

# RADAR

ASSOCIATION  
DES DÉTAILLANTS  
EN ALIMENTATION  
DU QUÉBEC

Printemps 2023



CONCOURS

LES ALIMENTS  
DU QUÉBEC  
*dans mon panier!*



P. 22

Par ici l'achat local.  
Repérez ces logos.



## PRÉSENTATION DES BUDGETS

Budgets provincial  
et fédéral 2023-24

P. 12-13



## CONSIGNE

À 6 mois de  
l'échéance

P. 18-19



## CONCOURS DE BOUCHERIE 2023

Meilleur élève  
boucherie de détail

P. 26-27

# LE DE VE NE DE T N O R

## OFFRIR LES BONS OUTILS À NOTRE CLIENTÈLE



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

Remontons un peu dans le temps. Pas très original, j'ai grandi avec un père complètement investi dans son épicerie. Claude, pour ceux qui le connaissent, a toujours été un marchand dévoué, audacieux et toujours à l'écoute de ses clients. Après des années à Montréal, c'est au début des années 1980 qu'il s'est relocalisé à Laval. C'est dans ce magasin que je suis retourné travailler à ses côtés au milieu des années 1990. On a toujours eu à cœur l'intérêt de nos clients et de nos partenaires. On n'a pas hésité à faire des rénovations, mais on a fini par être trop à l'étroit, incapable d'offrir l'expérience attendue par nos clients. On a donc dû remettre nos billes en jeu dans un projet ambitieux au cœur de ce qui allait devenir le centre de la ville de Laval. Je suis fier de notre magasin,

mais j'ai toujours beaucoup d'idées pour améliorer l'expérience pour nos clients. C'est ce qui me motive à continuer dans cette industrie un peu folle.

Jeune, j'ai classé des bouteilles brunes, puis j'ai vécu l'arrivée de la consigne publique en 1984. Au fil des années, on s'est mis à classer plein de nouveaux contenants, vu la croissance du nombre de formats et de matières de contenants consignés qui revenaient dans notre magasin. Depuis l'annonce de l'élargissement de la consigne, chaque fois que je passe le seuil de la porte du magasin, je m'arrête, je regarde le triste spectacle de paniers pleins à rebord de contenants, de gens qui attendent, visiblement insatisfaits. La semaine dernière, un client de longue date vient me voir pour me dire : «Ça sent la robine dans l'entrée.» Je me suis bien gardé de lui dire que les cartons de lait allaient bientôt contribuer aux plaisirs olfactifs ou encore de lui raconter toutes les histoires d'horreurs sur ce que l'on peut retrouver d'inattendu dans ces contenants souillés. J'ai envoyé un commis faire une ronde de nettoyage, sachant que l'odeur ne peut se dissocier longtemps de l'opération.

Je cherche en vain l'équation qui fait penser à certains que la meilleure solution pour la réussite de cette importante réforme passe par mon portique exigü, un contenant à la fois dans la fente, puis mes employés qui

vident et transitent ces contenants souillés à travers le magasin pour aller les entreposer à travers les aliments dans l'entrepôt.

Je suis inquiet. Chaque fois que je parle avec un détaillant, je ressens la même inquiétude. Comme vous, je suis un gars pragmatique. Comme détaillant-propiétaire qui se doit de faire des choix et de planifier ses investissements, j'ai besoin de prévisibilité. J'ai besoin de connaître mes options. Ça prend des modèles d'affaires adaptés aux réalités physiques des exploitants et aux besoins de la clientèle.

Je participe activement depuis que je suis président de l'ADA à de nombreuses rencontres concernant la modernisation de la consigne et je suis encore estomaqué du peu de considération qu'ont certains pour l'expérience des usagés. Nous sommes à six mois de l'échéance imposée par le règlement du gouvernement et tous les chantiers urgents traînent ou se déroulent derrière des portes closes. C'est insensé.

Sur papier, la modernisation promise de la consigne est moderne et efficace, mais le temps manque. Dans la précipitation, on risque de devoir implanter des demi-solutions, de tourner des coins ronds. J'ose croire que nos élus auront l'intelligence de nous laisser le temps nécessaire pour bâtir un système à la hauteur des attentes des Québécois.

## DEUX BUDGETS DANS UN CONTEXTE PLUTÔT PESSIMISTE



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

Depuis le début de l'année, les économistes ne cessent de nous parler de ralentissement économique, d'inflation et du manque de main-d'œuvre. Vous en vivez les effets quotidiennement, pas besoin de vous faire un dessin. À Ottawa, les élus ont même questionné, en commission parlementaire, les présidents des cinq grandes compagnies qui vendent des produits alimentaires (Loblaws, Empire, Metro, Wal-Mart et Costco) sur leur rôle dans la hausse des prix des aliments. Ils ont bien expliqué que c'est l'ensemble de la chaîne agroalimentaire qui est impacté par la cascade de hausses des coûts d'opération et d'approvisionnement.

En mars dernier, à une semaine d'intervalle, les gouvernements à Québec et à Ottawa nous ont présenté leurs budgets respectifs.

Personne ne s'attendait à des surplus ou à l'enthousiasme de grands projets structurels. Nous espérons des mesures ciblées pour permettre aux entreprises de faire face à leurs défis. Force est de constater que les deux gouvernements préfèrent remettre de l'argent aux contribuables, soit par des baisses d'impôt ou des crédits de TPS (pas vraiment un nouveau remboursement pour l'épicerie), plutôt que de diminuer la pression sur les entreprises malgré une situation économique précaire.

À Ottawa, le ministre Freeland a annoncé que le ministère des Finances a conclu une entente avec Visa et Mastercard sur les frais de cartes de crédit, mais que les principaux éléments de cette entente seront dévoilés prochainement. Toute diminution est évidemment bienvenue, mais se concrétisera-t-elle enfin pour tous? J'aimerais bien être optimiste, mais si le passé est garant de l'avenir, il se pourrait bien que la diminution de «27 % par rapport au taux moyen pondéré actuel» soit le résultat de petits qui paient davantage que la moyenne pour que des grands profitent de meilleurs taux.

À Québec, l'assouplissement des règles du régime des rentes pour les travailleurs expérimentés et l'engagement additionnel dans les programmes de formations de courte durée (COUD), tels que le programme ATE+ en boucherie de détail, sont deux bonnes nouvelles.

Il faut aussi souligner les efforts du ministre Lamontagne qui a su convaincre ses

collègues des vertus de l'accroissement de l'autonomie alimentaire du Québec et de la reconduction du financement de la politique bioalimentaire. Québec souhaitera encore augmenter les investissements et la productivité des entreprises bioalimentaires, une excellente nouvelle, mais est-ce que le secteur du détail alimentaire y aura finalement accès?

L'ambition électorale de la CAQ a sensiblement fondu sur l'économie locale et les services de proximité en région. Tous se désolent et sont prêts à remuer ciel et terre quand le dernier commerce alimentaire d'un village ou d'un quartier se résigne à fermer, mais on ne prévoit toujours rien en amont pour éviter ou au moins ralentir les fermetures. Il faudra un jour ou l'autre que l'on s'y attarde, car c'est la disponibilité alimentaire qui s'effrite. Ce ne sont ni les prières ni le panier bleu qui vont garantir l'autonomie alimentaire de nos villages.

Ce sont des budgets, pas votre quotidien, et nous reviendrons évidemment à la charge avec vous sur ces nombreux enjeux. Heureusement, l'été s'en vient et pour l'ADA, c'est la belle saison qui commence : un nouveau concours pour nos étudiants bouchers, notre tournoi de golf, notre concours de marchandisage en magasin, la préparation du congrès et surtout, des détaillants-propiétaires qui se démènent pour leur clientèle. Ça reste ça notre meilleure carte de visite.

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

**Éric Courtemanche Baril**  
Trésorier

**Bruno Desrochers**  
Vice-président

**Annie Paquette**  
Secrétaire

### ADMINISTRATEURS

**Christine Barcelo**  
**Pierre-Alexandre Blouin**

**Marc Bougie**  
**Suzanne Charland**

**Marcel Clermont**  
**Marie-Josée Drouin**

**André Forget**

**Jasen Gaouette**  
**Mélissa Jasmin**

**Guillaume Laroche**  
**Patrick Pinard**

**Guillaume Laroche**  
**Louis-Pierre Sourdif**

**Simon Veilleux**

## DÉLÉGUÉ DU QUÉBEC AU CFG

**Dominic Arsenault**

## SECTION MEMBRES FOURNISSEURS (SMF)

### COMITÉ EXÉCUTIF

**Mario Laplante**  
Président

**Jessica Bélair**  
Trésorier

**David Plante-Riou**  
Vice-président

**Christian Bérubé**  
Secrétaire

### ADMINISTRATEURS

**Natalie Ayotte**  
**Alain Bertrand**

**Charles Brunelle**

**Tony Fournier**

**Patrick Nadeau**

**Patrick Simard**

# SOMMAIRE

**SECTION  
MEMBRES FOURNISSEURS** 4

**PORTRAIT DE DÉTAILLANT** 7

## SUIVI DE DOSSIERS

### AGROALIMENTAIRE

En route vers le rendez-vous annuel du MAPAQ 8

Les parlementaires canadiens  
s'intéressent à l'inflation alimentaire 8

### ÉCONOMIE

Allègement réglementaire 9

Hausse du salaire minimum 9

### ALCOOL

Les agences SAQ, un partenariat  
gagnant pour tous 9

### MUNICIPAL

Capharnaüm du plastique 10

**À LA MÉMOIRE DE** 10

**PRÉSENTATION DES BUDGETS** 11

**INSCRIPTION 59<sup>E</sup> TOURNOI  
DE GOLF DE L'ADA** 16

**MODERNISATION DE LA  
CONSIGNE: ÉCHÉANCE  
LE 1<sup>ER</sup> NOVEMBRE 2023** 18

**CONCOURS LES ALIMENTS DU  
QUÉBEC DANS MON PANIER!** 23

**CONCOURS MEILLEUR ÉLÈVE  
BOUCHERIE DE DÉTAIL** 26

**CSMOCA: ALERTES AUX PERTES** 28

**NOUVELLES DE L'INDUSTRIE** 30

**ACTUALITÉS DES TCBQ** 34

# SMF

## SECTION MEMBRES FOURNISSEURS

### GAGNONS EN VISIBILITÉ



Mario Laplante  
Président SMF

Chers membres fournisseurs,  
Comment gagner en visibilité et faire connaître son entreprise?

Réseauter permet de partager des expériences, de connaître les enjeux du moment et d'améliorer ses pratiques d'affaires.

La mission première de la section des membres fournisseurs ADA est de favoriser des occasions de réseautage permettant ainsi d'échanger sur des enjeux de l'industrie. Nous avons mis en place une activité de réseautage avec des invités de marge qui s'est avérée des plus intéressantes. Notre industrie

est en perpétuel changement et le fait d'avoir le pouls de nos partenaires nous permet de promouvoir des initiatives pour faire face aux enjeux d'aujourd'hui et de demain.

Un autre de nos mandats est de soutenir la venue de nouveaux membres dans l'industrie en se penchant sur différents enjeux et en portant la voix des fournisseurs aux instances appropriés. Nous lançons l'invitation à tous les nouveaux membres à se joindre à notre organisation. Je vous encourage également à nous faire part d'enjeux qui vous tiennent à cœur sur lesquels notre comité pourra se pencher.

Notre prochaine activité importante est l'événement GOLF annuel ADA qui aura lieu le 29 mai 2023 au club de golf Elm Ridge. Je vous encourage à y participer en grand nombre. Il est toujours agréable de commencer la saison estivale en créant des liens avec les détaillants et fournisseurs dans un endroit propice aux échanges. Les inscriptions sont déjà en cours, ne tardez pas!

Bonne saison estivale!



### Cocktail SMF 2023 : un franc succès

Le 19 avril dernier a eu lieu le grand retour du cocktail de la section des Membres fournisseurs après trois ans d'absence. Discussions et échanges ont eu lieu entre collègues détaillants, fournisseurs et partenaires autour des dernières tendances alimentaires de l'industrie.

En plus d'un cocktail servi dans une ambiance chaleureuse et décontractée, les membres ont eu la chance d'assister à trois conférences données par des invités importants du milieu. Ceux-ci ont présenté les tendances dans le domaine de l'alimentation.

**Merci à toutes les personnes présentes  
et on se voit l'an prochain!**

Pour voir les photos  
de l'événement



**QUESTION ?**  
Stéfany Archambault  
sarchambault@adaq.qc.ca

# Le courtier officiel en assurance commercial des membres de l'ADA



**HED** | Courtier en  
Assurance



Scannez Moi

## ÉCOUTEZ NOTRE TOUT DERNIER BALADO DE QUAND JE VAIS AU MARCHÉ AVEC LA MAIRESSE DE LONGUEUIL CATHERINE FOURNIER.

Dans ce tout nouvel épisode de Quand je vais au marché, Catherine Fournier, mairesse de Longueuil, nous révèle ses petits secrets culinaires, son amour pour les croustilles et les céréales sucrées. Pour connaître la recette familiale de sa mamie ou encore le fameux crustacé qu'elle a tenté de cuisiner, écoutez le balado!



Crédit photo: Ville de Longueuil

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

# PORTRAIT DE DÉTAILLANT



Marc-Antoine Forgues n'est pas à son premier passage dans le monde de l'alimentation. Fils d'épicier, il a su acquérir des connaissances par ses expériences en magasin, mais également par son père, monsieur Jocelyn Forgues, épicier depuis maintenant 35 ans.

## SUIVRE LES TRACES DE SON PÈRE

Âgé de seulement 24 ans, Marc-Antoine en a pourtant long derrière la cravate puisqu'il sait ce qu'il veut faire depuis qu'il est en première secondaire. Alors même que son père travaillait pour Provigo, Marc-Antoine baignait déjà dans le milieu de l'alimentation puisqu'il travaillait les fins de semaine avec celui-ci pour placer des caisses de bières. En 2010, Jocelyn Forgues fait l'acquisition du IGA à Bromptonville, ce qui a pu permettre à Marc-Antoine d'être au premier rang pour apprendre le métier d'épicier.

En effet, l'été de ses 11 ans, il aidait son père à classer des bouteilles, à apporter des commandes à l'auto et à emballer les épiceries des clients. Au fil des étés, son poste a évolué au sein de l'entreprise en travaillant dans les différents départements tels que l'épicerie, les légumes, la viande, etc. D'ailleurs, son année passée dans la section boucherie lui a permis de découvrir les mille et une facettes de ce métier grâce à des experts en la matière. L'art de bien couper la viande lui a fait réaliser à quel point le métier de boucher est un art important qui doit être appris selon les règles.

À la fin de son secondaire, il a effectué le parcours flambeau offert par Sobey's pour la formation de directeur. Il a pu ainsi terminer sa formation durant les saisons estivales et suivre sa technique en administration au cégep. Toujours en quête de nouveaux défis, Marc-Antoine décide de s'inscrire dans un programme anglophone à l'Université Bishops afin d'obtenir un Bachelor of Business Administration (B.B.A), cette formation lui donnant un atout linguistique dans le monde du commerce. Après deux ans et demi d'études universitaires qui marquent également la fin de son programme flambeau, il présente enfin son mandat devant la haute direction juste avant l'acquisition du Tradition Compton le 17 octobre dernier. Depuis, voyant un immense potentiel malgré les enjeux actuels, Marc-Antoine et son copropriétaire essaient d'innover l'épicerie pour la mettre à leur image.

## PRÉSENT SUR LE PLANCHER

En tant que directeur du Tradition Compton Marché Forgues, Marc-Antoine est bien présent en magasin. Il profite des visites régulières de son père pour lui demander des conseils grâce à ses années d'expérience en tant que propriétaire d'une épicerie. Les anciens propriétaires, messieurs Patry et Anthony, ne sont pas bien loin, eux aussi, ce qui permet une transmission du savoir bien précieuse pour le jeune entrepreneur. Parmi les connaissances partagées, on peut y compter certaines valeurs essentielles que Marc-Antoine se fait un point d'honneur de respecter.

Un marchand se doit d'être généreux envers ses clients, mais également envers sa communauté. Il ne doit pas juste « vendre son stock », mais bien être en constante interaction avec les gens qui gravitent autour de son épicerie afin d'être à l'écoute des différents besoins. Également, l'honnêteté fait partie des qualités d'un bon marchand. Être honnête non seulement envers ses clients, employés, fournisseurs, etc., mais aussi envers soi-même et ne pas hésiter à demander de l'aide quand il en a besoin. Ensuite, le positivisme est très important pour Marc-Antoine puisque voir le patron de bonne humeur donne un bon moral à l'équipe, ce qui se transmet aux clients. Prendre soin de ses employés, éprouver du plaisir avec eux permet aussi de créer une ambiance familiale et chaleureuse au sein de l'entreprise.



Par ailleurs, Marc-Antoine est en train de développer au Tradition Compton la même dynamique que celle qui est en place au IGA Bromptonville, soit être à l'écoute des gens, diversifier l'offre de service en mettant en place par exemple une marque maison et en créant des partenariats avec des entreprises locales. Bref, il veut créer une épicerie tissée serrée, près des gens et qui fait en sorte que ces derniers n'iront pas au commerce d'à côté qui ignore leurs habitudes d'achat.

## SURMONTER LES DÉFIS UNE JOURNÉE À LA FOIS

Des défis, il n'en manque pas. Ceux-ci sont différents chaque jour, chaque semaine et chaque mois. La pénurie de main-d'œuvre ne laisse bien évidemment pas en reste son commerce, mais Marc-Antoine ne se laisse pas abattre par cette réalité qui perdure déjà depuis quelques années et qui risque d'être présente pendant plusieurs autres. La montée des prix, l'approvisionnement, la qualité des aliments en font également partie, mais il faut trouver une façon de se réinventer afin de faire plus avec moins. L'épicier rappelle que toutes les compagnies font leur possible pour donner le meilleur service avec ce qu'elles ont. La clé : savoir bien s'entourer. C'est ce qu'a fait Marc-Antoine en ayant une équipe efficace et unie autour de lui.

## AGRANDIR L'ENTREPRISE FAMILIALE

Dans un futur proche, Marc-Antoine aimerait s'atteler au coin épicerie du commerce puisque depuis l'ouverture, il s'est davantage concentré sur le volet frais et prêt-à-manger pour l'arrivée de la saison estivale qui amène généralement beaucoup de campeurs. Pour ce qui est d'autres acquisitions, Marc-Antoine dit qu'ils attendent l'arrivée de sa sœur Amélie dans l'entreprise familiale. En effet, cette dernière suit les traces de son frère en participant actuellement au programme flambeau et en allant à l'Université Bishops. Lorsqu'il y aura son père, sa sœur et lui-même dans l'entreprise, ils pourront penser à une troisième acquisition, mais d'ici là tout peut arriver.

MARC-ANTOINE FORGUES | COPROPRIÉTAIRE DU TRADITION COMPTON MARCHÉ FORGUES



POUR EN SAVOIR PLUS SUR LE PORTRAIT DE MARC-ANTOINE FORGUE, ÉCOUTEZ LE BALADO ICI





# SUIVIS DE DOSSIERS

2023 sera une année fortement occupée en terme de dossiers politiques. Dans ces pages, nous vous tenons au courant de l'évolution des enjeux et des actions de votre association auprès des décideurs politiques.

## AGROALIMENTAIRE

### EN ROUTE VERS LE RENDEZ-VOUS ANNUEL DU MAPAQ ▼

Le 26 mai prochain, le MAPAQ tient sa 5e journée annuelle sur la politique bioalimentaire. Comme vous le savez, la politique a été lancée en 2018 pour une période de cinq ans. Chaque année, le Ministère présente à l'ensemble des partenaires agroalimentaires l'évolution des cibles et les différentes initiatives créées pour atteindre les objectifs de la politique.

Dans le but de préparer ce grand rendez-vous, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, André Lamontagne, rencontre les différents groupes dont le groupe tertiaire duquel l'ADA est un membre actif. Lors de notre rencontre du 10 février dernier, nous avons pu sensibiliser le ministre à nos enjeux au détail, mais surtout, nous lui avons présenté les résultats du programme d'alternance travail-études en boucherie de détail. Actuellement, le programme est offert dans 14 centres de formation professionnelle, il a formé plus de 350 bouchers à travers 26 cohortes. Ce résultat n'aurait jamais été possible sans l'apport des détaillants participants, des centres de formation, du ministère de l'Emploi, mais surtout, sans le travail exceptionnel de Daniel Choquette, directeur au développement des affaires de l'ADA.

Au-delà des objectifs et des cibles de la politique bioalimentaire, le MAPAQ souhaite améliorer les aspects économiques et environnementaux en agroalimentaire. Nous avons mentionné au ministre nos inquiétudes face à la fragilité économique de nos «épicerie de village». On retrouve en ce moment des centaines de municipalités qui ont un seul magasin d'alimentation sur leur territoire. Si le magasin venait à fermer, c'est toute la municipalité et certaines autres à proximité qui seraient affectées. Le ministre nous a rappelé l'engagement de la CAQ lors des dernières élections, soit un montant de 470 millions de dollars pour soutenir économiquement les commerces en région. Nous allons travailler à nous assurer que les critères d'un éventuel programme aident les détaillants-proprétaires à maintenir leur commerce dans les municipalités.

### LES PARLEMENTAIRES CANADIENS S'INTÉRESSENT À L'INFLATION ALIMENTAIRE ▼

Depuis l'hiver dernier, le Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire du Parlement canadien convoque différents groupes pour les interroger sur les enjeux reliés à l'inflation alimentaire. Plusieurs représentants des divers maillons de l'industrie agroalimentaire ont été questionnés par les députés pour tenter de mieux comprendre les raisons qui expliquent la hausse du prix des aliments. Les députés ont entendu des représentants des producteurs, des transformateurs, des distributeurs et dernièrement, des grands détaillants alimentaires.

En effet, le 8 mars dernier, les trois présidents des bannières Metro, Loblaw et Sobeys ont été interrogés devant ce comité qui regroupe des parlementaires de tous les partis politiques au Canada. Les trois présidents ont bien expliqué la réalité économique des détaillants. Ils ont mentionné qu'une grande partie de la hausse des prix en magasin est reliée à une hausse des prix de leurs fournisseurs qui doivent composer avec une hausse des intrants pour fabriquer leurs produits. Galen Weston, président de Loblaw, a mentionné que pour 25 \$ d'achat d'aliments, un seul dollar est relié à la marge bénéficiaire des détaillants. Michael Medline, président de Sobeys, a quant à lui mentionné cinq conditions qui permettraient de réduire le prix des aliments : améliorer la fluidité dans les ports canadiens, augmenter la production en serre, réduire les variations du dollar canadien, améliorer les conditions économiques du secteur agroalimentaire et finaliser le code de bonne conduite. De son côté, Éric Laflèche, président de Metro, a mentionné une hausse de plus de 10 % du prix de ses fournisseurs, ce qui joue directement sur la rentabilité du secteur alimentaire.

Questionnés sur le code de bonne conduite, les trois présidents ont mentionné qu'ils participent aux travaux pour s'assurer que le code est bénéfique pour tous les acteurs de la chaîne agroalimentaire. Finalement, autant les présidents que les députés ont demandé que les deux autres détaillants alimentaires, Costco et Wal-Mart, puissent également être entendus devant le comité parlementaire.



## ÉCONOMIE

### ALLÈGEMENT RÉGLEMENTAIRE ▼

Quelques mois avant les élections provinciales, le gouvernement du Québec avait déposé un projet de loi pour réduire certains fardeaux administratifs. À l'intérieur de ce projet de loi, le gouvernement abolissait, dans le cadre des dégustations de produits alcooliques, l'obligation que la dégustation soit réalisée par une tierce personne. C'est une demande de l'Association depuis... 2017. Malheureusement, le projet de loi est « mort au feuilleton », car des élections provinciales ont eu lieu. Cependant, le nouveau ministre délégué à l'Économie, Christopher Skeete, souhaite continuer à déposer annuellement un projet de loi en matière d'allègement réglementaire. Nous avons confiance que le ministre pourra réintroduire cette modification dans son premier projet de loi lors du dépôt de son projet de loi prévu avant la fin des travaux parlementaires en juin.

Un autre élément qui se retrouvait dans l'ancien projet de loi nous inquiétait énormément. Il prévoyait de transmettre aux municipalités la responsabilité de fixer, par règlement municipal, les heures d'ouverture des commerces sur son territoire. Prenons le cas des marchés Pepin, que nous avons intronisés au temple de la renommée de l'ADA en novembre dernier. La famille Pepin exploite trois magasins dans trois municipalités différentes : Beloeil, McMasterville et Mont-Saint-Hilaire. Imaginez un instant si les trois municipalités décident de modifier les heures d'ouverture et que les heures sont différentes pour chaque ville.

Actuellement, le cadre légal et réglementaire permet de la flexibilité sur les heures d'ouverture des commerces et nous sommes satisfaits de cette flexibilité. Par ailleurs, un récent sondage réalisé par le Conseil québécois du commerce de détail (CQCD) auprès de 1000 consommateurs le confirme. Les consommateurs sondés ont mentionné, à plus de 70 %, qu'ils souhaitent le statu quo sur les journées ouvertes des magasins d'alimentation. Ils veulent que les épiceries demeurent ouvertes 7 jours sur 7 et qu'elles soient ouvertes après 18 h. Un autre élément intéressant est que plus de 90 % des consommateurs viennent en magasin faire leurs achats. Ce qui montre toute l'importance d'offrir une expérience unique en magasin et de faire connaître à vos clients de nouveaux produits et plus particulièrement des produits québécois.

### HAUSSE DU SALAIRE MINIMUM ▼

En février dernier, le ministre du Travail, Jean Boulet, a annoncé, sans réelle consultation, une hausse du salaire minimum qui passera, le 1er mai, de 14,25 \$ à 15,25 \$ de l'heure. Le ministre du Travail a décidé qu'une simple formule mathématique allait établir le salaire minimum au Québec. Le gouvernement prend le salaire médian et il établit que le salaire minimum doit équivaloir à 50 % de celui-ci. Cette règle arbitraire n'évalue pas les impacts d'une hausse de 7 % cette année du salaire minimum. La principale conséquence, et nous le répétons chaque année, c'est l'effet domino d'une telle hausse sur les emplois rémunérés entre 15,25 \$ et 18,00 \$ l'heure. Les employés voudront voir également leur salaire augmenter pour maintenir, minimalement, le même écart entre leur salaire et ceux des échelons plus bas. En haussant la masse salariale du magasin, les frais d'exploitation augmentent, ce qui aura un impact direct sur le prix des produits. Si le gouvernement veut maintenir sa logique arbitraire sans évaluer les impacts financiers, il devrait au moins mettre en place un crédit d'impôt sur la masse salariale des petites et moyennes entreprises qui œuvrent dans le secteur des services essentiels. Encore une fois, le gouvernement vient fragiliser les détaillants dans plusieurs municipalités au Québec.

## ALCOOL

### LES AGENCES SAQ, UN PARTENARIAT GAGNANT POUR TOUS

Comme vous le savez, plusieurs membres détaillants de l'ADA opèrent une agence SAQ dans leur magasin. De ce fait, l'ADA échange avec la SAQ sur les différents enjeux liés à la gestion des agences. Cet hiver, nous avons eu l'occasion de rencontrer le vice-président, exploitation du réseau de vente Martin Lévesque et son directeur, Robert Guy. Nous avons pu exprimer à la SAQ l'importance de maintenir une bonne relation d'affaires avec les agences. Pour la SAQ, il s'agit d'un partenariat gagnant, car la société d'État peut rejoindre des milliers de clients partout au Québec. Nous avons présenté la nouvelle réalité économique des détaillants. Avec la hausse du salaire minimum (voir autre texte) ainsi que la hausse des frais d'exploitation (taxes, loyers, chauffage) et des fournitures, plusieurs détaillants vivent une réalité économique difficile. De plus, les détaillants doivent se rendre dans une succursale de la SAQ pour récupérer leur commande, ce qui engendre des frais, mais également des enjeux logistiques pour la succursale.

Les dirigeants de la SAQ sont ouverts à collaborer avec les détaillants et à améliorer l'environnement d'affaires des agences. Par ailleurs, une table de travail a été créée dans le but de bien définir les besoins et les éléments à corriger.

Articles de plastique compostable ou non (nos 1 à 7)



Autres articles de plastique polystyrène (n° 6) ou compostable (n° 7)



## À LA MÉMOIRE DE

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



### IRÉNÉE PRIMEAU ET JEANNETTE LEGRIS-PRIMEAU 1932-2023

Nous vous annonçons à regret le décès de nos parents, monsieur Irénée Primeau et madame Jeannette Primeau (née Legris) en ce 25 janvier 2023 à l'âge de 90 ans. Ayant vécu plus de 65 ans ensemble à Sainte-Martine, ils ont choisi de partir ensemble.

Épicier bien connu, Irénée a été impliqué de plusieurs façons dans sa communauté et sa région. Jeannette, sa femme l'a soutenu dans toutes ses œuvres.



### ANDRÉ LAPOINTE 1961-2023

C'est avec tristesse que nous avons appris le décès de monsieur André Lapointe, âgé de 62 ans, survenu le 23 janvier dernier.

André Lapointe a repris le flambeau en décembre 2005 du Metro Lapointe à Maniwaki dont son père, Maurice Lapointe, était propriétaire depuis 1973. Tout comme son père, André aura été un pilier pour son magasin. Apprécié de tous, il avait à cœur ses employés — sa deuxième famille — et sa communauté.

On se souviendra de lui comme d'un homme bon et respecté de ses confrères.



### ANDRÉ PÉPIN 1939-2023

Au Centre d'hébergement de Lévis, le 28 janvier 2023, à l'âge de 83 ans et 4 mois, est décédé monsieur André Pépin.

Généreux et dévoué, André Pépin a laissé une marque positive dans le monde de l'alimentation. Il est admirable de savoir qu'il a laissé une belle génération derrière lui pour continuer son héritage et prendre la relève de son magasin.

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 : [communication@adaq.qc.ca](mailto:communication@adaq.qc.ca)

## MUNICIPAL

### CAPHARNAÛM DU PLASTIQUE ▼

Dans les dernières éditions du RADAR, nous vous avons mentionné à quelques reprises que les divers gouvernements règlementent l'utilisation du plastique à usage unique. Le gouvernement fédéral a annoncé ses intentions en 2021 et a dévoilé ses interdictions à la fin de 2022. La ville de Montréal a publié quant à elle son règlement à l'automne 2021 pour une mise en application au printemps 2023 et d'autres municipalités (Prévost, Laval, Sherbrooke, Mascouche, Terrebonne, etc.) ou encore des municipalités régionales de comté ont également publié des règlements. Le problème : il y a peu de concertation entre les différents paliers voire une absence de cohérence. Certaines villes ont voulu devancer le gouvernement fédéral, d'autres ont décidé d'attendre et certaines villes veulent aller plus loin en facturant des frais supplémentaires sur des articles de remplacement ou de consommation.

Dans tout cela, que fait le gouvernement du Québec ? On ne sait pas trop. Nous souhaiterions que le ministre de l'Environnement prenne le leadership dans le cadre d'une stratégie plastique et encadre de manière cohérente et concertée les différents intervenants. De notre côté, nous croyons que le secteur du détail alimentaire est prêt à poser des gestes pour réduire les impacts des emballages à usage unique, comme il a su le faire avant tous les autres secteurs sur les sacs d'emplètes, mais il faut une démarche concertée sur l'ensemble du territoire pour bien orchestrer le changement et éviter les distorsions commerciales.

# BUDGET FÉDÉRAL 2023-2024

Le 28 mars dernier, la ministre Chrystia Freeland a déposé son troisième budget à titre de ministre des Finances du Canada. Tout comme son homologue québécois, le gouvernement fédéral tente d'aider les Canadiens à faire face à l'inflation. Au lieu de diminuer les impôts, le gouvernement canadien cible les personnes à faible revenu qui bénéficieront d'une aide supplémentaire par le remboursement de crédit d'impôt pour la TPS. Le budget fédéral parle du «nouveau remboursement pour l'épicerie». Cette mesure s'avère plutôt tendancieuse, car d'une part, il n'y a aucune garantie que les Canadiens vont utiliser cet argent pour payer l'épicerie et d'autre part, cela suppose que l'inflation a uniquement des impacts dans le secteur alimentaire. Voyons plus en détail les éléments du budget qui concernent notre industrie.

## LES FRAIS DE CARTES DE CRÉDIT : ENCORE EN ATTENTE D'UNE DÉCISION

Lors de son énoncé économique de l'automne dernier, la ministre mentionnait qu'elle exigeait aux émetteurs de cartes de crédit de négocier avec le ministère des Finances afin de s'entendre sur une réduction des frais d'interchange ou qu'elle légiférerait. Selon le budget, une entente est survenue entre le Ministère, Visa et Mastercard. Le seul problème : on ne connaît pas encore les détails de cette entente. Ceux-ci seront dévoilés dans les prochaines semaines.

### Deux passages du budget attirent notre attention :

Plus de 90 % des entreprises qui acceptent des cartes de crédit au Canada obtiendront une réduction de leurs frais d'interchange allant jusqu'à 27 % par rapport au taux moyen pondéré actuel;

Les petites entreprises profiteront également d'un accès gratuit à des ressources en ligne de cybersécurité et de protection contre la fraude de Visa et Mastercard pour les aider à accroître leurs ventes en ligne tout en prévenant la fraude et les rétrofacturations.

Ces deux éléments soulèvent plusieurs questionnements qui tempèrent notre enthousiasme. Qui y aura accès? À partir de quel taux s'appliqueront les diminutions? Aux taux moyens négociés par le précédent gouvernement (1,4 %) ou encore les taux effectifs supérieurs pour nombre de petits commerçants? Est-ce que le gouvernement canadien va encore cautionner que de grandes multinationales auront des taux inférieurs aux milliers de détaillants locaux qui font vivre les communautés partout au pays? Dès que nous aurons plus de détails, nous allons rapidement vous tenir informé.

## LES PRODUITS ALCOOLIQUES FABRIQUÉS AU CANADA ÉVITENT L'INFLATION

Depuis plus de 20 ans, les droits d'accise sur l'alcool sont automatiquement indexés à l'inflation de l'IPC au début de chaque exercice financier. Cette année, avec l'inflation, l'Agence du revenu prévoyait une hausse de 6,3 % sur ces droits.

Dans ce budget, le gouvernement limite temporairement à 2 % le rajustement en fonction de l'inflation des droits d'accise pour tous les produits alcooliques, pendant une année seulement, à compter du 1er avril 2023. Il s'agit d'une bonne nouvelle, autant pour nos partenaires (brasseurs, vignerons, cidriculteurs) que pour nos clients.

Le budget annonce également que le gouvernement entend publier aux fins de consultation des projets de modifications législatives visant à faciliter de véritables transferts intergénérationnels d'entreprises tout en protégeant l'intégrité du régime fiscal. Selon Luc Godbout, expert en fiscalité, deux options (3 ans ou 5 à 10 ans) seront possibles et ils pourront se faire conjointement entre les parents vendeurs et les enfants acheteurs.

En terminant, pour faire face à la pénurie de main-d'œuvre qui touche tout le secteur agroalimentaire, aucune mesure n'est proposée. Le gouvernement décide d'accompagner les entreprises qui vont investir dans le secteur de l'énergie propre. À moins que vous décidiez d'alimenter vos systèmes avec des panneaux solaires, vous ne trouverez pas de mesures qui vous permettront de maintenir vos employés expérimentés au travail ou encore d'investir dans des caisses libre-service.

**POUR CONSULTER LES ÉLÉMENTS DU BUDGET:**  
[WWW.BUDGET.CANADA.CA/2023/HOME-ACCUEIL-FR.HTML](http://WWW.BUDGET.CANADA.CA/2023/HOME-ACCUEIL-FR.HTML)

# BUDGET PROVINCIAL 2023-2024

Le 21 mars dernier, Éric Girard a présenté son cinquième budget comme ministre des Finances du gouvernement Legault. La mesure phare de ce budget est la baisse d'impôt de 1,7 milliard de dollars qui bénéficiera à 4,6 millions de personnes. De plus, le gouvernement souhaite stimuler les investissements privés en innovation. Il décide de donner un congé fiscal aux grands projets de plus de 100 millions de dollars. Ce budget est sous le même thème que le slogan de la dernière campagne électorale «Continuons». Il ne contient pas de grands chantiers en économie, en environnement, en éducation qui seront appuyés par des mesures budgétaires ciblées. Voyons plus spécifiquement les mesures qui touchent notre secteur.



## AGROALIMENTAIRE

Le gouvernement continue de financer une deuxième phase de la politique bioalimentaire avec un montant de 615 millions de dollars de 2025 à 2028. Plus précisément, il veut soutenir le développement durable du secteur bioalimentaire et des marchés. Au cours de la prochaine année, nous allons surveiller le renouvellement du Programme de développement des marchés bioalimentaires qui finance notre concours « Les Aliments du Québec dans mon panier ».

Dans le but également d'accroître l'autonomie alimentaire du Québec, le gouvernement prévoit 175 millions de dollars sur 5 ans pour hausser les sommes disponibles pour les programmes du MAPAQ visant à augmenter les investissements et la productivité des entreprises bioalimentaires.

Il faudra que le MAPAQ soutienne les investissements dans le domaine du commerce de détail alimentaire lors du renouvellement des programmes actuels.



## ÉCONOMIE RÉGIONALE

En campagne électorale, le premier ministre avait mentionné qu'un prochain gouvernement de la CAQ consacrerait 470 millions de dollars afin de soutenir et de relancer l'économie locale dans nos villages et ainsi, d'assurer des services de proximité.

Dans ce budget, un montant de 85 millions de dollars, sur 3 ans, est prévu pour appuyer le développement économique régional, dont 25 millions de dollars serviront à bonifier les fonds locaux d'investissement et recapitaliser la fiducie du Chantier de l'économie sociale. Ces montants seront gérés par les MRC pour soutenir les créneaux et les pôles d'excellence. À aucun endroit, le budget ne vient soutenir l'engagement électoral de l'automne dernier.



## MAIN-D'ŒUVRE : INVESTISSEMENT DANS LES PROGRAMMES DE FORMATION

Le Programme de formations de courte durée (COUD), privilégiant les stages dans les professions prioritaires par la Commission des partenaires du marché du travail (CPMT), vise à soutenir les entreprises rencontrant des difficultés de recrutement. Le COUD donne ainsi l'occasion aux entreprises, grâce à sa formule d'alternance travail-études, de former leur personnel en milieu de travail et d'améliorer rapidement les compétences de celui-ci.

Le COUD finance aussi le programme ATE en boucherie de détail qui a formé plus de 350 bouchers partout au Québec et qui permet aux centres de formation professionnelle de maintenir le programme actif.

Afin d'assurer la poursuite du programme, le gouvernement prévoyait 100 millions de dollars en 2022-2023 pour reconduire le volet général de requalification et de rehaussement des compétences. Cette somme sera versée au Fonds de développement et de reconnaissance des compétences de la main-d'œuvre, qui est administré par la CPMT, et permettra de financer de nouveaux projets de formation jusqu'en 2027-2028.



## FIN DES COTISATIONS OBLIGATOIRES AU RRQ

Le Régime des rentes du Québec sera modifié pour permettre, dès le 1<sup>er</sup> janvier 2024, un arrêt facultatif des cotisations aux bénéficiaires d'une rente de retraite de 65 ans ou plus. De plus, le RRQ sera également modifié, dès le 1<sup>er</sup> janvier 2024, afin que les cotisations au régime pour un salarié et l'employeur cessent d'être payées à la fin de l'année où le salarié atteint l'âge de 72 ans.

Par exemple, pour un travailleur à temps partiel de 65 ans ayant un revenu de travail annuel de 15000 \$, la mise en place de la cotisation facultative permettra d'augmenter son revenu disponible de 606 \$ annuellement. Pour les travailleurs à temps plein, la cotisation maximale au RRQ s'élève à plus de 4000 \$ annuellement.

Il s'agit d'une mesure directe pour nos travailleurs expérimentés de plus de 65 ans qui auront plus d'argent en continuant à travailler.

# SIAL

INSPIRE FOOD BUSINESS

Du 9 au 11 mai 2023  
Enercare Centre, TORONTO



## LES INSCRIPTIONS VISITEURS SONT OUVERTES !

Plus de 20 000 professionnels de l'agroalimentaire seront présents au SIAL Canada 2023 pour connecter, apprendre et collaborer, le tout en nourrissant l'innovation, en créant des opportunités commerciales et en façonnant l'avenir de l'agroalimentaire.

Le salon 2023 offrira un vaste plancher d'exposition, présentant plus de 1 000 exposants appartenant à des dizaines de catégories de produits.

Ceux-ci mettront en vedette les derniers produits, tendances et innovations alimentaires du monde entier.

Depuis près de 15 ans, SIAL Canada est votre opportunité de rencontrer les plus grands fournisseurs de l'industrie, sous un même toit !

**Chers lecteurs, bénéficiez de 50% de réduction en utilisant le code promo RADSIAL23 !**



## ZOOM SUR... LA CUISINE BY SIAL



Faites vibrer vos papilles ! Chaque année, le SIAL Canada vous propose un programme exceptionnel d'animations culinaires. Présentées par des chefs de renom, découvrez leurs dernières créations et améliorez vos compétences.

La Cuisine est une source d'inspiration unique et une grande opportunité de rencontrer d'autres professionnels !

**Découvrez les personnalités qui animeront La Cuisine au SIAL Canada 2023 !**



Stefano FAITA



Michele FORGIONE



Chuck HUGHES



Matty MATHESON



Erica KARBELNIK

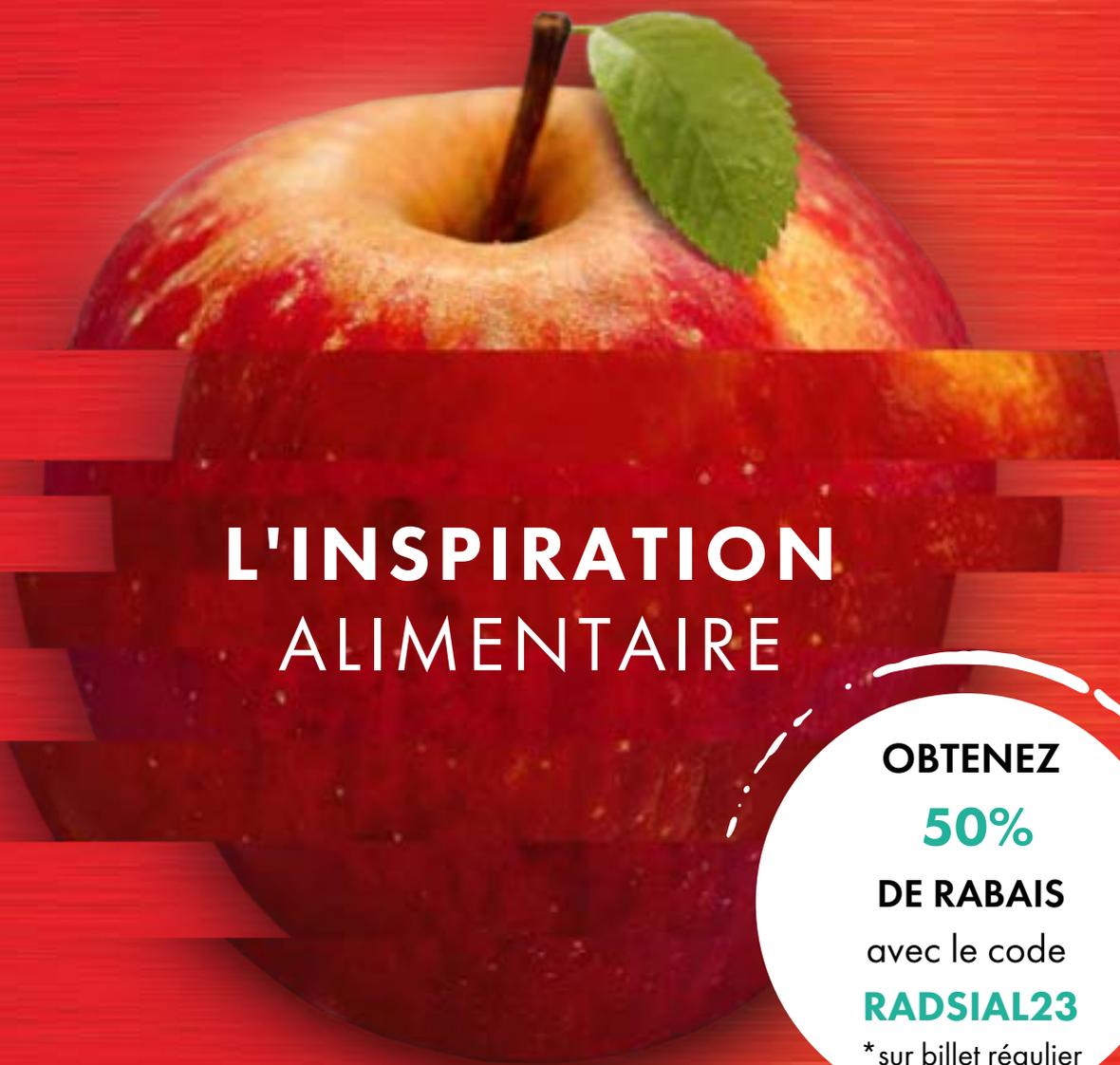
## VOUS SOUHAITEZ EXPOSER ?

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

**Betty-Ann Van De Ligt**  
Responsable des ventes fidélisation  
bavandeligt@expocanadafrance.com

**Mélissa Charbonneau**  
Responsable des ventes développement  
mcharbonneau@expocanadafrance.com



**L'INSPIRATION  
ALIMENTAIRE**

**OBTENEZ**

**50%**

**DE RABAIS**

avec le code

**RADSIAL23**

\*sur billet régulier

20E ÉDITION — [sialcanada/inscriptions](https://sialcanada.com/inscriptions)

**LE PLUS GRAND SALON  
DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE  
EN AMÉRIQUE DU NORD**

**TORONTO • DU 9 AU 11 MAI 2023 • ENERCARE CENTRE**



# 59<sup>e</sup>

## TOURNOI DE GOLF DE L'ADA



29 MAI 2023

Club de golf Elm Ridge  
851 chemin Cherrier,  
Île Bizard, Montréal



# ON SE VOIT SUR LES VERTS!

### 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 \$

+TX

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

#### HORAIRE\*

**INSCRIPTION**  
10h30

**BRUNCH**  
11h00

\*\*\*\*\*  
**DÉPART**  
12h00  
(Formule Shotgun  
/ Vegas à 4 joueurs)  
\*\*\*\*\*

**COCKTAIL DÎNATOIRE**  
18h00

\*Possibilité de changements en fonction de la situation sanitaire



Association  
des détaillants  
en alimentation  
du Québec

# DERNIÈRE CHANCE

# 59<sup>e</sup> TOURNOI DE GOLF DE L'ADA

Raison sociale \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_  
Ville \_\_\_\_\_ Code postal \_\_\_\_\_  
Courriel \_\_\_\_\_  
Téléphone \_\_\_\_\_  
Cellulaire \_\_\_\_\_

## QUATUOR 1

**Joueur 1 :** \_\_\_\_\_  
Courriel : \_\_\_\_\_  
Allergie(s) : \_\_\_\_\_  
**Joueur 2 :** \_\_\_\_\_  
Courriel : \_\_\_\_\_  
Allergie(s) : \_\_\_\_\_  
**Joueur 3 :** \_\_\_\_\_  
Courriel : \_\_\_\_\_  
Allergie(s) : \_\_\_\_\_  
**Joueur 4 :** \_\_\_\_\_  
Courriel : \_\_\_\_\_  
Allergie(s) : \_\_\_\_\_

## QUATUOR 2

**Joueur 1 :** \_\_\_\_\_  
Courriel : \_\_\_\_\_  
Allergie(s) : \_\_\_\_\_  
**Joueur 2 :** \_\_\_\_\_  
Courriel : \_\_\_\_\_  
Allergie(s) : \_\_\_\_\_  
**Joueur 3 :** \_\_\_\_\_  
Courriel : \_\_\_\_\_  
Allergie(s) : \_\_\_\_\_  
**Joueur 4 :** \_\_\_\_\_  
Courriel : \_\_\_\_\_  
Allergie(s) : \_\_\_\_\_

**QUATUOR**  x 1375 \$ =  +tx.  
(membre fournisseur)

**QUATUOR**  x 1575 \$ =  +tx.  
(non-membre fournisseur)

**JOUEUR INDIVIDUEL**  x 395 \$ =  +tx.  
(membre fournisseur)

**JOUEUR INDIVIDUEL**  x 450 \$ =  +tx.  
(non-membre fournisseur)

**DÉTAILLANT**  x 295 \$ =  +tx.

**COCKTAIL DÎNATOIRE**  x 115 \$ =  +tx.

**MONTANT TOTAL À PAYER**  +tx.

\*Veuillez indiquer le nom de ceux qui viendront cocktail dans le champ  
« Nom des joueurs »

## COMMANDITE

Je désire prendre une commandite:

Pour voir les opportunités de commandites :  
[adaq.qc.ca/event/tournoi-de-golf-de-l-ada](http://adaq.qc.ca/event/tournoi-de-golf-de-l-ada)

## QUATUOR

**Comprend :** 4 droits de golf et voitures, 4 dîners et 4 cocktails.

## JOUEUR INDIVIDUEL

**Comprend :** droit de golf et voiturette, dîner et cocktail

## MODE DE PAIEMENT

Par chèque  Visa  MasterCard

Nom : \_\_\_\_\_

N° : \_\_\_\_\_ Exp : \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Signature :

## POUR RÉSERVER

Veuillez retourner ce formulaire par courriel à [sarchambault@adaq.qc.ca](mailto:sarchambault@adaq.qc.ca). Les frais d'inscription doivent être acquittés avant le 15 mai 2023. Aucun remboursement après cette date. Pour plus d'information : (514) 982-0104 poste 237.

# DE VOUS INSCRIRE

## INFORMATION ?

Stéfany Archambault  
[sarchambault@adaq.qc.ca](mailto:sarchambault@adaq.qc.ca)  
(514) 982-0104 poste 237

# MODERNISATION ÉCHÉANCE LE 1<sup>er</sup>

Le règlement du gouvernement du Québec, prévoit, que dans 6 mois, tous les détaillants de plus de 4000 pieds carrés doivent récupérer des contenants consignés. Voici les détails du plan opérationnel proposé par l'organisme de gestion, l'AQRCB (Association québécoise de récupérations de contenants de boissons).

## MODÈLE 1



## MODÈLE 2



**« Cela sera un système hybride chez des détaillants et dans des lieux de retour dédiés. »**

**— Normand Brisson, PDG de l'AQRCB**

# DE LA CONSIGNE: NOVEMBRE 2023

**MODÈLE 3**



**MODÈLE 4**



**Pour suivre l'évolution du dossier, visitez notre site:**



RÉSERVEZ  
CES DATES À  
VOTRE CALENDRIER



Association  
des détaillants  
en alimentation  
du Québec



## **LES 3, 4 ET 5 NOVEMBRE PROCHAINS, RENDEZ-VOUS AU FAIRMONT MANOIR RICHELIEU POUR LE 67<sup>e</sup> CONGRÈS ANNUEL DE L'ADA.**

Des conférences, des panels, la présentation des finalistes du concours Les Aliments du Québec dans mon panier et la cérémonie du temple de la renommée sont au programme afin de vous offrir un congrès à la hauteur de vos attentes.

Le congrès de l'ADA est une des rares occasions où détaillants et fournisseurs de l'industrie se côtoient dans une ambiance chaleureuse et festive. Chaque année, les participants sont enchantés par la qualité de l'événement. Venez voir par vous-même, on vous attend en grand nombre!

### **RESTEZ À L'AFFÛT! DES DÉTAILS SUR LES INSCRIPTIONS SUIVRONT BIENTÔT.**



## La **CNESST** accompagne les milieux de travail

La CNESST demeure la référence pour accompagner les employeurs dans la compréhension et l'application des lois du travail. Ces derniers ont accès à plusieurs ressources et outils afin d'assurer à leurs travailleurs des conditions de travail justes, saines et sécuritaires, notamment :

- › l'**Escouade prévention** auprès des travailleurs étrangers temporaires, un programme phare de la CNESST qui propose des ateliers d'information aux TET en entreprise (offerts en français, en anglais ou en espagnol) et des activités d'aide-conseil personnalisées auprès des employeurs de TET ;
- › une **démarche d'intégration** de nouveaux travailleurs qui vise à soutenir les employeurs dans l'accueil, la formation et la supervision de nouveaux travailleurs ;
- › des **outils d'information**, de prévention et de sensibilisation, dont des publications en espagnol ;
- › un **webinaire** abordant les obligations des agences de placement de personnel et de recrutement de TET ;
- › un **service-conseil** de la part du personnel du Centre de relations clients, outillé pour répondre aux interrogations des employeurs.

Pour plus d'information,  
visitez le site Web de la CNESST  
à [cnesst.gouv.qc.ca](http://cnesst.gouv.qc.ca).

# Employeurs de travailleurs étrangers temporaires

## **Vous avez des obligations**

Alors que la rareté de main-d'œuvre perturbe l'ensemble des secteurs d'activité au Québec, nombreux sont les employeurs à la recherche de solutions pour pallier cet enjeu central. En effet, un nombre croissant d'entre eux ont recours à du personnel étranger par l'entremise du Programme des travailleurs étrangers temporaires (PTET). Chiffres à l'appui, entre 2015 et 2022, le nombre de titulaires de permis de travail temporaires au Québec provenant du PTET a plus que triplé, passant de 11 500 à 38 505.

DC1300-912 (2023-02)

Au même titre que tous les Québécois, les travailleuses et travailleurs étrangers temporaires (TET) bénéficient de la pleine protection de la *Loi sur les normes du travail*, de la *Loi sur la santé et la sécurité du travail* et de la *Loi sur l'équité salariale*. En addition, des dispositions législatives particulières sont prévues pour ces travailleurs.

### **Voici quelques dispositions que tout employeur qui embauche un TET doit respecter :**

- › Un employeur qui a recours aux services d'une agence de recrutement de TET doit s'assurer que celle-ci **détient un permis valide** délivré par la CNESST.
- › L'employeur qui embauche un TET a l'**obligation de le déclarer** à la CNESST. Il doit aussi, le cas échéant, déclarer tout changement de date de départ d'un TET avant la fin de son contrat de travail et en motiver la raison.
- › Il est **interdit à un employeur** d'exiger à un TET qu'il rembourse des frais liés à son recrutement, autres que ceux prévus par un programme gouvernemental canadien. Par exemple, les frais liés à la demande d'étude d'impacts sur le marché du travail ou aux services fournis par une agence de recrutement sont à la charge de l'employeur. Quant aux frais liés au permis de travail et au certificat d'acceptation du Québec, ceux-ci sont à la charge du TET.
- › Il est **interdit à un employeur** de conserver des documents ou des biens personnels appartenant au TET. Par exemple, un employeur ne peut exiger du TET qu'il lui remette son passeport.

Par ailleurs, la CNESST est habilitée à **exercer tout recours** au nom d'un TET si elle a des raisons de croire que la loi n'a pas été respectée à son égard, et ce, même si aucune plainte n'a été déposée.

Commission des normes, de l'équité,  
de la santé et de la sécurité du travail

**CNESST**

# FORMATIONS EN NORMES DU TRAVAIL ET EN ÉQUITÉ SALARIALE DE LA CNESST

Vous recherchez une formule d'apprentissage **flexible et qui respecte votre rythme**, ou un **webinaire dirigé**? Venez découvrir l'offre de formations de la CNESST en normes du travail et en équité salariale.



## FORMATIONS

- ✓ Sans frais
- ✓ Vue d'ensemble des lois
- ✓ À votre rythme et sans horaire
- ✓ En ligne
- ✓ Questionnaires interactifs
- ✓ Attestation de participation



## WEBINAIRES

- ✓ Sans frais
- ✓ En direct
- ✓ Plages horaires fixes
- ✓ Thèmes spécifiques
- ✓ Période de questions
- ✓ Attestation de participation

Inscrivez-vous! [cnesst.gouv.qc.ca/formation](https://cnesst.gouv.qc.ca/formation).



CONCOURS

## LES ALIMENTS DU QUÉBEC *dans mon panier!*



# De retour pour une 8<sup>e</sup> édition!

**Du 7 au 27 août 2023**

Les inscriptions débutent le 8 mai.

Pour plus de détails, rendez-vous au  
**[concoursalimentsduquebec.com](http://concoursalimentsduquebec.com)**



Association  
des détaillants  
en alimentation  
du Québec

Québec 



CONCOURS

## LES ALIMENTS DU QUÉBEC

*dans mon panier!*



**Grand retour du concours *Les Aliments du Québec dans mon panier!* du 7 au 27 août prochain. Participez en grand nombre pour faire rayonner les produits d'ici dans vos commerces!**

## Guide du participant

### À qui s'adresse ce guide?

Ce guide du participant servira d'aide-mémoire pour aider les duos qui s'inscrivent dans le cadre du concours. Vous y trouverez les catégories pour cette édition, les différentes étapes à réaliser afin de mettre de l'avant votre produit de la façon la plus efficace possible ainsi qu'un calendrier des dates importantes à retenir.

### Nos quatre catégories en 2023

Pour cette 8<sup>e</sup> édition, nous vous encourageons encore une fois à participer avec un produit maraîcher de votre région afin d'être admissible dans plusieurs catégories!

- 1 Commerce de proximité**  
Cette catégorie regroupe les magasins de moins de 10 000 pi<sup>2</sup>.
- 2 Grande surface**  
Cette catégorie représente les magasins de 10 000 pi<sup>2</sup> et plus.
- 3 Produit régional**  
Les participants de cette catégorie doivent présenter un aliment produit ou transformé dans la même région administrative que leur commerce.
- 4 Vote du public**  
Tous les participants au concours se qualifient à la catégorie *Vote du public*. Pour la quatrième année consécutive, les consommateurs sont invités à participer à notre concours en votant pour leur projet de merchandising favori. De plus, ceux-ci ont la chance de mettre la main sur l'un des cinq prix de 1000\$ de produits alimentaires d'ici.

### Avant de s'inscrire

La première étape est de trouver un partenaire avec qui unir vos forces afin de présenter l'un de ses produits dans votre établissement. Ce produit doit faire partie des 25 000 produits vérifiés par Aliments du Québec.

**Important:** Si le produit que vous désirez présenter n'est pas vérifié par Aliments du Québec, celui-ci doit le devenir avant le début du concours, le 7 août 2023. Prenez note qu'il y a un délai de 10 jours afin de procéder à la vérification du produit sélectionné.

Assurez-vous auprès de votre partenaire que le produit sélectionné sera disponible en quantité suffisante durant la période du concours.

### Dates importantes

**8 mai 2023**

Début des inscriptions

**17 mai 2023**

Lancement officiel des inscriptions au Château Laurier, à Québec

**7 au 27 août 2023**

Période de déroulement du concours

**28 août 2023**

Les participants recevront, par courriel, le document *Bilan des activités*

**8 septembre 2023**

Date limite pour nous acheminer le *Bilan des activités*

**3 novembre 2023**

Dévoilement des gagnants lors de la soirée de remise de prix au Congrès annuel de l'ADA

### Contact

Stéfany Archambault  
Directrice, Événements  
et partenariats

[sarchambault@adaq.qc.ca](mailto:sarchambault@adaq.qc.ca)

514 982-0104, poste 237





Lorsque votre partenariat est établi, déterminez la personne responsable du projet dans votre établissement ainsi que la personne-ressource chez votre partenaire. La personne responsable du projet peut être vous-même ou l'un de vos employés.

### Inscription

La deuxième étape est de remplir la fiche d'inscription annexée à ce document et de la retourner à Stéfany Archambault, au [sarchambault@adaq.qc.ca](mailto:sarchambault@adaq.qc.ca).

**Important:** Il est essentiel de remplir tous les champs du formulaire d'inscription, incluant les coordonnées de l'entreprise partenaire, une description de votre projet et le code CUP à 12 chiffres du produit\*.

\*Exemple : 987654321098



### Déroulement

#### Avant le début du concours

Une fois l'inscription envoyée à l'équipe de l'ADA, planifiez votre projet avec votre équipe. Dans le but d'informer vos clients et d'augmenter vos chances dans le vote du public, n'hésitez pas à préparer une stratégie de communication. Cela peut inclure :

- Des publications sur les réseaux sociaux ;
- De l'affichage en magasin ;
- Des petits concours à l'interne ;
- La seule limite : votre créativité !

La fin de semaine avant le début du concours, les 5 et 6 août, commencez à monter votre espace de merchandising afin d'être prêt pour la première journée du concours, le lundi 7 août !

#### Pendant le concours

Dans la première semaine du concours, veuillez faire parvenir des photos de votre installation à l'équipe de l'ADA. Celles-ci se retrouveront sur votre fiche du participant sur le site [concoursalimentsduquebec.com](http://concoursalimentsduquebec.com). Si vous n'avez pas terminé la présentation de votre projet dans la fiche d'inscription ou désirez ajouter de nouveaux détails, vous pouvez également nous les faire

parvenir. Les vidéos sont aussi acceptées. Vous pouvez organiser diverses activités pour mettre votre produit en valeur, comme des dégustations, une activité à l'extérieur de votre magasin, etc. N'oubliez pas de nous envoyer des photos de vos activités pour les ajouter à votre fiche !

#### Après le concours

Une fois le concours terminé, vous recevrez le document *Bilan des activités*. Vous devez remplir ce dernier et le retourner avant le 8 septembre 2023 à l'équipe de l'ADA pour que votre projet soit valide lors de l'évaluation du comité de sélection. Si cela n'était pas déjà fait, il est très important d'inclure des photos de votre projet avec votre bilan, car le jury doit voir celui-ci pour pouvoir faire un choix.

Les finalistes seront annoncés au plus tard au début du mois d'octobre. Si vous êtes finaliste, vous devez être en mesure de refaire votre installation lorsque notre équipe de production ira prendre des photos dans votre commerce. Ces images seront présentées lors de la soirée de remise de prix au Congrès de l'ADA, le 3 novembre 2023, au Manoir Richelieu à Charlevoix.

### Prix et reconnaissance

Les gagnants du concours *Les Aliments du Québec dans mon panier!* auront l'opportunité de faire rayonner leur partenariat dans leur région grâce aux prix ci-dessous :

- 5000\$ en valeur publicitaire dans la région du détaillant ;
- Une capsule à *TVA en Mouvement* qui consiste en une vidéo de deux minutes présentant leur initiative (cette vidéo pourra être réutilisée par les participants) ;
- Un article dans *La Presse+* ;
- Un trophée lors de la soirée de remise de prix, le vendredi 3 novembre, pour souligner leur excellent travail ;
- Et plus encore !



## Meilleur élève Boucherie de détail

Souhaitant valoriser le programme ATE+ Boucherie de détail et le métier de boucher, l'ADA a décidé d'organiser un concours du meilleur élève boucher de détail qui s'est déroulé le 12 avril dernier à l'École hôtelière de la Montérégie. Durant l'hiver, sept centres de formation ont organisé un concours à l'interne pour déterminer leur représentant qui a, par la suite, participé à la grande finale québécoise devant un comité d'experts du secteur.

Ce concours entre confrères leur a permis de démontrer l'apprentissage du programme et de valoriser leur créativité dans un contexte sous pression. Merci à nos partenaires, l'École hôtelière de la Montérégie et Bœuf Québec, de leur soutien.

**Félicitations aux finalistes!**

### Voici nos 4 juges:



#### Pascal Hudon

Boucherie Pascal le boucher  
rue Saint-Denis Montréal

Pascal Hudon a toujours baigné dans le domaine de la boucherie, puisque ses parents tiennent une boucherie artisanale à Montréal depuis 1993.

Tout en évoluant dans l'entreprise familiale, il a effectué des études dans plusieurs domaines avant de s'inscrire au Certificat en gestion et pratiques socioculturelles de la gastronomie à l'ESG (UQAM).



#### Patrick Pinard

Boucherie Clément Jacques,  
Boucherville, Magog  
et Sherbrooke

Patrick Pinard est Directeur Général et Copropriétaire Clément le gourmand et Boucherie Clément Jacques. Il est convaincu « qu'on naît entrepreneur », mais se considère chanceux de suivre les traces d'un père qui a réussi en affaires et qui lui a ouvert des portes. Patrick siège au conseil d'administration de l'ADA depuis 2018.



#### Jean-Philippe Morissette

Groupe Beaumier  
(Président régional ADA Mauricie)

Gradué de l'École d'alimentation de Trois-Rivières comme boucher, Jean-Philippe Morissette a beaucoup d'expérience en épicerie grande surface comme en épicerie fine ainsi qu'en tant que responsable de comptoir service. La passion de la viande de qualité, du travail bien fait et du service à la clientèle ont nourri ses ambitions. L'ajout de responsabilités et de connaissances lui a permis de se hisser au poste de directeur d'un marché d'alimentation.



#### Jacques Gauthier

Boeuf Québec

Boucher propriétaire de 1981 à 1992, Jacques Gauthier a suivi une formation de boucher en 1979 à l'Institut National des Viandes à Montréal. De 1993 à 2020, il a occupé plusieurs postes chez Viandes Lauzon en vente interne, développement de territoire, responsable de compte majeur, directeur des ventes, directeur R&D, responsable des coûts de revient et directeur de production. Depuis octobre 2022, il travaille pour Bœuf Québec comme directeur de production.

Pour consulter les photos du concours,  
rendez-vous sur notre site Internet :



Partenaire officiel :





# Le programme ATE+ Boucherie aux quatre coins du Québec

Toujours en pleine expansion, le programme ATE+ Boucherie compte maintenant 15 écoles, réparties à travers la province, qui participent au programme 100 % rémunéré. À l'aube de sa 5e année cet automne, la formation a permis de remettre de l'avant ce métier essentiel dans le domaine alimentaire en plus de tisser des liens entre la relève et les vétérans. Le programme a également fait l'objet de 10 demandes de subvention au ministère CPMT pour des projets débutant en septembre 2023. Une année bien prometteuse pour les futurs bouchers puisqu'environ 130 finissants seront diplômés en mai 2023. De quoi être fiers!



Pour plus de détails en lien avec le programme ou toutes autres questions connexes, n'hésitez pas à contacter M. Daniel Choquette.

**Daniel Choquette**  
 Directeur, Développement des affaires de l'ADA  
 514 262-1691 | dchoquette@adaq.qc.ca

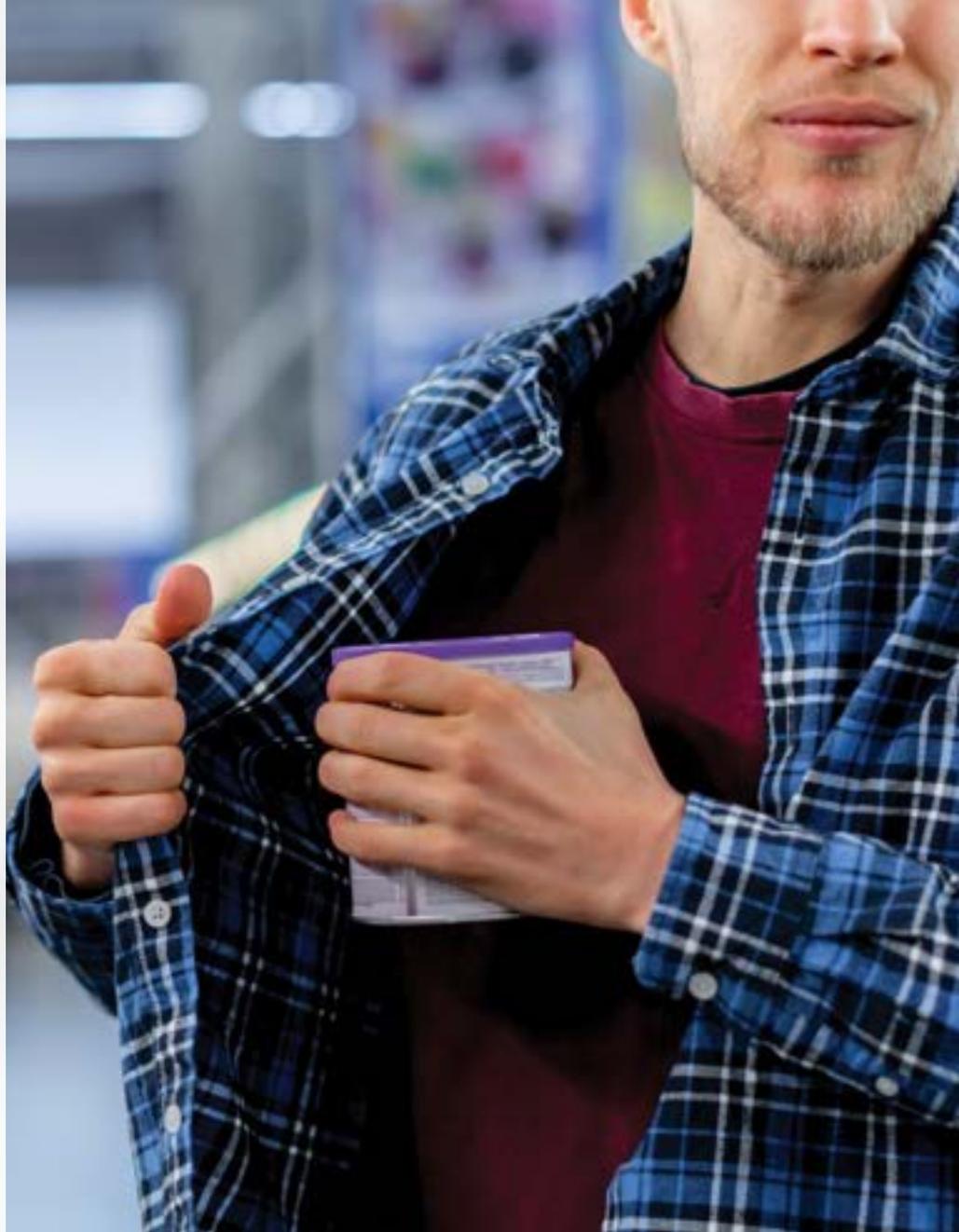


**CSMOCA**

# ALERTES AUX PERTES :

## LA SOLUTION POUR PRÉVENIR LES PERTES ET LES VOLS DANS VOTRE MAGASIN!

La concurrence dans le secteur du commerce de l'alimentation est très forte. Alors que l'offre de produits est peu différenciée d'un commerce à l'autre, les gestionnaires qui souhaitent fidéliser leurs clients doivent offrir une vaste gamme de produits à des prix compétitifs tout en leur procurant un service de qualité. Le succès de votre établissement repose sur toute votre équipe qui, collectivement, veille à l'efficacité de chacune de vos activités. Mais pour assurer votre rentabilité, il est primordial de minimiser les pertes qui peuvent être générées ou subies en cours d'opération. Les pertes en magasin sont malheureusement assez fréquentes et prennent différentes formes telles que les vols internes, les vols de clients, les fraudes aux caisses et les pertes opérationnelles. Pour vous aider à sensibiliser vos collègues sur l'importance d'être vigilants, de prévenir les situations délicates et de savoir y réagir le cas échéant, découvrez notre toute nouvelle formation en ligne Alertes aux pertes. Divisée en 4 modules animés et de courtes durées, vous apprendrez à reconnaître facilement plusieurs risques de pertes et à savoir comment bien réagir face à des situations difficiles. La formation est disponible en tout temps sur ordinateur, téléphone mobile et tablette électronique!



*Soyez vigilant*



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

## ET SACHEZ RÉAGIR AVEC LA FORMATION ALERTES AUX PERTES!

Tout juste disponible, cette nouvelle formation en ligne permet de conscientiser vos commis et de prévenir les nombreux risques de pertes dans votre commerce!

**ANIMÉE** et de **COURTE DURÉE**, la formation couvre **4 SUJETS** :

- La prévention des pertes c'est l'affaire de tous
- Les vols à l'interne et les responsabilités de l'employé
- Prévenir et réagir aux risques de vol en magasin
- Prévenir les pertes et réagir aux risques de vol aux caisses



Contactez l'équipe de l'ADAQ pour bénéficier de la formation **SANS FRAIS** !

Visitez le [csmoca.org](http://csmoca.org) et suivez-nous sur les réseaux sociaux !  
Contact : [info@csmoca.org](mailto:info@csmoca.org) | 514 499-1598



## LA PRÉVENTION DES PERTES C'EST L'AFFAIRE DE TOUS

Ce premier module introduit le sujet et aborde les différents types de pertes pour un commerce de l'alimentation. Il évalue l'impact de ces pertes sur l'entreprise, fait mention des risques liés aux caisses libre-service, présente les rôles et responsabilités de chacun dans la protection des biens de votre entreprise, ainsi que l'importance de la vigilance et du service à la clientèle pour aider à prévenir les pertes.

## LES VOLS À L'INTERNE ET LES RESPONSABILITÉS DE L'EMPLOYÉ

Le deuxième module présente les notions de vol, de fraude et de méfait à l'interne, les conséquences légales à être reconnu coupable de vol, de fraude ou de vandalisme, le devoir de loyauté et les obligations des employés. De plus, ce module enseigne à l'apprenant la réaction appropriée s'il est témoin de situations de vol à l'interne.

## PRÉVENIR ET RÉAGIR AUX RISQUES DE VOL EN MAGASIN

Le troisième module fournit des informations variées sur les vols dans les commerces d'alimentation ainsi que des astuces pour repérer les risques de vol et savoir comment bien réagir dans ces cas.

## PRÉVENIR LES PERTES ET RÉAGIR AUX RISQUES DE VOL AUX CAISSES

Le quatrième module se concentre sur l'importance des risques de vol et pertes que l'on retrouve aux caisses traditionnelles ou libre-service. On y présente des exemples de fraudes typiques et l'utilisation de faux billets aux caisses.

Alertes aux pertes est un outil rapide et efficace qui permet en moins de deux heures de conscientiser vos commis et de prévenir les risques de pertes et de vol dans votre commerce. Les différents modules permettent à l'apprenant de tester ses connaissances grâce à des mises en situation et des exercices variés. Une fois la formation terminée, un certificat de réussite est octroyé aux participants. Vous êtes membres de l'ADAQ? Communiquez directement avec votre association et obtenez sans frais la formation! N'attendez pas plus longtemps, soyez vigilant et sachez réagir rapidement en inscrivant vos collègues à la formation dès maintenant.

Charlotte Pigeon  
Conseillère sénior  
aux communications  
cpigeon@csmoca.org



**GRATUIT  
POUR LES  
MEMBRES  
DE L'ADA**

## Pour le transfert de votre entreprise, on est là.

À l'aide de notre équipe d'experts en transfert d'entreprise, bénéficiez d'un accompagnement complet et des conseils qu'il vous faut pour la planification de votre projet de relève, mais aussi la gestion de votre nouveau patrimoine.

Prenez contact avec l'un de nos experts et partagez-nous votre projet!

[bnc.ca/franchises](http://bnc.ca/franchises)



# NOUVELLES DE L'INDUSTRIE



## DES EMBALLAGES CARBONEUTRES POUR NUTRINOR

La laiterie Nutrinor devient la première au Québec à utiliser des emballages carboneutres et la première au Canada à carbo-compenser son transport. L'entreprise a ainsi annoncé, mardi matin, à Alma, vouloir réduire son empreinte carbone et répondre aux attentes de la clientèle en matière de consommation responsable.

Les nouveaux emballages pour les formats d'un et deux litres sont fabriqués par Elopak, qui compte 13 usines à travers le monde et dont le siège social des Amériques est situé à Boisbriand, dans les Basses-Laurentides. La méthode de production compte moins d'étapes, ce qui permet de réduire les gaz à effet de serre (GES) de 50 %, comparativement aux anciens cartons de lait. Le carton est issu de forêts certifiées FSC, contient moins de matières et est fait sans agent javellisant. C'est pour cette raison qu'il garde sa couleur naturelle. À cela s'ajoute une compensation en crédits carbone pour atteindre la carboneutralité des emballages.

Les nouveaux emballages sont disponibles dès maintenant, et ce, graduellement, chez les différents détaillants. Les cartons de lait seront d'ailleurs vendus au même prix malgré le changement.

Source : [www.lesoleil.com/2023/01/10/des-emballages-carboneutres-pour-nutrinor-video-d4419c8de6bdd09e37b03e-deef98d797](http://www.lesoleil.com/2023/01/10/des-emballages-carboneutres-pour-nutrinor-video-d4419c8de6bdd09e37b03e-deef98d797)



## WEBINAIRE DE RECYC-QUÉBEC : GESTION DES MATIÈRES ORGANIQUES — 31 JANVIER 2023

Lors de ce webinaire du 31 janvier dernier, madame Maxime Dallaire, agente de recherche et de planification chez RECYC-QUÉBEC, a présenté aux détaillants présents la stratégie de valorisation de la matière organique en vue de la nouvelle réglementation établie par le gouvernement du Québec.

En six étapes, madame Dallaire a décrit l'implantation de la collecte en magasin pour que cela soit efficace, rentable et surtout durable.

De plus, Recyc-Québec propose un service d'accompagnement sous diverses formes (guides, aide financière) aux entreprises qui désirent dès maintenant entreprendre le virage vert.

Également, monsieur Éric Courtemanche-Baril, propriétaire du Tradition Courtemanche Baril et membre du conseil d'administration de l'ADA, est venu livrer un témoignage sur son expérience d'implantation d'une collecte dans son commerce. Participant au projet pilote de la ville de Québec, il se dit fier d'avoir pu implanter une telle collecte dans son magasin.

Pour en savoir davantage, rendez-vous sur le site de Recyc-Québec où vous pourrez y retrouver les différents guides concernant la gestion des matières résiduelles.

Source : <https://www.youtube.com/watch?v=cg2TZyyJXrI>



## DES CULTIVATEURS S'UNISSENT POUR CRÉER CONGÈLERIE HÉRITIÈRE : L'UNION FAIT LA FORCE

Ensemble, ils cultivent et produisent 5 millions de tonnes de fruits et légumes, principalement des bleuets et des gourganès. Et c'est ensemble qu'une trentaine de producteurs de la région du Lac-Saint-Jean ont justement décidé d'unir leurs forces pour lancer une nouvelle entreprise de congélation et de transformation de fruits et légumes nordiques, appelée Congèlerie Héritier.

L'histoire remonte à 2014. Une demi-douzaine de cultivateurs, confrontés parfois à des surplus de fruits et légumes, s'inquiètent du manque d'espace d'entreposage pour les bleuets et du peu de transformation de ce célèbre petit fruit dans la région. Il aura fallu attendre cinq ans, jusqu'en juillet 2019, avant que l'usine soit finalement en opération.

L'entreprise, qui emploie une trentaine de personnes, compte entre autres sur un système de réfrigération au CO2 qui lui permet de réduire sa consommation d'énergie, de même que sur un système automatisé de nettoyage, de triage et d'emballage.

L'entreprise suscite même de l'intérêt ailleurs au Québec, notamment de la part de la maison Cassis Monna & Filles de l'île d'Orléans qui cherchait justement des espaces de congélation pour ses récoltes de cassis.

Source : [www.lenouvelliste.ca/2023/01/21/des-cultivateurs-sunissent-pour-creer-congelerie-heritier-lunion-fait-la-force-95992e17114b9814233266cd92866c05](http://www.lenouvelliste.ca/2023/01/21/des-cultivateurs-sunissent-pour-creer-congelerie-heritier-lunion-fait-la-force-95992e17114b9814233266cd92866c05)

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.



## NOMINATION CHEZ BIMBO CANADA

Madame Marie-Ève Royer est la nouvelle présidente de Bimbo Canada. Elle succède à monsieur Joseph McCarthy, qui a accepté un nouveau rôle chez Bimbo Bakeries USA après avoir dirigé Bimbo Canada pendant cinq ans.

Madame Royer a plus de 20 ans d'expérience chez Bimbo Canada et occupait récemment le poste de vice-présidente principale de la transformation des affaires.

Elle a commencé sa carrière chez les Aliments Maple Leaf dans le cadre du programme de formation en leadership; les Aliments Maple Leaf ont vendu l'entreprise Canada Bread à Grupo Bimbo en 2014. Elle a occupé des rôles de direction dans les domaines de la stratégie commerciale, de la chaîne d'approvisionnement, du marketing, des ventes et des services alimentaires au Canada et au Royaume-Uni.

Source : Grocery Business

# AVIS DE NOMINATIONS



Association  
des détaillants  
en alimentation  
du Québec



## ÉLODIE BOURGET

Nous sommes heureux de vous informer de la nomination de madame Élodie Bourget au poste d'agente des communications à l'ADA depuis le mois d'octobre dernier. Élodie possède un baccalauréat en communication et plus de quatre ans d'expérience dans ce domaine.

Au cours de son parcours professionnel, elle a eu l'opportunité d'occuper divers postes et de réaliser des stages au sein de plusieurs entreprises dans le domaine des communications.

Ces expériences lui ont permis de mieux répondre aux besoins de son public et d'être capable de réagir rapidement en situation d'urgence en plus d'acquérir de fortes compétences dans la rédaction et la vulgarisation.

Elle reprendra donc les tâches préalablement effectuées par David Beaulieu, en plus de nouveaux projets qui feront partie de son quotidien.

Si vous souhaitez communiquer avec Élodie, n'hésitez pas à lui écrire à l'adresse [ebourget@adaq.qc.ca](mailto:ebourget@adaq.qc.ca) ou à la contacter par téléphone au 514 982-0104, poste 244.



## PATRICK LEGAULT

Nous sommes fiers de vous informer de la nomination de monsieur Patrick Legault au poste d'adjoint à l'ensemble de l'équipe de l'ADA et de ses membres. Patrick a une formation en administration et en communication (LSQ).

Un point culminant de sa carrière, jusqu'à ce jour, est d'avoir occupé, sur 12 ans, plusieurs postes dans la même organisation dont les tâches consistaient à accompagner les entreprises générant des contenants, des emballages et des imprimés, et ce, afin de soutenir le système de recyclage au Québec.

En poursuivant sa carrière, il a dirigé le déploiement d'aide humanitaire en coordonnant deux équipes de ressources de la Croix-Rouge du Canada, avant, par la suite, d'occuper un poste au département des communications à la Commission des libérations conditionnelles du Canada où ses tâches consistaient à approuver la conformité de la tenue des audiences assurant la réinsertion d'une population carcérale.

Dans ses fonctions à l'ADA, il veillera notamment à mettre en place des stratégies de gestion adaptées et à assurer un rapport privilégié avec les différents membres de l'association, ses intervenants et son équipe.

Si vous souhaitez communiquer avec Patrick, n'hésitez pas à le faire à l'adresse [plegault@adaq.qc.ca](mailto:plegault@adaq.qc.ca) ou à le contacter par téléphone au 514 982-0104, poste 230.



# TECHNOLOGIES ADAPTÉES POUR LA MODERNISATION DE LA CONSIGNE AU QUÉBEC

Reprenez tous les contenants consignés, que ce soit le plastique, le verre, l'aluminium ou le carton multicouches, tout en limitant l'impact de cette collecte sur vos opérations principales.



Gobeuses



Kiosques



Centres de retour



Dépôts  
de sacs



Collecte  
à domicile

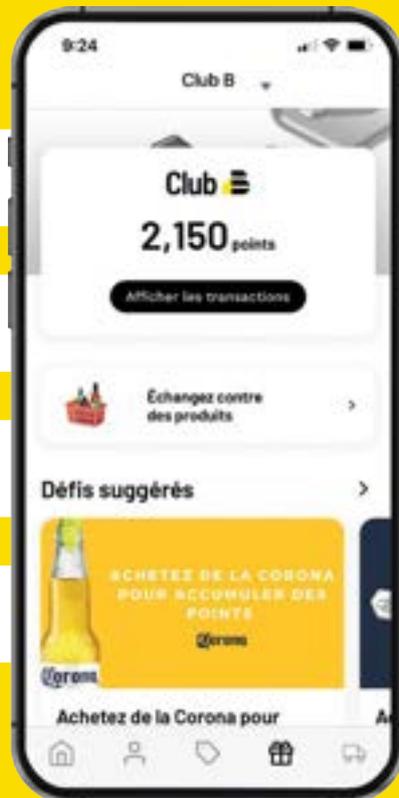
1 819 252 3281  
[machinexconsigne.com](http://machinexconsigne.com)

**MACHINEX**  
consigne

# Bienvenue au CLUB

UN NOUVEAU PROGRAMME  
DE RELATIONS INTERENTREPRISES (B2B)

## BEES



Participez,  
accumulez  
et échangez !



Rendez-vous sur l'application  
de la plateforme BEES ou sur  
le site Web [mybees.ca](http://mybees.ca)



### Inscrivez-vous

Cliquez sur l'icône du cadeau se trouvant sur la bannière de navigation de l'application BEES et acceptez les conditions d'utilisation.



### Relevez des défis

Découvrez comment vous pouvez accumuler des points en cliquant sur l'icône du cadeau.



### Consultez votre solde

Vérifiez le solde de vos points au haut de la page d'accueil du Club B de l'application BEES.



### Échangez vos points

Naviguez dans la section « Échangez contre des produits » située sur la page Club B de l'application BEES afin de consulter la liste des articles échangeables contre des points.

# ACTUALITÉS TCBO

## LANAUDIÈRE



### FRANC SUCCÈS POUR LE DEUXIÈME SALON DES ACHETEURS GOÛTEZ LANAUDIÈRE!

Le 31 janvier dernier, le CDBL tenait son 2<sup>e</sup> Salon des acheteurs pendant lequel 26 producteurs et transformateurs ont présenté leurs produits à plus de 70 acheteurs provenant d'une quarantaine d'organisations des marchés du détail, de la restauration, des institutions et de la distribution souhaitant mettre les produits de la région au premier plan. Les retombées seront des plus intéressantes pour les entreprises et pour les consommateurs qui constateront une présence accrue des produits lanaudois chez les détaillants et davantage de produits au menu des restaurateurs et des institutions. Un cocktail aux saveurs lanaudoises a permis de poursuivre le réseautage en fin de journée.

Stéphane Sansfaçon, président du CDBL, est très enthousiaste face à la réussite de cette deuxième édition : «Ce salon des acheteurs Goûtez Lanaudière!, permet non seulement des maillages d'affaires, cela permet aussi de rencontrer les acteurs de plusieurs domaines du secteur bioalimentaire qui échangent sur leurs besoins et attentes. Nous calculerons les retombées dans quelques semaines, mais nous savons déjà que nous dépasserons les occasions d'affaires réalisées lors de la première édition.»

Lors du 4 à 6 clôturant l'événement, monsieur Pierre-Alexandre Blouin, PDG de l'Association des détaillants en alimentation du Québec, partenaire de l'événement, a rappelé la collaboration de son association avec la région lanaudoise et l'intérêt de participer au concours «Les Aliments du Québec dans mon panier!». Ensuite, madame Mathilde Laroche Bougie, coordonnatrice principale d'Aliments du Québec au menu, a fait mention du dynamisme de la région et a fait l'éloge de la diversité des produits lanaudois. Évidemment, le 4 à 6 a été l'occasion de faire une place de choix aux produits régionaux, avec les produits de plus d'une dizaine entreprises.

Cet événement, organisé par le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière, a été rendu possible grâce à la participation financière du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Pêcheries du Québec (MAPAQ) dans le cadre du programme PADAAR.

## BAS-SAINT-LAURENT



### UN RÉPERTOIRE POUR FACILITER LA RECHERCHE DE PRODUITS RÉGIONAUX

Depuis l'automne dernier, les détaillants du Bas-Saint-Laurent peuvent consulter un répertoire des entreprises bioalimentaires de la région qui souhaitent joindre les différents acheteurs professionnels.

Conçu par l'association Les saveurs du Bas-Saint-Laurent, ce répertoire des entreprises bioalimentaires bas-laurentiennes se veut un outil pour faciliter la recherche de produits régionaux.

Entièrement destiné aux acheteurs professionnels, le répertoire s'adresse plus particulièrement aux détaillants, restaurateurs, gîtes, hôteliers et institutions.

Répertoriant près de 150 produits à ce jour, le répertoire sera constamment bonifié pour inclure un éventail toujours plus grand de produits bas-laurentiens. Les acheteurs professionnels pourront découvrir les entreprises bioalimentaires de la région et leurs différents produits s'adressant au marché de détail, de la restauration et au marché institutionnel.

Accessible à tous, le répertoire est disponible en version numérique sur le site Web de l'association à l'adresse suivante : [saveursbsl.com/repertoire](http://saveursbsl.com/repertoire). Il est possible de sélectionner le marché cible désiré et la catégorie d'aliments recherchée afin d'affiner la recherche. Chaque fiche produit contient plusieurs informations pertinentes pour les acheteurs professionnels, notamment, le conditionnement, le type de contenant, le grammage, le nombre d'unités par caisse, la liste d'ingrédients, et bien plus encore!

Un service d'accompagnement spécialisé dédié aux acheteurs professionnels est également offert par Les saveurs du Bas-Saint-Laurent afin de faciliter l'intégration de produits régionaux et de bonifier les étals des détaillants du Bas-Saint-Laurent.

## ÎLES-DE-LA-MADELEINE

### SONDAGE «CONNAISSEZ-VOUS BIEN LES PRODUITS LOCAUX?»

Que ce soit pour des considérations écologiques, géographiques, sociales ou économiques, consommer localement est le sujet de l'heure. Aux Îles-de-la-Madeleine, du fait de notre insularité et des défis que celle-ci apporte face à l'approvisionnement en général, cette réalité est d'autant plus cruciale pour la communauté.

Le Bon goût frais des Îles-de-la-Madeleine lançait le 24 novembre dernier dans les quelque 5600 cases postales des résidents de l'archipel, le sondage «Connaissez-vous bien les produits locaux?» L'organisme a pu compter sur la collaboration des partenaires du milieu et des marchés d'alimentation des Îles pour la validation des questions du sondage. Les résidents des Îles avaient la possibilité de répondre au sondage en ligne, mais également de déposer leur sondage dans un des marchés d'alimentation de l'archipel.

#### UN CONCOURS

Pour inciter la population à participer, un grand concours a été lancé conjointement au sondage en collaboration avec les quatre grands marchés d'alimentation de l'archipel. Parmi les répondants, sept prix ont été tirés au hasard, représentant une valeur totale de 1175 \$ en bons d'achat provenant des marchés d'alimentation impliqués.

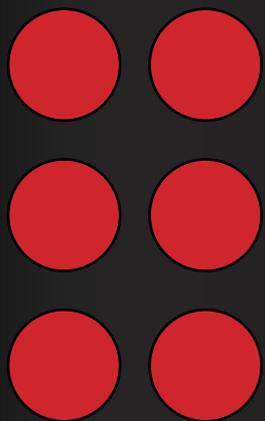
#### LES RÉSULTATS

C'est un total de 850 sondages qui ont été remplis par la population. Les résultats du sondage serviront à orienter les actions de l'association en commercialisation et en communication, et ainsi à mieux connaître les attentes des consommateurs face à la distribution des produits locaux en épicerie. Cette action s'insère dans la nouvelle planification stratégique du secteur bioalimentaire madelinot et appuiera le portrait économique du secteur agroalimentaire.

#### LE BON GOÛT FRAIS DES ÎLES-DE-LA-MADELEINE

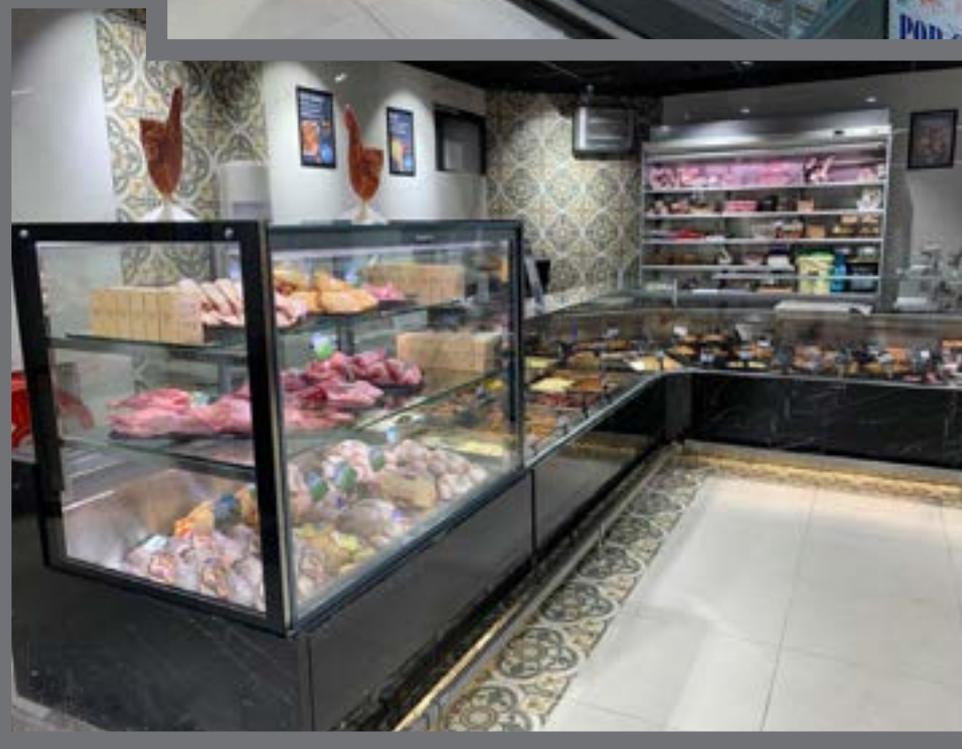
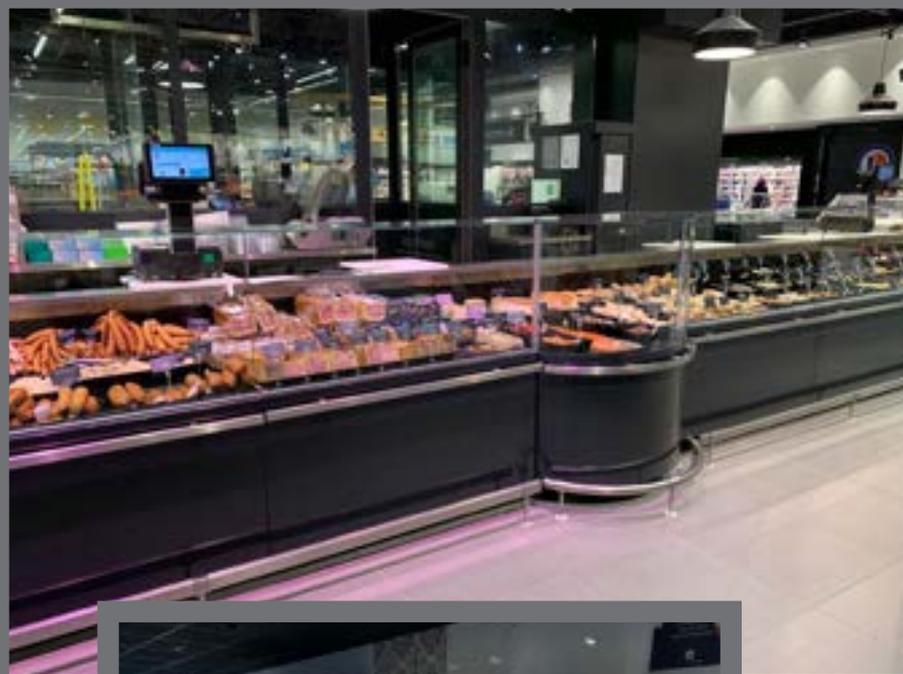
En tant qu'association du secteur bioalimentaire des Îles-de-la-Madeleine, Le Bon goût frais constitue le moteur du développement et du rayonnement gastronomiques de la région. L'association est une source d'inspiration pour l'ensemble du secteur au Québec par la pertinence de ses actions, la qualité de ses membres et de leurs produits, le caractère innovant de ses idées et l'unicité de son territoire.





POUR TOUS VOS BESOINS,  
LES MEILLEURES SOLUTIONS

*Un style à l'italienne*



**arneg**

CANADA



**arneg**

SYSTÈMES

18 rue Richelieu, Lacolle, QC J0J  
1J0

450.246.3837 • 1.800.363.3439

[www.arneg.ca](http://www.arneg.ca)

[sclement@arnegdml.com](mailto:sclement@arnegdml.com)

