bac permet de récupérer tous les contenants, consignés ou non, en plus des emballages et des imprimés.

AUGMENTONS ENCORE + LE NOMBRE DE BACS

+ SIMPLE

Il est facile d'utiliser son bac de récupération. Nul besoin de rapporter les contenants aux points de vente.

SIMPLIFIONS-NOUS ENCORE + LA VIE

+ ACCESSIBLE

Le bac est présent dans la quasi-totalité des foyers du Québec et dans une multitude de lieux publics.

ÉTENDONS ENCORE + LA COLLECTE SÉLECTIVE

+ PERFORMANT

Le bac est un système en progression constante et contribue fortement à l'atteinte des objectifs de récupération du gouvernement du Québec.

**ASSURONS ENCORE + LA PROGRESSION
DE LA COLLECTE SÉLECTIVE**

+ ÉCOLOGIQUE

En privilégiant le bac de récupération, nous réduisons les émissions de gaz à effet de serre (GES).

**CONTRIBUONS ENCORE +
AU DÉVELOPPEMENT DURABLE**

2014, UNE ANNÉE CHARNIÈRE POUR LA COLLECTE SÉLECTIVE

Acronyme signifiant « bénéfices de l'augmentation de la collecte sélective », *bacs+* est issu d'un mandat clair du conseil d'administration de Éco Entreprises Québec (ÉEQ) : mettre sur pied un regroupement pour promouvoir la collecte sélective. Ainsi, *bacs+* compte aujourd'hui 25 membres fondateurs qui croient que la collecte sélective est le meilleur système de récupération pour les matières recyclables.

Créée en juin 2012, cette mobilisation sans précédent d'acteurs et de partenaires veut contrer toute idée en faveur de l'élargissement de la consigne publique. Elle agit pour contribuer activement au renforcement de la collecte sélective et faire apprécier tout le potentiel de ce système.

Les membres du regroupement *bacs+* proviennent des secteurs d'activités qui sont au cœur de la chaîne du système de récupération, à savoir les détaillants, les manufacturiers, les entreprises de services, les collecteurs, les centres de tri, les conditionneurs, les associations et les équipementiers.

LES 2 PRINCIPAUX OBJECTIFS DE BACS+ ▾

Démontrer que la collecte sélective est le système le plus performant et le plus efficace pour les matières recyclables.

Faire connaître *bacs+*, ses membres et ses partenaires.

En vertu de la Politique québécoise de gestion des matières résiduelles (PQGM) et de son Plan d'action 2011-2015, il faut recycler 70% du papier, du carton, du plastique, du verre et du métal. Le seul système qui permet l'atteinte de ces objectifs est la collecte sélective.

Un bac de récupération bien rempli avec l'ensemble de ces matières contribue concrètement à l'atteinte des objectifs gouvernementaux fixés dans la PQGM ainsi qu'aux efforts de réduction des émissions de gaz à effet de serre.

UN PREMIER FORUM ▾

Le regroupement *bacs+* a réuni ses membres fondateurs le 13 novembre dernier, dans le cadre d'un tout premier Forum pour discuter du renforcement de la collecte sélective au Québec. 2014 sera une année charnière puisque le gouvernement du Québec va de l'avant avec une étude comparative à l'égard de la collecte sélective et de la consigne publique.

bacs+ planifie, entre autres, de diffuser des résultats d'études économiques démontrant clairement tout le potentiel et la capacité de la collecte sélective.

Un autre beau défi pour *bacs+* en 2014 est celui de faire la démonstration du rôle, de l'apport et des valeurs de chacun des membres qui contribuent au développement de tout le potentiel de la collecte sélective.

DES INITIATIVES PORTEUSES ▾

bacs+ entend mettre de l'avant les initiatives de ses membres et de ses partenaires. Ces initiatives portent notamment sur le développement des marchés, la création de nouveaux débouchés pour les matières recyclables et la sensibilisation des citoyens.

Pour les partenaires de la collecte sélective, l'avenir du système passe par la recherche de débouchés et leur mise en place pour créer une valeur ajoutée aux matières recyclables. Il se traduit, par exemple, par des initiatives comme celles de la SAQ qui intègre du verre recyclé dans les dalles de béton des planchers de ses succursales. Ces gestes concrets des acteurs de la chaîne de valeur de la collecte sélective sont une preuve véritable de leur engagement et démontrent aussi leur volonté à maintenir le cap sur l'optimisation du système, pour en assurer du même coup sa performance et son efficacité.

De telles initiatives représentent une avancée considérable vers l'atteinte des objectifs de renforcement de la collecte sélective au Québec.

UN SYSTÈME GAGNANT ▾

Tout le monde doit faire sa part pour l'environnement, en récupérant plus et mieux avec le bac. Avec un fort potentiel pour augmenter les taux de récupération et de valorisation des matières recyclables, la collecte sélective a changé nos habitudes de vie, grâce à la simplicité du geste demandé. Le citoyen est invité à déposer directement les matières recyclables dans le bac de récupération : contenants, emballages et imprimés, sans discrimination et quelle qu'en soit leur valeur.

La collecte sélective est non seulement le seul système en mesure d'assurer la récupération de toutes les matières recyclables, mais elle est aussi un système plus simple, plus accessible, plus performant, plus rentable et plus écologique pour tous les citoyens.



TRAVAILLONS ENSEMBLE ▾

Plus que jamais, il faut resserrer les rangs avec les membres du regroupement bacs+ et aussi, créer des liens avec les alliés naturels tels que vous les détaillants, acteurs incontournables, pour le renforcement du système.

Il faut aussi développer des partenariats afin d'assurer qu'il n'y ait pas d'élargissement de la consigne publique mais bien un renforcement de la collecte sélective...

Enfin, les progrès du système et des taux de récupération sont le résultat des efforts soutenus de nombreuses parties prenantes : citoyens, institutions, commerces, détaillants, restaurateurs, entreprises manufacturières, municipalités, etc.

Les membres de bacs+ sont fiers que le bac de récupération devienne ainsi un symbole de mobilisation.

À PROPOS DU REGROUPEMENT BACS+ ▾

Les membres et les partenaires de bacs+ lancent un message positif selon lequel la collecte sélective est le meilleur système de récupération pour l'ensemble des matières recyclables, parce qu'il est plus simple, plus accessible, plus performant, plus rentable et plus écologique.

Carole Grenier
Directrice, Affaires publiques



LA RECETTE GAGNANTE POUR AMÉLIORER VOS RENDEMENTS

Les prévisions économiques sont au centre de la prise de décision des gestionnaires de portefeuille et des investisseurs pour faire leur répartition d'actifs. Le rendement des marchés est incertain, et la tendance inflationniste et la volatilité des marchés des prochaines années ne peuvent être prévues avec constance et certitude.

L'investisseur doit avoir une répartition qui lui permettra le maintien de son pouvoir d'achat à long terme et qui lui donnera une croissance nécessaire pour réaliser ses objectifs sans mettre en péril sa sécurité financière à long terme.

AMÉLIOREZ VOS RENDEMENTS EN PRENANT LES MOYENS NÉCESSAIRES ▾

1. Contrôlez vos finances personnelles

Planifiez vos revenus et vos dépenses qui sont sous votre contrôle. Sans se limiter à ce qui suit, faites une liste de ce que vous contrôlez, comme le niveau d'épargne annuel, les véhicules d'épargne que vous utilisez et vos sources de rémunérations, comme le salaire, le versement de dividendes ou une combinaison des deux.

À partir de vos besoins actuels, vous pouvez ajuster votre niveau d'épargne pour accumuler le montant nécessaire et pour planifier votre sécurité financière à la retraite.

2. Maximisez le fractionnement de revenu

Profitez des mesures fiscales mises à votre disposition pour réduire vos impôts et obtenir plus de rendement sans augmenter vos risques. Selon les particularités de votre situation, le fractionnement de revenu peut être fait entre les différents membres de la famille. Vous pourriez profiter du report de l'impôt sur les gains non réalisés. Les véhicules de placements, comme les fonds négociés en bourse, sont efficaces sur le plan fiscal. Il y a peu de distribution annuelle comparée à une structure de fonds mutuel.

3. Réduisez vos frais et les honoraires que vous payez

La réduction des frais a pour conséquence d'ajouter de la valeur et d'améliorer vos rendements. L'analyse de la structure des frais que vous payez vous permettra de voir qu'il est possible de réduire certains coûts. Pour ce faire, séparez vos coûts (les coûts de transaction, les honoraires de gestion, les frais du gardien de valeurs et les frais de conseil, les frais de service, etc.) en deux catégories : variables et fixes.

La valeur future d'un investissement de 100 000 \$ qui rapporte 6 % annuellement est de 574 349 \$ sur 30 ans. Un frais de 1 % annuellement sur cette période réduit le rendement après les frais à 5 %. Dans cet exemple, les frais représentent 25 % du montant final. Même s'il est normal de payer des frais, revoyez vos coûts financiers dans une perspective à long terme.

179 085 \$ 10 ans	██████████ 9%
320 714 \$ 20 ans	██████████ 17%
574 349 \$ 30 ans	██████████ 25%

Bref, votre conseiller est un expert qui comprend vos besoins et qui sélectionne des solutions adaptées pour vous aider à atteindre vos objectifs et améliorer vos rendements.

Colette E. Bournival
Chef de la conformité
et vice-présidente,
gestion privée



LA COMMUNICATION COMME MOYEN DE PRÉVENTION

Nous avons souvent l'impression que les voleurs ont plus de droits que les commerçants. La Loi sur la protection des informations ne nous permet pas de divulguer à nos collègues commerçants l'identité des voleurs habituels qui hantent nos allées les lundis matin, pas plus qu'on peut afficher leurs jolis minois à la vue de la clientèle comme moyen de dissuasion par crainte de poursuite pour diffamation.



Bref, on se fait voler et si on tousse trop fort, c'est la poursuite assurée! C'est ainsi qu'un site Internet fort intéressant a vu le jour. Le site en question permet le partage d'informations de vol entre commerçants, tout en respectant la législation du Québec en matière de collecte et de transmission d'informations à caractère « privé ».

La légalité du processus provient du fait que le commerçant avise sa clientèle, par un affichage à l'entrée du commerce, qu'en cas de vol, les informations provenant de son système de caméra seront partagées sur le site.

Ainsi, les commerçants du Québec peuvent maintenant communiquer entre eux les informations des contrevenants ainsi que leurs jolis minois! Si ce site est gratuit pour les commerçants qui désirent partager l'information, il est coûteux pour ceux qui désirent avoir accès à cette plateforme de manière privée ou à « l'interne seulement ».

Il est aussi possible de visionner les « tops offenders » par région. Un bémol : le membre, « en l'occurrence vous », a la responsabilité d'aviser clairement toutes les personnes dont les informations sont susceptibles d'être collectées par son système de surveillance, de la politique de l'entreprise en matière de surveillance contre les actes illicites. Les avis doivent comporter des indications claires et non équivoques mentionnant que leurs informations seront envoyées sur le site en cas de geste illicite. Ces avis sont distribués gratuitement lors de l'abonnement au site. De plus, il est de la responsabilité du membre de s'assurer que les informations ajoutées au site sont véridiques et qu'elles y sont dans le seul but de lutter contre ces comportements illicites.

Bref, l'entreprise est jeune, mais le concept promet de mettre en lumière les binettes de nos voleurs afin de permettre une certaine entraide dans le milieu des commerçants au détail.

Vous pourrez obtenir plus d'information en visitant le site en question, à l'adresse suivante : www.facesharing.com

Bonne prévention!

Cynthia Breault
Groupe Conseil VCS



DÉBUTER L'ANNÉE EN BEAUTÉ !

Il est maintenant temps d'analyser et de prendre conscience de vos besoins en ressources humaines. La préoccupation d'une saine gestion des ressources humaines assure non seulement un climat de travail motivant et stimulant, mais mobilise le personnel dans l'atteinte des objectifs de votre magasin, tout en maximisant l'engagement de vos employés.

Le succès des entreprises du secteur du commerce de l'alimentation repose en grande partie sur leur capacité à conserver, à optimiser et à accroître le savoir-faire des membres de leur personnel. Les connaissances et l'expertise des employés bonifient considérablement la valeur de l'entreprise et sont des actifs importants pour l'organisation. Les entreprises qui sont pleinement conscientes de la valeur de leur personnel et qui investissent dans leur développement sont souvent celles qui réussissent le mieux à augmenter leurs performances globales.

VOICI QUELQUES CONSEILS PRATIQUES ▾

1. Définir et évaluer les besoins en main-d'œuvre

Est-ce que l'équipe actuelle est suffisamment complète pour l'accomplissement de l'ensemble des tâches? S'assurer que les activités des employés et les tâches qu'ils accomplissent correspondent aux objectifs de l'entreprise, tout en maintenant un climat de travail motivant et satisfaisant.

2. La formation

Établir un plan de formation structuré. Il existe des formations de base gratuites ou très peu coûteuses. Elles permettent à l'employeur de faire bénéficier la clientèle de l'expertise de son équipe et permet à l'employé de se sentir valorisé tant par la clientèle que son employeur qui a décidé d'investir en lui.

3. La reconnaissance

Le temps des fêtes enfin terminé, vos employés vous ont donné le meilleur d'eux-mêmes durant cette période très achalandée. Il est également temps de les féliciter pour les efforts fournis. La reconnaissance non monétaire est une des premières politiques qui devrait être instaurée dans les entreprises. Elle ne coûte absolument rien, mais est cependant très profitable autant pour les employés que pour les employeurs.

4. La valorisation

Mettre en place des mesures incitatives sous forme de récompenses pour conserver et recruter les meilleurs employés ainsi que pour conserver leur motivation et s'assurer de leur loyauté afin de garantir le succès économique de l'entreprise.

N'oubliez pas que le CSMOCA est là pour vous faciliter la tâche. En effet, nous avons réalisé une multitude de projets afin de faciliter l'application de mesures de gestion de personnel, de formations, et d'informations. N'hésitez pas à nous contacter afin de nous soumettre vos besoins et vos problématiques. Quelle que soit votre problématique, nous trouverons des solutions adaptées. Nous pourrions vous conseiller sur différents aspects de la gestion de vos ressources humaines.

Nadine Moranville
Chargée de projets et des communications



51^E TOURNNOIS DE GOLF ANNUEL

INSCRIVEZ-VOUS
DÈS MAINTENANT !

20 MAI 2014

UNE CHANCE UNIQUE DE JOUER
SUR UN DES PLUS BEAUX PARCOURS
DE GOLF DU CANADA !

C'est avec enthousiasme que nous vous
invitons au prestigieux club de golf Elm Ridge.

Fondé en 1924, le Elm Ridge est devenu
au fil des ans l'un des clubs les plus
renommés au Canada

851 Chemin Cherrier, Île Bizard

HORAIRE ▾

Brunch : 08H30

Départ : 10h00
(formule Shotgun, Vegas à 4 joueurs)

Cocktail : 17H00

Souper : 18H00

QUATUOR ▾

Comprend : 4 droits de golf et voiturettes,
4 brunchs, cocktails et 4 soupers

JOUEUR INDIVIDUEL ▾

Comprend : droit de golf et voiturette,
brunch, cocktail et souper

SOUPER ▾

Comprend : cocktail et souper

FORMULAIRE ▾

Raison sociale : _____

Adresse : _____

Courriel : _____

Ville : _____ Code postal : _____

Téléphone : _____ Cellulaire : _____

NOM DES JOUEURS : QUATUOR 1 ▾

Joueur 1 : _____

Joueur 2 : _____

Joueur 3 : _____

Joueur 4 : _____

Allergies : Joueur ☐ #1 ☐ #2 ☐ #3 ☐ #4

Description : _____

NOM DES JOUEURS : QUATUOR 2 ▾

Joueur 1 : _____

Joueur 2 : _____

Joueur 3 : _____

Joueur 4 : _____

Allergies : Joueur ☐ #1 ☐ #2 ☐ #3 ☐ #4

Description : _____

Quatuor
(membre-fournisseur) ☐ x 1 370 \$ =

Quatuor
(non membre-fournisseur) ☐ x 1 570 \$ =

Joueur individuel
(membre-fournisseur) ☐ x 395 \$ =

Joueur individuel
(non membre-fournisseur) ☐ x 450 \$ =

Détaillant
membre A.D.A. ☐ x 295 \$ =

Souper ☐ x 185 \$ =

Montant total à payer
(plus taxes applicables)

MODE DE PAIEMENT ▾

☐ Facturez-moi ☐ Par chèque

Libeller à A.D.A. et poster à :
300, rue Léo-Pariseau, Place du Parc,
Bureau 1100, Montréal (Qc) H2X 4C1

POUR RÉSERVER ▾

Veuillez remplir ce formulaire et le retourner par télécopieur
au **514.849.3021**.

Les frais d'inscription doivent être acquittés avant le 9 mai 2014.
Aucun remboursement après cette date. Pour plus d'information :
Louise Gravel **514 982-0104** poste 231 ou lgravel@adaq.qc.ca



Association
des détaillants
en alimentation
du Québec

*Agropur coopérative et sa famille de produits
remercient l'ADA et sa fidèle clientèle pour
la confiance témoignée depuis plus de 75 ans.*

Lauréate de l'année au Temple de la renommée des fournisseurs en alimentation

Au plaisir de
se revoir à table!