



#### GAGNANT DU PRIX DU PUBLIC

Concours Les Aliments du Québec dans mon panier!



**MAPAQ** 

Une aide financière de 514 625 \$ pour l'ADA P. 8



ATE+ BOUCHERIE

Inclusion en boucherie de détail: la relève P. 28

# DERNIER ÉDITO, MAIS CERTAINEMENT PAS UN AU REVOIR!



**André Forget**Président du Conseil d'administration
Propriétaire des Dépanneurs Forget

Mon mandat de président du conseil d'administration tire à sa fin. Ce furent quatre belles années avec beaucoup de rencontres stimulantes (et trop de rencontres virtuelles vers la fin de mon mandat). Heureusement, cette situation devrait tirer à sa fin. J'en retiens surtout une succession d'accomplissements, quelques dossiers frustrants, des rires et particulièrement des amitiés, que

cette pandémie ne sera pas arrivée à éteindre. Je suis tellement fier d'être votre président, fier de notre résilience, fier de nos accomplissements , qu'on constate exponentiels, lorsqu'on regarde dans le rétroviseur.

D'ailleurs, plusieurs d'entre vous viennent de mettre leurs forces en pratique dans le cadre du concours Les Aliments du Québec dans mon panier!. Sans vous en rendre compte, nous élevons ensemble la barre en matière de promotion au profit de nos partenaires d'ici. Avec le support annoncé par le ministre Lamontagne cet été, le concours est maintenant confirmé pour au moins deux autres éditions. Je suis certain qu'elles seront couronnées de succès grâce à vos efforts.

Si j'ai été le premier propriétaire de commerces de proximité à la tête de l'ADA, je ne serai certainement pas le dernier puisque j'ai la chance de côtoyer de nombreux jeunes qualifiés qui développent des entreprises de proximité dynamiques et qui pourraient tellement apporter à cette

belle et grande Association. Chaque chose en son temps, mais j'ai la grande conviction que notre organisation est plus forte avec une grande représentation de toutes ses parties.

Notre exercice de planification stratégique avance bien. Vous avez été plus de 330 à répondre au questionnaire en ligne, en plus des entrevues individuelles et des rencontres régionales. Merci d'avoir pris le temps de nous faire connaître vos priorités. Le travail n'est pas terminé, mais on a fait le plein d'informations!

J'espère que l'on pourra se retrouver en présentiel bientôt, que ce soit à notre tournoi de golf, à la fin septembre, ou au château Frontenac en novembre pour notre congrès annuel.

Pour la suite, je ne serai pas loin. Vous pouvez aussi compter sur ma participation à nos rassemblements, pour répondre aux sondages ou fournir des données sur nos dossiers prioritaires, parce qu'une association n'est aussi forte que la volonté de ses membres.

# REMPLIR SES PROMESSES



**Pierre-Alexandre Blouin** Président-directeur général

Au moment d'aller sous presse, les Canadiens sont sur le point d'aller aux urnes. Nous ne connaissons ni l'identité du parti qui formera le gouvernement élu du pays ni s'il est en situation majoritaire ou s'il doit plutôt mettre de l'eau dans son vin. On doit avouer que nous avons droit à un grand cru cette année, il a littéralement plu des promesses de tous les partis, ce n'est possiblement pas si surprenant puisque plusieurs attentes des entrepreneurs correspondent aux besoins de relance économique attendus par une majorité de la population.

Trois grands thèmes retiennent notre attention cette année: les sempiternels frais de transaction par cartes de crédit, le code de bonnes pratiques de l'industrie alimentaire et les mesures favorisant l'attraction et le maintien de la main-d'œuvre. On vous invite à prendre connaissance du tableau recensant les passages pertinents des plateformes des différents partis en page 12.

campagne est propice rebondissements inattendus, en réplique aux annonces des opposants et de l'opinion médiatique. Par exemple, tous les partis se font maintenant les champions de la lutte à la pénurie de main-d'œuvre, bien que des promesses de création de milliers de nouveaux emplois ou de hausse du salaire minimum à 20 \$ nous laissent perplexes sur leur compréhension des enjeux actuels. La bonification des programmes qui aident au retour ou au maintien à l'emploi est nécessaire. Nous sommes convaincus que de nombreux Canadiens hors du marché du travail ne demandent pas mieux que de travailler, mais il faut à tout prix éviter de pénaliser le travail ou, pire, de rémunérer le non-travail.

Le code de bonnes pratiques s'est invité dans la campagne, entre autres sous l'impulsion des craintes d'inflation du prix des aliments. De meilleures pratiques d'affaires sont souhaitées par tous les intervenants de la filière bioalimentaire canadienne. Nous avons bon espoir d'obtenir le soutien du prochain gouvernement pour accompagner l'industrie dans la création de son code.

Depuis combien de campagnes fédérales successives attendons-nous de panser la plaie béante des frais de cartes de crédit? Cette fois pourrait être la bonne, car le gouvernement libéral avait déjà fait une annonce importante dans son dernier budget. Voilà que les trois autres partis principaux proposent soit pour la mise à jour du code en vigueur, le plafonnement à 1 % ou la diminution des taux en ligne. Tous reconnaissent qu'il y a un problème. Ce dossier devrait enfin bouger.

Cette campagne est donc remplie de plusieurs belles promesses, mais se transposeront-elles dans la réalité ? Espérons qu'il ne s'agissait pas seulement d'une pièce dont le jeu était certes divertissant, mais finalement sans substance.



Depuis 1955, l'Association des détaillants en alimentation du Québec (ADA) est la seule association qui représente l'ensemble des détaillants en alimentation du Québec. Sa mission est d'assurer la pérennité des détaillants-propriétaires et le développement de l'industrie alimentaire au Québec.

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

**Téléphone**: (514) 982-0104 • 1 (800) 363-3923 **Télécopieur :** (514) 849-3021 → info@adaq.qc.ca

2120, rue Sherbrooke Est, bureau 900,

Montréal (Québec) H2K 1C3

adaq.qc.ca

Dépôt légal : Bibliothèque nationale du Canada

Bibliothèque nationale du Québec

**ISSN:** 1708-4776

RADAR

**DESIGN GRAPHIQUE** 

Mono Studio inc.

**RÉVISION LINGUISTIQUE Myriam Gendron** 

PERMANENCE DE L'ADA

Pierre-Alexandre Blouin

Président-directeur général Nah Keita

Technicienne comptable

Stéphane Lacasse

Directeur, Affaires publiques et gouvernementales

**David Beaulieu** 

Agent des communications

Catherine Séguin

Adjointe au PDG

Stéfany Archambault

Chargée de projets, des partenariats et d'événements

**Daniel Choquette** 

Directeur, Développement

des affaires

CONSEIL D'ADMINISTRATION

**COMITÉ EXÉCUTIF** 

**André Forget** 

Président

**Guillaume Laroche** 

Trésorier

Michel Dépatie

Vice-président

**Bruno Desrochers** 

Secrétaire

**ADMINISTRATEURS** 

**Christine Barcelo** Marc Bougie

**Marcel Clermont** 

Éric Courtemanche Barie

Marie-Josée Drouin Jasen Gaouette

Franck Hénot **Annie Paquette Patrick Pinard** 

**Roger Raad** 

**Nicole Thompson** 

SECTION MEMBRES FOURNISSEURS (SMF)

**COMITÉ EXÉCUTIF** 

Mario Laplante

Président

**Guv Auger** 

**ADMINISTRATEURS Natalie Avotte** 

Hedia Bahri **Alain Bertrand Daniel Chagnon**  **David Plante-Riou** Vice-président

Christian Bérubé

Secrétaire

**Antoine Chatel Tony Fournier** 

**Patrick Nadeau Patrick Simard** 





# **SOMMAIRE**

4	SECTION MEMBRES FOURNISSEURS
5	PORTRAIT DE DÉTAILLANTS
6	CONCOURS LES ALIMENTS DU QUÉBEC DANS MON PANIER!
	SUIVI DE DOSSIERS
	AGROALIMENTAIRE
8	Une aide financière de 514 625 \$ pour L'ADA
8	Politique bioalimentaire : 2º rencontre des partenaires
9	Réforme de la Loi sur les produits alimentaires
	ENVIRONNEMENT
10	Les projets pilotes de la nouvelle consigne élargie en vigueur!
	MAIN-D'OEUVRE
11	Diagnostic sectoriel du détail alimentaire 2020-23
11	Coalition pour le maintien de programmes collégiaux
	FÉDÉRAL
12	Élections fédérales
13	Le Canada aura un code de bonnes pratiques POUR l'industrie alimentaire
	ALCOOL
13	La SAQ peut dire merci aux épiciers
13	À LA MÉMOIRE DE
10	
16	57° TOURNOI DE GOLF DE L'ADA
18	PANDÉMIE, PÉNURIE DE MAIN-D'OEUVRE: COMMENT S'EN SORTIR!
20	65 <sup>E</sup> CONGRÈS ANNUEL DE L'ADA
24	GOÛTEZ À LA PASSION. C'EST LE PAYS DE GALLES.
28	INCURSION EN BOUCHERIE DE DÉTAIL : LA RELÈVE
30	NOUVELLES DE L'INDUSTRIE

**ACTUALITÉS DES TCBQ** 

# SMF

# SECTION MEMBRES FOURNISSEURS

# CHERS COLLÈGUES FOURNISSEURS,



**Mario Laplante** Président SMF

Alors que nous avons pu profiter d'un certain répit de la pandémie cet été, il semble que nous ne pourrons échapper à une quatrième vague cet automne. Heureusement, la campagne de vaccination a atteint les cibles initiales du gouvernement et nous ne devrions pas faire face à un nouveau confinement général. Malgré certaines incertitudes, nous devons, comme fournisseurs, nous tenir prêts à répondre à la demande comme nous l'avons fait depuis le début de la crise sanitaire. Comme je le disais ce printemps, nous avons sécurisé la chaîne d'approvisionnement alimentaire, en plus d'en avoir assuré une constance auprès de nos clients. Nous continuons de faire les choses autrement!

# Le temps des Fêtes arrive à grands pas

Alors que le mois d'octobre est à nos portes, nous nous approchons de l'une des périodes les plus achalandées de l'année avec l'Action de grâce, ainsi que le temps des Fêtes en décembre. Nous vous rappelons que nous avons mis à votre disposition une infolettre exclusive aux membres fournisseurs intitulée RADAR Express: Nouveautés fournisseurs. Les deux prochaines parutions auront lieu le 29 octobre et le 17 décembre 2021. C'est le moment idéal pour mettre de l'avant de nouveaux produits avant le début de la période des Fêtes! Je vous invite à faire parler de vous! Vous pouvez joindre David Beaulieu via courriel à dbeaulieu@adaq.qc.ca pour plus d'information sur l'infolettre et pour préparer vos parutions.

Au plaisir!



# PORTRAIT DE DÉTAILLANTS



#### **SAINT-AMBROISE**

Capitale de la pomme de terre du Québec, la municipalité rurale de Saint-Ambroise est située dans la région du Saguenay — Lac-Saint-Jean. Au début du 20° siècle, le village de Saint-Ambroise s'est rapidement développé et un magasin général a ouvert ses portes en 1916. Ce commerce abritait une quincaillerie, mais également un magasin alimentaire, où les éleveurs à proximité apportaient leur récolte.

Dans les années 1950, après la formation d'un syndicat par les petits producteurs de pommes de terre, un commerce alimentaire s'installe dans l'emplacement actuel de l'Intermarché de Saint-Ambroise sous le nom de Syndicat CO-OP. En 1997, la coopérative est achetée par les frères Marc et Guy Pilote, ainsi que leurs conjointes. Ils ont opéré le Marché Bourget jusqu'en février 2021, alors que les quatre fils de Marc, Alex, Samuel, Guillaume et Antony, ont racheté les parts de leur oncle dans l'entreprise familiale.

Même si le commerce est maintenant affilié à l'enseigne Intermarché, le nom Marché Bourget reste fréquemment utilisé par la clientèle. « Anciennement, les propriétaires restaient dans les cantons Bourget, dans le coin de Saint-Charles, affirme Samuel Pilote. Le nom est resté et les gens sont restés attachés à ce nom-là. »

#### **4 PARCOURS, 1 DESTINATION**

Avant de prendre le relais dans l'entreprise familiale, les quatre frères Pilote avaient entrepris des trajets professionnels différents.

D'abord, le benjamin de la famille, mais aussi le plus grand, Alex Pilote, a fait des cours en électromécanique. Après ses études, il est allé travailler comme électromécanicien dans une entreprise d'installation d'équipement pour les pétrolières et les lave-autos, entre autres. Alex a quitté le domaine pour se joindre à sa famille afin de prendre la relève de l'Intermarché Saint-Ambroise. C'est lui qui s'occupe principalement du département de boucherie et de l'entretiendes bâtiments.

Ensuite, le deuxième plus jeune des frères, Samuel Pilote, travaille à l'Intermarché depuis plus de 12 ans. Comme plusieurs membres de la famille, il a commencé à travailler au sein de l'entreprise très jeune. Après son secondaire, Samuel a suivi des cours en gestion de commerce au cégep de Jonquière. « Je savais que je voulais me lancer en entreprise familiale », affirmet-il. Il a fait un stage dans le domaine de l'alimentation chez BSA, avant de revenir à l'Intermarché pour en faire un deuxième en administration. Depuis, il y a toujours travaillé.

Puis, le cadet, Guillaume Pilote, a étudié dans un domaine très différent du secteur alimentaire. Après avoir fait la technique policière au cégep, il est allé à Nicolet et a obtenu sa certification. voulant pas nécessairement s'expatrier de la région, Guillaume a suivi des cours à l'université en gestion des ressources humaines et s'est fait engager chez Molson. Il a par la suite travaillé chez Coca-Cola avant de revenir dans l'entreprise en août 2020. Selon Samuel, Guillaume est l'artiste de la famille. Il est le gestionnaire des réseaux sociaux et du marketing, en plus de s'occuper des ressources humaines et du département des fruits

Enfin, l'aîné de la famille, Antony Pilote, a fait des études en administration à l'Université de Sherbrooke. Après avoir terminé ses études, il est revenu dans la région avec sa conjointe. Il a travaillé à l'ouverture du IGA Express à Kénogami, ou il a été directeur pendant trois ans. Par la suite, il a travaillé chez Molson avant de retrouver ses frères à l'Intermarché en janvier 2021. C'est lui qui est responsable de l'agence SAQ dans le commerce, en plus d'aider Samuel pour l'administration.

et légumes.

#### **UNE HISTOIRE DE FAMILLE**

Les frères Pilote ont grandi dans le détail alimentaire, alors que Marc et Guy ont acheté le commerce lorsque ceux-ci étaient très jeunes. « J'ai grandi ici, je me faisais des cabanes dans la place où on sert les boîtes vides », explique Samuel. Avant d'être propriétaire du Marché Bourget, Marc, boucher de formation, a été propriétaire d'un dépanneur.

À ce jour, il y a des employés de longue date qui travaillent toujours pour l'entreprise. Pour Samuel, « il y a des employées ici qui travaillent toujours pour nous qu'on appelle ma tante tellement on les a côtoyées. Je les ai vues plus que bien des membres de ma famille que l'on voit moins souvent ».

Pour eux, toutes les décisions sont basées sur la famille. La famille au sens propre, mais aussi au sens large, alors qu'autant les employés que les clients de Saint-Ambroise les ont vu grandir. « Quand tu viens travailler ici, tu fais partie de la famille », affirme-t-il.

Pour conclure, Samuel l'explique bien : « Pour œuvrer dans l'alimentation, il faut être passionné et cette passion a été transmise par notre père ».

#### LA RELÈVE : ALEX, GUILLAUME, ANTONY ET SAMUEL PILOTE







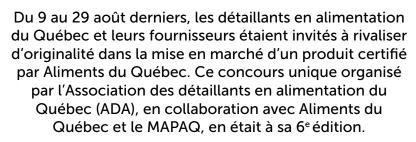


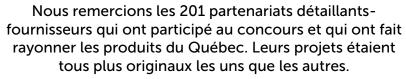


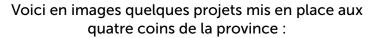




# **BRAVO!**











WILLIAM

















# **Volet consommateur**

Pour une deuxième année consécutive, les consommateurs étaient invités à voter pour leur projet de marchandisage favori et couraient la chance de gagner l'un des cinq prix de 1 000 \$ de produits d'ici. Plus de 48 000 personnes ont voté et ont pu découvrir des entreprises d'ici et des détaillants propriétaires de partout au Québec.

Félicitation à Marie-Pier Thibault de Sherbrooke et à Odette Lasnier et à Elizabeth Brassard de Québec pour avoir mis la main sur trois des prix. Les autres gagnants seront dévoilés sur nos réseaux sociaux.

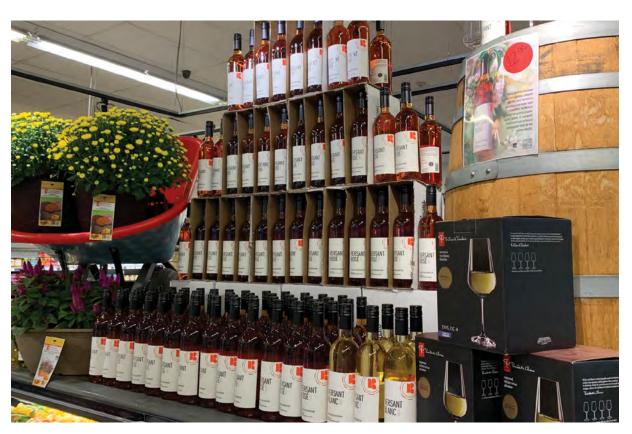
# Prix du public

Félicitations à l'Intermarché Boyer ainsi qu'au Vignoble Coteau Rougemont, qui ont remporté le Prix du public. Ce sont plus de 13 000 consommateurs qui ont donné leur vote à cette mise en marché colorée et originale.

Le Versant rosé 2020 mis en valeur pour le concours séduit par son côté gourmand et sa fraîcheur. Avec les chaleurs que nous avons connues cet été, c'est un produit idéal à déguster comme apéro.

Au cours des trois semaines du concours, le produit a été mis en vedette à l'entrée du magasin. En plus des prix offerts aux consommateurs par le concours, l'Intermarché Boyer a organisé un concours au magasin pour gagner 500 \$ en épicerie.











# Dévoilement des gagnants

Les gagnants vous seront dévoilés cet automne lors du congrès de l'ADA le 12 novembre prochain.



Commerce de proximité



Produit régional



Commerce de proximité





# SUIVIDE DOSSIERS

L'été tire à sa fin. Après une période d'accalmie de la pandémie et avoir atteint les cibles de vaccination du gouvernement, nous devons maintenant faire face à une quatrième vague de la COVID-19. Malgré tout, le gouvernement ne prévoit pas, du moins pour le moment, un nouveau confinement. Celui-ci a aussi mis en place le passeport vaccinal afin de limiter les sorties non essentielles des non-vaccinés. Cela ne concerne pas les commerces alimentaires. Malgré tout, les enjeux politiques continuent d'évoluer, alors que le gouvernement fédéral a plongé le pays en élection hâtive. Voici un résumé des derniers mois:

# **AGROALIMENTAIRE**

# UNE AIDE FINANCIÈRE DE 514 625 \$ POUR L'ADA ▼

Le 29 juin dernier, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation André Lamontagne a annoncé une aide financière de 514 625 \$ sur trois ans accordée à votre Association. L'annonce s'est déroulée à la COOP IGA de Montmagny en compagnie du ministre, de la députée Marie-Ève Proulx et de plusieurs autres invités de la région.

Cette aide financière provient du programme de développement des marchés bioalimentaires. L'objectif premier du programme est de faciliter l'accès des entreprises bioalimentaires aux réseaux de distribution alimentaire sur le marché québécois en dehors du milieu institutionnel.

La contribution financière du MAPAQ permet à L'ADA de consolider, pour les trois prochaines années, le concours *Les Aliments du Québec dans mon panier!*. Notre concours de marchandisage permet de créer des liens d'affaires entre deux entreprises. Il permet également de faire rayonner des produits québécois.

En plus de financer le concours, le MAPAQ souhaite que l'ADA collabore avec d'autres partenaires, dont les Tables de concertation bioalimentaires du Québec de différentes régions. Au cours des prochaines années, nous voulons organiser des activités de maillage avec les différents acteurs de la chaîne bioalimentaire. Surveillez l'édition d'automne du *RADAR* pour plus de détails!

# POLITIQUE BIOALIMENTAIRE: 2° RENCONTRE DES PARTENAIRES ▼

Les 20 et 21 mai derniers, s'est déroulée la 2° rencontre des partenaires en lien avec la politique bioalimentaire du Québec. Sous le thème Pour une plus grande autonomie alimentaire, divers intervenants ont pris la parole pour expliquer leur vision de l'autonomie alimentaire au Québec.

Lors de la première journée, Pierre-Alexandre Blouin, président-directeur général de l'ADA, a participé à un panel intitulé Accroître la demande pour les aliments québécois. Il a mis en lumière les nombreuses initiatives que les détaillants propriétaires réalisent en magasin. Il a également rappelé aux participants que le détail alimentaire est un milieu d'affaires propice pour les producteurs et les transformateurs québécois. Il s'agit d'un excellent canal de commercialisation, peu importe la taille de l'entreprise. Il a également profité de l'occasion pour inviter les gens à participer à notre concours de marchandisage Les Aliments du Québec dans mon panier! qui a eu lieu pour une 6e édition cet été.

Concernant les travaux de la politique bioalimentaire 2018-2025, ceux-ci seront centrés en fonction de l'autonomie alimentaire et de la relance de l'économie. Le gouvernement veut favoriser l'achat local autant par les consommateurs que par les entreprises et les institutions. Il veut accroître l'offre de produits québécois et renforcer la chaîne d'approvisionnement. Les investissements gouvernementaux viseront à atteindre ces objectifs.

À plusieurs reprises, nous avons mentionné au gouvernement que les détaillants propriétaires souhaitent participer à la relance de l'économie. Cependant, il faudra que le gouvernement reconnaisse nos défis de main-d'œuvre et qu'il contribue à nous épauler avec diverses mesures. Si nous continuons à avoir un déficit en termes d'employés, il sera plus difficile de pouvoir contribuer à la pleine relance économique du Québec.



#### RÉFORME DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES ▼

Le 10 juin dernier, à l'Assemblée nationale, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, M. André Lamontagne, a présenté le projet de loi no 99 – Loi modifiant principalement la Loi sur les produits alimentaires. Les modifications introduites par ce projet de loi visent principalement à donner plus de flexibilité aux entreprises et à diminuer leur fardeau administratif tout en améliorant la traçabilité des aliments. Il faut souligner que ce projet de loi donne beaucoup de pouvoir au gouvernement, car les modalités d'application se retrouveront dans des règlements connus ultérieurement.

Élément central de cette réforme, la loi 99 ferait passer le nombre de catégories de permis alimentaires de 49 à 5, ainsi que l'instauration d'un régime d'enregistrement pour remplacer certains types de permis et pour alléger les coûts financiers et administratifs des entreprises. Selon notre compréhension, au terme du processus complet, les frais variables en fonction des pieds linéaires de maintien chaud-froid devraient par exemple disparaître, tout comme la nécessité de combiner différents permis dans un même établissement à moins d'y effectuer des opérations à plus haut risque.

Avant la pandémie, nous avions participé à des travaux préliminaires avec d'autres groupes visés par les modifications. Nous sommes heureux de constater que pour le MAPAQ, la réforme de ses processus pour être en phase avec les meilleures pratiques de l'industrie demeure une priorité, et ce, sans compromis sur l'application de mesures équitables et sécuritaires en matière de salubrité des aliments.

LE 26 AOÛT DERNIER, NOUS AVONS PARTICIPÉ AUX CONSULTATIONS PARTICULIÈRES DU PROJET DE LOI À L'ASSEMBLÉE NATIONALE. NOUS AVONS FAIT QUELQUES RECOMMANDATIONS AU GOUVERNEMENT :

Le maintien du système actuel d'inspection basé sur la notion du risque.

Une équité, dans la réglementation, pour les formalités et les coûts des permis.

Une définition claire et équitable des responsabilités et des obligations des différentes catégories d'exploitants.

Un accompagnement pour les nouveaux secteurs visés par des plans de contrôle.

Nous espérons également une consultation avant la première publication des règlements qui découleront du projet de loi puisque, comme nous l'avons expliqué ici, il y aura de nombreuses implications.



### **ENVIRONNEMENT**

#### LES PROJETS PILOTES DE LA NOUVELLE CONSIGNE ÉLARGIE EN VIGUEUR! V

Alors que nous attendons des nouvelles des résultats des travaux sur la réglementation de la nouvelle consigne, prévus à l'automne, 7 projets pilotes ont été annoncés le 17 août dernier par Benoit Charette, ministre de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques. Tous des projets pilotes doivent récupérer les contenants consignés actuellement et les contenants qui seront consignés (tous les contenants de boissons entre 100 ml et 2 litres).

Le but des projets est d'expérimenter les différentes réalités dans divers contextes afin d'éviter d'implanter des solutions mal adaptées ou encore inefficaces. Nous devons vérifier la capacité d'un site à fort volume à desservir un quartier ou une municipalité. Il faut également tester des installations automatisées à proximité des résidents et dans quelques sites.

#### VOICI LA LISTE DES LIEUX ET DES TYPES DE PROJETS PILOTES :

**GRANBY**: Centre de dépôt automatisé, opéré par le IGA extra Saint-Pierre, avec 6 gobeuses automatisées et adaptées à tous les types de contenants et des convoyeurs qui trient les contenants dans différents bacs.

TROIS-RIVIÈRES (SECTEUR CAP-DE-LA-MADELEINE): Centre de dépôt avec, avec trois gobeuses pour les contenants consignés en vigueur. Le reste des contenants est trié manuellement. Le centre est opéré conjointement par des détaillants et des personnes ayant une déficience intellectuelle ou un trouble du spectre de l'autisme.

**CHÂTEAUGUAY :** Conteneur automatisé sur le terrain du IGA Extra de Châteauguay. Le conteneur contient deux gobeuses qui reprennent tous les contenants. Ceux-ci sont récupérés directement à l'arrière du conteneur par les récupérateurs.

MONTRÉAL (2 PROJETS): Dans l'entrée du Maxi Papineau, trois gobeuses reprennent tous les contenants. Ceux-ci sont redirigés vers des bacs de récupération à l'intérieur du magasin.

La coopérative des Valoristes récupère les contenants à l'ancienne gare du Terminus des voyageurs. Il s'agit d'un tri manuel des contenants.

À noter : Il n'y a pas de projets pilotes à Montréal qui permettent de mesurer, en forte densité urbaine, le retour des contenants. L'absence d'un projet pilote pour desservir la population des quartiers fortement peuplés où l'espace est rare nous préoccupe grandement.

**TERREBONNE**: L'interface de la gobeuse est installée à l'intérieur de la SAQ dépôt, mais avec un kiosque annexé à l'extérieur du magasin. Les contenants se retrouvent dans un conteneur qui classe, dans quatre différents bacs, les contenants par type de matière.

**MONT-LAURIER** : C'est un centre de dépôt avec quelques anciennes gobeuses et celui-ci implique de la main-d'œuvre avec l'organisme local Zone-Emploi. C'est essentiellement du tri manuel pour les contenants non consignés.

Parmi les prochaines étapes, l'une des plus importantes sera l'élaboration de la stratégie de transition. Avec une hausse importante des contenants consignés, les consommateurs devront bien comprendre le nouveau système et y adhérer. De plus, il sera aussi important de minimiser la reprise manuelle et la surcharge des installations actuelles au détail, qui sont largement inadéquates pour gérer les volumes attendus par la modernisation. Évidemment, l'ADA sera aux premières loges de cette transition pour s'assurer que les détaillants ne soient pas submergés de contenants à trier, à manipuler et à entreposer.

Au cours de l'automne, nous devrions être en mesure de vous consulter sur la réglementation proposée par le gouvernement du Québec.





### MAIN-D'OEUVRE

#### DIAGNOSTIC SECTORIEL DU DÉTAIL ALIMENTAIRE 2020-23 **T**

Dans son dernier diagnostic sectoriel, le CSMOCA confirme certaines tendances de fonds et qui tiennent toujours la route malgré que la majorité des données utilisées datent d'avant la pandémie.

Depuis 2016, le secteur a perdu 353 dépanneurs, 83 boucheries, 30 fruiteries et 10 poissonneries. En contrepartie, le secteur s'est bonifié de 144 magasins d'alimentation spécialisés, de 93 boulangeries-pâtisseries et de 61 supermarchés-épiceries.

Comparativement au poids démographique des régions, on compte une part plus importante d'emplois chez les détaillants en alimentation dans certaines régions telles que le Bas-Saint-Laurent, le Saguenay-Lac-Saint-Jean, l'Abitibi-Témiscamingue, la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine et Chaudière-Appalaches. Ce constat est souvent le signe d'une économie régionale moins diversifiée, mais également d'une importance accrue de notre secteur dans ces régions.

Alors que, dans l'ensemble des industries, le segment des 15 à 24 ans représente 15 % des personnes en emploi, cette proportion s'élève à 36 % pour le secteur du commerce de l'alimentation. On note une prédominance de cette tranche d'âge dans les épiceries (43 %). Évidemment, notre secteur est souvent la porte d'entrée de nombreux jeunes dans le marché du travail, ce qui explique aussi le grand nombre d'employés à temps partiel.

Au cours des trois prochaines années, les besoins en main-d'œuvre seront variés. On remarque toutefois un besoin prédominant des postes de caissiers et de commis au service à la clientèle. Si l'on compare les besoins exprimés par les employeurs à la part occupée par les différents postes au sein de la main-d'œuvre, on constate que les besoins pour les bouchers sont particulièrement élevés, ce qui indique généralement une main-d'œuvre vieillissante ou un taux de roulement élevé. D'ailleurs, notons que les établissements sondés estiment qu'ils auront besoin de près de 2500 bouchers au cours des trois prochaines années. Or, le nombre de diplômés au programme de formation de Boucherie de détail poursuit son déclin (-12 % en 2019) et sera loin de suffire à la demande.

On estime à environ 8225 le nombre de postes vacants au sein du secteur au moment du sondage (février 2021), soit un taux de postes vacants de 5,3%, supérieur à ce que l'on observe au Québec (généralement autour de 3.5%).

Pour consulter l'intégralité du dernier diagnostic sectoriel, consultez le : https://csmoca.org/wp-content/uploads/2021/05/Diagnostic-sectoriel2.pdf

# COALITION POUR LE MAINTIEN DE PROGRAMMES COLLÉGIAUX \*

Plusieurs organisations, dont le CSMOCA, ont formé une coalition pour inviter le Comité national des programmes d'études professionnelles et techniques (CNPEPT) à renoncer à son idée d'abolir les programmes de techniques de bureautique, techniques de comptabilité et de gestion ainsi que gestion de commerce afin de les fusionner dans un programme générique de techniques de l'administrationavec des voies de sortie beaucoup moins spécialisées.

Pour la Coalition, les trois programmes répondent déjà à la fois aux ambitions bien distinctes des étudiantes et des étudiants et aux besoins spécifiques du marché du travail, et leur fusion priverait le Québec, particulièrement les PME, de cette main-d'œuvre à l'expertise reconnue. Les PME ne peuvent amener elles-mêmes des diplômé(e)s généralistes à devenir spécialistes et doivent pouvoir s'appuyer sur l'excellence des formations collégiales. Pour toutes ces raisons, l'ADA joindra sa voix à la Coalition.



# FÉDÉRAL

### **ÉLECTIONS FÉDÉRALES ▼**

Le 15 août dernier, le premier ministre canadien sortant, Justin Trudeau, a rencontré la gouverneure générale Mary Simon pour lui demander de dissoudre le Parlement, plongeant le pays en élections. Ce faisant, les Canadiens seront appelés à se prononcer aux urnes le 20 septembre prochain.

Lors de la campagne électorale, trois sujets vous concernent plus spécifiquement ; les frais de cartes de crédit, la main-d'oeuvre et le code de bonne conduite. Voici les positions tirées des plateformes des différents partis politiques sur ces enjeux.

	I.	*	<b>*NPD</b>	8
FRAIS DE CARTES DE CRÉDIT	Engager à légiférer sur les cartes de crédit.	Remettre à jour le Code de conduite destiné à l'industrie canadienne des cartes de crédit.	Mettre fin à la fraude des compagnies en plafonnant les frais élevés des cartes de crédit pour les commerçants à 1 %.	Avoir des frais de cartes de crédit moins élevés pour les transactions en ligne.
MAIN- D'OEUVRE	Créer un crédit d'impôt pour prolongation de la carrière afin que des aînés qui souhaitent rester dans la population active puissent le faire. Le crédit d'impôt permettrait aux personnes de 65 ans et plus gagnant un revenu de travail de réduire leurs impôts. Les aînés qui gagnent au moins 5 000 \$ au travail pourront éliminer l'impôt payable sur une partie de leur revenu et recevront un crédit d'impôt pouvant atteindre 1650 \$.	Doubler l'Allocation canadienne pour les travailleurs jusqu'à concurrence de 2800 \$ pour les particuliers et de 5000 \$ pour les familles, et l'offrir comme un dépôt trimestriel direct au lieu d'un remboursement d'impôt à la fin de l'année. Cela aidera les aînés qui décident de continuer à travailler après leur retraite afin d'avoir un revenu un peu plus élevé. Cela offrira une augmentation salariale de 1 \$/heure aux aînés à faible revenu pour ceux qui décident de travailler à temps partiel pour augmenter leur revenu de retraite.	Améliorer les conditions de travail grâce à des mesures de soutien comme les congés de maladie payés et la couverture des médicaments d'ordonnance, car pour créer des emplois, il faut considérer les travailleuses et travailleurs comme essentiels.	Propose des mesures encourageant le travail des aînés avec leur expertise inestimable, en permettant à ceux à faible revenu de travailler davantage sans pénalité.
CODE DE CONDUITE	Position politique actuelle (code volontaire avec des objectifs à identifier par l'industrie).	Travailler avec les provinces pour adopter un code sur l'approvisionnement alimentaire afin de contrer les prix et les pratiques abusives des détaillants qui nuisent aux agriculteurs, aux producteurs et aux transformateurs.	Aucune mention.	Aucune mention.





### LE CANADA AURA UN CODE DE BONNES PRATIQUES POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE \*

Le comité de travail mandaté par les ministres de l'Agriculture du Canada a déposé son rapport en juillet dernier. Celui-ci a conclu que des situations abusives ont cours dans la chaîne d'approvisionnement et qu'elles doivent assurer des relations plus saines. Nous sommes très satisfaits qu'ils aient décidé d'endosser l'approche mise de l'avant par l'Alliance de l'industrie alimentaire canadienne (dont est membre l'ADA), qui prône l'élaboration d'un tel code par l'industrie elle-même.

Les ministres de l'Agriculture de partout au pays demandent donc à l'industrie de consacrer les prochains mois à trouver un terrain d'entente qui sera au bénéfice de tous les acteurs de la chaîne bioalimentaire. Le groupe de travail accompagnera l'industrie dans ses efforts pour atteindre cet objectif. Le travail du comité pancanadien n'est pas terminé: les ministres examineront la suite des travaux d'ici la fin de l'année et s'assureront que ceux-ci mènent à une solution convenable et acceptable pour l'ensemble du secteur agroalimentaire.

Un facilitateur a été mandaté par le comité pour accélérer les rapprochements entre les différents groupes de l'industrie. Il s'agit de Marc Valois un consultant avec une vaste expérience de médiation et la réalisation de divers mandats, tant pour le secteur public que pour le secteur privé.

Le déclenchement de la campagne électorale risquait de mettre en péril les travaux du comité puisque le gouvernement fédéral risquait la paralysie, mais nous avons eu la confirmation que les travaux du facilitateur se poursuivront. M. Valois a déjà sollicité notre participation à des échanges, auxquels nous collaborerons y collaborerons évidemment.

# **ALCOOL**

# LA SAQ PEUT DIRE MERCI AUX ÉPICIERS >

Les résultats du 3e trimestre de la SAQ démontrent une croissance marquée pour les ventes de vin dans le réseau des épiceries. La proportion des ventes réalisées par notre réseau a grimpé à 11,8 %, par rapport à 10,1 % un an plus tôt. Même chose pour les agences et autres clients, qui atteignent 4,1 %, par rapport à 3,6 % un an plus tôt. Il est évident que les difficultés du secteur de la restauration y sont pour quelque chose, mais il faut aussi réaliser l'attrait du réseau le plus accessible aux consommateurs malgré une variété plus limitée. Imaginez ce que nous pourrions faire avec une offre élargie...

Les consommateurs ont un intérêt pour notre réseau de distribution d'alcool. Malheureusement, vous êtes encore limités par le nombre de produits que vous pouvez offrir en magasin. C'est le temps d'ouvrir le catalogue de produits pour les détenteurs de permis d'alcool qui respectent la réglementation actuelle.

Nous avons également appris certains changements pour les agences SAQ. Les détaillants ne pourront plus faire des commandes de demi-caisses à partir de cet été. Les agences devront procéder par des commandes en caisses complètes. De plus, la SAQ tente d'améliorer son système de livraison en succursale pour que les commandes des agences soient distinctes des commandes de la succursale. Cela devrait rendre plus efficace votre cueillette lors de votre visite en succursale. Cependant, nous continuons de croire qu'il est temps de réfléchir à la livraison directement chez les agences, surtout quand le camion de la SAQ passe directement dans votre municipalité.

# À LA MÉMOIRE DE

L'ADA désire transmettre ses condoléances aux familles, aux proches et aux amis des personnes décédées.



#### NORMAND DUCHEMIN 1941-2021

L'homme d'affaires rassembleur nous a quittés en mai dernier. Reconnu pour son dévouement, Normand a fondé en 1984 le supermarché IGA Duchemin. Il a naturellement transmis sa passion de l'alimentation à ses fils Daniel et Richard, ainsi qu'à ses petits-fils. Nous nous souviendrons de Normand comme étant une personne généreuse, déterminée et impliquée dans sa communauté.

#### PLUS DE 11 300 VICTIMES DE LA PANDÉMIE

Nous voulons de nouveau rendre hommage à tous les Québécois décédés de la COVID-19 au cours de la dernière année. Ce sont des parents, des amis, des collègues, des proches. L'ADA est de tout cœur avec ceux qui doivent vivre avec la perte d'un être cher en ces temps particulièrement difficiles.



Avec cette tribune, l'ADA souhaite rendre hommage à tous ceux et celles qui ont travaillé de près ou de loin dans le secteur de l'alimentation et qui, malheureusement, sont partis trop vite. N'hésitez pas à nous informer du décès de gens dans votre entourage et nous partagerons la triste nouvelle.

Écrivez nous à : info@adaq.qc.ca

# Les Grandes RENCONTRES



TOUS
CONNECTÉS
POUR LA
PRÉVENTION!

# Du 2 au 25 novembre 2021

- 8 conférences en ligne offertes, dont 2 gratuites
- 50 \$ par conférence
- Rabais de 50 % à l'achat de 3 conférences ou plus

Consultez notre programmation et inscrivez-vous dès maintenant!

grandesrencontrescnesst.com

PRÉSENTÉES PAR :

Le Grand
RENDEZ-VOUS
SANTÉ ET SÉCURITÉ DU TRAVAIL























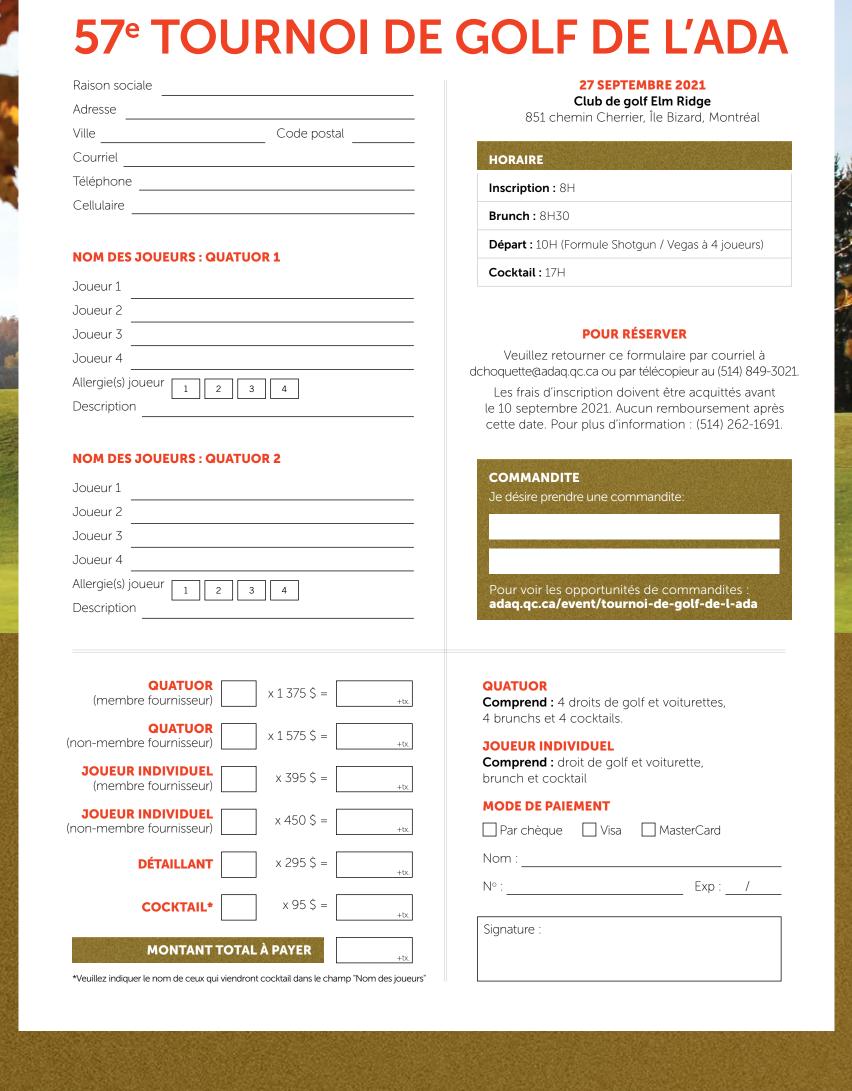
### PROFITEZ-EN POUR FORMER UN QUATUOR ET RENFORCER OU DÉVELOPPER VOS LIENS D'AFFAIRES AVEC DES DÉTAILLANTS!

Nous vous encourageons fortement à inviter vos clients détaillants à notre tournoi de golf afin de développer ou de consolider vos relations d'affaires avec ceux-ci. Rares sont ceux qui refusent de passer une journée en plein air dans une ambiance amicale et décontractée. Sachez que nous pouvons également vous mettre en contact avec des détaillants afin de compléter votre quatuor.

## **COÛT MEMBRE FOURNISSEUR**

1375 \$

Inclus: 4 brunchs, 4 droits de golf, 2 voiturettes, 4 accès au cocktail, consommations incluses.





# PANDÉMIE, PÉNURIE DE MAIN-D'OEUVRE: COMMENT S'EN SORTIR!



### SE DÉMARQUER COMME EMPLOYEUR DE CHOIX COMMENT ? EN INSTAURANT DE SAINES PRATIQUES DE GESTION ET DE DÉVELOPPEMENT DE VOTRE PERSONNEL POUR Y PARVENIR, LES OUTILS DU CSMOCA!













FORMATIONS COFFRET DE GESTION
EN LIGNE DE VOTRE PERSONNEL

SOYEZ PRÊTS! TROUSSE D'OUTILS WEB MANUEL DE L'EMPLOYÉ GUIDES PRODUITS EN FORMAT NUMÉRIOUE

Les membres de l'ADA bénéficient d'un abonnement au Portail Performance du CSMOCA leur donnant accès aux outils SANS FRAIS









# NOUS DEVONS AGIR ET TROUVER DES SOLUTIONS DURABLES POUR ATTIRER ET ENGAGER LA MAIN-D'ŒUVRE!

Votre bassin de candidats potentiels a dorénavant accès à une imposante offre de postes et de programmes de formation et d'intégration en emploi pour faciliter l'accès à l'emploi dans un nombre considérable de secteurs d'activités.

Le CSMOCA, votre organisme de main-d'œuvre, a récemment réalisé et diffusé un portrait de la main-d'œuvre du secteur, incluant un volet COVID-19. Dans le cadre de cette analyse, nous vous avons questionnés sur les principaux enjeux et défis relatifs à la main-d'œuvre auxquels vous faites face. La rareté de la main-d'œuvre était déjà bien présente avant la pandémie, mais qu'en est-il aujourd'hui?

Je vous invite à consulter le résultat de l'enquête au : csmoca.org/diagnostic-sectoriel.

En quelques lignes, voici les défis de main-d'œuvre dont vous nous avez fait part et quelques solutions à envisager :

#### LE RECRUTEMENT

Comment prendre la bonne position devant les autres secteurs d'activités? Il faut se rendre à l'évidence, les principales raisons des difficultés de recrutement concernent la faible quantité de candidatures reçues pour les postes disponibles. Il faut donc revoir et trouver de nouveaux moyens variés pour attirer la main-d'œuvre: ne plus attendre que les candidats viennent à nous, mais trouver où ils se trouvent et aller vers eux.

#### LA RÉTENTION

Recruter, c'est bien, conserver votre main-d'œuvre, c'est mieux! Pour vous distinguer de la concurrence des autres secteurs, il devient important de développer votre marque employeur, de vous positionner comme employeur de choix dans votre région pour fidéliser vos employés actuels. Ceux-ci deviendront des ambassadeurs de votre commerce et auront une influence positive sur vos futurs employés. Faire preuve envers vos employés, l'ambiance de travail, la flexibilité des horaires et des tâches vous permettront de vous démarquer de la concurrence. Avec la pandémie que nous traversons jamais d'être à l'écoute de votre personnel.

#### LES INNOVATIONS

Vous connaissez l'expression: la nécessité mois ont accéléré la réflexion et l'implantation de diverses innovations technologiques afin de répondre à de nouveaux besoins. C'est notamment le cas du commerce électronique avec l'épicerie en ligne. La COVID-19 a activé la création de nouveaux postes liés au service de vente en ligne, comme celui de préparateur des commandes en ligne, gestionnaire du site internet et de coordonnateur web pour ne mentionner que ceux-là. Alors que plus de la moitié des établissements possèdent un site web, comment se fait-il que, encore aujourd'hui, moins du quart détiennent un site transactionnel?

J'aurai le plaisir de discuter de maind'œuvre avec vous lors de votre congrès de l'ADA. Profitons de cet événement pour découvrir des solutions et voyons ensemble comment votre CSMO peut vous soutenir!

#### Laurence Zert

Directrice générale du CSMOCA



AU TRAVAIL, LA COVID-19 NE PREND PAS DE PAUSE.



Les mesures de prévention, c'est l'affaire de tous. Restons vigilants!

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



# ORES ANDES

# **UN PREMIER RENDEZ-VOUS EN DEUX ANS!**

Après plus d'un an et demi à distance à cause de la pandémie, il est enfin Temps de se revoir et d'échanger sous le même toit!

Vous retrouverez des conférences pertinentes, dont plusieurs sur la main-d'œuvre, dès le vendredi après-midi.

Encore plus que jamais, le congrès de l'ADA est un moment important de l'année, car il permet de se retrouver pour échanger sur les nouvelles réalités de notre industrie, d'apprendre de ses compères, en plus de découvrir de nouveaux produits et de nouvelles façons de faire. Ne manquez pas le retour de ce rendez-vous unique et rassembleur!

#### ! ATTENTION!

En fonction de l'évolution des règles sanitaires, des changements pourraient devoir être apportés à notre événement. Présentement, nous sommes limités à une capacité maximale de 250 participants. Nous vous tiendrons au courant du moindre changement. Merci de votre compréhension.

# **VENDREDI**



# **ATFI IFR**

Par Hélène Douville, Laurence Zert et Nadine Moranville

Attirer et garder vos employés

Des trucs et astuces qui fonctionnent!





# **CONFÉRENCE**

Par Tasseda Boukherroub, professeure en génie industriel l'ÉTS

Vers une industrie agroalimentaire 4.0

Défis et opportunités pour adresser l'enjeu de gestion du capital humain.



# CONFÉRENCE

Par Catherine Morneau, directrice générale du Groupe Morneau

Libérer l'énergie dans nos organisations

Comment transformer son entreprise vers l'entreprise responsabilisante et engager ses collaborateurs dans le processus.



# **CONCOURS**

Dévoilement des gagnants

Les quatre partenariats gagnants du concours *Les Aliments du Québec dans mon panier!* seront honorés lors du congrès. Animation par Danny St Pierre.

# **SAMEDI**

**AGA** 

# DOSSIERS POLITIQUES

**CONFÉRENCES** 

# TEMPLE DE LA RENOMMÉE

\*\*Chaque année, l'ADA organise un gala des plus prestigieux visant à reconnaître le travail des bâtisseurs de l'industrie alimentaire. Soirée animée par Mélanie Maynard, on vous donne rendez-vous le samedi pour leur rendre hommage de manière mémorable! Voici nos cinq intronisés cette année :





### **VOLET FOURNISSEUR**



Philip Issenman
ID Foods
Laval

### **VOLET DÉTAILLANT**



Suzanne Corriveau
IGA extra Magasin Coop de Plessisville
Plessisville



Gilles Bouchard Provigo Le Gardeur



Charles Fordham Metro Plus Fordham Saint-Zotique



Jean-Claude et Lauriette Fortin Boucherie JC Fortin Saint-Étienne-des-Grès

# **DIMANCHE**SPECTACLE HUMORISTIQUE

\* Sujet à changement, sans préavis.

# RÉSERVEZ AVANT LE 22 OCTOBRE ET ÉCONOMISEZ!

Détaillants, fournisseurs, sachez que d'importants rabais sont offerts à ceux qui s'inscrivent tôt. N'attendez plus! Il est possible de réserver votre chambre dès maintenant

# **COÛTS INSCRIPTION COMPLÈTE** (AVANT TAXES)

#### DÉTAILLANT

Jusqu'au 21 octobre		
	Membre*	Non-membre
Dépanneur	500\$	600\$
Épicerie – de 10 000 pi²	700 \$	800\$
Épicerie + de 10 000 pi²	900\$	1000\$
Après le 21 octobre		
Après le 21 octobre	Membre*	Non-membre
Après le 21 octobre  Dépanneur	<b>Membre*</b> 700 \$	Non-membre 900\$

#### **FOURNISSEUR ET DISTRIBUTEUR**

Jusqu'au 21 octobre	
Membre*	1 690 \$
Non-membre	2 150 \$
Après le 21 octobre	
Membre*	1 950 \$
Non-membre	2 400 \$

# **COÛTS INSCRIPTION À LA CARTE** (AVANT TAXES)

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

# **IMPORTANT!**

#### Réservation des chambres

Afin de bénéficier d'un tarif préférentiel à partir de 195\$, et surtout pour nous éviter des frais additionnels, merci d'utiliser notre code d'événement au moment d'effectuer la réservation de votre chambre.

**Sans frais:** 1-800-447-1414 et mentionnez faire partie du groupe ADAQ2021

**Réserver en ligne:** https://book.passkey.com/go/adaq2021

Code de réservation: ADAQ1121

# **FORMULAIRE D'INSCRIPTION >** 65° CONGRÈS ANNUEL DE L'ADA

INSCRIPTION COMPLÈTE	INSCRIPTION À LA CARTE	ALLERGIES ALIMENTAIRES
Congrès annuel 3 jours	Vendredi Samedi	Oui Non Précisez :
	Jamear	PAIEMENT
Entreprise :		Total avant taxes :
Nom et prénom (délégué(e)) :		☐ Visa ☐ MasterCard ☐ Facturez-moi
Nom et prénom (conjoint(e)) :		
idresse:	Ville :	
rovince :	Code postal :	
-éléphone :	Cellulaire :	
Courriel :		Signature :
detournez à <b>sarchambault@adaq.qc.ca</b> ou par oit valide. Les frais doivent être acquittés avant	écrit à l'ADA avant le 21 octobre afin de rec fax : <b>(514) 849-3021</b> . Aucun remboursement a le 31 octobre. *À l'exception d'un report ou ar	cevoir un remboursement complet moins les frais d'inscription de 75 \$ perçus par délégué(e).  après le 25 octobre*; les substitutions sont acceptées. Le paiement complet doit être fait pour que l'inulation de l'événement suite aux mesures gouvernementales.
Pour réserver en ligne : https://book.p. Le code de réservation : ADAQ1121  Annulation : Vous devez envoyer un avis Retournez à sarchambault@adaq.qc.ca ou par soit valide. Les frais doivent être acquittés avant ASSEMBLÉE AN	e écrit à l'ADA avant le 21 octobre afin de rec fax : (514) 849-3021. Aucun remboursement a le 31 octobre. *À l'exception d'un report ou an	près le 25 octobre*; les substitutions sont acceptées. Le paiement complet doit être fait pour que l inulation de l'événement suite aux mesures gouvernementales.
Pour réserver en ligne : https://book.p. Le code de réservation : ADAQ1121  Annulation : Vous devez envoyer un avis Retournez à sarchambault@adaq.qc.ca ou par soit valide. Les frais doivent être acquittés avant ASSEMBLÉE AN	e écrit à l'ADA avant le 21 octobre afin de rec fax : (514) 849-3021. Aucun remboursement a le 31 octobre. *À l'exception d'un report ou an	près le 25 octobre*; les substitutions sont acceptées. Le paiement complet doit être fait pour que l'
Pour réserver en ligne: https://book.p. Le code de réservation: ADAQ1121  Annulation: Vous devez envoyer un avis Retournez à sarchambault@adaq.qc.ca ou par soit valide. Les frais doivent être acquittés avant  ASSEMBLÉE AN  AVIS DE CONV  Cher membre détaillant,	fax: (514) 849-3021. Aucun remboursement a le 31 octobre. *À l'exception d'un report ou ar	près le 25 octobre*; les substitutions sont acceptées. Le paiement complet doit être fait pour que la inulation de l'événement suite aux mesures gouvernementales.
Pour réserver en ligne: https://book.ple code de réservation: ADAQ1121  Annulation: Vous devez envoyer un avis detournez à sarchambault@adaq.qc.ca ou par oit valide. Les frais doivent être acquittés avant de la company de la c	récrit à l'ADA avant le 21 octobre afin de recretaire de la company de l	près le 25 octobre*; les substitutions sont acceptées. Le paiement complet doit être fait pour que la inulation de l'événement suite aux mesures gouvernementales.  JR LES MEMBRES DÉTAILLANTS  ON SOUMISE
Pour réserver en ligne: https://book.p. Le code de réservation: ADAQ1121  Annulation: Vous devez envoyer un avis detournez à sarchambault@adaq.qc.ca ou par oit valide. Les frais doivent être acquittés avant de l'accompany de l'acco	récrit à l'ADA avant le 21 octobre afin de recretaire de la complex de l	près le 25 octobre*; les substitutions sont acceptées. Le paiement complet doit être fait pour que la inulation de l'événement suite aux mesures gouvernementales.  JR LES MEMBRES DÉTAILLANTS  ON SOUMISE
Pour réserver en ligne: https://book.ple code de réservation: ADAQ1121  Annulation: Vous devez envoyer un avis etournez à sarchambault@adaq.qc.ca ou par bit valide. Les frais doivent être acquittés avant l'ASSEMBLÉE AN Cher membre détaillant, le président du conseil d'administra d'. André Forget, me prie de vous co l'assemblée annuelle des membre le l'ADA, qui aura lieu dans le cadre 15e congrès annuel de l'Association,	récrit à l'ADA avant le 21 octobre afin de recretaire de la complexition, privoquer se détaillants du le samedi tenace.	près le 25 octobre*; les substitutions sont acceptées. Le paiement complet doit être fait pour que inulation de l'événement suite aux mesures gouvernementales.  JR LES MEMBRES DÉTAILLANTS  ON SOUMISE
Pour réserver en ligne: https://book.p. Le code de réservation: ADAQ1121  Annulation: Vous devez envoyer un avis detournez à sarchambault@adaq.qc.ca ou par oit valide. Les frais doivent être acquittés avant de l'ASSEMBLÉE AN AVIS DE CONV  Cher membre détaillant, de président du conseil d'administra de l'Assemblée annuelle des membres de l'ADA, qui aura lieu dans le cadre 15° congrès annuel de l'Association, 3 novembre 2021 au Château Fron	récrit à l'ADA avant le 21 octobre afin de recretaire de la complex de l	près le 25 octobre*; les substitutions sont acceptées. Le paiement complet doit être fait pour que inulation de l'événement suite aux mesures gouvernementales.  JR LES MEMBRES DÉTAILLANTS  ON SOUMISE
Pour réserver en ligne: https://book.p. Le code de réservation: ADAQ1121  Annulation: Vous devez envoyer un avis etournez à sarchambault@adaq.qc.ca ou par bit valide. Les frais doivent être acquittés avant de l'ASSEMBLÉE AN AVIS DE CONV  Cher membre détaillant, e président du conseil d'administra de l'Assemblée annuelle des membre le l'ADA, qui aura lieu dans le cadre 15° congrès annuel de l'Association, 3 novembre 2021 au Château Fron d'assemblée constitue l'occasion idéprendre connaissance du plan d'active de la conseil de l'Association de l'assemblée constitue l'occasion idéprendre connaissance du plan d'active de l'Association de l'assemblée constitue l'occasion idéprendre connaissance du plan d'active l'assemblée au l'assemblée constitue l'occasion idéprendre connaissance du plan d'active l'assemblée l'assemblée au l'ass	récrit à l'ADA avant le 21 octobre afin de recretaire de la complex de l	près le 25 octobre*; les substitutions sont acceptées. Le paiement complet doit être fait pour que la inulation de l'événement suite aux mesures gouvernementales.  JR LES MEMBRES DÉTAILLANTS  ON SOUMISE
Pour réserver en ligne: https://book.p. Le code de réservation: ADAQ1121  Annulation: Vous devez envoyer un avis etournez à sarchambault@adaq.qc.ca ou par pit valide. Les frais doivent être acquittés avant de l'ASSEMBLÉE AN AVIS DE CONV  Cher membre détaillant, e président du conseil d'administra d'. André Forget, me prie de vous co l'assemblée annuelle des membre le l'ADA, qui aura lieu dans le cadre 15° congrès annuel de l'Association, 3 novembre 2021 au Château Fron l'assemblée constitue l'occasion idé prendre connaissance du plan d'actives sociation, d'influencer ses orienta qu'elles correspondent à vos attentes.	RÉSOLUTION  Sujet:  Attendu que:	près le 25 octobre*; les substitutions sont acceptées. Le paiement complet doit être fait pour que inulation de l'événement suite aux mesures gouvernementales.  JR LES MEMBRES DÉTAILLANTS  ON SOUMISE
Pour réserver en ligne: https://book.p. Le code de réservation: ADAQ1121  Annulation: Vous devez envoyer un avis etournez à sarchambault@adaq.qc.ca ou par bit valide. Les frais doivent être acquittés avant de l'ASSEMBLÉE ANA AVIS DE CONV  Cher membre détaillant, e président du conseil d'administra d'. André Forget, me prie de vous co l'assemblée annuelle des membre e l'ADA, qui aura lieu dans le cadre 5° congrès annuel de l'Association, 3 novembre 2021 au Château Fron assemblée constitue l'occasion idérendre connaissance du plan d'actissociation, d'influencer ses orienta u'elles correspondent à vos attente encontrer vos collègues des autres	récrit à l'ADA avant le 21 octobre afin de recretaire de la composition, privoquer sa détaillants du le sameditenac.  ale de on de votre tions afin es et d'y bannières.	près le 25 octobre*; les substitutions sont acceptées. Le paiement complet doit être fait pour que inulation de l'événement suite aux mesures gouvernementales.  JR LES MEMBRES DÉTAILLANTS  ON SOUMISE
Pour réserver en ligne: https://book.p. Le code de réservation: ADAQ1121  Annulation: Vous devez envoyer un avis etournez à sarchambault@adaq.qc.ca ou par pit valide. Les frais doivent être acquittés avant de vous de l'ASSEMBLÉE ANA AVIS DE CONV  Cher membre détaillant, e président du conseil d'administra d'. André Forget, me prie de vous co l'assemblée annuelle des membre le l'ADA, qui aura lieu dans le cadre 15° congrès annuel de l'Association, 3 novembre 2021 au Château Fron assemblée constitue l'occasion idérendre connaissance du plan d'actius sociation, d'influencer ses orienta lu'elles correspondent à vos attente encontrer vos collègues des autres e vous invite vivement à utiliser vot le membre en soumettant des prop	RÉSOLUTION  Sujet: Attendu que: Attendu que: Attendu que: Attendu que: Attendu que: Il est proposé tions afin es et d'y bannières. re privilège rositions  N° téléphone	près le 25 octobre*; les substitutions sont acceptées. Le paiement complet doit être fait pour que inulation de l'événement suite aux mesures gouvernementales.  JR LES MEMBRES DÉTAILLANTS  ON SOUMISE  que :
Pour réserver en ligne: https://book.p. Le code de réservation: ADAQ1121  Annulation: Vous devez envoyer un avis detournez à sarchambault@adaq.qc.ca ou par oit valide. Les frais doivent être acquittés avant ASSEMBLÉE AN AVIS DE CONV	RÉSOLUTION  Sujet: Attendu que: Courriel: Aveception d'un report ou ar	près le 25 octobre*; les substitutions sont acceptées. Le paiement complet doit être fait pour que inulation de l'événement suite aux mesures gouvernementales.  JR LES MEMBRES DÉTAILLANTS  ON SOUMISE  que :

### Pour retourner ce formulaire :

**Par télécopieur : (514) 849-3021** Par courriel: cseguin@adaq.qc.ca
Par la poste: 2120, Sherbrooke Est, Bureau 900,
Montréal, Qc, H2K 1C3

# N° téléphone : Courriel: N° de membre : Signature du proposeur : Date limite : 13 octobre 2021

# Participez à l'événement de réseautage par excellence de l'industrie alimentaire

# Événement Marketing : Votre marque et le consommateur



## **Conférences d'experts:**

- Tendances alimentaires pour 2022
- Achat local : dévoilement d'une étude exclusive menée par NielsenIQ et Léger
- Cas d'entreprises : Nutrinor et Aliments LUDA

Rabais de 100 \$ sur le tarif non-membre Code promo : **em21-ada** 

Détails et inscription : conseiltaq.com





Jouissant d'une longue histoire de collaboration, le Québec et le Pays de Galles ont conclu une déclaration d'intention en 2020, prouvant que leur alliance est plus forte que jamais.

# Un généreux garde-manger de produits

Comme la plupart des choses que le Pays de Galles réussit bien, la nourriture et les boissons galloises sont enracinées dans ses communautés, façonnées par ses paysages et affinées par sa culture et sa langue. La chaleur du peuple gallois transparaît dans la qualité de ses produits, qu'ils soient artisanaux ou de grande consommation.

Un pays aux côtes accidentées façonnées par une mer d'un bleu profond, parcouru de rivières aux eaux vives, surmonté de montagnes fières, tapissé d'une herbe verte et grasse et imprégné de patrimoine et de culture, qui abrite une industrie de l'alimentation et des boissons riche et diversifiée. Conjuguée à l'accent mis sur le développement de nouvelles technologies et l'innovation dans la production alimentaire, sa dotation abondante en ressources naturelles et en paysages exceptionnels crée un lieu où

le traditionnel est réimaginé par une nouvelle génération, tout en restant fidèle à la qualité et à la provenance.

#### Déclaration commune d'intention

La déclaration d'intention récemment signée vise à intensifier les relations entre le Pays de Galles et le Québec par leur participation conjointe à des activités liées aux secteurs de l'économie, de l'innovation, de la culture et de l'éducation. Les deux ministres, Eluned Morgan, MS (membre du Senedd), alors ministre des Relations internationales et de la langue galloise, et Nadine Girault, ministre des Relations internationales et de la Francophonie du Québec, ont signé la déclaration dans le but d'accroître les échanges commerciaux en favorisant l'accès aux marchés et aux chaînes d'approvisionnement, ainsi qu'en mettant en place des initiatives favorisant la croissance des entreprises et les possibilités d'investissement tant pour le Québec que pour le Pays de Galles.

Ce lien continue de se renforcer, certaines entreprises québécoises étant déjà bien établies au Pays de Galles et le gouvernement Gallois ayant désormais un bureau à Montréal. En s'appuyant sur ces bases solides, une série d'activités ont été menées depuis, notamment une visite virtuelle de développement commercial pour des entreprises galloises leaders dans le domaine de l'alimentation et des boissons, prêtes à exporter. Cette visite a permis aux entreprises et aux acheteurs de denrées alimentaires et de boissons participants d'établir des contacts avec des acheteurs, des distributeurs et des importateurs potentiels en une fraction du temps qu'aurait nécessité une visite physique pour le développement commercial.















La nourriture et les boissons galloises ont un lien profond avec le paysage, le peuple et la culture tout en reconnaissant leur part dans le tableau d'ensemble. Dans un écosystème mondial, des éléments tels que la responsabilité environnementale, la durabilité, la traçabilité et la justice sociale ont une réelle importance.

e Pays de Galles ne sera jamais le plus grand producteur alimentaire du monde avec des champs de blé de plusieurs kilomètres de large et des plantations d'huile de palme. Mais ce n'est pas un problème, car les affaires sont en plein essor. L'accent est plutôt mis sur la production d'aliments et de boissons de haute qualité par des personnes passionnées, qui ont cœur ce qu'elles font et l'impact que cela produit sur leur environnement naturel.

En 2019, un chiffre d'affaires record de plus de 7 473 milliards de livres sterling a été enregistré : il dépasse l'objectif ambitieux fixé en 2014 qui était de réaliser une croissance de 30 % et sept milliards de livres sterling de ventes d'ici 2020. Le Pays de Galles, qui a joué un rôle historique en alimentant la révolution industrielle, semble toujours conscient du rôle qu'il joue aujourd'hui dans la lutte contre le changement climatique. Il est également logique que ce soit une fois de plus les Gallois et les ressources naturelles galloises – les abondantes matières premières qui alimentent l'industrie alimentaire et des boissons – qui soient à l'origine d'une nouvelle révolution, cette fois dans le domaine de la durabilité alimentaire.

Au début de l'année, le gouvernement gallois a lancé sa future mission stratégique pour l'industrie au cours de la prochaine décennie. Surnommé la vision des « pousses vertes », l'espoir est qu'en se concentrant sur la croissance et la productivité durables, l'impact climatique et écologique, le travail équitable et l'amélioration des normes, le Pays de Galles puisse créer l'une des chaînes d'approvisionnement les plus responsables au monde sur le plan environnemental et social, sans compromettre sa réputation mondiale d'excellence. Et si le pays n'en est pas encore là, les fondations sont établies sur une base solide.

Personne ne prétend que ce n'est pas un défi. Toutefois, il s'agit également d'une démarche intelligente : après tout, des études des principaux marchés ont montré que la durabilité est importante pour 88 % des consommateurs et que 40 % d'entre eux sont disposés à payer davantage pour des aliments et des boissons durables. Par ailleurs, les études révèlent aussi que le Pays de Galles est bien placé pour tirer parti de cette tendance croissante, grâce à sa solide réputation internationale en matière de produits de haute qualité, savoureux et naturels.

Pour obtenir des produits alimentaires de qualité, il faut d'abord utiliser de bons ingrédients. Nous devons remercier nos éleveurs, nos producteurs et nos pêcheurs pour cela. Mais il faut des personnes ayant de l'imagination, des compétences et du courage pour faire quelque chose d'étonnant avec tout ce potentiel brut.

Gareth Stevenson de Palé Hall, dans le nord du Pays de Galles est un chef étoilé au guide Michelin et connaît de première main l'importance des ingrédients gallois. Il pense que les ingrédients gallois sont naturels et de qualité et qu'il n'a pas besoin d'aller bien loin pour être récompensé. Gareth, qui joue un rôle de premier plan sur la scène galloise des aliments et des boissons, a déclaré:

« Quelle que soit la direction que vous prenez depuis Palé, vous verrez du bétail paître dans les champs et des agneaux de montagne gallois – et les deux figurent au menu. Il existe même des vergers où les fruits sont pressés sur place et transformés en gins entièrement gallois. Ils ont une renommée internationale, à mon avis. » Lorsqu'on lui a demandé quelle était sa région préférée au Pays de Galles en matière de gastronomie, il a fièrement refusé de répondre en raison de l'abondance de mets délicats dans ce petit pays:

« Nous avons vraiment de la chance au Pays de Galles. Au nord, autour d'Anglesey, vous avez des crabes, des homards et des moules de Conwy. Si vous descendez un peu plus bas au centre du Pays de Galles, vous trouverez de formidables producteurs de viande et, sur la côte ouest, des prises de maquereau et de bar, ainsi que de grands producteurs de viande et d'agneau plus à l'intérieur des terres. On trouve d'excellents crustacés sur la côte du Pembrokeshire et d'excellents fromages dans le sud. »

L'approvisionnement durable est également un élément important de ce que Gareth et Palé Hall essaient de faire en tant qu'industrie au Pays de Galles.

« Les gens veulent savoir d'où vient leur nourriture et si elle a eu un impact faible ou positif sur notre environnement. Je pense que nous avons une responsabilité envers les futures générations." »

L'industrie alimentaire et des boissons étant florissante au Pays de Galles, il n'est pas surprenant que de nombreux produits aient été récompensés lors de cérémonies de remise de prix parmi les plus prestigieuses au monde.











# Pour en savoir plus, rendez-vous à BlasCymru / TasteWales 2021.

Les 27 et 28 octobre 2021, les acheteurs de produits alimentaires et de boissons se retrouveront au Celtic Manor Resort cinq étoiles, au Centre de convention international de Newport au Pays de Galles, pour voir plus de 2000 produits et discuter avec les principaux fournisseurs d'aliments et de boissons des nouveaux produits sur le marché tant national qu'international.

lasCymru/TasteWales 2021 réunit des acheteurs nationaux et internationaux et des producteurs gallois d'aliments et de boissons afin de présenter des produits de classe mondiale, de favoriser l'ouverture de nouveaux marchés et la signature d'accords commerciaux internationaux. L'événement permet d'asseoir l'industrie de l'alimentation et des boissons sur la scène mondiale et de promouvoir le Pays de Galles comme un pays clé pour la production d'aliments et de boissons de qualité.

Plus de 190 acheteurs professionnels ont participé à l'événement en 2019 et ont eu l'occasion de nouer des contacts avec plus de 100 producteurs gallois de denrées alimentaires et de boissons. L'événement a attiré des visiteurs et des acheteurs internationaux de 18 pays d'Europe, d'Amérique du Nord, du Moyen-Orient et d'Extrême-Orient.

BlasCymru/TasteWales 2021 servira de plateforme pour le lancement de plus de 200 nouveaux produits, avec la participation de plus de 100 producteurs de denrées alimentaires et de boissons qui proposent ensemble une large gamme de produits, notamment des articles spécialisés destinés à des marchés de niche et des articles à fort volume pour les grands réseaux de distribution.

L'événement cherche actuellement à établir des liens avec les détaillants, importateurs et distributeurs de produits alimentaires et de boissons en vue d'une visite au Pays de Galles en Octobre 2021. Ce sera deux jours riches en rencontres en face à face avec les nombreux fournisseurs de produits alimentaires et de boissons, en démonstrations de produits, en dégustations et en présentations de produits. L'événement offrira un programme de conférences complet et l'occasion de réseauter avec l'industrie.

Les raisons de participer à l'événement sont les suivantes :

- Lancement de plus de 200 produits Soyez les premiers à découvrir les derniers produits innovants et tendance.
- Rencontre de toute l'industrie sous un même toit - des entreprises à grande échelle aux producteurs artisanaux – représentant une gamme large et diverse de catégories de produits.
- Présentation de produits et dégustations étalage de tous les produits d'un large éventail
  de catégories, y compris les produits de marque
  maison, de restauration et de détail.
- Itinéraire de rencontres d'un ou de deux jours, programmé par vous - itinéraires de rencontres sur mesure avec un court programme de rencontres, pour vous permettre d'utiliser votre temps de manière efficace et efficiente en fonction de vos objectifs.

- Rencontre avec des producteurs gallois de produits alimentaires et de boissons rencontrez des fournisseurs potentiels dont vous pouvez consulter le profil avant l'événement, en fonction des produits et des catégories qui correspondent à vos critères. Des conseils d'experts sont dispensés pour vous aider à identifier les fournisseurs potentiels qui correspondent à votre cahier des charges.
- Visites d'installations de production des itinéraires sur mesure sont proposés pour visiter les installations galloises de production d'aliments et de boissons.

Pour en savoir plus sur le salon international, consultez le site Web TasteWalesBlasCymru 2021 à www.tastewales.com ou envoyez un courriel à l'équipe à info@tastewales.com si vous souhaitez y participer (en personne ou virtuellement). ●

















En plus d'un certain nombre de nouveaux produits de plus en plus disponibles pour l'exportation vers le marché québécois, il existe déjà des produits bien connus. Des fromages primés aux nouvelles boissons tendance :

#### Llanllyr SOURCE

Situé dans l'une des campagnes les plus idylliques de l'ouest du Pays de Galles, Llanllyr SOURCE est reconnu en tant que producteur primé d'eaux et de mélanges naturels. Des chefs de renommée mondiale servent Llanllyr SOURCE pour son goût, sa qualité et son design inégalés. De même, visitez de nombreux hôtels, centres de villégiature, restaurants de luxe et épiceries fines dans le monde et Llanllyr SOURCE sera très probablement proposé.

Llanllyr SOURCE est neutre en carbone depuis 2007. Grâce à son engagement en faveur de la conservation, l'entreprise a obtenu de nombreuses accréditations environnementales. La gamme d'eaux premium comprend: eau plate, sans additif minéral ni traitement, qui incarne la pureté de la terre dont elle est issue; eau pétillante, une eau remarquablement pure et équilibrée qui constitue la base idéale pour des bulles délicates et raffinées et qui conserve son effervescence longtemps après que les autres eaux l'aient perdue.

La gamme de mélanges naturels comprend : Tonic Water, Light Tonic, Club Soda, Fiery Ginger Beer, Ginger Beer, Ginger Beer, Lemonade et Bitter Lemon fabriqués avec de la quinine naturelle qui est conçue pour faire ressortir les plantes naturelles des meilleurs spiritueux.

www.llanllyrsource.com

#### **Drop Bear Beer Co.**

Avec une percée sur le marché au milieu de l'année 2019, Joelle et Sarah ont mené Drop Bear sur le devant de la scène. Elles ont réussi à attirer l'attention du secteur sans alcool, en pleine expansion, ce qui a entraîné une croissance rapide des ventes.

Les bières 100 % naturelles de Drop Bear, aux profils gustatifs percutants et excitants, ont gagné une légion d'admirateurs en croissance rapide. Bien que son taux d'alcoolémie soit inférieur à 0,5 %, ses qualités de bière végétalienne, sans gluten et hypocalorique ont capté l'attention du marché des boissons. Les deux femmes ont rapidement fait de Drop Bear un acteur majeur du secteur en suivant leur mantra « Laisser tomber l'alcool, perfectionner l'artisanat ». En 2020, l'entreprise a connu une croissance des ventes de plus de 1000 %. La gamme primée est disponible dans le monde entier et vendue par l'intermédiaire de plusieurs points de vente en ligne, notamment soberdry.com.

www.dropbearbeers.com

#### **Snowdonia Cheese**

La Snowdonia Cheese Company est une entreprise familiale, dirigée par les fils de producteurs laitiers de troisième génération. Les produits ont remporté de nombreux prix prestigieux. La gamme de fromages et de chutney est appréciée dans plus de 25 pays à travers le monde. Distribuée dans tout le Québec, cette gamme de fromages primés s'inspire de la verdure luxuriante de Snowdonia, dans le nord du Pays de Galles.

Dès ses débuts, l'entreprise a commencé à utiliser des ingrédients frais pour fabriquer le Cheddar et le Red Leicester, des fromages naturels et de qualité supérieure qui allient une extraordinaire profondeur de goût à une remarquable onctuosité. Succès immédiat sur les marchés locaux, la gamme s'est élargie depuis, chaque fromage ayant son propre culte.

L'entreprise continue de privilégier les meilleurs ingrédients frais et naturels et s'efforce de garantir les plus hauts niveaux de qualité des produits. De l'approvisionnement minutieux en ingrédients au classement expert de ses fromages, chaque élément est supervisé par une petite équipe dévouée afin de créer une expérience gustative exceptionnelle, à chaque dégustation.

www.snowdoniacheese.co.uk















# Incursion en boucherie de détail : la relève

# COLLABORATION SPÉCIALE JOSÉE THIBEAULT

Cinq heures du matin. La journée commence tôt pour les responsables des détaillants en boucherie au Québec. Ces travailleurs et travailleuses de l'aube attendent impatiemment l'arrivée de leur équipe de bouchers, bouchères et commis pour leur remettre la liste des tâches. Réceptionner la marchandise, connaître les spéciaux de la semaine, choisir, parer, couper, trancher et emballer les viandes et volailles sont quelques exemples de leur routine. Exercer la boucherie aujourd'hui, ce n'est pas seulement « faire de la table », un jargon utilisé pour signifier la production, c'est aussi offrir une valeur ajoutée aux produits, les fameux « prêts-à-cuire », tels que les rosettes, brochettes, saucisses, tournedos marinés, filets de porc et de dinde farcis.

C'est justement la diversification des tâches du métier qui a motivé **Nicol Tremblay**, 75 ans, ayant l'énergie de deux personnes, à passer à l'action et à s'inscrire au programme en boucherie de détail au Centre de formation professionnelle Jonquière. Il est l'un des rares de cet âge à retourner sur les bancs d'école. Depuis sa retraite, après 36 ans de services chez Hydro-Québec, sa femme et lui avaient l'habitude de réaliser des travaux communautaires à l'étranger en participant à des projets de coopération et de solidarité internationale. C'est la pandémie de COVID-19 qui les a obligés à rester au Québec l'an dernier. Après avoir repeint des écoles au Guatemala pendant dix ans, M. Tremblay a donc saisi l'occasion de troquer ses pinceaux contre des couteaux.

Le contexte de la COVID-19 a aussi amené Stacey Patry-Côté, originaire de Bécancour, à suivre la formation en boucherie de détail. Cette jeune femme de 23 ans au dynamisme contagieux a perdu son boulot de taxidermiste chez Bilodeau, à Normandin, au Lac-Saint-Jean. Cette entreprise, qui exporte ses produits dans plus de 27 pays, a subi une chute importante de son carnet de commandes, conduisant ainsi quelques employés au chômage. « J'me suis toujours dit: "Si jamais je retourne à l'école, c'est en boucherie." Heureusement, la formation est payée, autant pour la partie théorique en classe qu'en milieu de stage », lance celle qui est déjà bien ancrée dans la région et qui a déjà étudié les techniques de santé animale et du milieu naturel à Saint-Félicien. L'une des conditions gagnantes repose sur la formule du programme : 900 heures rémunérées en classe et en entreprise, offertes en alternance travail-études, grâce à une collaboration avec l'Association des détaillants en alimentation du Québec. À la suite de cette formation étoffée, Mme Patry-Côté fait maintenant partie des 8000 bouchers et bouchères de détail répartis dans l'ensemble du Québec.

#### AMOUR ET DÉFIS DU MÉTIER

Selon les données 2018 publiées par Emploi-Québec, la profession de boucher est occupée à 85 % par des hommes. Faire partie de la minorité représente un défi en soi. « Malheureusement, les femmes qui travaillent dans des milieux à prédominance masculine doivent faire plus d'efforts pour obtenir la reconnaissance des pairs. Il y a de la sensibilisation à faire auprès de notre entourage pour changer les mentalités », déplore Mme Patry-Côté, qui subit à l'occasion des préjugés liés au genre. Pour M. Tremblay, qui a un problème d'audition, c'est plutôt d'apprendre et de travailler dans un environnement bruyant qui a été l'un de ses défis en classe et en stage. « Être boucher n'est pas un métier facile. D'entrée de jeu, tu travailles debout, de longues heures, dans le froid toute la semaine, les mains qui engourdissent en fin de journée. Le port du masque complique la communication avec la clientèle et je dois faire répéter les gens parfois puisque les lèvres sont cachées par le couvre-visage », raconte-t-il, lui qui a fait preuve de persévérance tout au long de son parcours scolaire en boucherie.

Malgré les difficultés rencontrées, c'est l'amour du métier, la satisfaction de réussir des coupes de qualité et le plaisir de rencontrer des gens qui font vibrer Nicol et Stacey. Dès son jeune âge, Mme Patry-Côté s'impliquait dans l'entreprise de ses grands-parents et répondait déjà au téléphone. Aujourd'hui, elle travaille au IGA Saint-Félicien et qualifie son service d'axé sur les besoins de sa clientèle : « J'aime conseiller, expliquer la différence entre deux morceaux. Si, par exemple, je n'ai plus de filet mignon dans mon comptoir, je vais proposer un T-bone [bifteck d'aloyau] ou un contre-filet ». Fils d'épicier et spécialiste connu à travers la province pour ses charcuteries, « des produits à la mode saguenéenne », l'un de leurs enseignants du programme, Jean-Yves Desmeules, 64 ans, a su leur transmettre sa passion, sa flamme et son expertise. Dans l'atelier pratique de la formation professionnelle, M. Tremblay se souvient très bien des questions lancées par son enseignant, mais particulièrement celle-ci: «L'achèteraistu, toi, cette rosette? Rappelle-toi que nous achetons et que nous mangeons avec nos yeux! »

#### **AVENIR ET PERSPECTIVES**

La rareté de main-d'œuvre qualifiée est un défi colossal pour l'ensemble du Québec et la boucherie de détail n'est pas épargnée par cette crise. Jean-Yves Desmeules estime qu'au moins une cinquantaine de bouchers et bouchères sont manquants au Saguenay-Lac-Saint-Jean depuis une dizaine d'années. La région compte près de 450 emplois dans le domaine. Certains retraités sont même rappelés au poste pour travailler les matinées et remplir les comptoirs des commerces régionaux. Il ajoute que la tranche des 40-60 ans, la génération entre les juniors et les seniors, se fait plus rare sur le marché du travail. « Parfois les marchands et détaillants, désespérés, me passent un coup de fil l'été pour les aider à dénicher du personnel », affirme-t-il, précisant à ses camarades qu'il n'est pas un chasseur de têtes! Bien qu'il y ait rareté de main-d'œuvre, cette situation crée un rapport de forces, valorise la profession et donne la chance aux nouveaux de gravir les échelons, leur permettant d'accéder à des postes avec plus de responsabilités plus rapidement.

Ayant complété le programme et son stage avec succès, Nicol Tremblay attend justement un appel de la charcuterie La Bastille, située à Alma, afin de reprendre les activités en boucherie à compter de juillet, à temps partiel. Pendant que Stacey Patry-Côté prend de l'expérience et combine deux emplois, chez IGA et dans un abattoir à Alma, elle rêve d'un jour avoir sa propre ferme avec ses animaux d'élevage, tels que des bœufs, des bisons et des cerfs rouges. Elle souhaite y aménager un abattoir et une salle de débitage sur place. Écolo dans l'âme, elle a aussi le souci de récupérer les graisses animales pour sa production artisanale de confection de savons, une façon pour elle d'apporter sa créativité et sa sensibilité au métier. « J'aime l'idée de redonner du vivant à la mort et nous avons besoin de mort pour se sentir vivant », conclut-elle, sur une note philosophique et mystérieuse.



# NOUVELLES

L'Association des détaillants en alimentation surveille les tendances des marchés nord-américain et européen. Dans ces pages, nous faisons une synthèse des articles qui ont retenu notre attention. Les points de vue exprimés n'engagent que leurs auteurs. Les articles originaux sont accessibles sur les sites web des médias dans lesquels ils ont été publiés.



# LES SYNDIQUÉS D'OLYMEL VOTENT EN FAVEUR DE L'ENTENTE DE PRINCIPE

Après près de quatre mois de grève, les employés d'Olymel de l'usine de Vallée-Jonction, dans Chaudière-Appalaches, ont voté en faveur de l'entente de principe conclue à la fin du mois d'août entre la direction et le syndicat.

Selon le syndicat, « les membres de Syndicat des travailleurs d'Olymel Vallée-Jonction-CSN ont accepté, à 78%, l'entente de principe lors d'un vote électronique ». Précisons que c'était en quelque sorte le vote de la dernière chance, alors que la direction avait l'intention d'abolir 500 postes de travail si cette nouvelle offre était rejetée. Quelques semaines avant, les syndiqués avaient rejeté, à 57%, une offre patronale.

La résolution du conflit à l'usine de Vallée-Jonction va permettre d'enlever une pression sur les épaules des éleveurs de porcs, qui réclamaient l'intervention du ministre du Travail, Jean Boulet, pour dénouer l'impasse. Au moment de la reprise du travail des employés syndiqués, plus de 180 000 porcs étaient en attente d'être abattus.



# SAPUTO ACQUIERT DEUX ENTREPRISES EN CAROLINE DU NORD

Saputo, qui fait partie des 10 plus importants transformateurs laitiers au monde, a fait l'acquisition de Carolina Aseptic et de Carolina Dairy en Caroline du Nord, aux États-Unis. Ces acquisitions, d'une valeur totale d'environ 149 millions \$ (CAN), permettront à l'entreprise québécoise de renforcer ses activités commerciales chez nos voisins du Sud.

D'après Lino Saputo, le président du conseil et chef de la direction de Saputo inc., « cet investissement vise à renforcer les principales activités de Saputo en augmentant notre capacité à fabriquer et à distribuer des produits dans les catégories de breuvages protéinés aseptiques et de collations nutritionnelles qui connaissent présentement une croissance rapide ».

Les 230 employés de ces deux entreprises seront intégrés à la division américaine de produits laitiers de Saputo.

# LINDUSTRIE



#### LA PÉNURIE DE CAMIONNEURS AFFECTE L'APPROVISIONNEMENT AU ROYAUME-UNI

Le Royaume-Uni n'arrive pas à combler le nombre de postes vacants de camionneurs au pays, ce qui affecte de plus en plus la chaîne d'approvisionnement des épiceries et des restaurants. Même si on ne rapporte que des cas isolés de manque de marchandises pour le moment, le problème continue de croître et pourrait devenir problématique d'ici le temps des Fêtes

Le gouvernement britannique et les entreprises n'arrivent pas à s'entendre sur la façon de gérer cette crise. Alors que les commerçants mettent de la pression sur le gouvernement de Boris Johnson pour accorder des visas spéciaux aux camionneurs européens, soit un bassin d'environ 100 000 travailleurs, le gouvernement refuse cette solution et argumente que les entreprises attireraient des travailleurs en augmentant les salaires.

La difficulté d'approvisionnement entrainera inévitablement une hausse des prix de produits alimentaires pour les consommateurs. Plusieurs détaillants rapportent déjà un manque de certains produits essentiels, dont le lait et le pain.

Cette problématique n'est pas unique au Royaume-Uni. Alors que les pays se préparent à l'après-COVID, le manque de main-d'œuvre dans plusieurs industries, plus particulièrement dans le commerce de détail et dans la restauration, vient chambouler nos façons de faire, qu'on pouvait tenir pour acquises.



#### ACIA INVESTIT POUR AMÉLIORER LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

DANS LE CADRE DU PROGRAMME SOLUTIONS INNOVATRICES CANADA, L'AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS A LANCÉ PLUSIEURS DÉFIS POUR AMÉLIORER LA SANTÉ DES CANADIENS, DES PLANTES ET DES ANIMAUX. VOICI LES DÉFIS ANNONCÉS PAR L'ACIA:

Mettre au point un appareil portatif qui détecte les agents pathogènes d'origine alimentaire de la ferme à l'assiette:

Constituer un système qui utilise l'intelligence artificielle pour aider les spécialistes à déterminer la souche vaccinale la plus efficace pour prévenir les éclosions de fièvre aphteuse chez le bétail;

Élaborer un traitement phytosanitaire pour la lutte contre les phytoravageurs qui pourraient détruire nos forêts ou nos cultures alimentaires.

La ministre canadienne de la Santé, l'honorable Patty Hajdu, affirme que le Canada « dispose d'entreprises pionnières [qui travaillent] à trouver des façons novatrices de protéger les Canadiens, en détectant rapidement les agents pathogènes d'origine alimentaire et en élaborant de nouvelles technologies » pour maintenir la salubrité de notre approvisionnement alimentaire.

Pour la ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, l'honorable Marie-Claude Bibeau, il est important de se préparer contre la fièvre aphteuse. Même si elle n'est pas présente actuellement au Canada, la fièvre aphteuse est une maladie grave du bétail qui pourrait avoir des répercussions économiques importantes sur l'industrie agricole.

Parmi les entreprises ayant reçu des fonds pour mettre au point leurs concepts se trouve la compagnie Shaddari inc. de Montréal. Celle-ci travaille sur un modèle informatique qui pourrait appuyer les technologies de correspondance des vaccins contre la fièvre aphteuse au Canada.

# Le Québec, chef de file en matière d'équité salariale depuis 25 ans!

Réduction de l'écart salarial entre les femmes et les hommes



1997



2020

\* Calculé sur la base du salaire horaire moven

Le 21 novembre 2021 est une date marquante. Elle célèbre le 25e anniversaire de l'adoption de la Loi sur l'équité salariale au Québec, une loi proactive s'attaquant à la discrimination systémique basée sur le sexe. Depuis 1996, cette loi a permis l'amélioration des conditions de travail des Québécoises par une meilleure reconnaissance de la valeur de leur travail.

Son adoption a eu lieu à la suite d'une mobilisation sans précédent de militantes, de groupes de femmes et d'associations syndicales, qui a culminé en 1995 avec la marche Du pain et des roses. Cet événement a réuni des milliers de Québécoises s'unissant pour lutter contre la pauvreté des femmes et la reconnaissance de leur travail. La même année, la ministre responsable de la Condition féminine entamait les travaux de réflexion et de rédaction pour ce qui deviendrait la Loi sur l'équité salariale.

Depuis maintenant 25 ans, cette loi avant-gardiste contribue à réduire l'écart salarial entre les femmes et les hommes. Lors de son entrée en vigueur en 1997, cet écart salarial, calculé sur la base du salaire horaire moyen, s'élevait à 15,8 % au Québec. En 2020, le Québec se démarquait avec un écart de 8,1 %, alors que l'Ontario affichait un écart de 11,5 % et le Canada de 11,3 %. À l'échelle mondiale, le Québec se distingue aussi favorablement, avec un écart salarial entre les sexes inférieur à ceux des États-Unis et de l'Union européenne, qui présentaient respectivement des écarts de 14,8 % et de 15,0 % en 2018, alors que celui du Québec était de 10,9 %.

Aujourd'hui, plus de 36 000 employeurs québécois sont tenus de réaliser un exercice d'équité salariale dans leur entreprise et d'évaluer périodiquement son maintien. Plusieurs retombées positives ont été observées par

les employeurs à la suite de leurs travaux d'équité salariale, dont l'amélioration du climat et des relations de travail et l'augmentation de la productivité.

Partout dans le monde, la majorité des lois qui visent à réduire l'écart salarial entre les sexes exigent de comparer les salaires gagnés par les femmes et les hommes, sans s'attarder à la relation qui existe entre l'emploi occupé et le salaire gagné. La loi québécoise s'attaque quant à elle à la racine de la discrimination systémique à l'égard des personnes occupant des emplois féminins. Elle demande aux employeurs de déterminer sans biais sexiste la valeur des emplois de leur entreprise, puis de vérifier si les personnes occupant des emplois majoritairement ou traditionnellement occupés par des femmes reçoivent un salaire égal à celles occupant des emplois de même valeur qui sont majoritairement ou traditionnellement occupés par des hommes.

Bref, il ne fait aucun doute que la Loi sur l'équité salariale a ainsi permis de reconnaître à sa juste valeur le travail de milliers de personnes salariées et de faire du Québec un chef de file en matière d'équité salariale.









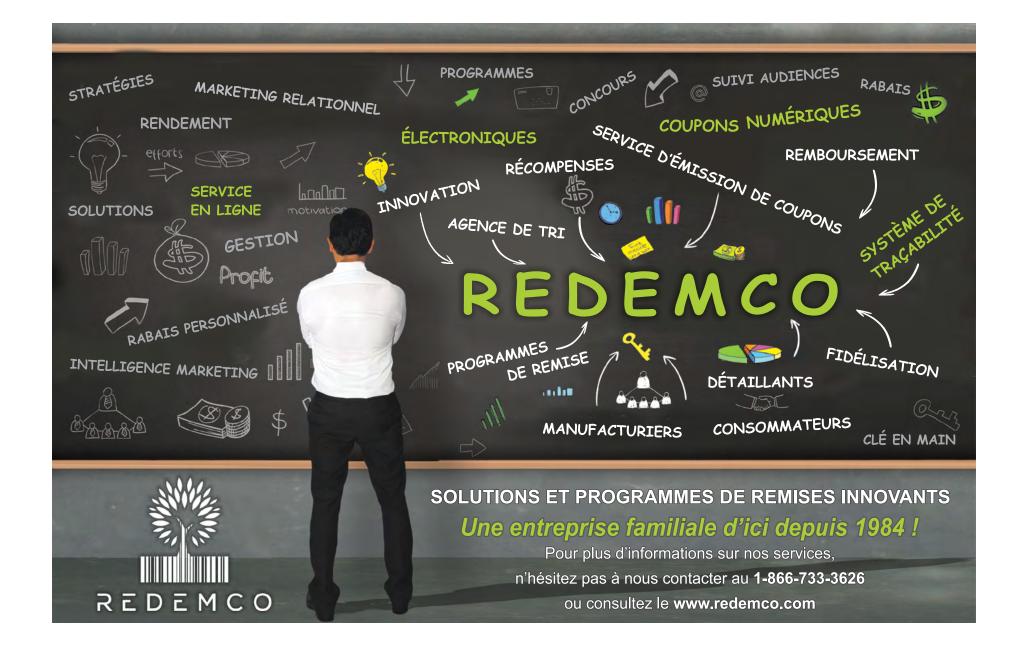
# Un programme d'assurance conçu pour votre industrie

Notre programme d'assurance vous offre un service complet de gestion d'assurance! Notre expertise se démarque particulièrement dans l'industrie des marchés d'alimentation. Depuis 30 ans, plus de 550 marchands nous confient l'assurance de leur commerce, ce qui fait de nous un réel leader dans l'industrie.

HED offre un programme exclusif aux membres de l'ADA Communiquez avec nous pour en savoir plus



1.800.363.9538 assuranceada@hedinc.com



# ACTUALITÉS % TCBQ

### LES TABLES DE CONCERTATION BIOALIMENTAIRE DU QUÉBEC OFFICIELLEMENT REGROUPÉES

Le vendredi 18 juin 2021 représentait une journée historique pour le Regroupement des Tables de concertation bioalimentaires du Québec (TCBQ), qui tenait son assemblée générale de fondation. Le nouvel organisme compte seize membres, ce qui lui permet une couverture quasi provinciale. Un tout nouveau conseil d'administration, composé de douze hommes et femmes actifs dans le développement bioalimentaire de leur région respective, dirigera les destinées de ce nouveau regroupement.

Les TCBQ, présentes sur le territoire québécois depuis une trentaine d'années, sont issues principalement d'une réflexion effectuée par le MAPAQ en 1995 qui visait à mieux saisir tous les enjeux du développement régional et favoriser le développement territorial. Elles ont ainsi pour mission d'animer et de coordonner les efforts des différents acteurs du milieu afin d'assurer le développement du secteur bioalimentaire. Concertation agroalimentaire régionale, planification stratégique régionale, commercialisation et promotion des produits régionaux, relève et s'établir en agriculture, tourisme gourmand, agrotourisme, événements de réseautage, formations et saines habitudes de vie ne sont que quelques exemples qui démontrent l'étendue de leur champ d'action.

Certaines régions n'ont pas de Tables de concertation bioalimentaire à proprement parler. Elles se sont tout de même dotées de mécanismes de concertation et effectuent la promotion de leurs produits régionaux. Ces organismes sont partenaires et membres du regroupement des TCBQ. Tous ensemble, les membres du Regroupement contribuent au développement de l'industrie bioalimentaire et assurent la mise en œuvre de projets structurants à portée provinciale.

La mise en place de ce nouveau Regroupement découle d'une vision partagée des présidences des organisations membres. Cette association permettra d'assurer une meilleure synergie entre les membres du Regroupement des TCBQ, de développer davantage de projets communs qui seront déployés aux quatre coins du Québec en plus de se doter d'orientations et d'enjeux conjoints. Les représentants du Regroupement seront mieux outillés afin de parler d'une voix commune.



#### **BAS-SAINT-LAURENT**

## 75 DÉTAILLANTS S'ALLIENT AUX SAVEURS DU BAS-SAINT-LAURENT POUR LE RAYONNEMENT DES PRODUITS RÉGIONAUX

L'achat local et l'autonomie alimentaire s'étant révélés dans la dernière année comme des chantiers plus que jamais nécessaires à travailler, l'association Saveurs du Bas-Saint-Laurent, forte de son succès de 2017, a reconduit la campagne de valorisation des produits régionaux chez plus de 75 détaillants de la région du Bas-Saint-Laurent qui ont répondu présents.

Le repérage des produits demeurant un facteur majeur pour susciter l'achat en magasin et notant que 87 % des participants de la campagne de 2017 affirmaient que les outils promotionnels exerçaient une influence directe sur les consommateurs, la campagne de 2021 a débuté en mai dernier avec une première visite chez les détaillants afin d'identifier au moyen de l'étiquette de provenance régionale des Saveurs du Bas-Saint-Laurent les produits du territoire.

La campagne, s'articulant autour de différents enjeux, prévoit également de soutenir les détaillants dans leur recherche de produits régionaux (la campagne de 2017 a démontré que 68 % des détaillants étaient en recherche active) par l'élaboration de propositions de produits personnalisées et qui répondent aux spécificités des différents détaillants participants. De plus, sera développé et mis en ligne un catalogue de produits régionaux à destination des acheteurs professionnels afin que ces derniers puissent facilement connaître l'éventail des produits bas-laurentiens étant à leur disposition.

Pour favoriser la mise en marché de nouveaux produits et consolider de nouvelles relations d'affaires entre fournisseurs et détaillants, un accompagnement en commercialisation sera offert aux entreprises qui souhaitent intégrer le marché de détail.

Du 15 juillet au 15 septembre 2021, les détaillants participant à la campagne de valorisation seront mis à l'honneur et les consommateurs appelés à la découverte des produits régionaux chez ceux-ci par le biais de courtes présentations vidéo qui défileront sur les réseaux sociaux des Saveurs du Bas-Saint-Laurent. Restez connectés!

Un grand merci aux 75 détaillants qui, en participant à cette campagne de valorisation des produits régionaux, contribuent au développement du secteur bioalimentaire bas-laurentien et investissent dans l'économie d'ici. Chapeau!



# Un vent de fraicheur dans les épiceries québécoises

Plus de 75 épiceries ont déjà participé au Programme E3 de TST Énergie et ont économisé ensemble 1,75 million de dollars dans la dernière année seulement. Et ce n'est que le début!

#### Pourquoi?

Parce que le nouveau Programme E3 est la façon la plus rentable et la plus responsable d'opérer son bâtiment. En effet, vous pouvez réaliser des économies allant jusqu'à 30% de votre facture énergétique annuelle tout en réduisant votre empreinte écologique.

Le sentez-vous? Le mouvement d'optimisation énergétique de nos épiceries québécoises a débuté.

Et le meilleur moment d'en faire partie est maintenant.



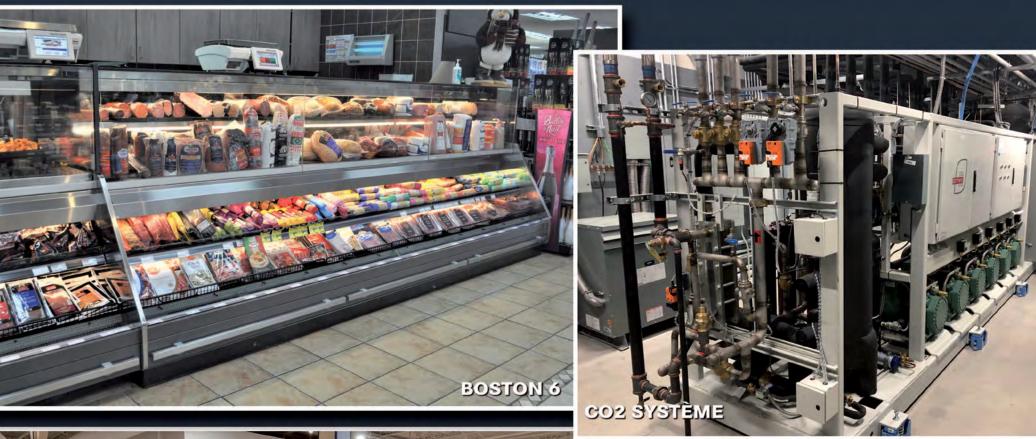
Découvrez comment participer au Programme E3:



www.programmeE3.ca



# POUR TOUS VOS BESOINS, LES MEILLEURES SOLUTIONS













18 rue Richelieu, Lacolle, QC J0J 1J0 450.246.3837 • 1.800.363.3439 www.arneg.ca

sclement@arnegdml.com