

RADAR

ASSOCIATION
DES DÉTAILLANTS
EN ALIMENTATION
DU QUÉBEC

Automne 2022

NOS 5 PRIORITÉS

Main-d'œuvre,
technologie,
alcool,
consigne élargie
et plastique

P.14



PORTRAIT DE DÉTAILLANTS

Patrick et
Shirley-Ann
Fordham

P. 5



GAGNANTS

Concours Les
Aliments du Québec
dans mon panier

P. 8



NOMBREUSES NOMINATIONS

SAQ, Metro, TCBO
et Groupe Triani

P. 26

LE DE V E D T N O P

LE CANADA DOIT ÊTRE ENCORE À LA HAUTEUR DU DÉFI!



Michel Dépatie
Président du Conseil
Propriétaire du Metro Plus Dépatie, Laval

Il y a maintenant plus de six mois que l'Ukraine résiste à l'invasion russe. Par ailleurs, le Canada fait partie des nations qui soutiennent financièrement l'armée ukrainienne. La vice-première ministre et ministre des Finances, l'Honorable Chrystia Freeland, n'a pas hésité à se montrer à la hauteur de la situation en augmentant le budget en dépenses militaires et garanties financières au peuple ukrainien. Un geste nécessaire.

Un autre élément du budget de l'année précédente, passé plus inaperçu, ne cause peut-être pas de morts, mais saigne depuis longtemps des milliers de petites et moyennes entreprises partout au Canada. Elles paient trop de frais de carte de crédit, beaucoup plus que les grandes entreprises. Le gouvernement l'a reconnu. Depuis deux ans, il tient une nouvelle ronde de consultations, mais on attend toujours... tout en continuant d'enrichir les émetteurs de cartes de crédit. Ce n'est pas une blague, les taux actuels sont supérieurs à la marge de profit d'un détaillant en alimentation.

Comprenez-moi bien, je ne tente pas de mettre sur un pied d'égalité l'invasion d'un pays et un enjeu économique. Il n'en reste pas moins qu'on parle d'environ 10 milliards de dollars versés annuellement en frais d'interchange de cartes de crédit. Nous sommes des milliers d'entrepreneurs qui attendent un engagement qui leur permettra de rester compétitifs, de continuer à embaucher et à acheter localement, et de servir nos communautés.

Nous sommes résilients. Nous avons en effet montré notre patience.

J'en appelle à l'Honorable Chrystia Freeland et au gouvernement canadien d'être encore à la hauteur du défi et des promesses qu'ils ont faites à des milliers d'entrepreneurs comme vous et moi.

Je tiens aussi à remercier les détaillants qui ont pris le temps de sensibiliser leurs élus fédéraux à cet enjeu. C'est ensemble que nous allons réussir à convaincre la ministre de respecter son engagement.

NOS PRIORITÉS POUR LE PROCHAIN GOUVERNEMENT DU QUÉBEC



Pierre-Alexandre Blouin
Président-directeur général

Alors que j'écris ces lignes, la campagne est vieille de quelques jours à peine et les promesses abondent. On ne se fait pas d'idées, le commerce alimentaire ne sera pas au cœur de la campagne, hormis peut-être l'inflation alimentaire qui préoccupe tant les consommateurs que l'industrie. Malgré ce que semblent croire certains, les solutions sont loin d'être simples. On n'irait quand même pas jusqu'à souhaiter une forte récession. Les candidats seront intensément sur le terrain dans les comtés qu'ils aspirent à représenter, à la rencontre de citoyens, d'organismes et d'entrepreneurs impliqués comme nos membres.

L'ADA a réalisé un document succinct expliquant cinq propositions qui ont été acheminées aux cinq principaux partis. Ces propositions sont un mélange d'enjeux émergents et d'autres qui entraînent ou nécessitent un peu plus d'attention lors de la prochaine législature. Nous espérons qu'elles influenceront les politiques du prochain gouvernement ou à tout le moins

s'imposeront dans l'argumentaire des partis d'opposition en matière de main-d'œuvre, d'économie, de technologie et d'environnement. Je vous invite à poursuivre votre lecture sur ces priorités à la page 14.

Nous savons nos membres lassés par la redondance de certains dossiers, mais quand même toujours disposés à se battre notamment pour des frais de paiement raisonnables et équitables. C'est plus facile d'y croire quand on a des exemples de juridictions qui ont depuis longtemps limité les mêmes abus et qu'il ne manque qu'un peu de volonté du gouvernement fédéral pour remplir ses promesses.

Sur d'autres enjeux, on semble malheureusement s'apprêter à traverser un vaste désert. La pénurie de main-d'œuvre en est un, qu'on accepte le terme ou qu'on préfère parler de rareté n'y change rien, le résultat est brutal et on a besoin de vision et de leadership plutôt que de rhétorique aux deux paliers supérieurs. D'autant plus qu'en voulant pourvoir les postes vacants dans la fonction publique ou en créant des programmes priorisant certaines industries, le fédéral et le provincial contribuent souvent à amplifier la pénurie dans notre secteur des services non moins essentiels pour la population.

Le propriétaire d'une épicerie de taille moyenne m'expliquait récemment qu'il y a un an à peine, il employait plus de 45 salariés. Au printemps, il n'en avait plus que 38, dans son commerce qui n'a pas rapetissé. Au milieu de l'été, il est tombé à 22, alors qu'il avait pourtant bonifié ses salaires et réduit ses heures d'ouverture en

soirée. Ce matin, il n'en dénombre plus que 19 et à partir de la fin de la semaine qui vient il n'a plus AUCUN employé ni gérant dans son département des fruits et légumes. Il ne s'agit malheureusement pas d'une histoire isolée, de nombreux restaurants ferment actuellement leurs portes aux quatre coins de la province pas parce qu'il n'y a pas de demande, mais parce qu'ils ne peuvent plus y répondre.

Des propriétaires d'épicerie vont-ils lancer l'éponge? Des villages ou quartiers verront-ils leur dernier commerce alimentaire fermer boutique? J'aime mieux ne pas me risquer à répondre à ces questions qui en fait, n'en sont pas vraiment. Je préfère interpeller le prochain gouvernement du Québec sur l'urgence de développer des conditions financières avantageuses pour nos employés expérimentés, de former à nos métiers des travailleurs qui ont besoin de requalification et d'enseigner l'accent québécois à plus de nouveaux arrivants au sein de nos équipes.

Notre organisation et nos membres sont disponibles n'importe quand pour travailler avec vous, futurs élus, et ce, malgré la situation critique dans nos différents départements.

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-proprétaires 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 ▶ communication@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
Catherine Baron

PERMANENCE DE L'ADA

Pierre-Alexandre Blouin
Président-directeur général

Karine Desmarais
Technicienne comptable

Stéphane Lacasse
Vice-président Affaires
publiques

Élodie Bourget
Agente des communications

Patrick Legault
Adjoint administratif
et service aux membres

Stéfany Archambault
Directrice, Événements
et partenariats

Daniel Choquette
Directeur, Développement
des affaires

CONSEIL D'ADMINISTRATION

COMITÉ EXÉCUTIF

Michel Dépatie
Président

Guillaume Laroche
Trésorier

Bruno Desrochers
Vice-président

Éric Courtemanche Baril
Secrétaire

ADMINISTRATEURS

Christine Barcelo

Marc Bougie

Suzanne Charland

Marcel Clermont

Marie-Josée Drouin

André Forget

Jasen Gaouette

Franck Hénot

Annie Paquette

Patrick Pinard

Roger Raad

Simon Veilleux

DÉLÉGUÉ DU QUÉBEC AU CFG

Dominic Arsenault

SECTION MEMBRES FOURNISSEURS (SMF)

COMITÉ EXÉCUTIF

Mario Laplante
Président

Guy Auger
Trésorier

David Plante-Riou
Vice-président

Christian Bérubé
Secrétaire

ADMINISTRATEURS

Natalie Ayotte

Hedia Bahri

Alain Bertrand

Charles Brunelle

Antoine Chatel

Tony Fournier

Patrick Nadeau

SOMMAIRE

**SECTION
MEMBRES FOURNISSEURS** 4

PORTRAIT DE DÉTAILLANTS 5

**CONCOURS LES ALIMENTS DU
QUÉBEC DANS MON PANIER!** 8

SUIVI DE DOSSIERS

MUNICIPAL

Heures d'ouverture 12

FÉDÉRAL

Frais transactionnels : une offensive commune 13

Consultation canadienne sur le recyclage 13

PROVINCIAL: LES 5 PRIORITÉS

1. Main-d'œuvre 14

2. Technologie 15

3. Alcool 15

4. Consigne élargie 15

5. Plastique 15

**CSMOCA : MISEZ SUR
LES COMPÉTENCES
DE VOTRE ÉQUIPE!** 18

66^e CONGRÈS ANNUEL DE L'ADA 20

NOUVELLES DE L'INDUSTRIE 26

ACTUALITÉS DES TCBQ 30

UN MONDE EN ÉBULLITION



Mario Laplante
Président SMF

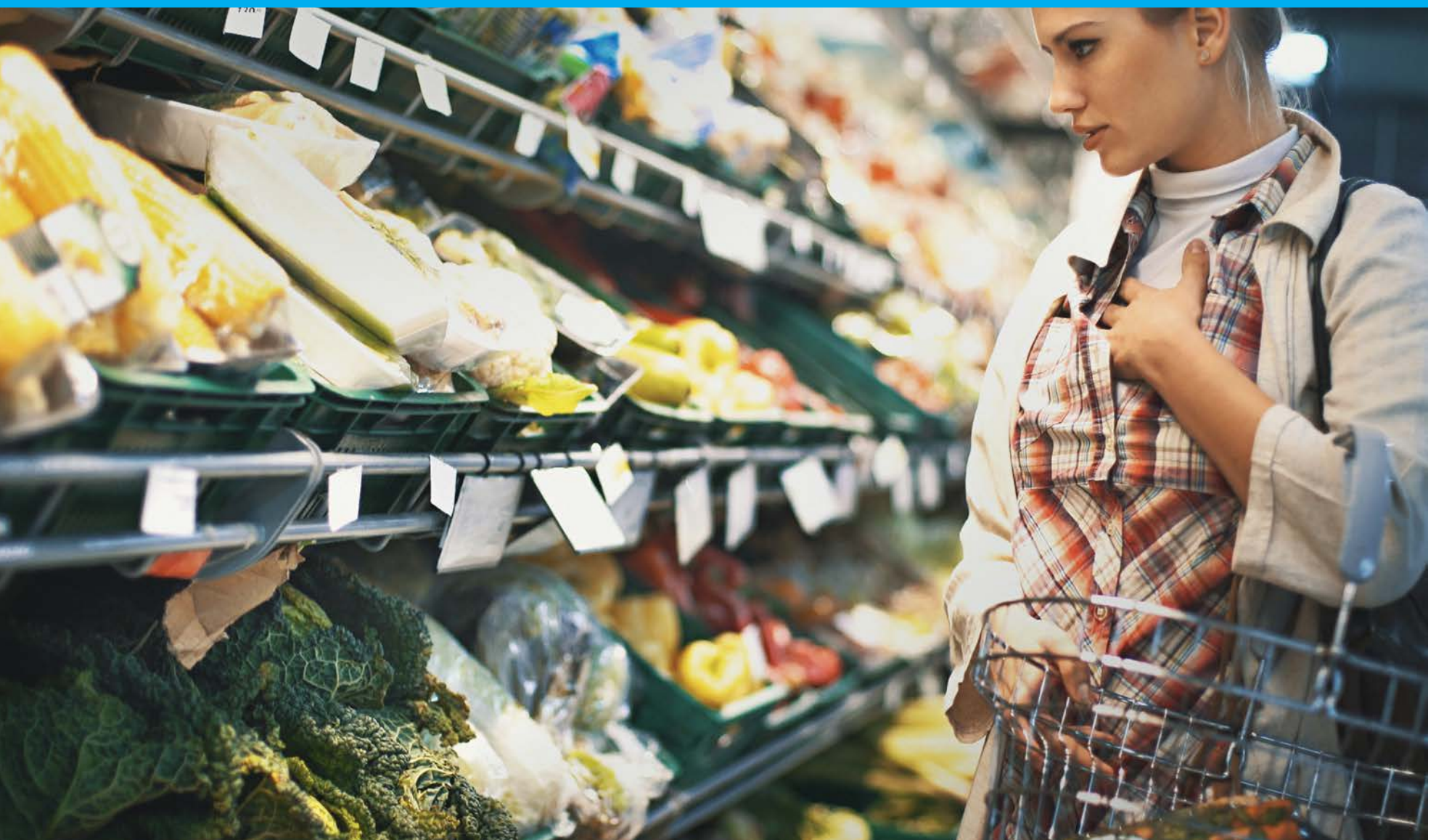
Vous n'êtes pas sans savoir que nous vivons des changements importants tant à l'échelle régionale, nationale que mondiale. La guerre en Ukraine apporte son lot d'impondérables au monde alimentaire et nous continuons à avancer sans perdre de vue nos objectifs de réussite. Au moment de mettre sous presse, nous aurons un nouveau gouvernement qui soit proposera de nouvelles idéologies, soit assurera une continuité. Nous faisons toujours face à des enjeux de productivité, de personnel et de coûts grimpants dans la gestion de nos affaires. Le dollar alimentaire est de plus en plus

restreint pour le consommateur et c'est donc à nous fournisseurs de mettre de l'avant notre expertise, notre créativité et nos façons de faire afin de continuer à servir nos clients comme nous l'avons toujours fait.

Nous entrons dans des périodes festives de pointe telles que l'Action de grâce et la période de Noël. Ces périodes de l'année sont propices aux rassemblements et ce sera, j'ose espérer, des festivités familiales avec moins de contraintes que les trois dernières années. De là l'importance de mettre toutes nos énergies à bien servir nos clients et consommateurs.

Je vous invite à communiquer avec notre comité pour toute demande d'informations ou tout commentaire pour les bienfaits de la section.

Au plaisir,



PORTRAIT DE DÉTAILLANTS



SUR LES TRACES DE LA RÉUSSITE

L'épicerie familiale est en activité depuis 1952, elle en est à la 4^e génération. Patrick et Shirley-Ann suivent les traces de leur père, grand-père et arrière-grand-père. Le Metro Plus Fordham est aujourd'hui un supermarché de 44000 pieds carrés qui embauche près 130 employés. Situé à Saint-Zotique, près de Valleyfield dans l'ouest de la Montérégie, il assure aussi le service des clients des communautés avoisinantes jusqu'aux communautés limitrophes ontariennes à peine à une quinzaine de kilomètres du magasin.

Leur père Charles «Charly» Fordham a été intronisé au Temple de la renommée de l'ADA en 2021. Au début de la pandémie, Charly alors âgé de plus de 70 ans, s'est conformé aux recommandations de la santé publique en ne mettant pas sa santé à risque et en restant à la maison tous les jours. Il a plutôt travaillé 370 nuits d'affilée. Ça vous donne une idée de la personne qui a tracé la voie pour eux.

POURSUIVRONT-ILS L'AVENTURE FAMILIALE?

Comme dans la vaste majorité des familles de l'alimentation, dès que les deux jeunes Fordham ont été en âge de collaborer à l'entreprise familiale, ils l'ont fait à temps partiel. Quand est venu le temps de choisir leur domaine d'étude, tant Patrick que Shirley-Ann ne se destinaient pas vraiment à suivre les traces de leurs parents. L'aîné a d'abord choisi les sciences pures, alors que sa cadette, le design d'intérieur.

Dans les deux cas, le retour au bercail ne s'est pas fait attendre bien longtemps. Depuis 1996 pour Patrick et 2008 pour Shirley-Ann, ils ont décidé de poursuivre l'aventure familiale.

LA FORMATION D'UNE ÉQUIPE

Patrick est responsable des opérations de l'épicerie, de la gestion des horaires, des inventaires et de la négociation des ententes commerciales. Un gérant d'épicerie l'appuie dans les commandes et la gestion du personnel. Sa sœur n'hésite pas à dire que son grand frère est bon dans son rôle, même qu'il vaut son pesant d'or : «Il retient du papa.»

Shirley-Ann est de son côté responsable du service à la clientèle, des ressources humaines et de la comptabilité. Ils n'ont pas vraiment eu l'occasion de se tirer les cheveux à la maison avec 13 ans de différence; il n'y a pas plus de conflits dans l'entreprise, leur complémentarité étant selon eux la clé de leur succès.

Ils sont loin de s'attribuer tout le mérite, ils ont une solide équipe et surtout deux associés, Nathalie Léger et Luc Rinfret, respectivement directrice et directeur adjoint. Le quatuor puise sa force dans la capacité des membres à se parler et à aborder ensemble les enjeux quotidiens du monde de l'alimentation.

Les deux grands adolescents de Patrick, les premiers de la 5^e génération, font leurs gammes tranquillement dans le département d'épicerie. Ceux de Shirley-Ann sont trop jeunes pour le moment, quoi que celle-ci affirme : «Ma plus vieille devrait commencer l'an prochain puisque l'on embauche de plus en plus jeune.» Les deux pouffent de rire, l'enfant n'a que 9 ans. La complicité entre le frère et la sœur est évidente.

DES DÉFIS ET DES VALEURS

Les enjeux de main-d'œuvre sont bien sûr importants, mais c'est d'emblée la nécessité de bien répondre aux besoins des clients qui leur vient en tête comme plus grand défi. Ils viennent à peine de terminer des rénovations, mais des caisses libre-service seront installées à l'automne. Le problème actuel ne se résorbera pas de lui-même. Philosophes, ils croient qu'il faut apprendre à vivre avec la situation actuelle.

Ça prend beaucoup de travail pour suivre les traces d'un grand bâtisseur comme Charly. Il vient toujours quotidiennement faire son tour, mais il a changé son approche. Il n'arrive plus avec une liste de tâches à effectuer, il est maintenant en mode conseils et suggestions. Les parents sont une inspiration pour Patrick et Shirley-Ann : «On prend vraiment exemple sur leur parcours.» Les deux frangins tiennent à maintenir les valeurs de l'entreprise familiale, c'est qu'ici il est primordial de traiter chaque employé ou client de façon équitable comme un membre de la famille.

Comme leur père avant eux, les Fordham sont impliqués dans les associations locales et contribuent toujours sous forme de commandites auprès des activités et organismes locaux pour les aider dans leur cheminement.

Patrick et Shirley-Ann ont à cœur les besoins actuels de leur communauté, mais sans compromis sur le futur de l'entreprise et de la famille.

PATRICK ET SHIRLEY-ANN FORDHAM / PROPRIÉTAIRES DU METRO PLUS FORDHAM





Des produits bien identifiés, ça va vite dans le panier.

Notre équipe de merchandising peut maximiser la visibilité des produits d'ici sur vos tablettes, en plus de vous faire profiter d'un service clé en main.

N'attendez plus, contactez notre équipe!
marchandisage@alimentsduquebec.com

Découvrez nos ensembles d'outils promotionnels. Une excellente façon de mettre en valeur Aliments du Québec et d'interpeller le consommateur.



L'ensemble générique

Identifiez facilement vos tablettes avec notre éventail de pièces qui incitent à l'achat avec une visibilité accrue des produits Aliments du Québec et Aliments préparés au Québec.

Comprend:

commère, étiquette produit, électrostatique pour frigo, aimant, petites et grandes, bandes tablettes

L'ensemble d'impact

Conçu pour mettre en valeur et sortir de la tablette les produits d'ici. Plusieurs thématiques sont disponibles pour avoir un impact et une meilleure visibilité en magasin. Ce présentoir vous permettra de placer vos produits de façon stratégique à des emplacements précis.

Comprend:

présentoir avec en-tête sur-mesure, cocarde, commère.



Facile à exécuter

L'ensemble concours

Idéal pour compléter le présentoir d'Impact, cet ensemble clé en main conçu pour promouvoir un concours, inclut toutes les pièces nécessaires.

Comprend:

boîte concours, affiche, en-tête de présentoir, commère, règlements de concours, formulaire d'exonération



Volet consommateur

Pour une troisième année consécutive, les consommateurs étaient invités à voter pour leur projet de merchandising favori et couraient la chance de gagner l'un des cinq prix de 1 000\$ de produits Aliments du Québec. Plus de 39 000 personnes ont voté et ont pu découvrir des entreprises et des détaillants-propriétaires de partout au Québec.

Prix du public

Félicitations à l'**Intermarché Boyer** ainsi qu'à la brasserie **Unibroue** qui ont remporté le *Prix du public* ! Ce sont plus de 5 649 consommateurs qui ont donné leur vote à cette mise en marché qui, au cours des trois semaines du concours, mettait en vedette la bière Saison Libre.

Félicitations également aux duos composés de **Mayrand Entrepôt d'Alimentation** de Saint-Jérôme et l'eau gazéifiée **Cristelle**, ainsi que **Metro Plus Fournier** et les assaisonnements **Superdips** qui se méritent respectivement la deuxième et troisième place !



Dévoilement des gagnants

Les projets gagnants pour les catégories *Produit régional*, *Commerce de proximité* et *Grande surface* seront dévoilés le 4 novembre prochain lors du congrès annuel de l'ADA.



CONCOURS

**LES ALIMENTS
DU QUÉBEC**

dans mon panier!



Tournée des élus

Lors de la 7^e édition du concours, nous avons invité les élus provinciaux à visiter les kiosques en magasin. Les détaillants ont pu échanger sur leurs enjeux à l'aube de la campagne électorale 2022. Voici quelques photos de notre tournée.



André Lamontagne, ministre et Martin Ruel
du IGA Clément Ruel à Drummondville



André Lamontagne, ministre et Pierre d'Amour
du Metro Plus Lemire à Drummondville



Isabelle Charest, ministre et Patrick Lavoie
du Metro Plouffe à Farnham



Jean Boulet, ministre et Steve Lalande
du Metro Jean XXIII à Trois-Rivières



Éric Lefebvre, whip du gouvernement
et Pierre James du Metro à Victoriaville



Joëlle Boutin, députée de Jean-Talon et Guy Olivier
du Metro Plus Sainte-Foy à Québec



Sylvain Lévesque, député de Chauveau
et Félix Lavigne du Metro Notre-Dame-
des-Laurentides à Québec



Sylvain Lévesque, député de Chauveau
et Richard Giroux du IGA COOP Convivio
à Québec



Sylvain Lévesque, député de Chauveau
et Stéphane Laplante du Metro Saint-Émile
à Québec

Conseils d'experts pour les détaillants en alimentation

Quel que soit le stade de développement de votre entreprise, notre équipe est agile et rapide pour répondre à vos besoins.

Contactez-nous à franchises@bnc.ca.



Êtes-vous prêt pour l'hiver?

**Entretien hivernal, par temps pluvieux et
durant les périodes de gel et de dégel**

HED | Courtier en
Assurance

Saviez-vous que nombreuses blessures sont causées par des procédures d'épandage de sel ou de sable inadéquates durant les mois d'hiver. Bon nombre d'incidents sont également attribuables à des surfaces mouillées à l'intérieur, c'est-à-dire à la neige fondue ou à la pluie.

Une bonne partie de ces réclamations auraient pu être évitées si le magasin s'était doté d'un programme d'entretien efficace. Dans d'autres cas, le magasin aurait pu obtenir gain de cause s'il avait documenté rigoureusement son programme d'entretien. En l'absence de documents en bonne et due forme, le tribunal sera moins enclin à admettre que le magasin a pris toutes les mesures raisonnables pour prévenir une situation dangereuse.

Recommandations sur la gestion des risques Hiver

- Si vous avez engagé un déneigeur externe, son contrat devrait stipuler clairement à quel moment il doit déneiger, et quand il doit épandre du sel ou du sable. Les activités des entrepreneurs externes doivent être consignées dans un registre d'entretien.
- Lorsqu'il neige, tous les chemins d'accès et stationnements doivent être inspectés pour surveiller l'accumulation de neige et de glace. Les toits doivent aussi être vérifiés régulièrement pour déterminer s'il y a suraccumulation inhabituelle de neige ou de glace.
- Vous devez placer des cônes autour des entrées, près des tapis et autres surfaces qui peuvent être mouillés par la neige traînée de l'extérieur. Vous devez aussi éponger l'excès d'humidité et sécher les surfaces le plus tôt possible.

Périodes de gel et de dégel

- Inspectez la toiture pour vérifier qu'il n'y a pas de fuites : soyez attentif aux taches d'humidité au plafond.
- Vérifiez si la tuyauterie fuit : les canalisations d'eau doivent être drainées et fermées aux endroits qui ne sont pas chauffés, ou chauffés pour les empêcher de geler.
- La surveillance des fuites peut être améliorée en installant des capteurs d'eau sur les planchers et des sondes de détection des basses températures reliées au système d'alarme.

**Pour plus d'information, conseils, n'hésitez pas de
communiquer HED courtier en assurance 1 800 363-9538**



SUIVIS DE DOSSIERS

Au cours des derniers mois, votre association a continué à intervenir auprès des divers paliers de gouvernements pour leur faire part de nos enjeux et de nos réalités en magasin. Avec la réélection du gouvernement caquiste, nous devrions être en mesure de poursuivre le travail amorcé des dernières années.

MUNICIPAL

HEURES D'OUVERTURE ▾

Au printemps dernier, le gouvernement de la CAQ a déposé un projet de loi concernant l'allègement réglementaire. Plusieurs mesures étaient proposées dont la suppression de l'obligation de faire déguster des boissons alcooliques par un représentant externe en magasin (ENFIN). Cependant, le déclenchement des élections fait en sorte que le projet de loi est «mort au feuilleton». Le prochain gouvernement pourra déposer un nouveau projet de loi pour soumettre les propositions qui se trouvaient dans le projet de loi initial.

Dans ce projet de loi, le gouvernement souhaitait transférer la responsabilité aux municipalités de réglementer les heures d'ouverture des commerçants sur son territoire. Il faudra s'assurer que cette proposition ne se retrouve pas dans le prochain projet de loi du gouvernement. La loi actuelle n'est peut-être pas parfaite, mais elle permet une équité sur l'ensemble du territoire québécois. Imaginez un scénario où deux municipalités, séparées par une rivière, décident d'instaurer des heures d'ouverture différentes. D'un bord de la rivière, les commerces ferment à 19 h tous les jours et de l'autre, ils ferment à 22 h. Cela crée une concurrence totalement déloyale entre les commerçants.

Laissons en place le règlement actuel sur les heures d'ouverture qui permet une flexibilité aux commerçants qui souhaitent réduire leurs heures d'ouverture et ne créons pas une iniquité entre différentes entreprises dans des municipalités voisines.





FÉDÉRAL

FRAIS TRANSACTIONNELS : UNE OFFENSIVE COMMUNE ▼

Dans l'édition de RADAR du printemps dernier, nous vous mentionnions que le gouvernement fédéral, par l'intermédiaire du ministère des Finances, continuait ses consultations concernant les frais de cartes de crédit. Ce dossier traîne en longueur depuis trois ans. En 2019, le gouvernement libéral promettait d'enlever les taxes dans le calcul des frais chargés. Rien n'a été fait. En 2021, la ministre Freeland devait agir, après une consultation, mais celle-ci se prolonge.

En collaboration avec notre partenaire canadien, le CFG (Canadian Federation Independent Grocers), nous avons lancé une offensive commune auprès des élus fédéraux. Les détaillants ont interpellé les députés pour qu'ils demandent à la ministre d'agir dans ce dossier. Des centaines de députés partout au pays ont été sensibilisés à ce dossier qui impactent des milliers de détaillants.

La ministre aura l'opportunité lors de sa mise à jour économique de l'automne de régler cette question. Elle peut exiger des émetteurs de cartes de crédit de réduire leur taux chargé à l'ensemble des commerçants. Cela lancerait un message fort du gouvernement, celui d'appuyer des millions de PME partout au Canada. Selon certains experts, une récession pourrait se produire en 2023. Il est temps que le gouvernement canadien donne un peu d'oxygène à nos entrepreneurs.

Nous tenons à remercier tous ceux qui ont pris le temps de communiquer avec leur député. La force du nombre fait une différence dans ce dossier prioritaire de votre association.

CONSULTATION CANADIENNE SUR LE RECYCLAGE ▼

En juillet dernier, le ministère de l'Environnement et Changement climatique Canada a lancé une vaste consultation sur le recyclage et l'utilisation du plastique au pays. Premièrement, le Canada souhaite créer un registre fédéral sur les plastiques qui obligerait les producteurs à s'y inscrire pour que les gouvernements (fédéral, provinciaux et municipaux) puissent connaître les produits en circulation. Le principe de REP (responsabilité élargie des producteurs) n'est pas uniforme au Canada. Au Québec, avec EEQ (Éco Entreprises Québec), nous sommes déjà bien outillés, mais ce n'est pas le cas partout au pays. Il faudra s'assurer que le gouvernement fédéral ne dédouble pas les déclarations exigées actuellement au Québec.

Le gouvernement canadien souhaite également rendre plus uniformes les règles d'étiquetage sur les contenants de plastique pour améliorer la recyclabilité à la grandeur du pays. Il veut éviter que des contenants en plastique se retrouvent dans ses sites d'enfouissement. Encore une fois, le Québec vient de moderniser son règlement sur la collecte sélective pour s'assurer d'une uniformité dans la gestion des matières résiduelles. Il faudrait idéalement que les propositions du gouvernement canadien suivent la réforme en cours au Québec.

Dans les faits, la consultation vise principalement les producteurs qui mettent en marché des produits en plastique sur le territoire canadien. Comme vous utilisez des produits en magasin, nous avons fait part de votre réalité lors de la consultation auprès du ministre de l'Environnement.



PROVINCIAL: LES 5 PRIORITÉS

Lors de la dernière campagne électorale, nous avons soumis aux cinq formations politiques nos propositions pour soutenir notre secteur du détail alimentaire. Ces propositions seront nos priorités au cours des prochaines années avec le gouvernement québécois.

Cinq priorités :

Instaurer de meilleures mesures incitatives pour contrer la pénurie de main-d'œuvre

Bâtir un programme spécifique d'automatisation pour les magasins d'alimentation

Lancer un chantier sur la commercialisation des boissons alcooliques

Prolonger, en 2025, la mise en application de la consigne élargie dans des sites spécialisés

Établir une stratégie plastique sur l'ensemble du territoire québécois

1-MAIN-D'ŒUVRE ▼

Le secteur du détail alimentaire au cours des deux dernières années a été fortement mis sous pression. En plus des nombreux bouleversements reliés à la COVID-19, d'autres éléments comme l'inflation, la hausse des salaires et des frais d'exploitation et le manque constant de personnel, fragilisent notre industrie.

Il suffit de faire le tour de la grande majorité des magasins d'alimentation pour voir qu'ils cherchent du personnel dans tous les départements. C'est le cas dans les grandes villes, mais également dans les plus petites municipalités. Au Québec, on parle d'un manque actuel d'environ 8000 à 9000 employés dans notre secteur. Cela occasionne des fermetures de service dans certains départements et ce n'est qu'un début.

Ensuite, plusieurs de nos employés sont des travailleurs d'expérience. Certains demeurent à l'emploi malgré l'âge de la retraite. En plus de bien connaître la réalité du détail alimentaire, ils sont aussi des modèles pour les plus jeunes. Actuellement, les mesures incitatives financières pour qu'ils demeurent plus longtemps au travail sont assez faibles et éloignées dans le temps.

Nous demandons au prochain gouvernement québécois, dans le budget 2023-2024, de créer une prime au travail pour les travailleurs d'expérience comme le propose le professeur en fiscalité Luc Godbout. Cette prime, versée mensuellement, aurait un impact plus direct sur le revenu disponible des travailleurs et sur la rétention des employés en magasin.

Au cours des prochains mois, il faudra continuer à sensibiliser les élus provinciaux au manque de personnel en magasin. Contrairement à d'autres secteurs économiques, le détail alimentaire demeure un service essentiel. Le gouvernement québécois peut faire des choix pour consolider notre industrie.



2-TECHNOLOGIE ▼

En plus de travailler sur la rétention du personnel, nous devons améliorer nos processus opérationnels en magasin. Il est cependant difficile pour plusieurs détaillants de faire des investissements technologiques, car les marges bénéficiaires demeurent minces (moins de 2 %). La tâche de procéder à des investissements majeurs s'avère également ardue pour des magasins de taille réduite dans de plus petites municipalités.

Il n'existe aucun programme pour soutenir les détaillants en alimentation qui souhaitent acquérir de la nouvelle technologie.

Nous croyons qu'il est temps que le gouvernement accompagne les détaillants en créant un programme spécifique d'automatisation (caisses libre-service, transition vers des dispositifs d'étiquettes numériques, etc.) pour les commerces alimentaires. Ce programme permettrait de réduire la pression sur la main-d'œuvre en magasin et de faire le virage technologique.

3-ALCOOL ▼

En 2002, il existait une trentaine de microbrasseries au Québec. Vingt ans plus tard, plus de 300 brasseurs sont présents dans la province. Une des raisons du succès est la possibilité des producteurs de vendre leurs produits dans divers canaux de commercialisation (épiceries, dépanneurs, restaurants, lieu de fabrication, etc.). C'est également le cas chez les vignerons du Québec qui se sont développés grandement à partir du milieu des années 2000. Ce même phénomène est en train de se produire avec les distilleries. En 2015, il y avait au Québec, moins de 10 microdistilleries. Sept ans plus tard, on retrouve une cinquantaine de producteurs dans 15 régions du Québec.

Pendant que l'industrie des boissons alcooliques se développe, les lois et les règlements sont à la traîne. Nous comprenons tout à fait que la vente d'alcool est un privilège qui vient avec des responsabilités, mais l'encadrement doit suivre le même rythme que le développement de la filière des boissons alcooliques.

En 2022, nous croyons que le gouvernement doit moderniser les lois et les règlements pour permettre la croissance et le développement économique de cette filière. Pour ce faire, il faudra créer un grand chantier de travail entre les acteurs de l'industrie (producteurs, distributeurs, détaillants) et le gouvernement du Québec. Il faut que la commercialisation soit élargie pour permettre aux détaillants de développer d'autres créneaux en magasin.

4-CONSIGNE ÉLARGIE ▼

En janvier 2020, le gouvernement québécois a décidé de moderniser le système de consigne au Québec. Il a fait le choix de consigner tous les contenants de boissons de 100 ml à 2 litres, et ce, peu importe le type de matière. Depuis, les détaillants ont collaboré aux divers comités et ils ont fait part de leur réalité (manque d'espace et de main-d'œuvre) et de leurs inquiétudes sur le fonctionnement opérationnel du nouveau système. Pour que le nouveau système de consigne au Québec soit une réussite, deux éléments sont incontournables : créer un réseau de sites dédiés à la récupération des contenants consignés et prolonger, en janvier 2025, la mise en service de la nouvelle consigne élargie. Il faut qu'au jour 1 de la nouvelle consigne, les sites soient installés, que les infrastructures et les appareils soient fonctionnels et prêts à accueillir les clients.

5-PLASTIQUE ▼

Le gouvernement fédéral a annoncé dernièrement le bannissement, en 2023, de six produits en plastique à usage unique. Plusieurs municipalités adoptent quant à elles des règlements municipaux qui visent à bannir ou à réduire une panoplie d'articles de plastique. Cela crée des disparités et une complexité opérationnelle dans plusieurs municipalités. Le gouvernement du Québec doit jouer un rôle primordial dans ce dossier. Nous proposons au gouvernement d'établir une stratégie plastique dans le but d'uniformiser et de baliser le plastique à usage unique sur l'ensemble du territoire québécois. C'est la suite logique de la modernisation de la collecte sélective qui vient d'être adoptée par le gouvernement québécois.



Détailants de cœur

LOTO-QUÉBEC

Loto-Québec lance un programme de philanthropie exclusif pour ses détaillants

Les détaillants de loteries du Québec sont, au cœur de leur communauté, des acteurs locaux d'une grande importance. Pour célébrer les bienfaits de ce rayonnement, Loto-Québec étend son programme de philanthropie « On gagne à redonner » à son réseau de détaillants, avec le programme « Détailants de cœur ».

À compter du 29 août 2022, tout détaillant actif de Loto-Québec pourra soumettre la candidature d'un OBNL* qu'il soutient, que ce soit financièrement, via une aide matérielle ou en favorisant le bénévolat dans ses activités. À la fin de la période d'inscription, un tirage sera effectué parmi toutes les candidatures admissibles reçues et un organisme par région administrative du Québec recevra un don de 5 000 \$ au nom du détaillant gagnant.

C'est plus de 85 000 \$ qui seront remis aux organismes que vous soutenez. Voilà une belle occasion de célébrer votre implication communautaire!

**Inscrivez-vous
dès maintenant!**



*L'OBNL soumis doit figurer sur la liste de Canadon.org. Règlements complets disponibles lors de l'inscription.



Le Grand RENDEZ- VOUS



200 exposants • 12 conférences

**S'OUTILLER.
PRÉVENIR.**

2 novembre 2022

Palais des congrès de Montréal

grandrendez-vous.com

Inscrivez-vous dès maintenant!

Grands **PRIX** **CNESST**

Dévoilement national

Assistez en direct au dévoilement
des lauréats nationaux 2022!

grandsprixcnesst.com

 30 novembre, dès 18 h

CSMOCA

MISEZ SUR LES COMPÉTENCES DE VOTRE ÉQUIPE!

L'automne est souvent une période de recrutement pour les commerces, ce qui engendre inévitablement des coûts. Pour vous accompagner dans ce processus, sachiez-vous que votre abonnement à l'ADAQ vous donne accès à de nombreux outils de développement des compétences? Par l'intermédiaire du portail performance, du coffret de gestion des ressources humaines, du programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT), de l'ATE+ en boucherie de détail et des six guides numériques produits, vous serez en mesure d'offrir une formation adéquate et un accueil de qualité à vos nouveaux collègues. Vos collaborateurs réaliseront qu'ils ont fait le bon choix en venant travailler chez vous, qu'ils sont reconnus et vous gagnerez ainsi leur engagement.



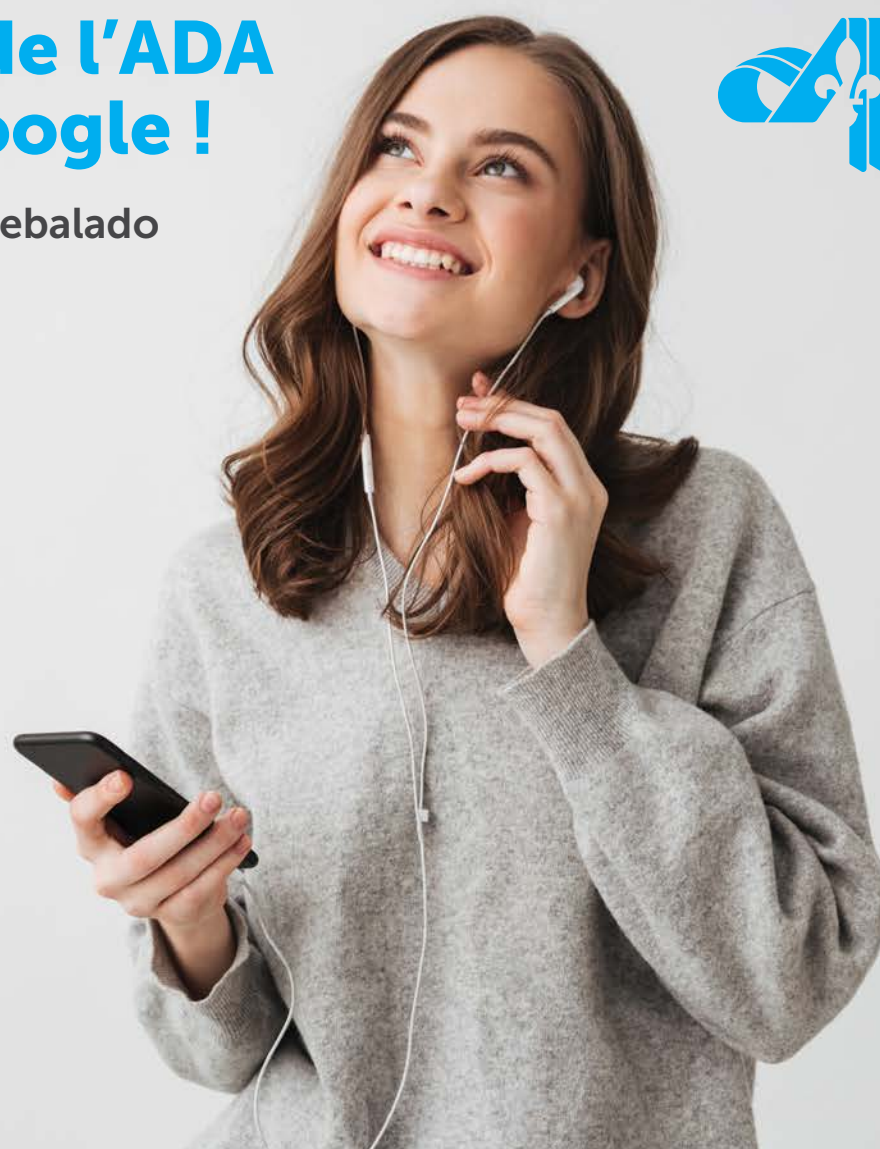
Retrouvez les balados de l'ADA sur Spotify, Apple et Google !

Disponible également au adaq.qc.ca/espacebalado



DIFFÉRENTS CONTENUS VOUS SERONT PROPOSÉS EN PLUS DE NOS ÉMISSIONS RÉGULIÈRES !

Vous pouvez écouter nos différents balados sur le site de l'ADA dans l'onglet balado ou bien sur votre plateforme de diffusion en continu préférée.



Suivez-nous sur :



[adaq.qc.ca/
espacebalado](https://adaq.qc.ca/espacebalado)

RAPPEL
LES FORMATIONS
SONT GRATUITES POUR
LES MEMBRES DE L'ADAQ

ABONNEMENT PORTAIL PERFORMANCE

Comment réussir à former rapidement et efficacement votre équipe? Avec les trois types d'abonnements (qui varient selon le nombre d'employés dans votre commerce) au portail performance du CSMOCA. Sans frais pour les membres de l'ADAQ, chacun inclut 17 formations en ligne, un coffret de gestion de vos ressources humaines ainsi qu'un manuel de l'employé interactif et personnalisable aux besoins de votre magasin. Nos formations en ligne sont facilement accessibles, interactives, de courte durée et permettent de développer les compétences de vos collègues, quels que soient les départements où ils travaillent. Une fois la formation terminée, l'apprenant passe un examen pour tester ses connaissances et en cas de réussite, une attestation lui est octroyée. Il s'agit là d'une reconnaissance importante qui vaut la peine d'être soulignée à toute l'équipe. Parmi les 17 formations offertes, vous retrouvez : Travaillons en français, quatre modules sur les produits Biologiques, Locaux, Allergènes et sur les Mesures sanitaires, Nous cartons (une version pour les commerces de proximité et une autre pour les épiceries), Limiter vos pertes, le parcours de formation Démystifier la bière de microbrasserie, Poissonnier+, Commis 101, Boucherie, Épicerie, Mets préparés, Fromages et charcuteries, Fruits et légumes et Boulangerie et pâtisserie.

PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL (PAMT)

PAMT, ça vous dit quelque chose? Il s'agit d'un programme qui permet de former la relève de vos bouchers, poissonniers, boulangers ou pâtisseries directement dans votre commerce, avec l'aide de vos personnes d'expérience. Un excellent moyen d'améliorer les compétences de votre équipe et de contrer la pénurie! Cette formation permet à vos collègues d'améliorer leurs connaissances et compétences, EN MAGASIN, tout en conservant leur emploi et donc leur salaire! Par ce mode d'apprentissage, l'apprenti développe la maîtrise de son nouveau métier sous la supervision d'une personne d'expérience : le compagnon d'apprentissage. En plus de solidifier l'équipe avec une relève formée et dévouée, l'employeur bénéficie d'un crédit d'impôt pour le salaire de l'apprenti et celui du compagnon. À la fin du processus de formation, l'apprenti et le compagnon se voient décerner un certificat de qualification professionnelle du ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale (MTESS).

ATE+ BOUCHERIE

Saviez-vous que le programme d'alternance travail-études (ATE+) en boucherie de détail totalise 900 heures et permet aux étudiants d'accomplir 60 % du programme DEP boucherie de détail en classe et 40 % en magasin (360 heures)? Les étudiants plongent dans la réalité du métier de boucher et se forment aux pratiques de votre propre commerce, tout en gagnant un salaire, qu'ils soient sur les bancs d'école ou dans le département de boucherie de votre magasin. Pour sa part, l'employeur se voit rembourser la grande majorité du salaire de l'étudiant et gagne un futur boucher compétent et dédié à son commerce!

Pour obtenir plus d'informations, contactez Daniel Choquette, directeur, développement des affaires à l'Association des détaillants en alimentation du Québec (ADAQ) au (514) 262-1691 ou par courriel au dchoquette@adaq.qc.ca.

GUIDES NUMÉRIQUES PRODUITS

Pour compléter la formation de votre équipe, le CSMOCA vous offre six guides produits, en format numérique. Gratuits et disponibles en tout temps sur le site internet, vous retrouvez les guides des Viandes et volailles, de la Poissonnerie, de la Boulangerie et viennoiserie, de la Pâtisserie, des Fromages et charcuteries et des Fruits et légumes. De précieux outils de référence qui présentent les différentes catégories de produits vendus au Québec. Ces six guides sont d'excellents outils de soutien aux formations en ligne, au programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) ainsi qu'au programme d'ATE+ boucherie de détail. Offerts sur l'écran de votre choix, ils peuvent être consultés, téléchargés ou imprimés en tout ou en partie.

Charlotte Pigeon
Chargée des communications
cpigeon@csmoca.org



ÉPATEZ FAMILLES ET AMIS AU PROCHAIN BBQ!

AVEC LE DÉPLIANT CHOISIR LA BONNE BIÈRE

Avec ce seul feuillet vous pourrez :

- Reconnaître ce qui caractérise les différentes bières
- Accorder les bières et les mets
- Préparer une dégustation de bières hors du commun

Un outil **INDISPENSABLE** offert **SANS FRAIS!**

Vous pouvez le télécharger en format **AFFICHE** pour votre magasin ou **FEUILLET** pour vos employés ou vos clients. Imprimez-le directement ou passez chez l'imprimeur pour une finition professionnelle!



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



Visitez le csmoca.org et suivez-nous sur les réseaux sociaux !
Contact : info@csmoca.org | 514 499-1598



66^e

CONGRÈS ANNUEL DE L'ADA

**4, 5 ET 6 NOVEMBRE 2022,
HILTON LAC-LEAMY, GATINEAU**

UN RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER !

Cette année, rencontrons-nous tous au Hilton Lac-Leamy de Gatineau afin d'échanger de nouveau sous le même toit ! Vous retrouverez des activités et des conférences pertinentes dès le vendredi après-midi. 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 collègues, en plus de découvrir de nouveaux produits et de nouvelles façons de faire. Ne manquez pas ce rendez-vous unique, qui rassemble un grand nombre de fournisseurs et de détaillants !



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 5 intronisés cette année :



Mélanie Maynard
Animatrice

VOLET FOURNISSEUR

Pierre Rivard
Groupe St-Hubert
Laval



VOLET DÉTAILLANT

Robert et
Jacques Beaudry
Groupe Beaudry



Sylvain Boulianne
Alimentation
Sylvain Boulianne inc.
Laval



Bernard Pepin
Les Marchés Pepin



Nelson Thibeault
et Louise Marquis
Metro Plus Thibeault



PROGRAMME PRÉLIMINAIRE*

VENDREDI

13 h 45 à 14 h 30

ALLONGER LES CARRIÈRES

Simon Savard Économiste à l'IDQ

16 h 30 à 17 h 30

PRÉVISION DES SAVEURS

McCormick et Danny St-Pierre

14 h 20 à 15 h 15

PERCEPTION VS RÉALITÉ

Maxime Pedneaud-Jobin
Marie-Claude Lortie

19 h 00 à 00 h 00

SOUPER ET DÉVOILEMENT DES GAGNANTS DU CONCOURS LES ALIMENTS DU QUÉBEC DANS MON PANIER!



Animation
Danny St Pierre

15 h 30 à 16 h 30

NAVIGUER LES DÉFIS POST-PANDÉMIQUES DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Dominic Brown (Chocolat Favoris)

SAMEDI

07 h 30 à 08 h 30

DÉJEUNER

07 h 30 à 09 h 30

DÉJEUNER

08 h 30 à 10 h 00

ASSEMBLÉE ANNUELLE (DÉTAILLANT)

09 h 30 à 10 h 00

DISCOURS DE CLÔTURE

Pierre-Alexandre Blouin
Président-directeur général de l'ADA

09:30 à 10:30

ASSEMBLÉE ANNUELLE (FOURNISSEUR)

Michel Dépatie
Président du conseil
d'administration de l'ADA

10 h 30 à 11 h 30

LES GRANDS ENJEUX POLITIQUES 2023

Stéphane Lacasse
VP Affaires publiques de l'ADA

10 h 00 à 11 h 00

SPECTACLE D'HUMOUR

Eddy King



11 h 30 à 12 h 30

LES NOUVELLES TENDANCES EN ALIMENTATION EN 2023

Patrice Léger-Bourgouin
Directeur général chez
Association des producteurs
maraîchers du Québec

Scott Lorimer

Vice-président principal, Ventes au
détail chez les Aliments Maple Leaf

Philippe Wouters

Conférencier, expert bière
et gastronomie

12 h 30 à 13 h 30

LUNCH

17 h 00 à 18 h 00

COCKTAIL

18 h 00 à 00 h 00



SOIRÉE GALA

Animation Mélanie Maynard

NOUVEAUTÉ !

L'Association des détaillants
en alimentation du Québec
vous propose maintenant
de nouvelles balados!

**VOICI LES DEUX TYPES
D'ÉPISODES DISPONIBLES
POUR LE MOMENT :**



**D'autre contenu vous sera également
proposé au courant de l'année !**

Vous pouvez écouter nos différentes balados sur le site de l'ADA dans
l'onglet balado ou bien sur votre plateforme de diffusion en continu préférée.

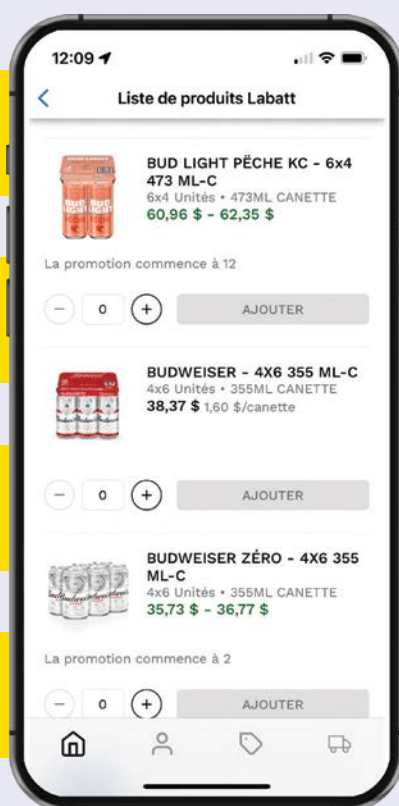
Suivez-nous sur :



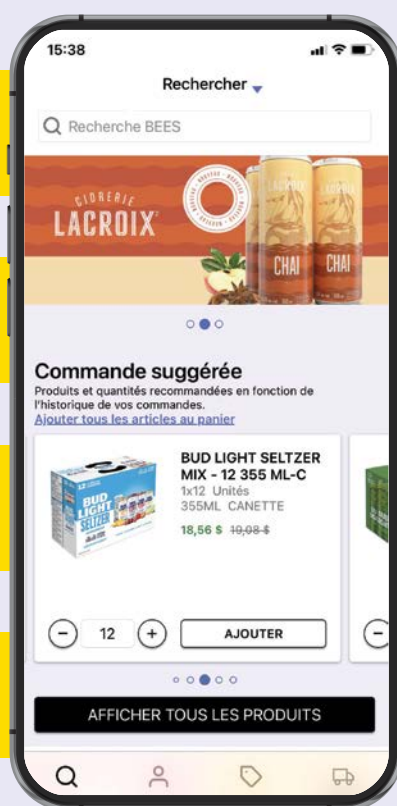
[adaq.qc.ca/
espacebalado](http://adaq.qc.ca/espacebalado)

BEES est la nouvelle plateforme numérique qui vous **connecte** directement à la Brasserie Labatt

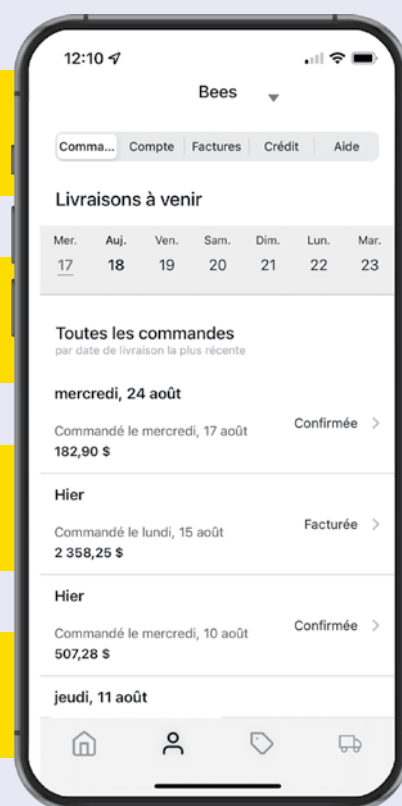
Avec BEES, vous aurez accès à des outils faits pour vous aider à atteindre votre plein potentiel



Parcourez le catalogue de produits Labatt pour voir tous les produits disponibles, avec des prix et des promotions en temps réel



Passez des commandes au moment le plus opportun pour vous et planifiez votre livraison



Consultez vos commandes, factures et statut de crédit directement sur la plateforme BEES



Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Labatt ou vous connecter sur www.mybees.ca

BEES

Labatt



SIAL
L'INSPIRATION ALIMENTAIRE
Canada

#OWNTHECHANGE

Transitions, réinventions et responsabilité globale dans
l'agro-alimentaire

9 au 11 mai 2023, Enercare Centre, Toronto

La 20e édition du SIAL Canada se tiendra du 9 au 11 mai prochain au Enercare Center de Toronto. Le projet de 2023 est ambitieux, s'investir pleinement dans les mutations majeures de l'industrie agroalimentaire en invitant la réflexion autour du puissant thème « Own The Change ».

Dans un monde en constante évolution où l'industrie se doit de se redéfinir afin de savoir relever les défis climatiques, éthiques, numériques et démographiques qui se présentent à elle, le SIAL Canada propose à ses 800 exposants et 20 000 visiteurs professionnels, les moyens de relever les enjeux auxquels ils sont confrontés. En plus de les encourager à incarner un avenir durable, le SIAL Canada se donne le mandat de les aider à se positionner en tant que gardiens du changement.

Nos conférences et événements sur site tiendront compte de la thématique « Own The Change » afin d'aborder les sujets de l'urbanisation, de la santé, de la technologie, du packaging, de l'accès à de la nourriture de qualité, la préservation des environnements agricoles et plus encore.

À Propos du SIAL Canada

SIAL Canada fait partie intégrante du réseau SIAL, premier réseau mondial de salons dédiés à l'industrie alimentaire, avec 10 salons professionnels, regroupant 16 700 exposants et 700 000 visiteurs professionnels provenant de plus de 200 pays. Mis en place en 2001, SIAL Canada est le fruit du travail de trois organismes, tous actionnaires de l'événement : l'ADAQ (Association des détaillants en alimentation du Québec), le Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada et la société Comexposium, en plus de bénéficier du soutien d'Agriculture Agroalimentaire Canada (AAC), du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires Rurales de l'Ontario (OMAFRA), ainsi que du Département Américain de l'Agriculture (USDA).



VOUS SOUHAITEZ EXPOSER ?

Rejoignez tous les acteurs majeurs de l'industrie tout en restant à la pointe de l'innovation. Bénéficiez d'une visibilité exceptionnelle pour votre marque !

CONTACTEZ NOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE

Audrey Javieze

Responsable des ventes fidélisation
+1 (438) 476-2224
ajavieze@expocanadafrance.com

Mélissa Charbonneau

Responsable des ventes développement
+1 (438) 476-2232
mcharbonneau@expocanadafrance.com

SIAL AMERICA

LE NOUVEL AJOUT DU RÉSEAU SIAL

LAS VEGAS CONVENTION CENTER

28 au 30 mars 2023

sialamerica.com



LE FAMEUX

SIAL PARIS

NORD VILLEPINTE

15 au 19 octobre 2022

sialparis.com



L'AUTHENTIQUE

SIAL CANADA

ENERCARE CENTRE, TORONTO

9 au 11 mai 2023

sialcanada.com



**VOUS SOUHAITEZ
Y EXPOSER ?**

MÉLISSA CHARBONNEAU

Responsable des Ventes Développement

mcharbonneau@expocanadafrance.com

Tel: + 1 438-476-2232

**VOUS SOUHAITEZ
LES VISITER ?**

JULIANNE PILON

Responsable Communications et partenariats

jpilon@expocanadafrance.com

Tel: +1 514-451-3839

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.



RECONNAISSANCE

En juin dernier, le fondateur des Aliments Kim Phat, monsieur Yip Chee Sing a reçu la médaille de l'Assemblée nationale pour son engagement dans le secteur alimentaire. La médaille a été remise par monsieur Pierre Arcand, député de Mont-Royal–Outremont depuis 2007.

Les supermarchés Kim Phat ont été fondés en 1986 afin d'offrir aux Québécois d'origine asiatique la possibilité de s'approvisionner en produits provenant de l'Asie. Kim Phat est devenue la référence des produits alimentaires asiatiques dans tout le Québec, agissant comme commerçant, distributeur et grossiste. L'entreprise opère quatre supermarchés dans la grande région de Montréal, distribue des produits asiatiques dans les grandes chaînes de supermarchés et dans des épiceries spécialisées partout au Québec.

Félicitations à monsieur Sing pour cet honneur.

ACQUISITION CHEZ GROUPE TRIANI

Groupe Triani est heureux d'annoncer l'acquisition du Groupe Glutenberg et ses filiales Oshlag (brasserie et distillerie), Microbrasserie Vox Populi et Transbroue (distributeur de bières de microbrasseries).

Fondée en 2015 et ayant son siège social à Terrebonne, Groupe Triani produit des vins et spiritueux sur la rive-sud de Montréal et détient la Brasserie les 2 frères de Terrebonne, en plus de produire une gamme complète de boissons alcoolisées prêtes-à-boire. Des investissements massifs ont été réalisés depuis 2019 afin de se doter d'une usine moderne et efficace, capable de soutenir la croissance et les ambitions de Triani.

NOMINATIONS AU REGROUPEMENT DES TABLES DE CONCERTATION

Le regroupement des Tables de concertation bioalimentaire du Québec a annoncé la nomination de Madame Marie-Christine Beaulé à titre de directrice générale du RTCBQ. Celle-ci a été gestionnaire depuis plus de 15 ans pour des OBNL en développement local et en philanthropie, et elle est passionnée du secteur bioalimentaire. Elle était tout récemment directrice d'une fondation associée au CIUSSS de la Capitale-Nationale pendant 5 ans et a laissé sa marque avant ce mandat dans quelques organisations phares de la Capitale-Nationale.

Rappelons que le Regroupement des Tables de concertation bioalimentaire du Québec a été créé il y a tout juste un an, pour donner une plus grande envergure aux actions menées par les Tables de concertation bioalimentaire dans chacune de leur région.

DES INQUIÉTUDES DANS L'INDUSTRIE

L'UPA, le CTAQ, le CARTV et la Filière biologique du Québec font une déclaration commune concernant la publication, en mai dernier, des orientations de Santé Canada au regard de la gestion des produits issus de l'édition génomique. Rappelons que l'édition génomique consiste en une modification de l'ADN d'une cellule par l'élimination ou l'ajout de gènes de manière sélective.

Les quatre organismes s'entendent sur le fait que «l'initiative de transparence volontaire» de Santé Canada visant la déclaration de ce type de produits génétiquement modifiés soulève plusieurs problèmes au sein de l'industrie bioalimentaire. En effet, cette approche volontaire laissera les producteurs agricoles et les transformateurs alimentaires dans l'incapacité de tracer les produits issus de l'édition génomique au cours de leurs opérations respectives. De plus, ce type d'approche s'appuyant sur «le bon vouloir de l'industrie» ne garantit plus aux consommateurs la possibilité d'avoir une information fiable concernant la présence ou non de végétaux génétiquement modifiés dans leur alimentation.

Le 20 septembre, le gouvernement Trudeau, par l'entremise de la ministre de l'Agriculture Marie-Claude Bibeau, a annoncé des directives à haut niveau pour garantir la traçabilité de ces nouvelles semences OGM. Un produit ne peut être garanti biologique s'il contient des OGM.

L'INDUSTRIE



NOMINATIONS À LA SAQ

Au printemps dernier, Martin Lévesque a été nommé vice-président de l'Exploitation des réseaux de vente à la SAQ. À la SAQ depuis 2014, Martin Lévesque était directeur des ventes de l'Est-du-Québec et, depuis avril 2021, il agissait à titre de directeur de la distribution pour le Québec à la chaîne d'approvisionnement.

Précédemment, il a passé vingt et un ans chez Molson Coors. Il y a gravi les échelons passant d'agents de vente à chef senior de la stratégie de la mise en marché. Cette expérience lui a donné une profonde connaissance, mais surtout une fine compréhension de tout l'écosystème des ventes et de la réalité de nos partenaires d'affaires.

À la fin juillet, le directeur Clientèles affaires, Stéphane Caron a quitté la SAQ après 10 ans. Pour le remplacer, la SAQ a nommé monsieur Robert Guy comme directeur par intérim. Monsieur Guy a travaillé de nombreuses années chez Labatt. Il connaît très bien le secteur du détail alimentaire.



NOMINATIONS CHEZ METRO

METRO annonçait récemment la nomination de M. Marc Giroux au titre de vice-président exécutif et chef de l'exploitation – alimentation. À ce titre, en plus de ses responsabilités alimentaires au Québec, monsieur Giroux assume maintenant la direction de la division de l'Ontario. METRO explique que cette nomination permettra aussi aux bannières alimentaires de continuer à échanger leurs meilleures pratiques tout en restant centrées sur leurs clients et les communautés qu'elles desservent, en prenant leurs propres décisions et en reconnaissant la spécificité de chaque marché, grâce au modèle décentralisé de mise en marché et d'opérations de détail de METRO. Monsieur Giroux a fait ses débuts chez METRO en 2009 à titre de vice-président, marketing, il a ensuite poursuivi son parcours à la mise en marché et à l'exploitation de détail.



NOMINATIONS CHEZ SOBEYS

Faisant suite aux changements au sein de l'équipe de direction du Québec chez Sobeys inc., le chef de l'exploitation de détail Monsieur Pierre Saint-Laurent est fier d'annoncer la nomination de Madame Geneviève Dugré comme vice-présidente principale en exploitation de détail – Québec.

Son bagage professionnel d'une quinzaine d'années dans les domaines de la stratégie, des opérations et du développement organisationnel fait en sorte que madame Dupré veillera judicieusement au bien-être des magasins, de l'organisation, mais également du service client.

De plus, son travail d'équipe rigoureux, son leadership positif et sa vision claire de l'entreprise sont des atouts précieux qui seront assurément bénéfiques au développement et à la croissance de celle-ci.

Vous appréciez notre travail?

Devenez membre
détaillant ou fournisseur.

www.adaq.qc.ca



CONTACTEZ-NOUS

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

COORDONNÉES

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



Association
des détaillants
en alimentation
du Québec

Six questions

à vous poser sur vos obligations d'équité salariale

L'équité salariale est le droit des personnes occupant un emploi typiquement féminin de recevoir un salaire égal à celui d'une personne occupant un emploi typiquement masculin de valeur équivalente dans la même entreprise, même s'ils sont différents. La rémunération offerte devrait ainsi être la même pour ces deux emplois.

En tant qu'employeur, savez-vous si votre entreprise respecte ses obligations d'équité salariale? Voici six questions à vous poser pour vous en assurer.



DC1300-875 (2022-07)

1

Mon entreprise est-elle assujettie à la Loi sur l'équité salariale?

Pour y être assujettie, votre entreprise doit être de compétence provinciale et avoir compté une moyenne de 10 personnes salariées ou plus lors de sa période de référence (généralement une année civile). Les entreprises assujetties à la Loi doivent réaliser des travaux d'équité salariale, soit un exercice initial et, par la suite tous les cinq ans, une évaluation du maintien.

2

Quand devrais-je réaliser mon exercice initial d'équité salariale?

Dans les quatre ans qui suivent l'année d'assujettissement de l'entreprise, l'employeur doit réaliser un exercice initial d'équité salariale. Cet exercice consiste à évaluer les emplois pour leur attribuer une valeur en points. Vous devez ensuite comparer la rémunération des emplois pour vérifier si des écarts salariaux existent entre les emplois féminins et masculins équivalents de l'entreprise.

3

Quand dois-je réaliser l'évaluation du maintien de l'équité salariale?

L'évaluation du maintien de l'équité salariale est une obligation qui revient tous les cinq ans à date fixe. Cette date anniversaire est calculée à partir de la date de réalisation de l'exercice initial. Elle est donc propre à chaque entreprise. Vous pouvez utiliser le calculateur d'échéances ou contacter la CNESST pour la connaître.

4

Comment réaliser cette évaluation du maintien de l'équité salariale?

Au fil du temps, des changements et des événements, par exemple la modification des avantages sociaux d'une catégorie d'emplois ou la création de postes, peuvent survenir dans l'entreprise, et ceux-ci peuvent avoir une incidence sur l'équité salariale. Lors de cette évaluation, c'est ce type d'événements que vous devez analyser pour vérifier s'ils ont créé des écarts salariaux entre les emplois féminins et masculins équivalents de l'entreprise.

5

Ai-je produit la Déclaration de l'employeur en matière d'équité salariale (DEMES)?

La DEMES est une obligation différente de l'exercice initial ou de l'évaluation du maintien. Il s'agit d'un formulaire en ligne qui permet à la CNESST de connaître l'avancement de vos obligations d'équité salariale. Les employeurs qui sont assujettis à la Loi doivent la remplir.

6

Dois-je conserver des documents à la suite de mes travaux?

Vous devez conserver tous les documents qui ont servi à la réalisation de vos travaux d'équité salariale pendant six ans.

ACTUALITÉS DES TCBO

LANAUDIÈRE

UN RÉPERTOIRE ALIMENTAIRE GRANDISSANT POUR LES LANAUDOIS.

Le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière (CDBL) est très fier de la parution de la dernière édition du répertoire «Goûtez Lanaudière! – Produits et détaillants». L'offre de produits lanaudois ne cesse d'augmenter et c'est désormais 57 entreprises qui participent à la campagne ainsi que 44 détaillants. Ce répertoire, publié à 30000 exemplaires et disponible en ligne, est le reflet du dynamisme de la région et des maillages exceptionnels qui se sont créés au fil des dernières années.

Pour davantage d'informations sur la campagne «Goûtez Lanaudière! – Produits et détaillants», n'hésitez pas à communiquer avec Annie Cossette, coordonnatrice mise en marché et promotion au CDBL – acossette@cdbl.ca



CHAUDIÈRE-APPALACHES

TROUVER DES FOURNISSEURS EN CHAUDIÈRE-APPALACHES N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI FACILE!

La région de Chaudière-Appalaches s'est donné un outil convivial en ligne pour permettre aux détaillants, aux transformateurs et aux clients de nature commerciale (épiceries, restaurants, institutions, etc.) de trouver facilement des fournisseurs de qualité et d'expérience.

Le répertoire agroalimentaire de la région de Chaudière-Appalaches (www.repertoireagro.ca) vous permet de trouver des fournisseurs par leur nom, leurs produits ou par des caractéristiques comme leur marque de commerce, leurs certifications, s'ils sont biologiques, etc.

Après avoir trouvé les entreprises, vous pouvez les contacter directement et établir un lien d'affaires à votre convenance.

Avec plus de 5 000 entreprises agricoles, la région de Chaudière-Appalaches est la deuxième pôle agroalimentaire du Québec et la première productrice de sirop d'érable. Elle regroupe aussi le plus grand nombre de fermes certifiées biologiques.

Visitez le répertoire : www.repertoireagro.ca

Pour plus d'information, veuillez contacter Bruno Couture, directeur général / bruno.couture@taca.qc.ca



Nous proposons **des solutions bancaires spécialisées** qui vous permettent d'offrir une meilleure expérience client.



Notre équipe de spécialistes est là pour vous aider avec tous vos besoins de financement.

Financement d'acquisition d'une entreprise¹

Lorsque vous achetez une entreprise établie, vous avez besoin :

- d'une solution financière qui reconnaît la valeur marchande de l'entreprise;
- d'une personne qui collabore avec vos principaux conseillers et partenaires d'affaires afin que votre projet d'acquisition se réalise sans heurts.

Financement d'équipement par voie de crédit-bail¹

- Financement d'immobilisations offert pour la mise à niveau ou le remplacement d'équipement, d'ameublement ou de biens loués à bail.

Crédit de l'exploitation¹

- Empruntez la somme dont vous avez besoin pour vos stocks et vos frais d'exploitation.
- Vos dépôts sont automatiquement portés en diminution du solde à rembourser sur votre prêt.

Financement immobilier¹

- Grâce à nos solutions de financement spécialisées, nous pouvons vous aider à acquérir une nouvelle propriété ou à agrandir les installations existantes pour répondre à vos besoins.

Optimisation de votre flux de trésorerie

- Mettez rapidement à profit les comptes clients et les paiements (y compris à votre point de vente) afin de pouvoir tirer le maximum de vos liquidités.

Tirez parti de nos connaissances du secteur et de nos conseils d'experts

Gérer une entreprise prospère et trouver des solutions financières novatrices qui contribuent au bon déroulement des affaires. Nous avons une équipe dédiée de professionnels des services bancaires qui comprennent les impératifs du secteur de l'épicerie et qui savent comment vous aider à améliorer votre flux de trésorerie et la rentabilité de votre entreprise.

Pour en savoir plus, communiquez avec Darlene Thibault au darlene.thibault@bmo.com ou consultez le site grandesentreprises.bmo.com

À propos de BMO : Nous croyons que vous méritez d'obtenir davantage de votre banque que du financement ou des produits pour gérer votre flux de trésorerie. Vous méritez un partenaire qui comprend votre secteur et vos activités et qui voit les choses de la même façon que vous. Fier d'être au service de ses clients depuis plus de 200 ans, BMO est un fournisseur de services financiers hautement diversifiés – la huitième banque en importance pour son actif en Amérique du Nord. Fort d'une équipe diversifiée et hautement mobilisée, BMO offre à plus de douze millions de clients une vaste gamme de produits et de services dans les domaines des services bancaires aux particuliers et aux entreprises, de la gestion de patrimoine et des services de banque d'affaires.

ARNEG CANADA + CHAGALL

Fruits et Légumes

**LA
COMBINAISON
CLÉ POUR CRÉER**

DES AMÉNAGEMENTS PERFORMANTS

Service-conseil spécialisé

Développement de concepts innovants

Solutions de réfrigération intégrées

Fabrication de mobiliers sur mesure

Plan d'aménagement optimisé

Des partenaires qui œuvrent ensemble à vous offrir une expérience client unique et une prise en charge clé en main de vos projets d'aménagements commerciaux.

arneg

CANADA

(450) 246-3837
www.arneg.ca

CHAGALL

(450) 649-1001
www.chagalldesign.ca

