

# RADAR

ASSOCIATION  
DES DÉTAILLANTS  
EN ALIMENTATION  
DU QUÉBEC

Hiver 2022

## 2022

Nouvelle étape  
pandémique

P.5



### COVID-19

Diminution de la  
période d'isolement  
de 10 à 5 jours

P. 11



### NOS QUATRE GAGNANTS!

Concours *Les Aliments  
du Québec dans mon  
panier!*

P.22



### 58<sup>E</sup> TOURNOI DE GOLF DE L'ADA

Un rendez-vous le  
30 mai prochain

P.36



# POUR TOUS VOS BESOINS, LES MEILLEURES SOLUTIONS



LISBONNE 2



CO2 SYSTEME



LACOLLE 3 C45



GLASGOW

**arneg**

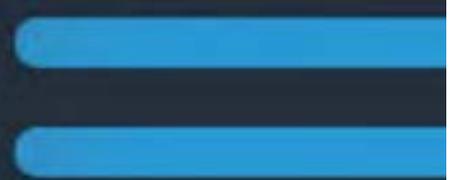
CANADA



**arneg**

SYSTEMES

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)



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**  
Myriam Gendron

## PERMANENCE DE L'ADA

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

**Nah Keita**  
Technicienne comptable

**Stéphane Lacasse**  
Directeur, Affaires publiques  
et gouvernementales

**David Beaulieu**  
Agent des communications

**Catherine Séguin**  
Adjointe au PDG

**Stéfany Archambault**  
Chargée de projets,  
partenariats et événements

**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**

**Antoine Chatel**

**Tony Fournier**

**Patrick Nadeau**

# SOMMAIRE

POINT DE VUE	4
CONSEIL D'ADMINISTRATION 2021-2022 DE L'ADA	4
SECTION MEMBRES FOURNISSEURS	6
PORTRAIT DE DÉTAILLANT	9
<b>SUIVI DE DOSSIERS</b>	
<b>ÉCONOMIE</b>	
Une mise à jour économique qui oublie le secteur alimentaire	10
<b>COVID-19</b>	
Diminution de la période d'isolement de 10 à 5 jours	11
<b>POLITIQUE FÉDÉRALE</b>	
Élection fédérale : Troisième mandat pour le premier ministre Trudeau	11
<b>POLITIQUE MUNICIPALE</b>	
Élections municipales	12
<b>AGROALIMENTAIRE</b>	
Le code de bonnes pratiques attendu pour mars 2022	13
Investissement de 3 millions pour les Banques alimentaires du Québec	13
Hausse du prix du lait à partir du 1 <sup>er</sup> février 2022	14
<b>ENVIRONNEMENT</b>	
La consigne élargie : Les projets pilotes donnent des résultats	14
Des règlements à venir et un chantier à opérer	15
<b>À LA MÉMOIRE DE</b>	15
<b>65<sup>E</sup> CONGRÈS ANNUEL DE L'ADA</b>	16
<b>CONCOURS LES ALIMENTS DU QUÉBEC DANS MON PANIER!</b>	22
<b>ATTIRER ET GARDER VOS EMPLOYÉS</b>	26
<b>VOYAGE ADA À SIAL PARIS</b>	30
<b>RETOUR SUR LE 57<sup>E</sup> TOURNOI DE GOLF DE L'ADA</b>	34
<b>INSCRIPTION 58<sup>E</sup> TOURNOI DE GOLF DE L'ADA</b>	36
<b>AVIS DE NOMINATIONS</b>	38
<b>NOUVELLES DE L'INDUSTRIE</b>	40
<b>ACTUALITÉS DES TCBQ</b>	43

# POINT DE VUE

## MON ENGAGEMENT À LA PRÉSIDENTE



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

Les Fêtes sont toujours un moment particulier pour nous au détail alimentaire, rempli de fébrilité, de défis, tout le contraire d'une période de répit. Nous avons été servis cette année avec le nouveau variant qui décimait nos équipes, mais nous n'avons pas flanché. Nous nous sommes battus et nous allons continuer de nous battre. Ceux qui me connaissent bien savent que je ne suis pas du genre à rester calmement assis. Il y a quelques semaines à peine, nous étions au

Château Frontenac pour notre congrès annuel et quelle réussite ! Pouvoir nous retrouver entre nous pour échanger sur les enjeux prioritaires de notre industrie m'avait grandement manqué. Je suis certain que c'est également le cas de nombreux d'entre vous, qui êtes des gens d'action, des gens d'engagement.

Je suis honoré d'avoir obtenu la confiance de mes collègues détaillants au sein du conseil d'administration. J'accueille avec enthousiasme mes nouvelles responsabilités de président du CA après douze ans à vos côtés. Je tiens encore à remercier André Forget pour son dévouement et son leadership au cours des quatre dernières années à la barre du conseil d'administration. Il demeurera à nos côtés et conservera certaines responsabilités, notamment de nous représenter sur le conseil d'Expo Canada France (SIAL Canada).

Après bientôt deux ans d'activité en pandémie et l'émergence d'une seconde pandémie, celle de la main-d'œuvre, nous devons revoir nos façons de faire et développer de nouveaux moyens opérationnels. Ces changements ne peuvent attendre et doivent se déployer à vitesse accélérée. Le commerce de détail est en grand bouleversement et les prochaines années seront déterminantes afin de préserver nos acquis dans un marché en pleine ébullition. Nous avons besoin d'aide.

Cela se combine à d'importantes augmentations de prix décrétées sur plusieurs denrées alimentaires. Nos clients sont évidemment sensibles à ces variations. Des choix drastiques risquent inévitablement de s'effectuer dans leurs paniers. Rien pour simplifier notre travail de détaillants alimentaires et celui de nos partenaires fournisseurs. La quête de réduction de la facture pourrait signifier un exode de certaines gammes de produits, voire de certains fournisseurs ou de certains commerces. Il ne faut rien tenir pour acquis.

J'ai confiance en l'équipe de la permanence de l'ADA pour nous épauler dans nos nombreux défis dans les sphères politiques à travers notre nouvelle planification stratégique. Les efforts de notre équipe, de notre conseil et de tous nos membres, combinés à ceux de nos partenaires, nous permettront de renforcer nos capacités opérationnelles. Plus que jamais, nous devons incarner les valeurs de notre organisation :

**COLLABORATION,  
PROXIMITÉ, DURABILITÉ,  
EXCELLENCE, SERVICE**

Au nom du conseil d'administration, je vous souhaite à tous et vos familles une belle année de santé et de bonheur. Au plaisir d'échanger et de m'engager avec vous.

## CONSEIL D'ADMINISTRATION 2021-2022 DE L'ADA

L'Association des détaillants en alimentation du Québec (ADA) est fière d'annoncer que M. Michel Dépatie, du Metro Plus Dépatie (Laval), occupera le poste de président pour un mandat de 2 ans au sein de l'association. M. Dépatie a siégé douze ans au sein du conseil d'administration, dont dix ans au comité exécutif. La nomination de M. Dépatie à la présidence a été entérinée le 13 novembre dernier lors du 65<sup>e</sup> congrès annuel de l'ADA au Château Frontenac, à Québec.

M. Dépatie succède à M. André Forget, des dépanneurs Forget, qui a terminé son mandat et siégera maintenant à titre d'administrateur. L'ADA et ses membres remercient André pour ses quatre années de service à la tête du conseil d'administration.

De plus, deux nouveaux administrateurs font leur entrée au CA de l'ADA, soit M. Simon Veilleux, d'Alimentation Causap à Causapscal, et M<sup>me</sup> Suzanne Charland, du Dépanneur Caleb à Sherbrooke. Merci également à M<sup>me</sup> Nicole Thompson, du Dépanneur Thompson de Portage-du-Fort, pour sa contribution à l'ADA, qui a terminé son mandat. Voici la composition du conseil d'administration :

### COMITÉ EXÉCUTIF



**Michel Dépatie**  
Président, Laval



**Bruno Desrochers**  
Vice-président,  
Lanaudière



**Guillaume Laroche**  
Trésorier,  
Chaudière-  
Appalaches



**Éric Courtemanche  
Baril**  
Secrétaire,  
Capitale-Nationale

# NOUVELLE ÉTAPE PANDÉMIQUE



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

Submergé par la multiplication des cas du variant Omicron, notre système de santé déborde. Pas juste le nôtre: les systèmes de santé partout dans le monde peinent à faire face à la flambée sans précédent de cas de COVID-19. Si par le passé les autorités pouvaient se féliciter du haut taux de double vaccination dans la population, cela ne semble plus suffire. Dans pratiquement toutes les juridictions, les autorités annoncent une myriade de mesures que nous espérons toutes remises.

Je ne vous apprends rien, comme le disait Michel, nos équipes ne sont pas épargnées. Depuis la mi-décembre, nos commerces se déciment de leurs forces vives, certains sont contraints à rationaliser les services offerts ou en dernier recours, à diminuer les plages d'ouvertures. Tout en touchant du bois, on peut quand même se compter chanceux d'être toujours capables d'opérer nos entreprises et de nourrir la population du Québec.

Dernièrement, le gouvernement a imposé successivement le travail à distance, la fermeture des salles à manger, la réduction de la capacité d'accueil dans les commerces, la fermeture obligatoire trois dimanches, l'école à distance, l'interdiction des rassemblements, le retour du couvre-feu... et j'en oublie probablement. Les pronostics de l'Institut national d'excellence en santé et en services sociaux, qui guide les décisions du gouvernement ne sont pas des plus encourageants. On devrait battre tous nos records pandémiques tant en termes d'infections que d'hospitalisations et tout ce qui s'ensuit inévitablement. Bien malin celui qui pourra prédire quand la courbe finira par s'inverser.

Devant l'incapacité de tester toutes les personnes asymptomatiques à l'aide des tests PCR, comme le reste de la population générale, nos équipes sont maintenant invitées à se tourner vers le suivi serré des symptômes et l'utilisation de tests rapides. On nous assure que ces derniers seront davantage accessibles, il semble pourtant y avoir d'importants problèmes d'approvisionnement, dont nous avons avisé les autorités. Heureusement, comme dans d'autres juridictions, la période d'isolement a été ramenée à 5 jours, tout en respectant de manière stricte le protocole de la CNESST expliqué en détail en page 11.

Pour convaincre les non-vaccinés à rejoindre le groupe, le gouvernement a décidé de frapper un grand coup en annonçant qu'il imposerait graduellement à partir du 18 janvier le passeport vaccinal dans les commerces non essentiels en montrant d'abord l'exemple par ses sociétés d'état que sont la SAQ et la SQDC. Le ministre de la Santé Christian Dubé expliquait ne pas avoir l'intention d'appliquer pareille mesure aux épiceries et aux pharmacies. C'est un soulagement, et cela permettra d'éviter différents goulots d'étranglement dans la disponibilité alimentaire aux quatre coins du Québec.

Nos commerces alimentaires sont dans une situation fragile, heureusement pas d'importants foyers d'éclosion, la vaccination va s'accélérer et de meilleurs jours vont revenir.

Dans l'intervalle, il faut encore faire preuve d'adaptation. Merci à tous, ne lâchez surtout pas !

## ADMINISTRATEURS



**Christine Barcelo**  
Montréal



**Marc Bougie**  
Montréal



**Suzanne Charland**  
Estrie



**Marcel Clermont**  
Montérégie



**Marie-Josée Drouin**  
Montérégie



**André Forget**  
Montréal, Laurentides,  
Lanaudière, Montérégie



**Dominic Arsenaault**  
Estrie



**Jasen Gaouette**  
Estrie et Montérégie



**Franck Hénot**  
Montréal



**Annie Paquette**  
Montérégie



**Patrick Pinard**  
Estrie et Montérégie



**Roger Raad**  
Montérégie



**Simon Veilleux**  
Bas-Saint-Laurent

## DÉLÉGUÉ DU QUÉBEC AU CFG

## VERS UNE RÉALITÉ NOUVELLE



**Mario Laplante**  
Président SMF

Chers membres fournisseurs,

Depuis environ deux ans, nous vivons dans une industrie en changement, ce qui apporte son lot de défis et de nouveautés dans notre gestion quotidienne. Nous nous sommes ajustés à la vitesse grand V afin d'assurer la pérennité de notre industrie et, surtout, de nos gestions d'affaires. Chacun d'entre nous fait face à des enjeux d'emplois, de production, d'approvisionnement, de transport et autres et notre objectif en tant qu'entreprise en alimentation est de mettre en œuvre toutes nos ressources à bien servir notre clientèle. Je considère qu'après ces deux dernières années, nous avons fait tout un bout de chemin. Nous nous dirigeons vers une nouvelle réalité dans la gestion des affaires et notre persévérance, vision et implication au développement de nos affaires communes font en sorte que l'objectif initial de notre raison d'être est d'être des partenaires efficaces pour l'ensemble de notre clientèle.

Lors de l'assemblée annuelle de novembre dernier, nous, la section des membres fournisseurs, avons repositionné notre mission afin d'être encore plus clairs dans notre direction.

*« À titre de leader d'influence, la section des membres fournisseurs (SMF) de l'ADA se donne la mission de fortement contribuer au rayonnement de ses membres auprès de l'ensemble des détaillants et des maisons mères de l'industrie de l'alimentation.*

*De par ses actions, en ralliant détaillants et fournisseurs, elle facilite des occasions d'affaires avec ses membres tout en favorisant un environnement de croissance soutenue et rentable, elle facilite la résolution de certains enjeux communs que vivent les fournisseurs, et ce dans un esprit de partenariat avec les acteurs de l'industrie.*

*Elle s'assure également de tout mettre en œuvre pour appuyer les fournisseurs en période de démarrage souhaitant se sensibiliser aux rouages de notre industrie. »*

Notre vision et mission est d'assurer une présence accrue entre détaillants et fournisseurs et notre équipe de gens passionnés mettra en œuvre cette direction. Notre premier objectif sera de mettre en place notre comité événementiel afin d'organiser et préparer une activité de réseautage qui saura vous plaire.

Finalement, le tournoi de golf annuel de l'ADA aura lieu le lundi 30 mai 2022 au club de golf Elm Ridge, à l'Île-Bizard. Je vous encourage à y participer en grand nombre. Il est toujours agréable de débiter la saison estivale en créant des liens avec les détaillants et fournisseurs dans un endroit propice aux échanges.





## VOICI LA COMPOSITION DE LA SECTION MEMBRES FOURNISSEURS (SMF)

### COMITÉ EXÉCUTIF



**Mario Laplante**  
Président, Aliments  
Maple Leaf Inc.



**David Plante-Riou**  
Vice-président, Les  
Brasseries Sleeman



**Guy Auger**  
Trésorier,  
High Liner Foods



**Christian Bérubé**  
Secrétaire, Groupe  
St-Hubert détail

### ADMINISTRATEURS



**Natalie Ayotte**  
HED Courtier en  
Assurance Inc.



**Hedia Bahri**  
Technologies  
Targisum Inc.



**Alain Bertrand**  
Services de Réfri-  
gération R & S inc.



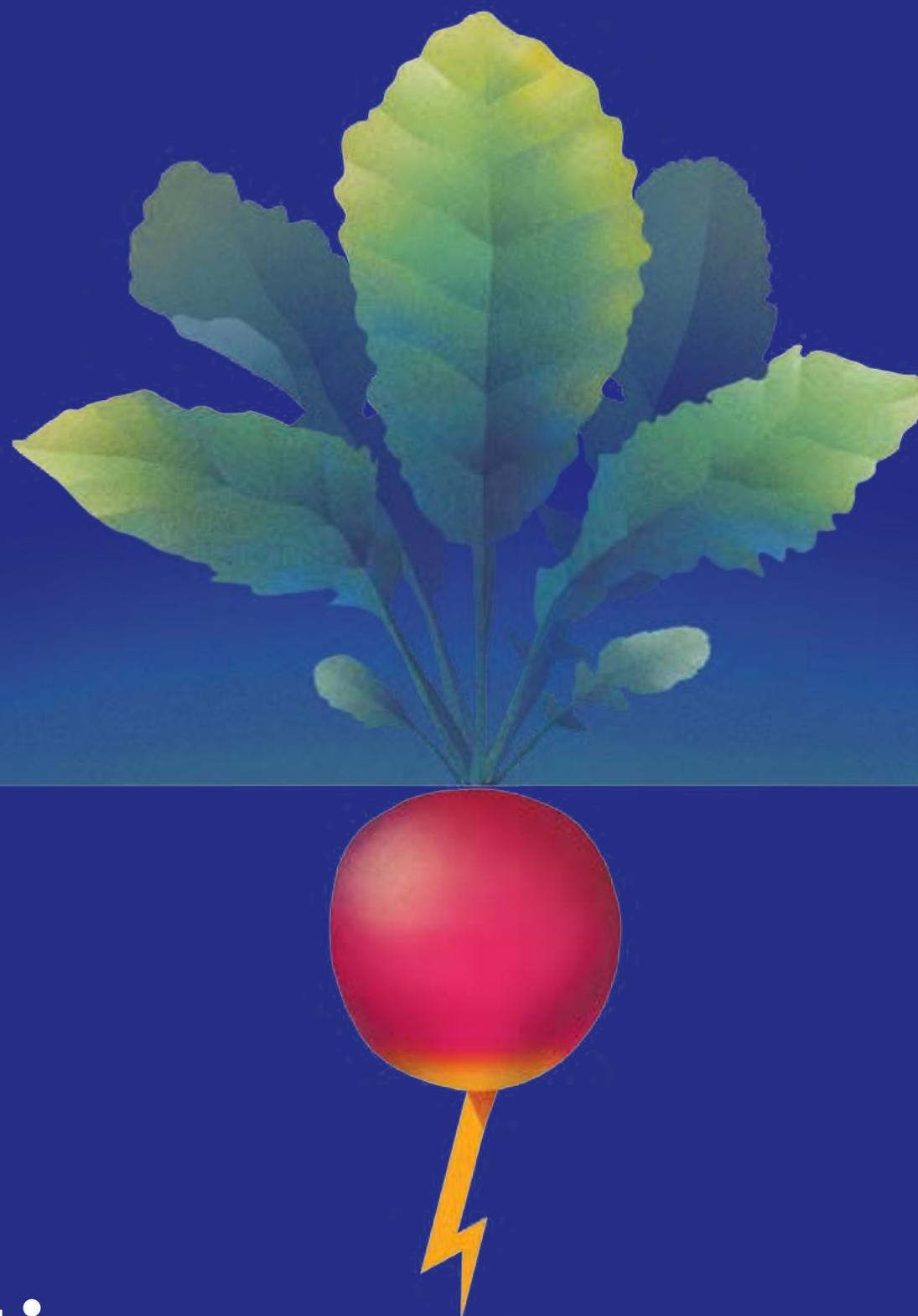
**Antoine Chatel**  
Aliments  
Pasta-Mer inc.



**Tony Fournier**  
Agropur



**Patrick Nadeau**  
McCormick



# Cultiver nos légumes à l'année.

Nous aussi, cette idée nous fait rêver.

D'ailleurs, on travaille déjà avec plus de  
1 000 agriculteurs pour rendre ça possible.

[ÉnergieEnCommun.ca](http://ÉnergieEnCommun.ca)



# PORTRAIT DE DÉTAILLANT



## LA NAISSANCE D'UN PASSIONNÉ DE FROMAGES ?

Ian Picard est né en Suisse, alors que son père y était entraîneur de hockey. C'est notamment dans ce petit pays d'Europe que Ian a découvert le savoureux univers des fromages. Après être revenue s'établir au Québec, la famille Picard retournait souvent en Suisse quelques semaines par année. Ayant toujours eu une passion pour le secteur de l'alimentation, celui-ci s'inscrit à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. C'est lors de son passage à l'ITHQ que Ian se rend compte que sa grande passion est le fromage.

Par la suite, il quittera le Québec pendant un an pour aller étudier en Europe dans une école internationale en fromagerie. Son cheminement lui a permis d'apprendre toutes les techniques de fabrication du fromage, ce qu'est l'affinage et bien plus. Toujours lors de son séjour en Europe, Ian aura l'opportunité de faire des stages dans plusieurs grandes fromageries marchandes de France en Alsace, mais aussi à Paris et à Dijon. « Ça m'a fait connaître les grands fromagers et des maîtres pour moi, mais [ça m'a] aussi permis de commencer ma sélection des meilleurs fromages français », explique Ian. Cette expérience l'a mené, en 1996, à commencer l'importation de différents fromages qu'il avait pu voir là-bas et de les faire découvrir aux consommateurs du Québec à la fromagerie Hamel.

## LA FROMAGERIE HAMEL

La première fromagerie a vu le jour dans un étal extérieur au Marché Jean-Talon en 1961, avant d'éventuellement prendre possession de la boutique actuelle au marché, qui est aussi le siège social. Au cours des années suivantes, une boutique de la fromagerie Hamel a été installée au Marché Atwater, alors qu'une

autre a été érigée dans l'arrondissement du Plateau-Mont-Royal. De fil en aiguille, la fromagerie Hamel a continué son développement, avec l'ouverture de son septième magasin, en 2018 à Boucherville, sur la Rive-Sud de Montréal.

La boutique de Boucherville est la deuxième succursale à l'extérieur de l'île de Montréal, alors que la fromagerie a aussi un commerce à Repentigny, dans Lanaudière. « Notre vision, c'est d'être bien répartis sur les points cardinaux à Montréal et en périphérie », affirme Ian.

L'implication de la famille Picard a commencé en 1978, alors que Marc Picard, le père de Ian, a été embauché comme superviseur des ventes. Dix ans plus tard, en 1988, Marc Picard devient le propriétaire unique des Fromageries Hamel. Le parcours au sein de l'entreprise de Ian commence en 1989, alors que celui-ci y travaille à temps partiel pendant ses études, où il a pu toucher à plusieurs aspects différents du commerce.

Quand Ian revient d'Europe en 1996, l'entreprise fait construire des caves d'affinages accrédités afin de pouvoir faire vieillir le fromage, en plus d'offrir des produits à point et faits maison aux clients. Après avoir fait de l'affinage pendant quelques années, Ian a commencé à former la relève à titre d'affineur. Par la suite, il a continué à grimper les échelons

chez Hamel en travaillant dans les achats avant de poursuivre dans l'importation. Maintenant, en plus d'être copropriétaire avec son père et sa mère, Murielle, Ian est vice-président de l'entreprise.

## AU SERVICE DE LA CLIENTÈLE

Pour Ian, la fromagerie Hamel met beaucoup d'importance sur le service à la clientèle, le service personnalisé et le service-conseil. « Quand on vient à la fromagerie Hamel, on vient pour un service de qualité, des produits de qualité, des produits d'exception. Toutes les facettes du fromage sont prises en compte pour offrir ce qu'il y a de mieux à nos clients ». Selon lui, la renommée de la fromagerie, qui s'est bâtie depuis 1961, s'explique par le travail rigoureux au sein de l'entreprise, avec de hauts standards.

## L'AVENIR DES COMMERCE SPÉCIALISÉS

Malgré les difficultés actuelles liées aux enjeux de main-d'œuvre, Ian se montre optimiste pour le futur de son entreprise et des entreprises de spécialités. « Les gens qui viennent nous voir ont le goût de vivre des expériences. Ils entrent dans la boutique et ils sont heureux de

choisir leurs produits et de s'en faire proposer. » Une boutique spécialisée comme la fromagerie Hamel, c'est l'occasion pour le consommateur de faire un voyage des sens et de le partager avec des invités.

Alors que les gens viennent parfois de loin pour découvrir les produits offerts chez Hamel, l'effet des consommateurs de quartier et d'acheteurs locaux se fait sentir depuis plusieurs années, particulièrement avec l'appel à l'achat local depuis le début de la pandémie. Un élément qui sera pris en compte dans l'établissement de futurs points de vente.

## LA VIE EN 1001 FROMAGES

Ian Picard est fort probablement l'un des plus grands amateurs de fromages au Québec, voire au Canada. Pour lui, travailler en fromagerie est un métier passionnant, où l'on retrouve toujours des nouveautés et où quelque chose vient nous surprendre quotidiennement. La saisonnalité des produits, mais aussi le contact avec les artisans, les producteurs et les fermiers sont d'autres éléments qui expliquent cette passion. « À la fromagerie Hamel, on est choqués d'être la courroie de transmission entre le producteur artisan et le consommateur. On a le plaisir de transmettre de beaux produits frais et faire vivre notre passion aux clients. » L'entreprise travaille fort afin d'être reconnue comme l'une des meilleures fromageries dans le monde.

Quel est le fromage préféré de Ian Picard? Un choix trop difficile à faire pour le principal intéressé, alors que de nouveaux produits intéressants arrivent chaque mois.



IAN PICARD ET MARC PICARD



**NOUVEAUTÉ!** Baladodiffusion de l'entrevue disponible au [www.adaq.qc.ca](http://www.adaq.qc.ca)



Crédit : Facebook de François Legault

# SUIVIS DE DOSSIERS

*Nous étions optimistes de commencer 2022 d'un différent pied que l'an dernier, alors que nous pensions que la pandémie était sous contrôle. Toutefois, le variant Omicron nous oblige tous à nous adapter de nouveau. Malgré la situation, les enjeux politiques ont continué d'évoluer au cours des derniers mois. Voici un court survol de la situation.*

## ÉCONOMIE

### UNE MISE À JOUR ÉCONOMIQUE QUI OUBLIE LE SECTEUR ALIMENTAIRE ▼

Le 25 novembre dernier, le ministre des Finances du Québec, Eric Girard, a déposé une mise à jour économique. Avec la pénurie de main-d'œuvre dans plusieurs secteurs économiques, dont celui du détail alimentaire, les attentes étaient élevées de la part des entrepreneurs. Le gouvernement a décidé de répondre à ses propres besoins de main-d'œuvre avant de décider d'appuyer les petites et moyennes entreprises du Québec, dont la majorité d'entre vous fait partie.

**Le gouvernement a déterminé les secteurs prioritaires comme suit.**

#### POUR LE SECTEUR PUBLIC :

- L'éducation
- La santé et les services sociaux
- Les services de garde éducatifs à l'enfance

#### POUR LE SECTEUR PRIVÉ :

- Le génie
- Les technologies de l'information
- La construction

Cet automne, nous avons écrit au ministre des Finances pour lui brosse un portrait de votre réalité. Nous lui avons expliqué que certains détaillants doivent réduire les heures de service de certains départements (boucherie, charcuterie, boulangerie) ou encore fermer certains comptoirs de service faute de personnel. Pour freiner l'hémorragie actuelle et pour garder le plus longtemps nos employés expérimentés, nous avons demandé au ministre de hausser de manière significative le taux d'exemption d'impôt pour les travailleurs expérimentés. Il ne faut pas que vos employés plus âgés soient pénalisés financièrement lorsqu'ils décident de demeurer au travail.

Nous allons continuer à proposer des solutions pour pallier votre pénurie de main-d'œuvre et si vos députés se présentent en magasin, n'hésitez pas à leur rappeler que pour nourrir tous les Québécois, ça prend également des travailleurs chez les détaillants.



## COVID-19

### DIMINUTION DE LA PÉRIODE D'ISOLEMENT DE 10 À 5 JOURS ▼

Au début du mois de janvier, la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST) a présenté de nouveaux critères en ce qui concerne la période d'isolement avant un retour au travail, qui passe de dix à cinq jours. Cette nouvelle directive fait suite aux recommandations émises par la Direction générale de la santé publique.

D'après les consignes de la CNESST, dès l'apparition de symptômes s'apparentent à la COVID-19, comme la fièvre, la toux, les maux de gorge, la perte de goût ou d'odorat, un travailleur devra se mettre immédiatement en isolement pour au moins cinq jours. Au bout de ceux-ci, cette personne peut retourner au travail si elle est adéquatement vaccinée, n'a pas fait de fièvre lors des dernières 24 heures et que ses symptômes ont régressé. Si ces conditions ne sont pas remplies, elle devra se soumettre à une période d'isolement de dix jours.

De son côté, l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ) a produit un document des considérations pour un retour au travail avancé dans un contexte de rupture de services pour les travailleurs essentiels. Pour l'INSPQ, le retour avancé d'un travailleur en isolement sur le lieu du travail doit être une solution de dernier recours. Pour plus d'information là-dessus, vous pouvez consulter le document au [www.adaq.qc.ca](http://www.adaq.qc.ca).

Cette nouvelle directive est survenue au moment où plusieurs détaillants doivent jongler les horaires de leurs employés affectés par la COVID-19, alors que la propagation rapide du variant Omicron au Québec atteint de nouveaux sommets. Au même moment, il n'était plus possible pour la population générale d'avoir accès aux tests PCR pour savoir s'ils sont atteints de la COVID-19, en plus d'être presque impossible de trouver les tests rapides dans les pharmacies. Malgré que nos employés aux détails alimentaires sont un service essentiel à la population, ceux-ci n'ont pas accès à ces tests, même s'ils continuent, depuis bientôt deux ans maintenant, d'être sur le terrain afin de nourrir les Québécois.

## POLITIQUE FÉDÉRALE

### ÉLECTION FÉDÉRALE : TROISIÈME MANDAT POUR LE PREMIER MINISTRE TRUDEAU ▼

En septembre dernier, le premier ministre Justin Trudeau a hérité d'un troisième mandat consécutif, mais le Parti libéral du Canada forme pour la deuxième fois consécutive un gouvernement minoritaire.

Dans la dernière édition du *RADAR*, nous vous avons présenté les diverses propositions des partis politiques concernant les frais de cartes de crédit et des solutions pour contrer la pénurie de main-d'œuvre.

Selon la plateforme du Parti libéral du Canada, le PLC veut légiférer sur les frais d'interchange. Déjà, dans le budget 2021, la ministre des Finances Chrystia Freeland avait inscrit la volonté du gouvernement d'intervenir dans ce dossier avec une consultation prévue à l'automne. C'est bien la volonté d'agir, mais il faudra que le gouvernement Trudeau puisse livrer des résultats concrets.

Le 14 décembre dernier, M<sup>me</sup> Freeland a présenté une mise à jour économique. Celle-ci ne présente pas d'élément particulier qui peut toucher le secteur alimentaire. Il faudra donc attendre le budget au printemps prochain pour savoir si les promesses libérales de la dernière campagne électorale seront respectées.

Lors de la formation du cabinet, le premier ministre Trudeau a nommé dix ministres élus québécois sur les 38 membres du Conseil. En espérant que cette présence de nombreux élus québécois aidera le gouvernement fédéral à comprendre votre réalité comme détaillants-proprétaires, qui diffère des autres provinces canadiennes.



## POLITIQUE MUNICIPALE

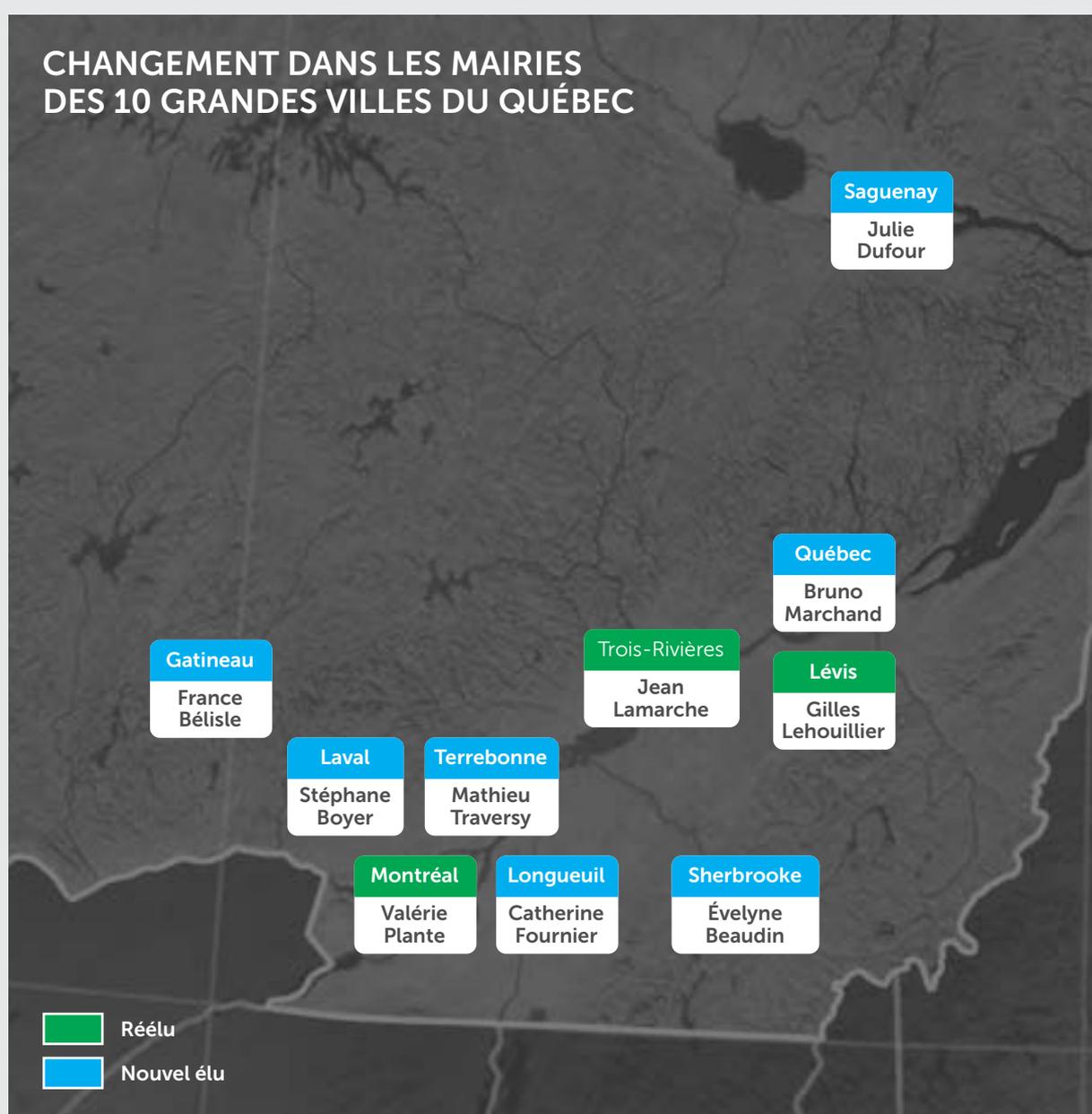
### ÉLECTIONS MUNICIPALES ▼

En novembre dernier, plusieurs municipalités ont vécu des changements majeurs. Sept des dix plus grandes villes de la province ont un nouveau maire à leur tête (Québec, Laval, Gatineau, Longueuil, Sherbrooke, Saguenay, Terrebonne). Seules les villes de Montréal, de Lévis et de Trois-Rivières ont gardé la même administration municipale. Dans plusieurs municipalités, plusieurs élus sont des jeunes, des femmes et des personnes issues de la diversité culturelle.

Ce vent de changement risque d'apporter des modifications dans la manière de faire de la politique municipale. Plusieurs élus désirent intervenir dans les champs de compétences réservés au niveau provincial ou fédéral. Plusieurs candidats ont parlé de logement social, de garderies, d'environnement. C'est bien de vouloir agir sur plusieurs enjeux, mais il faudra également que les municipalités accompagnent nos commerçants.

C'est ce que la Ville de Québec a décidé de faire dans son dernier budget municipal, car elle va créer un programme pour aider les commerçants qui ont subi des pertes importantes au cours de la dernière année. Malgré la pensée populaire, certains détaillants en alimentation ont subi des pertes, surtout dans les quartiers centraux de la ville de Québec.

Par ailleurs, après la ville de Prévost, une deuxième municipalité, Mascouche, souhaite imposer des redevances sur des contenants de boissons de moins de 1 litre dans le but de créer un fonds pour des projets environnementaux. Ce qui est paradoxal, c'est que les contenants de boissons sont déjà visés par la réglementation provinciale. D'une part, les entreprises paient déjà des frais pour que les contenants soient récupérés par la collecte sélective. D'autre part, les municipalités sont d'ailleurs pleinement compensées pour gérer les matières recyclables. De plus, ces contenants de boissons seront éventuellement consignés.





Crédit : Facebook d'André Lamontagne



## AGROALIMENTAIRE

### LE CODE DE BONNES PRATIQUES ATTENDU POUR MARS 2022 ▼

En novembre dernier, tous les ministres de l'Agriculture se sont réunis à Guelph, en Ontario, pour échanger sur plusieurs enjeux, dont les frais « imposés » par les détaillants. À la suite de la rencontre annuelle, le ministre du Québec de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. André Lamontagne, estime important d'encourager les entreprises du secteur à poursuivre leurs travaux en cours afin de développer rapidement un code obligatoire de bonnes pratiques de l'industrie alimentaire canadienne. Cela inclut de mettre sur pied un mécanisme de règlement des différends et de présenter ce code aux ministres de l'Agriculture d'ici mars 2022 pour qu'ils puissent évaluer les actions à poser par la suite. Un tel code serait une solution concrète et applicable, avec le moins de disparités possible, à l'ensemble du territoire canadien.

L'ADA participe aux travaux de l'Alliance et nous continuons à croire que l'industrie peut proposer à toutes les parties prenantes un code qui soit gagnant pour tous. Cependant, il faut que l'ensemble des parties prenantes comprennent l'importance d'un code bénéfique à toute la filière alimentaire canadienne. L'importance est que les petits comme les grands et les vendeurs comme les acheteurs profitent d'un code réciproquement bénéfique.

### INVESTISSEMENT DE 3 MILLIONS POUR LES BANQUES ALIMENTAIRES DU QUÉBEC ▼

Le 6 décembre dernier, le ministre du MAPAQ, André Lamontagne, a annoncé un investissement de 3 millions de dollars pour soutenir les banques alimentaires de la province. Cette somme leur permettra de déployer un nouveau programme d'aide financière, qui soutiendra rapidement les investissements les plus urgents, ainsi d'aider à poser un diagnostic sur les besoins des banques alimentaires en infrastructures.

Le programme accompagnera les membres du réseau dans leurs projets d'achat d'équipement, tels ceux de réfrigération et de congélation, ou dans leurs projets de construction, comme le réaménagement et l'agrandissement de locaux ou celui de sites d'entreposage. Ainsi, les membres des Banques alimentaires du Québec auront une capacité accrue de transformer et de distribuer des denrées auprès des bénéficiaires.

Nous tenons à souligner l'investissement du gouvernement du Québec et nous invitons également les municipalités à investir dans les infrastructures et les équipements pour aider les banques alimentaires. Lors de nos nombreuses interventions au cours des deux dernières années, nous avons mentionné qu'il est essentiel de soutenir, en premier lieu, les opérations et les besoins d'infrastructures de celles-ci.



## AGROALIMENTAIRE

### HAUSSE DU PRIX DU LAIT À PARTIR DU 1<sup>ER</sup> FÉVRIER 2022 ▼

Comme vous le savez, au Québec, le prix du lait « régulier » est fixé annuellement par la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec. Celui-ci a le pouvoir de fixer par règlement le prix maximum de tous produits laitiers sur le territoire du Québec. Les laits à valeur ajoutée (biologique, sans lactose, etc.) n'ont pas de prix fixé par la Régie.

Chaque année, la Régie consulte les parties impliquées dans la production, la transformation et la distribution du lait au Québec. Le 2 décembre dernier, elle a rendu sa décision et elle fixe une hausse de près de 6 % sur les catégories de lait visées par règlement. Par exemple, le prix d'un 2 litres de lait 2 % augmentera de 0,20 \$, alors que le prix d'un 4 litres augmentera de 0,39 \$.

Cette hausse s'explique par le fait que la Commission canadienne du lait a augmenté le prix du lait à la ferme de 0,06 \$ le litre à partir du 1<sup>er</sup> février 2022. De plus, les transformateurs laitiers affirment qu'ils ont subi depuis plusieurs mois des augmentations significatives des coûts d'achat de certains intrants liés à l'emballage, ainsi que des coûts de transports et de main d'œuvre plus importants. Tout cela fait en sorte que les prix augmenteront dès le mardi 1<sup>er</sup> février.

Pour consulter la décision et le tableau complet des prix : <https://www.rmaq.gouv.qc.ca/fileadmin/DocuCentre/Decision/2021/12115.pdf>

## ENVIRONNEMENT

### LA CONSIGNE ÉLARGIE : LES PROJETS PILOTES DONNENT DES RÉSULTATS ▼

Dans la dernière édition du *RADAR*, nous vous avons présenté un résumé de sept projets pilotes lancés en août dernier. L'objectif principal de ceux-ci était d'expérimenter divers modèles de récupération de contenants. Plusieurs éléments sont ressortis de ces projets.

**PREMIÈREMENT, L'AUTOMATISATION EST ESSENTIELLE À LA BONNE PERFORMANCE ET DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉE DANS LA CONCEPTION ET LE DÉPLOIEMENT DU NOUVEAU SYSTÈME. ELLE OFFRE PLUSIEURS AVANTAGES :**

Une réduction des coûts de main-d'œuvre et de manutention

Une réduction des coûts de logistique en raison de la compaction des contenants

L'automatisation du contrôle de la fraude grâce aux codes-barres et aux lecteurs optiques

Le remboursement électronique, qui facilite le geste de récupération tant pour les consommateurs que pour les opérateurs de points de retour

De plus, les sites dédiés doivent avoir une grande capacité de collecte et d'entreposage. Si un site n'a pas une certaine capacité d'entreposage, cela crée des bris de services, car les fréquences de récupération sont trop espacées. Comme il n'a pas assez de levées de la matière, le site est rapidement saturé de contenants.

La grande majorité des sites a essentiellement récupéré des contenants déjà consignés. Parmi les contenants prochainement consignés, les bouteilles de verre sont celles qui sont le plus rapportées par le consommateur. Après plus de deux mois d'opération, le verre « non consigné » représente plus de 25 % du volume de verre total. Les consommateurs semblent être prêts à ramener les contenants en verre, ce qui crée un réel enjeu logistique, car le verre, contrairement à l'aluminium et au plastique, ne peut pas être compacté. Le verre prend plus d'espace en entrepôt et est plus lourd à transporter, autant dans les dépôts que pour le récupérateur.

Les projets pilotes devaient se terminer le 31 janvier 2022. Des discussions sont actuellement en cours avec les parties prenantes et les opérateurs pour vérifier s'ils demeureront en opération par la suite.



Crédit : Facebook de Benoit Charette

## DES RÈGLEMENTS À VENIR ET UN CHANTIER À OPÉRER ▼

Prévu pour cet automne, le règlement qui doit encadrer la modernisation de la consigne se fait toujours attendre. Sans celui-ci, qui balise et qui donne les orientations, il est difficile de planifier la transition adéquatement.

Cependant, le gouvernement du Québec doit être conscient que ce projet de modernisation doit se réaliser par étapes, comme plusieurs autres chantiers gouvernementaux. Que ce soit le REM, le tramway, le réseau de maisons des aînés, le tunnel Québec-Lévis, chaque grand projet d'immobilisation doit passer par une planification structurée et par un bureau de projets. Il faut établir la gouvernance du système, planifier le plan de desserte, rédiger les contrats, établir les liens avec les municipalités, signer des ententes avec les fabricants d'équipement et avec les opérateurs, conceptualiser le réseau informatique du système, etc.

Au jour 1 de la modernisation de la nouvelle consigne, il faut que le nouveau réseau soit préparé et opérationnel pour éviter un bris de service, surtout, une perte de confiance des consommateurs. La modernisation de la consigne, ce n'est pas une simple « bonification » du modèle de 1984, mais un nouveau modèle qui doit être défini, conceptualisé, automatisé et efficace, car les investissements sont majeurs.

## À LA MÉMOIRE DE

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



### RÉJEAN NADEAU / 1950-2021

M. Réjean Nadeau, président-directeur général d'Olymel depuis 1996, s'est éteint le 14 octobre dernier à la suite d'un combat contre le cancer. M. Nadeau a consacré sa vie professionnelle au secteur de la transformation agroalimentaire et a été intronisé au Temple de la renommée de l'ADA en 2013. Nous nous souviendrons de lui comme étant un homme d'exception et un bâtisseur du Québec économique à la tête d'un important fleuron de l'agroalimentaire.



### ROLANDE PELLETIER / 1926-2021

M<sup>me</sup> Rolande Pelletier, cofondatrice des Supermarchés GP, est décédée le 23 décembre dernier. Intronisée en 2005 au Temple de la renommée de l'ADA avec son mari Germain Pelletier, M<sup>me</sup> Pelletier était pour plusieurs un modèle d'entrepreneuriat, une femme d'une intelligence vive et possédant un sens des affaires aguerries.

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)

# CONGRÈS ANNUEL 65<sup>e</sup> DE L'ADA



MERCI À NOS  
PARTENAIRES

 **Provigo**<sup>MC</sup>

**Sobey's** 

**metro**

 **LOTO  
QUÉBEC**

# UN PREMIER RENDEZ-VOUS EN DEUX ANS TRÈS RÉUSSI!

Après plus de 20 mois à tenir presque exclusivement des rencontres virtuelles, le 65<sup>e</sup> congrès de l'ADA a été l'occasion idéale pour se retrouver. Du 12 au 14 novembre derniers, près de 350 détaillants, fournisseurs et partenaires étaient présents au Château Frontenac, à Québec, pour échanger sur différents enjeux qui les affectent et les solutions envisageables pour les surmonter ensemble en tant qu'industrie agroalimentaire.

Les nombreux changements aux mesures sanitaires dans les mois précédents nous ont parfois donné des maux de tête lors de l'organisation du congrès, mais cela n'a pas empêché l'ADA de tenir un événement à la hauteur des attentes. Alors que la main-d'œuvre est au cœur des préoccupations, deux conférences et un atelier ont été organisés le vendredi après-midi afin de voir cet enjeu sous plusieurs angles différents. N'oublions pas la conférence sur la sécurité tenue le samedi matin, un autre enjeu qui affecte vos opérations. Les différents conférenciers ont présenté différents éléments pour alimenter la réflexion dans cette nouvelle réalité post-COVID.

Même avec une formule ajustée, les soirées d'ouverture et de gala ont été un franc succès, où les conférenciers ont pu vivre toute une gamme d'émotions avec, d'un côté, la remise de prix des gagnants du concours Les Aliments du Québec dans mon panier! et, de l'autre, l'hommage à nos bâtisseurs intronisés au Temple de la renommée 2021. Merci à nos artistes invités de nous avoir divertis lors des deux soirées.



# CONFÉRENCES

Au congrès cette année, les participants ont pu assister à des conférences et à un atelier portant sur les enjeux concernant la pénurie de main-d'œuvre, qui affectent plusieurs secteurs en ce moment. Ils ont été informés de nouvelles technologies qui émergent, de nouvelles façons de développer une culture d'entreprise, ainsi que de trucs et astuces pour améliorer la rétention d'employés. De plus, un panel sur la sécurité a été présenté afin d'éviter la crise de trop qui pourrait affecter son établissement.



## Vers une industrie agroalimentaire 4.0

**Animée par Tassed Boukherroub, professeure en génie industriel à l'ÉTS**

Afin de débiter l'après-midi de conférence, Mme Tassed Boukherroub est venue nous parler de l'évolution des différentes ères industrielles, ainsi qu'une étude de cas sur la robotisation des entrepôts chez IKEA. Cette conférence a été présentée par l'Union des producteurs agricoles.

Même si la technologie vient transformer les processus de la chaîne d'approvisionnement, l'objectif initial est toujours le même : « Fournir un produit ou service de qualité avec la bonne quantité, au bon client, au bon moment, au bon endroit, au bon prix, etc. » Les évolutions technologiques amorçant les différentes révolutions industrielles visent à augmenter l'efficacité pour atteindre l'objectif de base.

Alors que la troisième révolution industrielle était l'implantation au milieu du 20<sup>e</sup> siècle des ordinateurs et de l'automatisation des industries, la quatrième révolution correspond à la fusion du monde physique et virtuel. Qu'est-ce que cela représente? On parle ici de robots autonomes, de la reproduction de système réel dans le monde virtuel, d'entreposer les données dans le cloud, etc. Pour atteindre cette industrie 4.0, il faut commencer par standardiser les systèmes, gérer l'organisation du travail et réaffecter la main-d'œuvre efficacement, ainsi qu'établir un nouveau cadre réglementaire.

Le géant suédois IKEA a fait des recherches afin de robotiser ses entrepôts. Dans le cadre de son étude, trois grandes catégories de facteurs ont été vérifiées, soit l'objectif de l'automatisation, la technologie d'information et l'impact sur les humains. À la fin des recherches, 13 facteurs clés sont ressortis afin d'optimiser la robotisation des entrepôts, dont ceux de bien définir l'objectif, d'avoir des attentes de coûts réalistes et de gérer la résistance au changement.

En conclusion, même si nous sommes en train d'arriver à l'ère de la quatrième révolution industrielle, il reste encore du travail à faire avant de pouvoir implanter cette technologie robotisée dans le secteur du détail alimentaire.



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

**Animée par Catherine Morneau, directrice générale du Groupe Morneau**

Les conférences se sont poursuivies avec M<sup>me</sup> Catherine Morneau, qui est venue pousser la réflexion sur la façon de repenser sa culture d'entreprise et le concept de l'entreprise responsabilisante. Ce concept est « un moyen d'appuyer le développement d'une culture d'entreprise basée sur la confiance et qui offre les conditions nécessaires à la responsabilisation des collaborateurs ». En somme, l'émergence de l'intelligence collective sera au cœur de la réussite de l'entreprise.

**M<sup>me</sup> Morneau a présenté plusieurs leviers pour faire émerger une culture collaborative au sein d'une entreprise. Ces leviers sont :**

- Une interdépendance reconnue;
- Un intérêt supérieur et une vision commune;
- Une gouvernance partagée;
- Des rôles et responsabilités clairs;
- Une confiance mutuelle;
- La posture du leader.

Elle ajoute que « l'entreprise responsabilisante, ce n'est pas la fin du leadership, mais bien la multiplication des leaders ». Dans une entreprise, tout le monde a des forces et des points à améliorer. Il faut profiter des forces de chacun afin de faire avancer les projets efficacement. Dans le cas de M<sup>me</sup> Morneau, la multiplication des leaders a fait en sorte que 80 % des décisions qui montaient jusqu'à elle sont maintenant prises par l'équipe, en respectant le cadre des valeurs de l'entreprise.

Enfin, l'écosystème de l'entreprise responsabilisante met les créateurs de richesse au centre de celui-ci. Qui sont-ils ? Ce sont les personnes aux opérations, sur le terrain, qui impactent directement le service aux clients. Dans le cas de l'industrie du domaine alimentaire, on pense à nos commis et à nos caissières, directement dans le commerce avec la clientèle, aux camionneurs et aux livreurs des produits, à l'équipe d'entretien, etc. Les gestionnaires, eux, sont des facilitateurs, qui viennent appuyer les opérations pour simplifier le travail de chacun pour, au final, assurer la satisfaction du client.



## PANEL

### Prévenir la crise de trop pour votre organisation

Animé par Marc Lapointe, Directeur principal, sécurité et résilience chez Metro Inc., et Patrick Simard, ancien président chez Corporation Tantrum inc.

Le samedi matin, les congressistes ont pu assister à un panel sur la sécurité avec Marc Lapointe et Patrick Simard. Il a notamment été question de la vulnérabilité des PME devant une série de cyberattaques, car les criminels essaient souvent de tirer profit des faiblesses techniques d'une entreprise et de ses employés. Certains peuvent même tenter d'infiltrer une organisation pour trouver des informations personnelles sur des clients, dont les informations bancaires, pour vendre celles-ci sur le *dark web*.

Pour augmenter le niveau de sécurité d'une entreprise, il faut s'assurer d'une bonne communication transparente à l'interne et à l'externe. Il faut également s'assurer d'avoir une bonne structure au sein de l'équipe de la technologie de l'information et d'investir dans la cybersécurité de ses systèmes et de ses serveurs. Enfin, selon nos panélistes, « *la cyberassurance est désormais une nécessité et non plus un luxe pour les organisations* ».



## ATELIER

### Attirer et garder vos employés : des trucs et astuces qui fonctionnent !

Animé par Hélène Douville, consultante experte au Groupement des chefs d'entrepreneurs, et Laurence Zert, directrice générale du CSMOCA

Pour compléter le vendredi sur la main-d'œuvre, Laurence Zert et Hélène Douville ont tenu un atelier pour mettre de l'avant des trucs pour attirer de nouveaux employés, mais également pour permettre la rétention de ceux qui sont déjà à votre emploi.

Pour plus d'information, consultez la chronique du CSMOCA en page 26 ou rendez-vous à l'adresse web suivante : <https://online.fliphtml5.com/ebhzm/gjtk/#p=2>



## MOMENTS FORTS DU CONGRÈS



Hommage à André Forget





# TEMPLE DE LA RENOMMÉE 2021

Six bâtisseurs de notre industrie ont été intronisés au Temple de la renommée de l'ADA le 13 novembre dernier. Ceux-ci ont accompli un travail exceptionnel au cours de leur parcours et se sont démarqués au sein du secteur alimentaire québécois. C'est un honneur de pouvoir rendre hommage à ces bâtisseurs, qui se sont dévoués corps et âme durant de nombreuses années. Ces derniers sont sélectionnés par leurs pairs, pour leur sens aigu des affaires, leur capacité à innover et leurs normes de qualités supérieures.



De gauche à droite

**Michel Dépatie** (président de l'ADA), **Suzanne Corriveau** (détaillante), **Gilles Bouchard** (détaillant), **Jean-Claude et Lauriette Fortin** (détaillants), **Charles Fordham** (détaillant) et **Pierre-Alexandre Blouin** (PDG de l'ADA).



Soirée gala animée par **Mélanie Maynard**.



**Philip Issenman**  
ID Foods, Laval (fournisseur)



**Suzanne Corriveau**  
IGA extra Magasin Coop de Plessisville, Plessisville



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



**Gilles Bouchard**  
Provigo Le Gardeur, Le Gardeur



**Charles Fordham**  
Metro Plus Fordham, Saint-Zotique

# HED Courtier en assurance souhaite féliciter l'ADA pour son 65e congrès annuel!



Ce fut un franc succès et nous souhaitons à toute l'équipe prospérité et une belle continuité d'affaires!

Lors du congrès, une des sessions de formation touchait sur la "gestion de crises" et "comment se préparer"

## HED vous propose l'assurance cyber-responsabilité?

Comme beaucoup d'entreprises, il est fort probable que vous utilisez, stockez, envoyez ou recevez des renseignements électroniques. Ceux-ci peuvent vous appartenir (contrats, prévisions de revenus, documents fiscaux) ou appartenir à d'autres personnes, comme des fournisseurs, des employés et des locataires. Les renseignements d'autres personnes peuvent comprendre le dossier de paiement des clients et/ou le numéro de sécurité sociale des employés.

Si les renseignements électroniques stockés dans le système informatique de votre entreprise sont volés, perdus ou compromis, les coûts de restauration peuvent être élevés. Par ailleurs, votre entreprise peut être tenue responsable des dommages causés aux tiers incluant les renseignements volés. Elle peut aussi avoir à payer des frais de notification des personnes touchées par une atteinte.

Voici certaines extensions retrouvées dans un contrat cyber-responsabilité :

- **Responsabilité en cas d'atteinte à la vie privée:** Garantie contre la violation des lois sur la protection des renseignements personnels ou la divulgation de renseignements protégés et personnels.
- **Sécurité réseau :** Garantie de responsabilité civile en cas de faille de sécurité, y compris le vol d'équipement mobile et les intrusions dans le système.
- **Frais d'atteinte à la vie privée:** Garantie contre la violation des lois sur la protection des renseignements personnels ou la divulgation de renseignements protégés et personnels. Ceci comprends les frais liés: aux avis, à la gestion de crise, à la surveillance du crédit et aux enquêtes
- **Cybermédias :** Garantie de responsabilité civile contre la diffamation, le dénigrement et les violations de la propriété intellectuelle pour les sites Web et le contenu en ligne.
- **Perte de biens numériques :** Coûts de la restauration ou de la récupération de biens numériques.
- **Pertes d'exploitation :** Perte réelle et frais supplémentaires en cas de panne de réseau causée par le piratage, un virus ou une atteinte.
- **Amendes de l'industrie des cartes de paiement :** Garantie contre les amendes pour non-respect des règles de l'industrie.
- **Défense liée à la réglementation :** Protection qui couvre les honoraires des avocats engagés pour collaborer avec les organismes de réglementation durant les enquêtes, et les amendes et pénalités réglementaires qui vous sont imposées à la suite de l'atteinte.
- **Cyberextorsion et rançongiciels :** Garantie qui protège votre entreprise contre les pertes causées par les rançongiciels et autres types de cyberextorsion.
- **Bricking :** Le terme bricking désigne la perte d'utilisation ou de fonctionnalité de matériel informatique à cause d'un acte de piratage. Cette garantie inclut le coût de remplacement du matériel ainsi bloqué.
- **Atteinte à la réputation :** Cette garantie indemnise l'assuré de la perte de bénéfices attribuable à un traitement médiatique défavorable en raison d'une violation de données.

Pour plus d'informations au sujet de l'assurance Cyber-responsabilité ou toutes autres questions touchant l'assurance, contacter HED courtier en assurance - partenaire d'affaires et membre fournisseur de l'ADA

Scannez ici



ou visitez HEDinc.com

**HED** | Courtier en assurance

1.800.363.9538  
assuranceada@hedinc.com

# CATÉGORIE COMMERCE DE PROXIMITÉ

présentée par



## GAGNANT

Bonichoix Famille Jasmin et  
Boulangerie St-Donat



# CATÉGORIE PRIX DU PUBLIC

## GAGNANT

Intermarché Boyer et  
Vignoble Coteau  
Rougemont



Un partenariat de

CONCOURS

LES ALIMENTS  
DU QUÉBEC  
*dans mon panier!*



Association  
des détaillants  
en alimentation  
du Québec



Québec



## CATÉGORIE PRODUIT RÉGIONAL

### GAGNANT

IGA Marchés Lambert  
de Delson et Atypique



## CATÉGORIE J'AIME LES FRUITS ET LÉGUMES DU QUÉBEC

présentée par



### GAGNANT

Metro Plus Châteauguay et  
Les Herbes Gourmandes



**DE RETOUR EN 2022** pour une 7<sup>ème</sup> édition!

**Du 8 août au 28 août 2022**

Rendez-vous au [concoursalimentsduquebec.com](http://concoursalimentsduquebec.com)  
pour plus de détails !

# Notre équipe va mettre le Québec en valeur sur vos tablettes.

L'identification des produits d'ici, c'est la clé pour rejoindre les consommateurs et les aider à trouver ce qu'ils recherchent.

 **78%** des Québécois affirment vouloir faire plus d'efforts pour choisir des produits locaux.\*

 **72%** des Québécois estiment que les certifications et logos sont le meilleur moyen pour les aider à identifier les produits d'ici.\*\*

Depuis 25 ans, **Aliments du Québec et ses logos sont les véhicules par excellence** pour faciliter le repérage des produits alimentaires québécois en épicerie.

Aujourd'hui, nous **poussons nos efforts encore plus loin.**

**Notre équipe de merchandisage est disponible** pour vous prêter main-forte et vous aider à bien identifier les produits d'ici disponibles sur vos tablettes.

• CONTACTEZ-NOUS •

Notre équipe peut vous aider  
[INFOS@ALIMENTSDUQUEBEC.COM](mailto:INFOS@ALIMENTSDUQUEBEC.COM)





## COMMENT ATTIRER ET GARDER VOS EMPLOYÉS

## DES OUTILS À APPLIQUER DÈS AUJOURD'HUI!

Gestionnaires, pour vous aider à attirer de nouveaux employés et à fidéliser ceux déjà en poste, notre équipe vous propose des outils simples et faciles.

PARTEZ À LA DÉCOUVERTE  
DE NOS TRUCS ET ASTUCES!



Vos 8 outils



DES OUTILS DU  
CSMOCA DISPONIBLES  
SANS FRAIS POUR  
VOUS!



MANUEL DE L'EMPLOYÉ



POUR VOUS AIDER  
DANS L'EMBAUCHE  
ET L'INTÉGRATION

**CSMOCA**

Nous contacter :  
✉ [info@csmoca.org](mailto:info@csmoca.org)  
☎ 514 499-1598



CSMOCA.ORG

# ATTIRER ET GARDER VOS EMPLOYÉS

## TRUCS ET ASTUCES QUI FONCTIONNENT!

Trouver des employés est plus difficile que jamais. Bien que les besoins de main-d'œuvre existent depuis plus de 20 ans au Canada, la pandémie a inévitablement amplifié le problème en rendant encore plus précaire une situation qui l'était déjà. Comment réussir à attirer de nouveaux employés, mais aussi à fidéliser ceux déjà en poste?

Le vendredi 12 novembre dernier, dans le cadre de la 65<sup>e</sup> édition du congrès annuel de l'ADA, le CSMOCA a eu le bonheur de rencontrer des commerçants avides de solutions afin de leur présenter

l'atelier « Attirer et garder vos employés – trucs et astuces qui fonctionnent! ». Ce dernier avait été développé expressément pour eux par le CSMOCA et le Groupe DCA et était animé par Hélène Douville.

**« 90 % des participants ont indiqué que les exemples proposés correspondaient à leur réalité et qu'ils seraient en mesure d'appliquer le contenu transmis dans la conférence au sein de leur magasin ».**

Au cours de cette présentation, de nombreuses thématiques ont été abordées telles que l'expérience client/candidat/employé, des trucs pour mieux recevoir les candidats et des questions clés pour recruter, sans oublier des gestes à poser pour fidéliser vos employés et reconnaître leur travail. Puisque les paroles s'envolent mais que les écrits restent, un document numérique synthèse comprenant les huit outils présentés a été transmis aux participants dans les jours qui ont suivi l'événement.

Des gestes simples, faciles et concrets que vous pouvez appliquer immédiatement dans votre commerce!

## PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DES TRUCS ET ASTUCES

Vous souhaitez garder vos employés fidèles, les mobiliser et avoir du succès avec votre recrutement, nos huit trucs et astuces peuvent vous aider! Découvrez Votre+, 15 actions pour recruter, 15 questions pour recruter, les pièges à éviter, 10 détails qui font la différence, 15 actions de fidélisation, 17 actions de reconnaissance et 32 formules gagnantes. De petits outils simples et faciles à appliquer que vous pouvez télécharger et imprimer en quelques clics!

Vous n'avez pas eu la chance de participer à la conférence? Notre équipe vous offre SANS FRAIS l'outil de synthèse dès maintenant! En appliquant ces petits gestes au quotidien, vous reprendrez le pouvoir sur la situation de l'emploi au sein de votre commerce!

Pour obtenir l'outil, rendez-vous ici:

<https://online.fliphtml5.com/ebhzm/gjtk/#p=2>

**Charlotte Pigeon**

Agente aux communications  
cpigeon@csmoca.org



## Retrouvez-nous sur Facebook et Twitter!

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

**JOIGNEZ-VOUS À LA DISCUSSION!**

Retrouvez-nous en  
cherchant le pseudo :  
**@ADAquebec**



Association  
des détaillants  
en alimentation  
du Québec

**SIAL**  
L'INSPIRATION ALIMENTAIRE **Canada**

RECOMMENCER  
FAIRE DES AFFAIRES  
EN FACE À FACE



# L'INSPIRATION ALIMENTAIRE

19<sup>E</sup> ÉDITION —

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

MONTRÉAL • 20 AU 22 AVRIL • PALAIS DES CONGRÈS



[SIALCANADA.COM](http://SIALCANADA.COM)



#SIALCANADA

#SIALMTL2022

# SIAL INNO- -VATION

Évènement emblématique du SIAL Canada, le SIAL Innovation récompense les plus belles innovations alimentaires et non-alimentaires comme les emballages et contenants alimentaires.



## PRENEZ PART À LA COMPÉTITION !



Inscrivez-vous avant le 19 février 2022  
[sialcanada.com](http://sialcanada.com)



# VOYAGE ADA À SIAL PARIS

**Vous avez certainement déjà  
entendu parler de SIAL Paris.**

C'est le rendez-vous mondial de l'innovation alimentaire pour faire le plein d'idées avec plus de 7200 exposants venus de 119 pays. Vous rêvez de le visiter pour la première fois ou encore d'y retourner? Après avoir dû annuler notre voyage en 2020 à cause de la COVID-19, rejoignez-vous à la délégation de membres de l'ADA en octobre 2022, c'est une opportunité à ne pas manquer !

**Du 13 au 19 octobre 2022**

Une aubaine à seulement  
**2045\$ / personne en occupation double.**

L'objectif principal est évidemment de profiter au maximum de ce grand salon combinant tendances, conférences et technologie. C'est pourquoi notre forfait inclut l'accès au salon, le transport et l'hébergement pour l'ensemble du séjour, mais ce n'est pas tout...

**Date limite d'inscription: 11 mars 2022**

Pour toute question ou pour obtenir le formulaire d'inscription, contactez Catherine Séguin à [cseguin@adaq.qc.ca](mailto:cseguin@adaq.qc.ca) ou au **514 982-0104, poste 230**



## Un hôtel en plein cœur de Paris

À deux pas de la tour Eiffel et du Trocadéro, le Mercure Paris Centre Tour Eiffel est le point de départ idéal pour une découverte de Paris à pied. À 2 minutes de marche de la station de métro Bir-Hakeim, il vous sera facile de vous déplacer en transport en commun. L'hôtel dispose d'une belle terrasse et d'un restaurant, le Quinze T, servant une cuisine française traditionnelle et des vins soigneusement sélectionnés.



## Des visites de magasins

Une visite à Paris ne serait pas complète sans une petite tournée des meilleurs concepts de commerces alimentaires français. On pense bien-sûr au concept drive ou vrac dont raffolent les français, aux hypers tels que Leclerc ou Carrefour, devenus leaders mondiaux, et les versions de quartier My Auchan ou Carrefour City. Nous visiterons également la gastronomie et le terroir français dans toute sa splendeur dans ses petites boutiques spécialisées comme ci-contre dans l'une des succursales de l'épicerie Causses.



## Souper avec vue

La dernière soirée à Paris sera soulignée par un souper d'adieux avec toute la délégation de l'ADA. Situé en plein cœur de Paris, sur le toit du Centre Georges-Pompidou, le restaurant Georges offre une vue imprenable et panoramique sur la capitale et ses plus grands monuments. Que l'on soit en terrasse ou sous la verrière, on profite à loisir du coucher du soleil et des lumières de Paris.



## Horaire préliminaire

### JOUR 1

#### 13 OCTOBRE – MONTRÉAL - PARIS

- Rendez-vous des participants à l'aéroport Montréal-Trudeau, puis envol en direction de Paris.
- Souper et nuit à bord.

### JOUR 2

#### 14 OCTOBRE – ARRIVÉE À PARIS

- À l'arrivée à Paris en matinée, vous serez transférés en autocar en direction de votre hôtel.
- Journée libre pour faire découvrir Paris à votre rythme.

### JOUR 3

#### 15 OCTOBRE SALON SIAL PARIS

- Déjeuner à votre hôtel.
- Transfert en autocar pour le groupe vers le Salon SIAL au Parc des Expositions de Villepinte avec un retour en après-midi.
- Dîner et souper libres.

### JOUR 4

#### 16 OCTOBRE SALON SIAL PARIS / JOURNÉE LIBRE

- Déjeuner à votre hôtel.
- Pour ceux qui le désirent, possibilité de retourner au Salon SIAL de façon individuelle en transport en commun ou journée libre pour une découverte de Paris et des environs.
- Dîner et souper libres.

### JOUR 5

#### 17 OCTOBRE VISITES DE MAGASINS

- Déjeuner à votre hôtel.
- Vers 8h30 départ en autocar de votre hôtel pour différentes visites de commerces alimentaires à Paris et dans la région parisienne. Retour à votre hôtel vers 17h.
- Dîner et souper libres.

### JOUR 6

#### 18 OCTOBRE – SALON SIAL PARIS / JOURNÉE LIBRE

- Pour ceux qui le désirent, possibilité de retourner au Salon SIAL de façon individuelle en transport en commun ou journée libre pour une découverte de Paris et des environs.
- Dîner libre.
- Souper d'adieux au restaurant Georges.

### JOUR 7

#### 19 OCTOBRE – PARIS - MONTRÉAL

- Déjeuner à votre hôtel et transfert vers l'aéroport pour le vol de retour vers Montréal. Arrivée le jour même.

**SIAL** Paris  
INSPIRE FOOD BUSINESS

LE NOUVEL AJOUT DU RÉSEAU SIAL :  
**SIAL AMERICA**

LAS VEGAS CONVENTION CENTER

**22 au 24 mars 2022**

[sialamerica.com](http://sialamerica.com)



LE FAMEUX  
**SIAL PARIS**

NORD VILLEPINTE

**15 au 19 octobre 2022**

[sialparis.fr](http://sialparis.fr)



**VOUS SOUHAITEZ Y EXPOSER ?**

**AUDREY JAVIEZE** - Responsable des Ventes Fidélisation  
[ajavieze@expocanadafrance.com](mailto:ajavieze@expocanadafrance.com)  
Tel: + 1 438-835-4885

**MÉLISSA CHARBONNEAU** - Responsable des Ventes Développement  
[mcharbonneau@expocanadafrance.com](mailto:mcharbonneau@expocanadafrance.com)  
Tel: + 1 438-476-2232

**VOUS SOUHAITEZ LES VISITER ?**

**MAËLLE REY-MARÉCHAL** - Responsable des Communications et Partenariats  
[mreymarechal@expocanadafrance.com](mailto:mreymarechal@expocanadafrance.com)  
Tel: +1 438 -476-2222 . Cel: + 1 438-920-5137

**JULIE MAGNET** - Responsable des Communications Numériques  
[jmagnet@expocanadafrance.com](mailto:jmagnet@expocanadafrance.com)  
Tel: +1 438-476-2239



CONGRÈS ANNUEL  
**66<sup>e</sup>**  
DE L'ADA

A mettre  
dans votre  
calendrier !

**4, 5 et 6 novembre 2022**  
**Hilton Lac-Leamy | Gatineau**

# FÉLICITATIONS

## AUX FINALISTES ET LAURÉATS

# 2021

PRIX  
INNOVATION  
en alimentation  
2021

CTAQ

PARTENAIRES :



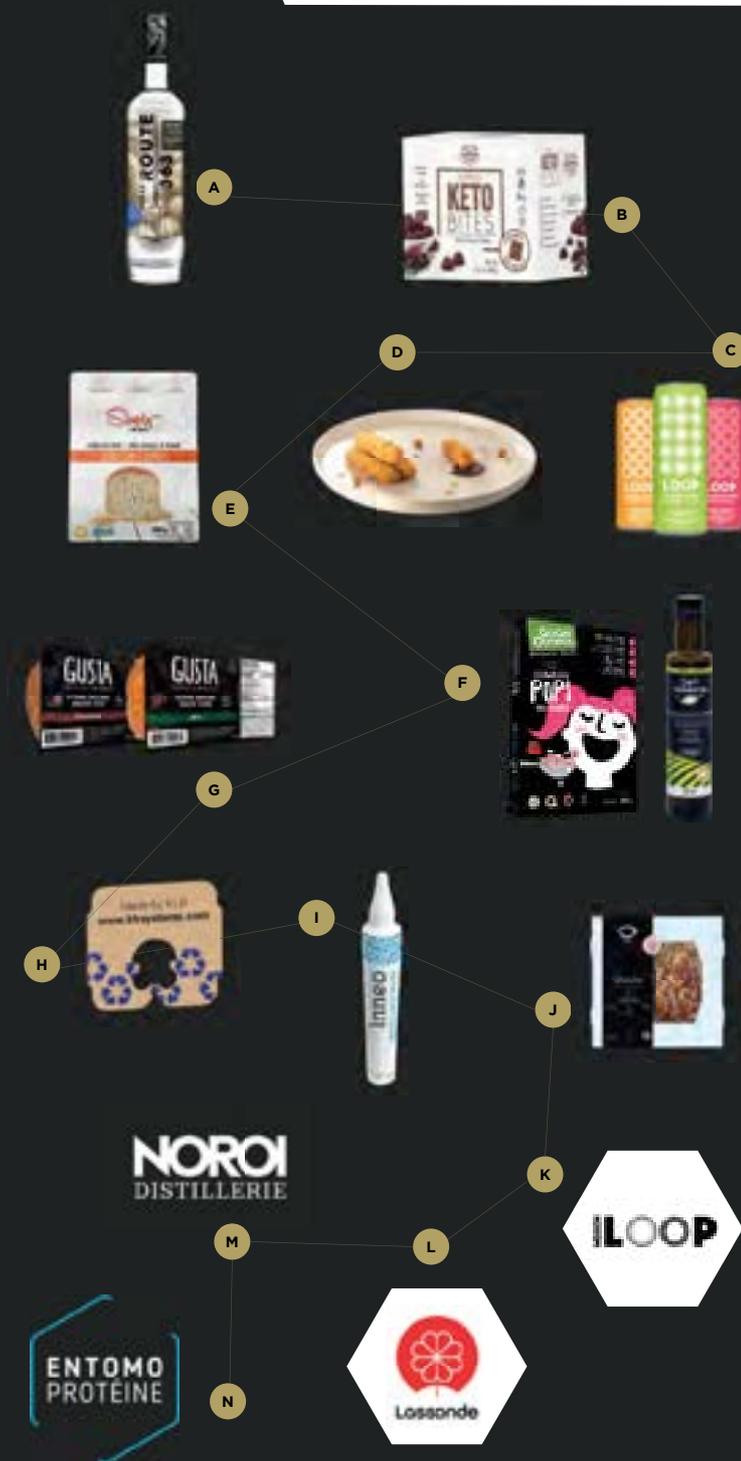
FASKEN



## LAURÉATS

### CATÉGORIE PRODUITS NOUVEAUX OU AMÉLIORÉS

- A ALCOOLS DISTILLÉS**  
Ubold Distillerie - Distillery pour sa Vodka de patate, Route 363
- B CHOCOLATS, COLLATIONS, DESSERTS ET CONFISERIES**  
Chocmod Canada Inc pour ses Bouchées KETO au cacao
- C JUS & BOISSONS**  
LOOP Mission pour ses Sodas probiotiques
- D METS PRÉPARÉS, PRÊTS À SERVIR OU À ASSEMBLER**  
Chickumi pour son Bâtonnet de houmous Buffalo et sa sauce BBQ à l'érable
- E PRODUITS DE BOULANGERIE / PÂTISSERIE**  
Simply Grain pour son Mélange à Pain et Pâtisserie Simply Grain
- F PRODUITS DE LONGUE CONSERVATION**  
Signé caméline pour son Huile de caméline torréfiée  
Signé caméline  
GoGo Quinoa pour sa Gamme de céréales GoGo Quinoa
- G PROTÉINES VÉGÉTALES**  
Gusta Foods pour Les hachés végés
- H CATÉGORIE EMBALLAGE**  
KLR Systems pour son Attache à pain en carton
- I CATÉGORIE TECHNOLOGIE & PRODUCTIVITÉ**  
Innodal pour Inneo, solution anti-listéria naturelle et efficace !
- J COUP DE CŒUR DU JURY**  
La Bêlerie pour sa Quiche œuf de canne et agneau
- K PRIX ENTREPRENEURIAT BANQUE NATIONALE**  
LOOP Mission
- L PRIX ENTREPRISE INNOVANTE DESJARDINS**  
A. Lassonde inc.
- M PRIX PRODUCTIVITÉ INVESTISSEMENT QUÉBEC**  
Distillerie NOROI
- N PRIX ÉCO-RESPONSABLE FASKEN**  
ENTOMOprotéine



## FINALISTES

A. Lassonde inc. pour Kiju | A. Lassonde inc. pour OASIS Pause Santé Pamplemousse-Hibiscus-Mûre avec Collagène | A. Lassonde inc. pour Rougemont Collection du verger | Agropur coopérative pour sa Gamme Monsieur Gustav | Les Aliments Merjex inc pour son TempBurger aux Épices de Montreal | Ārta Bõna pour Ārta Bõna - Espace végétal | BluePearl Distillerie pour son Aléa | Bonduelle pour ses Pâtes faites de Légumes Bonduelle | Carrément Tarte pour ses Quiches Végan | Cuisine l'Angélique pour sa Farine tout usage biologique La Merveilleuse version faible en FODMAP | Distillerie 3 Lacs pour son Limoncello 3 Lacs | ENTOMOprotéine pour ENTOMOprotéine | L'Érable au fil du temps pour Une source d'énergie naturelle | Groupe Première Moisson pour son Relooking de l'offre de sandwiches offerts en prêt-à-manger : « offre boulangère innovante » | Hydro Culture pour La Gamme Herbs2 de Hydro Culture | KWE Cocktails pour son Soda Tonic Boréal | La Bêlerie pour sa Sleeve en braille des quiches l'œuf de cane de La Bêlerie | La Transformerie pour sa Sauce pomme et cari de Madras - Les Rescapés | Madame Labriski inc. pour sa Gamme de desserts santé Madame Labriski | Maison Isabelle pour sa Création de gâteaux à base de plantes (« plant based cakes ») | Maple 3 pour son Eau d'érable pétillante bio | Metro Inc. pour son Guide Mieux choisir, mieux vivre | Pâtes Noba Inc. pour ses Pâtes Noba | Patience Fruit & Co pour SourCran - Bonbons de canneberges séchées à saveur surette | Signé Caméline pour son Camelina snack aux canneberges | Soupe et Cie pour ses Soupes repas prêt-à-manger | Surette Condiments pour Surette condiments | Transformations d'algues Seabiosis pour sa Salade de Kombu - Kimchi de Seabiosis | Vegpro International Inc pour ses Nouveaux ensembles de salade avec garniture au poulet | Vivanda Boréal pour son Pouding protéiné Vivanda Boréal

maturin

IC INNO-CENTRE  
Performance d'affaires

Votre santé  
et votre sécurité  
**comptent  
pour beaucoup  
de monde.**



Employeurs, travailleurs et travailleuses, prenez activement part à la prise en charge de la santé et de la sécurité du travail en identifiant les risques et en agissant ensemble pour les éliminer.

Commission des normes, de l'équité,  
de la santé et de la sécurité du travail  
[cnesst.gouv.qc.ca/santesecurite](https://cnesst.gouv.qc.ca/santesecurite)

**CNESST**

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



Après une absence de plus de deux ans, le tournoi de golf annuel de l'ADA a eu lieu, le 27 septembre dernier, où nous avons enfin pu nous voir physiquement pour la première fois depuis le début de la pandémie. Malgré le temps pluvieux et la mise en place de mesures sanitaires, la bonne humeur était au rendez-vous. Pour cette nouvelle édition, plus de 220 détaillants, fournisseurs et partenaires ont profité de cette occasion pour rattraper le temps perdu et discuter au magnifique club de golf Elm Ridge.

L'équipe de l'ADA vous dit merci d'avoir été des nôtres et d'avoir contribué au succès de notre événement. On se donne rendez-vous sur le terrain lors de notre prochain tournoi, le lundi 30 mai 2022.



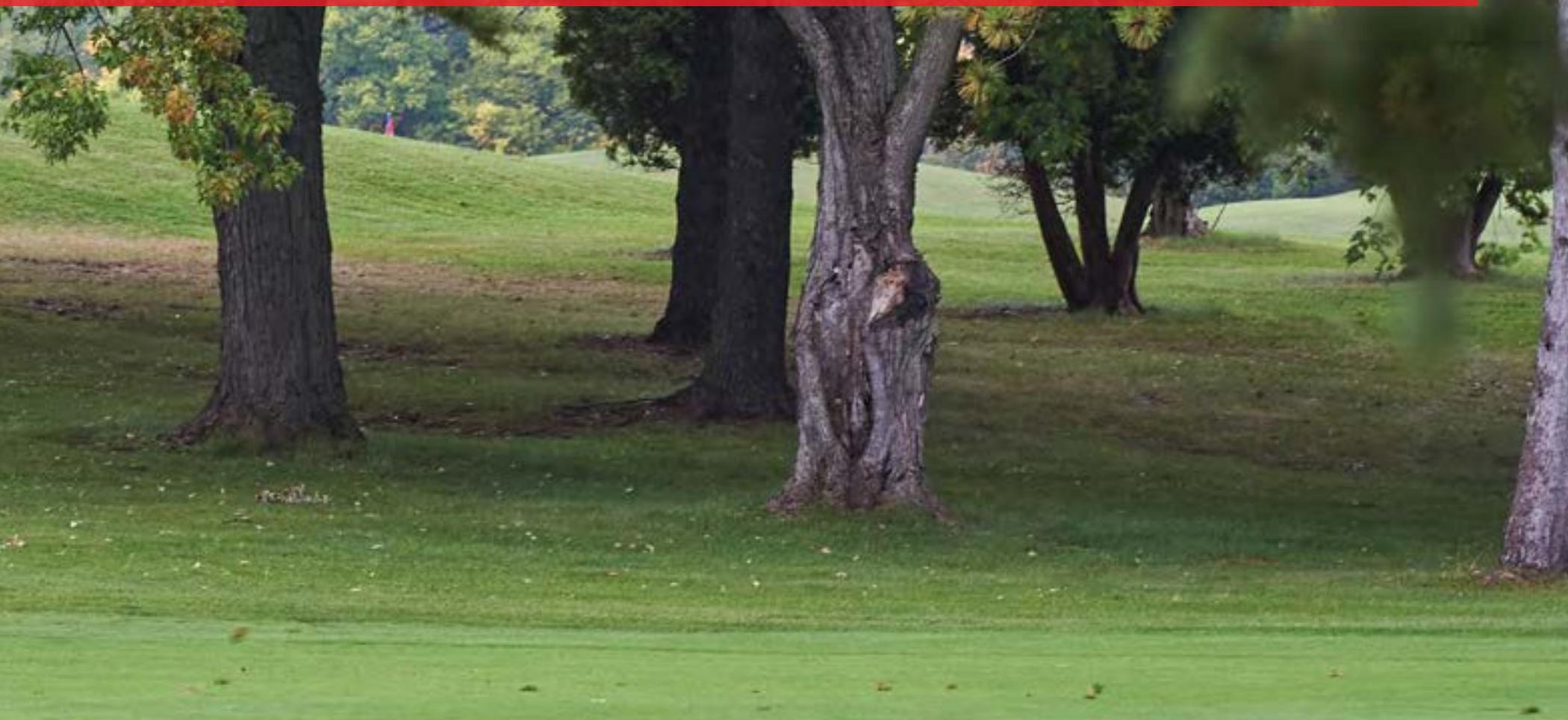
## COMMANDITAIRE PRINCIPAL



## COMMANDITAIRES ASSOCIÉS



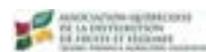
MERCI À NOS  
PARTENAIRES



COMMANDITAIRES OR



COMMANDITAIRES ARGENT



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



30 MAI 2022

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



# ON SE REVOIT 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**  
11h00

**BRUNCH**  
11h30

**DÉPART**  
13h00 (Formule  
Shotgun / Vegas  
à 4 joueurs)

**COCKTAIL  
DÎNATOIRE**  
18h00

\*Possibilité de changements en fonction de la situation sanitaire

### INFORMATION ?

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

# 58<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** (membre fournisseur)  x 1375 \$ =  +tx.

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

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

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

**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 voiturettes, 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) ou par télécopieur au (514) 849-3021.  
Les frais d'inscription doivent être acquittés avant le 13 mai 2022. Aucun remboursement après cette date.  
Pour plus d'information : (514) 982-0104 poste 237.

# AVIS DE NOMINATION

## NOMINATION ADA



### STÉFANY ARCHAMBAULT CHARGÉE DE PROJETS, PARTENARIATS ET ÉVÉNEMENTS

Nous sommes heureux de vous informer de la nomination de Stéfany Archambault au poste de chargée de projets, des partenariats et d'événements à l'ADA.

Stéfany possède un baccalauréat en marketing et plus de 10 ans d'expérience en gestion de projets. Avant de se joindre à l'ADA, elle a travaillé pendant 7 ans pour un regroupement d'optométristes et d'opticiens indépendants. Elle était responsable des événements, du marketing local des 84 cliniques et du partenariat avec Opération Enfant Soleil. Ces expériences lui ont permis de mieux comprendre les enjeux des propriétaires indépendants et d'acquérir de fortes compétences dans la gestion de multiples projets.

Elle reprendra donc les tâches préalablement occupées par Marie-France Coulombe, en plus de nouveaux projets qui feront partie de son quotidien.

Si vous souhaitez communiquer avec Stéfany, n'hésitez pas à lui écrire à l'adresse [sarchambault@adaq.qc.ca](mailto:sarchambault@adaq.qc.ca) ou à la contacter par téléphone au **514 982-0104, poste 237**.



### NAH KEITA TECHNICIENNE COMPTABLE

L'équipe de l'ADA est heureuse d'accueillir Nah Keita à titre de technicienne comptable.

Nah est présentement aux études à l'Université du Québec à Montréal pour obtenir son baccalauréat en comptabilité. Avant de se joindre à l'équipe de l'ADA en janvier 2021, elle a travaillé à titre de technicienne comptable pour diverses organisations.

Si vous souhaitez communiquer avec Nah, n'hésitez pas à lui écrire à l'adresse : [comptabilite@adaq.qc.ca](mailto:comptabilite@adaq.qc.ca) ou à la contacter par téléphone au **514 982-0104, poste 240**.

# NOMINATION INDUSTRIES



## NOMINATION DE M<sup>me</sup> ISABELLE ROY À TITRE DE DIRECTRICE GÉNÉRALE CHEZ ALIMENTS DU QUÉBEC

M<sup>me</sup> Roy a rejoint les rangs d'Aliments du Québec en 2015 et est directrice générale adjointe depuis les quatre dernières années. Depuis, elle a mené avec succès de nombreux projets stratégiques, en plus de se démarquer et de collaborer avec plusieurs intervenants de la filière bioalimentaire. Isabelle assurera la direction de l'organisation à compter du 1<sup>er</sup> avril 2022.



## DÉPART À LA RETRAITE DE M<sup>me</sup> MARIE BEAUDRY À TITRE DE DIRECTRICE GÉNÉRALE CHEZ ALIMENTS DU QUÉBEC

Après 11 ans à tenir les rênes d'Aliments du Québec, Marie Beaudry partira à la retraite à compter du 31 mars 2022. Depuis son arrivée, en 2010, Mme Beaudry a dirigé de nombreux chantiers qui font d'Aliments du Québec un incontournable du secteur bioalimentaire québécois. Parmi ses réalisations, il y a le développement des déclinaisons biologiques, la création du programme Aliments du Québec au menu, en plus de la refonte de l'image de la marque AQ. Elle peut maintenant partir avec le sens du devoir accompli, elle qui a fortement contribué à la croissance de la notoriété qu'a l'organisme aujourd'hui.



## NOMINATION DE M. MARTIN CARON À TITRE DE PRÉSIDENT DE L'UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES

Depuis le 3 décembre dernier, M. Caron occupe le poste de président de l'UPA. Auparavant, il occupait la fonction de premier vice-président général au sein de l'organisation. Producteur laitier et céréalier de Louiseville en Mauricie, M. Caron souhaite commencer son mandat en travaillant à assouplir le fardeau administratif des producteurs. Il succède à M. Marcel Groleau, qui a annoncé en septembre dernier, après dix ans en poste, ne pas se représenter pour un sixième mandat à la présidence générale de l'organisation.



## NOMINATION DE M. YANICK GERVAIS À TITRE DE PRÉSIDENT-DIRECTEUR GÉNÉRAL D'OLYME

M. Gervais est entré chez Olymel en 2016 à la suite de l'acquisition de La Fernandière, une entreprise de Trois-Rivières spécialisée dans la fabrication de saucisses dont il était copropriétaire et directeur général depuis 2005. Avant d'assumer ces fonctions, il était vice-président principal des opérations au sein de l'entreprise. M. Gervais succède à M. Réjean Nadeau, décédé le 14 octobre dernier à la suite d'un cancer.

# 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.



## LE TERME VALORISANT FROMAGE FERMIER OFFICIELLEMENT AUTORISÉ

Montréal, le 16 décembre 2021 – Le Québec a enfin son terme valorisant Fromage fermier. Après un travail de plusieurs années, le règlement a officiellement été autorisé le 15 décembre dernier par le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. André Lamontagne. Le terme valorisant pourra donc désormais être apposé aux fromages qui obtiendront une certification garantissant leur authenticité.

Un Fromage fermier est fabriqué à la ferme par des producteurs qui sont aussi fromagers, à partir du lait de leur troupeau. Cette technique fromagère distinctive et ce savoir-faire unique de la part des artisans québécois sont à l'origine de produits appréciés et reconnus mondialement. Environ une trentaine de producteurs-transformateurs possèdent l'expertise au Québec.

Ce terme valorisant est le premier à être autorisé dans la province. Comme les appellations réservées, l'outil constitue une reconnaissance officielle par l'État québécois de l'authenticité de produits distinctifs de chez nous. Les termes valorisants impliquent une certification rigoureuse par un organisme accrédité. Ils constituent ainsi un repère de confiance pour le consommateur à la recherche d'un produit fermier traçable.

Avec toutes ses particularités, la production de fromage fermier nécessite d'être expliquée aux consommateurs. En se dotant d'une norme commune avec ce terme valorisant, les artisans bénéficient d'un nouvel outil pour informer et sensibiliser la population à leur réalité. En offrant une garantie d'authenticité, le terme valorisant procure finalement une valeur ajoutée aux produits fermiers et une différenciation claire; un atout essentiel dans un marché compétitif.

Dans les prochains mois, les consommateurs verront apparaître le logo du terme valorisant sur les fromages qui obtiendront la certification. « *Des repères de confiance comme les appellations réservées et les termes valorisants contribuent à augmenter la demande pour les produits d'ici, explique Pascale Tremblay, présidente-directrice générale du CARTV. Ce sont des outils qui jouent un rôle essentiel pour diversifier notre agriculture et dynamiser l'économie de nos régions.* »

Pour en savoir plus, rendez-vous au [cartv.gouv.qc.ca/appellations-reconnues/fromage-fermier](https://cartv.gouv.qc.ca/appellations-reconnues/fromage-fermier)

Source : Sarah Boucher, responsable des communications, Conseil des appellations réservées et des termes valorisants

# L'INDUSTRIE



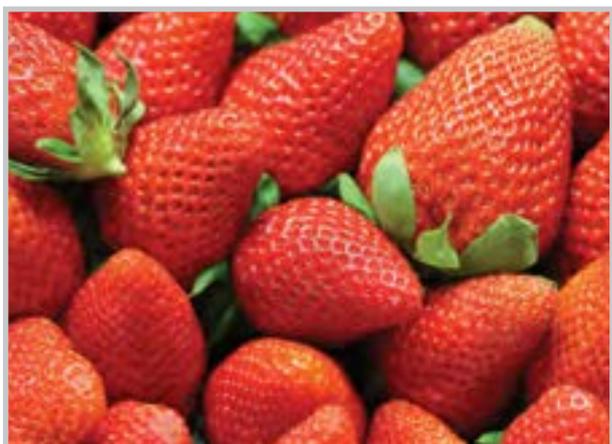
## GENERAL MILLS AUGMENTERA SES PRIX SUR UNE CENTAINE DE PRODUITS

Selon une information diffusée par CNN Business à la mi-novembre 2021, l'entreprise américaine General Mills prévoit augmenter ses prix sur une centaine de produits associés à une dizaine de ses marques dès le début de cette nouvelle année.

Les marques affectées par cette hausse comprennent les céréales Cheerios et Lucky Charm's, ainsi que les produits Yoplait, Betty Crocker et Pillsbury. Pour certains produits, les prix augmenteront de près de 20 %. D'après un informateur de la chaîne américaine, l'augmentation s'appliquera aux clients du fournisseur, soit les dépanneurs et les épiceries.

Les prix sur les produits alimentaires connaissent une forte augmentation depuis le début de la pandémie. Entre août 2020 et août 2021, le prix des céréales a bondi de 31 % sur le marché mondial. Selon le MAPAQ, les prix du porc, des graisses, du beurre et des œufs ont été particulièrement touchés.

En réponse à cette annonce, General Mills a déclaré dans un communiqué qu'elle composait avec des coûts de matériaux et de main-d'œuvre plus élevés.



## DES FRAISES DU QUÉBEC MÊME L'HIVER ?

L'entreprise Ferme d'Hiver a inauguré l'automne dernier sa première installation lui permettant de produire 180 000 kg de fraises par année. Ce type d'installations permettra aux consommateurs québécois de profiter des bonnes fraises d'ici à longueur d'année. Selon Alain Brisebois, président et chef de la direction de Ferme d'Hiver, « il s'importe chaque année au Canada 130 millions de kilos de fraises de la Californie, du Mexique, de la Floride ».

L'objectif à long terme? Remplacer 10 % des importations de fraises. L'entreprise compte sur une technologie unique permettant de cultiver 11 rangées de 5000 plants de fraises dans une pièce de 575 m<sup>2</sup> éclairés par des tuyaux lumineux. Cette technologie différencie l'entreprise des serres. Dans une serre, « on ne peut pas mettre 14 plants l'un par-dessus l'autre, le soleil ne se rendra pas. Ce que nous, en vertical, on peut faire, parce que le soleil, qui est la lumière DEL, est en face du plant ».

Au cours de l'hiver 2022, les fraises de Ferme d'Hiver seront vendues dans une vingtaine de succursales IGA, alors qu'une entente a été conclue avec Sobeys. Toutefois, d'autres marques seraient également intéressées à tenir en inventaire les produits de l'entreprise.



## MARCHÉ AISLE 24 : UN COMMERCE ALIMENTAIRE SANS EMPLOYÉS

Alors que notre industrie affronte péniblement la pénurie de main-d'œuvre, un marché en alimentation sans employés a ouvert ses portes à Montréal en octobre dernier. Le Marché Aisle 24 est ouvert en tout temps. Pour y accéder, les clients ont seulement besoin de s'identifier sur une application mobile.

« L'application sert principalement à débarrer la porte de l'établissement. Votre compte va vous demander d'avoir une carte de crédit, une pièce d'identité et vous allez devoir prendre un selfie afin de confirmer l'identité sur la pièce d'identité », selon les explications de Jessika Venne, copropriétaire du Marché Aisle 24. Une fois son épicerie terminée, le client n'a qu'à payer ses items à une caisse libre-service.

Pour le moment, la chaîne Aisle 24 dispose de 9 succursales au Québec et en Ontario. Au cours des prochaines années, l'entreprise espère pouvoir ouvrir plus de 200 commerces sur l'ensemble du territoire canadien.

**MODERNISATION**  
DU RÉGIME DE SANTÉ ET  
DE SÉCURITÉ DU **TRAVAIL**

Le régime québécois de santé et  
de sécurité du travail a été modifié.

**VOYEZ**

les changements  
qui vous concernent

**[modernisationsst.com](http://modernisationsst.com)**

**CNESST**

# ACTUALITÉS TCBQ

## CIBIM

### RENCONTRES D'ACHETEURS (7 AU 18 FÉVRIER 2022)

#### CIBIM

Les rencontres d'acheteurs sont de retour pour une quatrième édition du 7 au 18 février prochains!

Depuis maintenant 4 ans, le Conseil des Industries Bioalimentaires de l'Île de Montréal (CIBÎM) permet le maillage entre transformateurs alimentaires montréalais et acheteurs, autant ceux des chaînes de détail et de l'institutionnel, pour multiplier les opportunités d'affaires et ainsi favoriser l'approvisionnement local! L'an dernier, pas moins de 200 rencontres se sont déroulées, réunissant plus de 40 acheteurs et 80 vendeurs de produits locaux, novateurs et populaires! Fort de 22 années d'activités dans le domaine alimentaire, le CIBÎM vous offre, à travers les rencontres d'acheteurs, l'opportunité unique de rencontrer des fournisseurs recherchés, et ce, sans vous soucier de la prise de rendez-vous ni de la logistique! Notre équipe vous accompagne à travers le processus pour vous jumeler avec des fournisseurs selon vos disponibilités et vos exigences à combler! Peu importe la catégorie de produits, le CIBÎM saura répondre à vos besoins!

Vous êtes un franchisé ou un propriétaire d'épicerie et souhaitez rencontrer de nouveaux fournisseurs? Inscrivez-vous gratuitement dès maintenant sur Eventbrite!

Sauvez du temps en bénéficiant de l'expertise de l'équipe du CIBÎM et explorez de nouvelles opportunités d'affaires!

#### Qui sommes-nous?

Le CIBÎM est un organisme à but non lucratif créé en 1999 à l'initiative de professionnels et institutionnels montréalais soucieux de promouvoir et de développer l'industrie de la transformation alimentaire de l'île de Montréal. La mission du CIBÎM est de créer des opportunités de marché, de faciliter les maillages et d'accompagner les entreprises pour contribuer à la prospérité du secteur bioalimentaire. Il est aujourd'hui reconnu pour son expertise ainsi que pour les ressources qu'il offre aux gens d'affaires et compte une centaine de membres et de partenaires.



## TCBQ

### À PROPOS

Depuis plus de 25 ans, les **Tables de concertation bioalimentaire du Québec (TCBQ)** ont pour mission d'animer et de coordonner les efforts des différents acteurs du milieu afin d'assurer le développement du secteur bioalimentaire et de promouvoir l'achat local. Au service des entreprises et de leurs partenaires, elles sont ancrées dans leur milieu respectif dans 11 régions et territoires du Québec. Rappelons que plus de 1600 entreprises adhèrent aux identifiants régionaux portés par les TCBQ et les autres organismes de concertation et de promotion des aliments, dont des producteurs, des transformateurs, des restaurants ainsi que des commerces de détail.



#### Autres organismes régionaux de concertation et de promotion des aliments





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.

**LAISSEZ-NOUS VOUS AIDER. CONTACTEZ-NOUS.**

**INFOS@ALIMENTSDUQUEBEC.COM**