RADAR

Association des détaillants en alimentation du Québec ▪ septembre - octobre 2008

Congrès annuel A.D.A. 2008

Nouvelle chronique
Ressource humaine

CSST
Que savez-vous du droit de refus?

Mission Prévention
Carte fidélité et fraude

NOUVEAU
L'escouade jeunesse A.D.A.

Inscrivez vos enfants dès aujourd'hui

Formulaire d'inscription à la page 7

Place du Parc, 300, Léo-Pariseau, bureau 1100, Montréal (Québec) H2X 4C1 • Envoi de poste publication 40013299

RADAR septembre - octobre 2008
Association des détaillants en alimentation du Québec

Sommaire

Mot de la présidente 03
Mot du président-directeur général 03

Congrès

Programme préliminaire du congrès 06
Nomination Temple de la renommée A.D.A. 2008 06
Inscription Escouade jeunesse 07
Inscription congrès 08

Assemblée annuelle A.D.A.

Avis de convocation 10
Résolutions et candidatures 11

Suivi des dossiers 12
CSST :Que savez-vous du droit de refus? 18
Mission prévention : Carte fidélité et fraude 21
Chronique Ressource Humaine 22
Table de concertation agroalimentaire du Québec 23

Écran-Radar

Association des détaillants en alimentation du Québec

Place du Parc, 300, Léo-Pariseau, bureau 1100
Montréal (Québec) H2X 4C1
Téléphone : (514) 982-0104 • 1-800 363-3923
Télécopieur : (514) 849-3021 • info@adaq.qc.ca

L'association des détaillants en alimentation représente les détaillants propriétaires en alimentation du Québec et défend leurs intérêts et leurs droits et ce, quels que soient leur bannière et le type de surface qu'ils opèrent. Une publication exclusive aux membres de l'Association des détaillants en alimentation du Québec. Toute reproduction de textes ou d'extraits doit être autorisée par l'A.D.A. et porter la mention « Reproduite du RADAR »

Dépôt légal : Bibliothèque nationale du Canada
Bibliothèque nationale du Québec
ISSN : 1708-4776
www.adaq.qc.ca

Président-directeur général
Florent Gravel
fgravel@adaq.qc.ca

Rédactrice en chef
Nathalie Poulin
npoulin@adaq.qc.ca

Collaborateurs
Catherine Houde
choude@adaq.qc.ca
Pierre-Alexandre Blouin
pblouin@adaq.qc.ca

Conception et infographie
komunik intramedia

Impression
komunik intramedia

Parution: cinq fois par année

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Comité exécutif
Annick Gazaille, *Présidente*
Serge Bernier, *Vice-président*
Christian Jasmin , *Trésorier*
Daniel Choquette, *Secrétaire*

Administrateurs
Dominic Arsenault
Jacques Falardeau
Yan Gladu
Yves Labrecque
Martin Racicot
Mario Sauvé
Bruno Vincent

PERMANENCE DE L'A.D.A.

Florent Gravel
Président-directeur général
Pierre-Alexandre Blouin
Directeur-Affaires publiques
Nathalie Poulin
Directrice, Communications et événements
Manon Dextras
Directrice-Finances et administration
Ginette Desjardins
Adjointe au président-directeur général
Francine Maynard
Réceptionniste
Catherine Houde
Coordonnatrice aux communications
Louise Gravel
Responsable de la base de données

Deux p'tits mots

Mot de la présidente du conseil

Annick Gazaille
IGA Magog

Il y a dans la vie des moments heureux que l'on tient à célébrer dignement et parmi ceux-là, je souhaite **célébrer votre solidarité**. Oui, oui, votre solidarité à vous, chers marchands. Depuis 3 ans que je travaille pour vous en tant que Présidente de votre conseil d'administration – et j'ai eu la chance de rencontrer bon nombre d'entre vous, je peux vous dire avec certitude que tout comme moi, vous êtes nombreux à croire aux *causes qui sont tout simplement justes*.

Il faut dire que j'ai le privilège de travailler avec des présidents de région qui ont une passion et un plaisir communicatif. Tout cela est probablement un écho de votre propre désir de changer les choses, puisque les présidentes et les présidents de région considèrent le support que vous leur apportez; elles, ils ne peuvent qu'en être touchés et motivés à continuer de vous représenter.

Pour votre congrès annuel de cette année, je lance un appel tout particulier à tous ceux et celles avec qui j'ai eu la chance de discuter et qui m'ont dit : «Ma fille/mon garçon, elle/il a de la «drive», comme toi, Annick!». Permettez-moi aujourd'hui de vous dire que selon moi, le processus de développement du leadership comporte cinq étapes :

1. L'évaluation : *qui nous sommes*.
2. La vision : *la cause et le respect envers les marchands*.
3. Surmonter les barrières : *pression Loto-Québec, brasseurs, etc.*
4. L'action : *la mobilisation*.
5. La continuité : *la relève*.

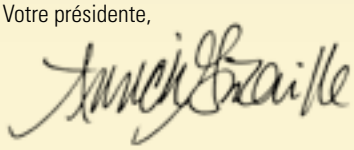
Et aujourd'hui, nous sommes arrivés à la 5e étape, *LA RELÈVE*. Donc, chers marchands, **votre congrès annuel s'adresse à vous et à votre relève**, qui est notre relève et bientôt ma relève.

Créons une continuité tous ensemble. L'apprentissage exige du temps, une fois qu'on l'a compris, on réalise que le processus pour devenir un leader doit se dérouler par étapes. À votre relève, il faut enseigner, donner des trucs et des techniques, lui faire vivre les 5 étapes en l'épaulant.

J'ai eu le bonheur d'avoir des parents qui ont cru en moi et qui m'ont laissé l'opportunité de leur démontrer mon potentiel, mes compétences. Laisser la chance à *VOTRE RELÈVE*, c'est **poursuivre la continuité du mouvement de solidarité** que nous avons commencé. Pour rester debout, il faut s'enraciner et pour cela, il faut une base solide, croire aux bonnes valeurs et en ce qui est tout simplement juste.

C'est pourquoi, je souhaite votre présence et celle de vos filles, de vos fils, en cette fin de novembre prochain. Au grand plaisir de vous rencontrer au Château Frontenac de Québec, où l'on pourra échanger et en discuter!

Votre présidente,



Mot du président-directeur général

Florent Gravel

Déjà l'automne, force est de constater que les tempêtes n'ont pas toujours comme lieu de naissance le sud des États-Unis. Nous traversons présentement une zone de très hautes turbulences en ce qui concerne la listériose, la salmonelle, le E-Coli et maintenant la bactérie P-93 et ses cousines, qui frappent de plein fouet notre section des fromages.

Plusieurs d'entre vous ont été visités par les inspecteurs, suite à des contaminations. Les personnes affectées sont hospitalisées et des tests confirment qu'ils ont bien la bactérie; aussi, un questionnaire est rempli pour chaque cas et suite aux informations recueillies, un rapport est transmis au MAPAQ qui procède aux vérifications en magasin.

Malgré que ces visites soient désagréables et non souhaitables, les mesures préventives qui sont prises nous assurent que les produits que nous servons à nos consommateurs le sont en toute sécurité.

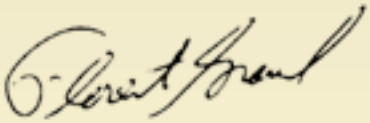
Il n'y a pas si longtemps, quelques années à peine, le détaillant était crucifié sur la place publique dans ce genre de circonstances! Aujourd'hui, il y a beaucoup d'efforts qui sont mis en œuvre afin de remédier à la situation en cherchant la source du problème, ce qui vient démontrer le professionnalisme des détaillants et le souci que vous avez toujours eu de bien servir le consommateur.

Dans un autre ordre d'idées, Nathalie et son équipe sont à pied d'œuvre afin de s'assurer que la qualité de notre congrès soit encore cette année à la hauteur de vos attentes. À tous ceux et celles qui étaient là l'année dernière et par les années passées, je vous demande d'en parler à vos collègues, encouragez-les à venir, car plus nous serons nombreux, plus les échanges seront fructueux et plus les liens seront tissés serrés entre nous.

Venez relaxer au magnifique Château Frontenac en cette occasion du 400e anniversaire de Québec. Prenez un peu de temps pour redécouvrir cette belle ville!

Au plaisir de vous voir lors de notre 53e congrès.

À bientôt.



Contactez vos présidents régionaux :

ESTRIE
Dominic Arsenault
819-849-6226, 819-345-0678

OTAOUAIS
Isabelle Tassé
819-568-5545, 819-923-1876

SAGUENAY-LAC-ST-JEAN/
CÔTE NORD
Éric Régnier
418-349-2266

ABITIBI-TÉMISCAMINGUE/
NORD DU QUÉBEC
Julie Pelletier
819-874-7741

BAS ST-LAURENT/GASPÉSIE
Carl Desjardins
418-775-8915, 418-732-9104

BAS ST-LAURENT
Frédérick D'Amours
418-868-1477

CENTRE-DU-QUÉBEC
Martin Auger
819-293-6937

QUÉBEC/
CHAUDIÈRE-APPALACHES
Francis Veilleux
418-386-5744, 418-390-2300

LAVAL/LAURENTIDES-LANAUDIÈRE
Gilles Brouillette
450-438-5214

MONTRÉAL (OUEST)
Enrico Lalonde
514-620-4443

MONTRÉAL (EST)
André Forget
514-493-1230

MAURICIE
Marc DeMontigny
819-376-3028

MONTÉRÉGIE
Michel Lemieux
450-658-1831

La consigne publique sur les contenants à remplissage unique de bière et de boissons gazeuses

État de la situation

En février 2008, les membres de la Commission parlementaire des transports et de l'environnement initiaient une vaste consultation sur différents enjeux liés à la gestion des matières résiduelles. Parmi tous les sujets abordés, la consigne était à l'agenda.

Les Commissions parlementaires sont constituées de représentants de l'Assemblée nationale. Elles sollicitent l'opinion de personnes ou d'organismes afin de procéder à l'analyse d'un projet de loi ou de tout autre enjeu d'intérêt public en vue de formuler des recommandations à l'Assemblée nationale.

La Commission recommande au ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs de privilégier un système unique basé sur la collecte sélective, dans la mesure où la performance de la récupération des secteurs hors foyer et des édifices à logements multiples aura été améliorée.

En raison de l'absence d'équipements de récupération dans les lieux publics, les contenants de boissons consommées en dehors du domicile, prennent trop souvent le chemin de l'élimination. Afin d'assurer la récupération de ces contenants et de toutes autres matières recyclables, un réseau de partenaires dont fait partie RECYC-QUÉBEC a créé en septembre 2007, la *Table pour la récupération hors foyer* qui permet de financer l'achat d'équipements destinés aux lieux publics (arénas, hôtels, bars, restaurants, parcs).

Actuellement, les deux systèmes de récupération, consigne et collecte sélective, sont complémentaires et détournent de l'élimination des quantités importantes de matières recyclables. RECYC-QUÉBEC tient à souligner la contribution importante des détaillants au bon fonctionnement du système de la consigne qui existe depuis bientôt 25 ans.

D'autres aspects de la consigne ont été abordés lors de la Commission parlementaire, tel que son élargissement à d'autres produits ou une hausse du montant de la consigne, mais ces options ne sont pas recommandées pour le moment.

RECYC-QUÉBEC
Québec

www.RECYC-QUEBEC.gouv.qc.ca

Bonjour Cher Membre,

Notre équipe dynamique vous donnera l'opportunité de bénéficier d'une expérience hors du commun, accumulée au fil des ans.

Nous aurons le plaisir à chaque parution, de vous présenter un sujet qui vous permettra, nous l'espérons, de diminuer considérablement vos factures fiscales.

Nous sommes en mesure de vous conseiller judicieusement sur plusieurs aspects financiers et commerciaux.

Un nouveau complément à votre stratégie d'épargne s`offre à vous, le *CELI*. À compter de janvier 2009, le gouvernement fédéral mettra à votre disposition un nouvel outil qui vous permettra de tirer davantage parti de l'argent que vous réservez à vos projets.

En effet, le Compte d'épargne libre d'impôt, *(CELI)* vous offrira une toute nouvelle palette d'avantages fiscaux qui vous aideront à épargner votre vie durant. Nous vous invitons à découvrir le mécanisme d'épargne personnel le plus important depuis le lancement des REER.

Contrairement aux sommes que vous cotisez à votre REER, celles que vous verserez dans votre *CELI* ne seront pas déductible de votre revenu imposable. Par contre, et c'est là l'avantage distinctif de CELI, vous pourrez disposer des sommes que vous y aurez investies comme bon vous semble, sans qu'elles soient imposées.

Si de plus amples informations s'avéraient nécessaires, n'hésitez pas à communiquer avec nous.

Normand Lafrance : Planificateur financier, 25 ans d'expertise dans le domaine.
Judith Bergeron : Conseillère en services financiers depuis 15 ans.
Mylène Debien : Adjointe administrative.

Sojolie Inc.
500, Boul. St-Martin Ouest bureau 220, Laval, (QC) H7M 3Y2
Téléphone : 450-629-0342 ext 234
Téléphone sans frais : 1-888-756-0342 ext 234
Télécopieur : 450-668-5414 / 1-888-668-5414
Adresse courriel : norm.lafrance@sympatico.ca

Site internet A.D.A. www.adaq.qc.ca

Le seul site qui s'adresse directement à tous les détaillants en alimentation du Québec!

Efficace, sécuritaire et confidentiel !

Inscrivez-vous en ligne pour le congrès A.D.A. 2008

- **Affichez vos offres d'emploi**
- **Affichez vos petites annonces**

Contactez-nous pour obtenir votre code d'utilisateur.

www.adaq.qc.ca :
Une source d'informations :

- Nouvelles d'actualité
- Statistiques de l'industrie
- Liens de partenaires
- Lois et règlements
- Suivi des dossiers
- Activités à venir

www.adaq.qc.ca :
Un service pour vous :

- Profil pouvant être modifié vous-mêmes
- Documents réservés aux membres
- Inscription en ligne aux activités et événements
- Paiement sécuritaire
- Le magazine RADAR à télécharger
- Publication d'offres d'emplois
- Publication de petites annonces
- Répertoire de fournisseurs de produits et services

Afin de maximiser nos efforts, il est impératif de maintenir le réseau de communication qui nous unit et nous avons maintenant tous les moyens de le faire et de bien le faire. Aidez-nous à accélérer le processus de mise à jour des données en nous contactant. De plus, n'hésitez pas à nous rapporter toute nouvelle ou commentaire pour optimiser nos services.

Si vous n'avez pas encore été contacté pour obtenir votre code d'accès membre, téléphonez-nous sans tarder au 514-982-0104 ou 1-800-363-3923
www.adaq.qc.ca

Temple de la renommée A.D.A. 2008

M. Denis Choquette

L'A.D.A. est fière d'accueillir la nomination au Temple de la renommée de

M. Denis Choquette

Fidèle marchand opérant sous la bannière Provigo, M. Choquette a tout d'abord commencé sa carrière en faisant l'acquisition d'un dépanneur en 1973. Piqué par la passion de l'alimentation, c'est 4 années plus tard qu'il ouvre sa petite épicerie Axep. Depuis maintenant plus de 20 ans, M. Choquette sert ses clients de Marieville dans un établissement Provigo et il est fier d'avoir su transmettre sa passion d'épicier à ses fils qui veillent à la relève du magasin.

Soyez des nôtres le 29 novembre prochain au Château Frontenac de Québec, lors du Gala Temple de la renommée, pour rendre hommage à M. Denis Choquette.

Congrès 2008

Programme préliminaire

Vendredi 28 novembre 2008

16h00 – 18h00 Inscription

18h00 – 18h30 Cocktail - Ouverture officielle

18h30 – 00h00 **Soirée BAL EN BLANC**
- Mot de bienvenue de la Présidente Mme Annick Gazaille
- Dîner et spectacle FABULOUS LAS VEGAS avec les Productions Éric Quentin

Samedi 29 novembre 2008

08h00 – 18h00 Inscription

07h30 – 09h00 Petit déjeuner

08h30 – 09h15 **Conférence : L'efficacité énergétique c'est payant!**

Le virage vert de Sobeys; des exemples concrets de mesures en efficacité énergétique qui génèrent d'importantes économies.

Conférencier : Simon Bérubé, directeur principal, aménagement commercial, Sobeys

Conférencier : Stéphane Gendron, responsable du marché commercial, Hydro-Québec Distribution

09h15 – 10h15 **Conférence : Dauphin, requin et carpe : usage et mode d'emploi**

Comment se positionner pour une relation de collaboration avec tout le monde.

Conférencière : Mme Marie Doye, associée, consultante et formatrice, responsable du développement pour Réseau DOF

10h15 – 10h30 Pause-Santé

10h30 – 11h30 **Conférence : Comment exploiter mes employés!**
Pour mieux atteindre vos objectifs, pourquoi ne pas exploiter vos employés!

Conférencier : M. Alain-Samson, société-conseil Alain Samson

11h30 – 12h30 **Conférence : Les forces de la Passion**
À la découverte de son feu sacré

Conférencier : M. Gérard Ouimet, Ph. D., professeur agrégé de Psychologie organisationnelle au service de l'enseignement du management au HEC Montréal

12h30 – 14h00 Dîner buffet

14h00 – 15h15 **Table ronde : Qu'attendez-vous de votre association?**

Intervenants : Annick Gazaille, Florent Gravel

15h15 – 16h30 Assemblée annuelle (membres A.D.A. seulement)

16h30 – 17h00 Conseil d'administration A.D.A. (réservé aux administrateurs)

17h30 – 18h00 Cocktail

18h00 – 00h00 **Gala « Le Temple de la renommée A.D.A. 2008 »**

Dîner et spectacle de **Marco Calliari**

Dimanche 30 novembre 2008

08h30 – 09h30 Petit déjeuner buffet

09h30 – 10h30 Mot de la présidence du Conseil d'administration

Conférence : « Le feu sacré du S.U.C.C.È.S. »

Comment les gagnants réussissent-ils à obtenir des résultats exceptionnels dans tous les aspects de leur vie!

Conférencier : M. Patrick Leroux CSP, conférencier-auteur-entrepreneur

10h30 Clôture du congrès

Place à la
RELÈVE

53e
Congrès annuel
A.D.A.
28 au 30 novembre 2008

NOUVEAU

Escouade jeunesse A.D.A.

Inscription par enfant
100$ + taxes

- Incluant souper et activité en soirée, vendredi 28 novembre.
- Journée d'activité comprenant le déjeuner, le dîner et le souper, samedi 29 novembre.
- Brunch de clôture, dimanche 30 novembre

Activités, ateliers et sorties sont prévus pour les amuser les enfants tout au long du congrès. Toutes les informations vous seront remises sur place au kiosque d'inscription.

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC
QUÉBEC

Formulaire d'inscription 18 ans et moins

FRAIS D'INSCRIPTION CONGRÈS A.D.A. 2008

_____$ + _____$ = _____$ + _____$ = _____$
TOTAL AVANT TAXES — TPS (5%) — SOUS-TOTAL — TVQ (7,5%) — GRAND TOTAL

Entreprise

Adresse — Ville — Province

Code Postal — Courriel

Téléphone — Télécopieur

Allergies alimentaires ❑ Oui ❑ Non — Si oui, précisez

Prénom	Nom	Âge

❑ Visa ❑ Master Card ❑ Chèque à l'ordre de : A.D.A.

Nom du détenteur

No. de carte — Date d'expiration

Signature

Retournez ce formulaire d'inscription
PAR TÉLÉCOPIEUR 514-849-3021
PAR LA POSTE 300, rue Léo Pariseau, bureau 1100, Place du Parc, Montréal (Québec) H2X 4C1

28 au 30 novembre 2008
Château Frontenac
de Québec

L'inscription complète inclut pour deux personnes

28 novembre : cocktail d'ouverture, dîner et soirée

29 novembre : petit-déjeuner, conférences, déjeuner-buffet, cocktail, dîner et la soirée Gala Temple de la renommée 2008

30 novembre : petit-déjeuner et conférence de clôture

INSCRIPTION À LA CARTE

Soirée d'ouverture 2008
(Cocktail, dîner et soirée)
vendredi 28 novembre 2008 à compter de 18h
225 $ / pers. (+ taxes)

Soirée Gala Temple De la Renommée A.D.A. 2008
(Cocktail, dîner et Gala)
samedi 29 novembre à compter de 18h
350 $ / pers. (+ taxes)

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC
QUÉBEC

Formulaire d'inscription détaillant

INSCRIPTION COMPLÈTE

	membre	non-membre
dépanneur	600 $	800 $
épicerie – de 6000 pi²	800 $	1000 $
épicerie + de 6000 pi²	1000 $	1200 $

NB : L'inscription complète est valide pour une (1) personne et son (sa) conjoint(e).

FRAIS D'INSCRIPTION CONGRÈS A.D.A. 2008

_____$ + _____$ = _____$ + _____$ = _____$
TOTAL AVANT TAXES — TPS (5%) — SOUS-TOTAL — TVQ (7,5%) — GRAND TOTAL

Entreprise

Adresse — Ville — Province

Code Postal — Courriel

Téléphone — Télécopieur

Allergies alimentaires ❑ Oui ❑ Non — Si oui, précisez

Nom (délégué(e) et conjoint(e))	Prénom

❑ Visa ❑ Chèque à l'ordre de : A.D.A.
❑ Master Card

Nom du détenteur

No. de carte — Date d'expiration

Signature

Important : Vous devez réserver vos chambres avec le Fairmont Château Frontenac (voir page suivante) Votre code de réservation est : **ADA-05**
N'oubliez pas de le mentionner

Annulation : Vous devez envoyer un avis écrit à l'A.D.A. avant le 31 octobre 2008 afin de recevoir un remboursement complet moins les frais d'inscription de 75$ perçus par inscription.
Aucun remboursement après le 31 octobre 2008; les substitutions sont acceptées. Le paiement complet doit être fait pour que l'inscription soit valide.

Retournez ce formulaire d'inscription

PAR TÉLÉCOPIEUR 514-849-3021
PAR LA POSTE 300, rue Léo Pariseau, bureau 1100, Place du Parc, Montréal (Québec) H2X 4C1

Formulaire de réservation d'hôtel

Association des détaillants en alimentation du Québec

Du 27 novembre et 1er décembre, 2008

Code du groupe : ADA-05

S'il vous plait, compléter cette fiche de réservation et la retourner au département des réservations au Fairmont Le Château Frontenac.
No télécopieur direct: 418-692-1751 or Email: LCFres@fairmont.com
Téléphone aux réservations 1 (888) 610 7575

Nom : _____
Nom Prénom

Compagnie : _____

Titre : _____ Téléphone : _____
Code & # de téléphone

Courriel : _____ Fax : _____
Code & # de téléphone

DATE D'ARRIVÉE : _____ DATE DE DÉPART : _____

TYPE DE CHAMBRE **Tarif de groupe**
FAIRMONT **189$ par chambre / nuit + taxes**

- **Tarif occupation simple ou double, Indiquer si une personne partage votre chambre et si vous avez besoin de deux lits ou d'un seul.**
- **Personne additionnelle: $30.00 par personne par nuit**
- **Heure d'arrivée: 16:00 - Heure de départ: 12:00**
- **Nombre de personne dans la chambre: _____**

Vous partagerez votre chambre avec :

_____
Nom Prénom

* DATE LIMITE : 24 octobre 2008
Après la date limite, les tarifs réguliers seront en vigueur

Demande Spéciale : _____

GARANTIE & ANNULATION

- Afin de garantir votre réservation, veuillez indiquer ci-après votre numéro de carte de crédit .
- Politique d'annulation: 48 heures avant l'arrivée

☐ VISA ☐ Master Card ☐ American Express ☐ Diners Club ☐ JCB

Carte #: _____ Date d'échéance : _____

Signature: _____ Date: _____

UTILISATION POUR L'HÔTEL SEULEMENT / HOTEL USE ONLY

☐ Confirmé / Confirmed Cfm No._____
☐ Non confirmé / Not Confirmed

Confirmé par / Acknowledged by:_____ Date : _____

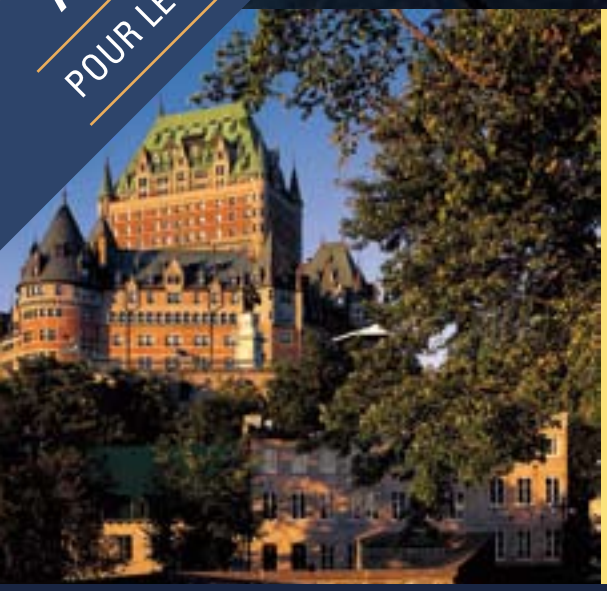
AVIS DE CONVOCATION

POUR LES MEMBRES-DÉTAILLANTS

ASSEMBLÉE ANNUELLE DE L'A.D.A.

le samedi, 29 novembre 2008, à 15 h 15

au **Fairmont Le Château Frontenac**



Cher membre-détaillant,

La présidente du conseil d'administration, Mme Annick Gazaille, me prie de vous convoquer à l'assemblée annuelle des membres-détaillants de l'A.D.A., qui aura lieu dans le cadre du 53e Congrès annuel de l'Association, **le samedi 29 novembre 2008 à 15 h 15, au Fairmont Le Château Frontenac** (1, rue des Carrières, Québec (Qc) téléphone : (418) 691-2178, site : www.fairmont.com)

L'assemblée constitue l'occasion idéale de prendre connaissance du programme d'action de votre Association, d'influencer ses orientations afin qu'elles correspondent à vos attentes et d'y rencontrer vos collègues des autres bannières à travers le Québec.

J'attire votre attention sur les textes qui suivent. Je vous invite vivement à utiliser votre privilège de membre en soumettant des propositions concernant d'une part, des sujets de préoccupations que vous souhaitez voir aborder, et d'autre part, la composition du conseil d'administration qui vous représentera.

Espérant avoir le plaisir de vous rencontrer à cet événement annuel majeur, je vous prie d'accepter mes meilleures salutations.

Daniel Choquette
Secrétaire

Résolutions soumises **par les membres-détaillants**

Dans le cadre de l'assemblée annuelle du samedi 29 novembre, des résolutions préalablement soumises par les membres pourront être adoptées, afin d'orienter les actions de l'A.D.A. Ces résolutions peuvent porter sur les dossiers présentement actifs ou sur des nouveaux dossiers pour lesquels vous aimeriez que l'A.D.A. intervienne.

L'article 20.1 du règlement général de l'A.D.A. stipule que :

> *« Toute régionale et/ou tout membre de l'A.D.A. pourra soumettre à la considération de l'assemblée annuelle une ou des résolutions, pourvu que le texte complet soit transmis au siège social de l'A.D.A.* ***au moins 30 jours avant cette assemblée****. »*

Si vous souhaitez présenter une ou plusieurs résolutions à l'assemblée annuelle, veuillez soit remplir l'espace prévu à cette fin à la page suivante et utiliser d'autres feuilles au besoin, ou si vous le préférez, nous transmettre vos propositions par courriel, tel qu'indiqué et selon le modèle proposé à la page 11.

Élections **des administrateurs**

Conformément à l'article 27.1 du règlement général de l'A.D.A., un Comité de mise en nomination a été constitué afin de combler les sièges au conseil d'administration.

Cinq (5) administrateurs termineront leur mandat cette année et cinq (5) sièges sont présentement vacants; six (6) administrateurs termineront leur mandat en 2009; dix (10) sièges feront donc l'objet d'élections cette année afin de compléter le conseil d'administration, composé d'un maximum de 16 membres-détaillants. Il est à noter que selon nos Règlements, la durée du mandat d'un administrateur est de deux (2) ans, renouvelable.

Le comité de mise en nomination 2008 est composé de la présidente du conseil et de deux anciens administrateurs, soient :

- Annick Gazaille, IGA Gazaille de Magog, Knowlton et Farnham
- Isabelle Dunn-Doutre, Metro Dunn, Montréal
- Ziad Khalil, Dépanneur, Gestion Khalil, Québec

L'article 27.2 du règlement général de l'A.D.A. stipule que :

> *« (...) toute régionale ou tout membre de l'A.D.A. peut recommander au comité de mise en nomination un ou plusieurs membres, pourvu que cette recommandation soit transmise au siège social de l'A.D.A.* ***au moins 30 jours avant l'assemblée annuelle. »***

Nous vous invitons donc à soumettre à la considération du comité de mise en nomination, le nom de la ou des personne(s) que vous souhaiteriez voir vous représenter au conseil d'administration de l'A.D.A., soit en remplissant le formulaire de la page suivante, ou en nous transmettant vos propositions par courriel à Ginette Desjardins à l'adresse suivante : gdesjardins@adaq.qc.ca.

RÉSOLUTION(S) SOUMISE(S)
À L'ASSEMBLÉE ANNUELLE DE L'A.D.A.

le samedi, 29 novembre 2008, au Fairmont Le Château Frontenac

SUJET : _____

Attendu que _____

Attendu que _____

Attendu que _____

Il est proposé que _____

_____

_____

_____

_____

Membre-détaillant qui fait la proposition : _____
SIGNATURE

Commerce : _____ No de membre : _____

Coordonnées pour vous joindre : _____

Courriel : _____

CANDIDATURE(S) SOUMISE(S)
AU COMITÉ DE MISE EN NOMINATION

En vue de l'assemblée annuelle de l'A.D.A. du 29 novembre 2008, au Fairmont Le Château Frontenac, je, soussigné(e), soumets à la considération du Comité de mise en nomination la ou les personne(s) suivante(s) au poste d'administrateur au conseil d'administration de l'A.D.A.:

NOM	COMMERCE	VILLE	No MEMBRE

Signature du proposeur : _____ Commerce : _____

No téléphone : _____ No de membre : _____

Courriel : _____

PRIÈRE DE RETOURNER
au plus tard
le 29 octobre 2008 à :

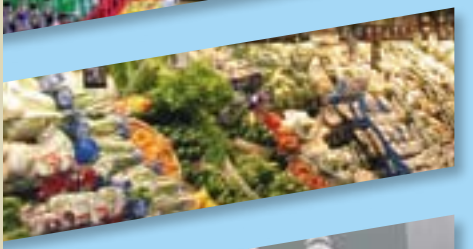
Association des détaillants en alimentation du Québec (A.D.A.)

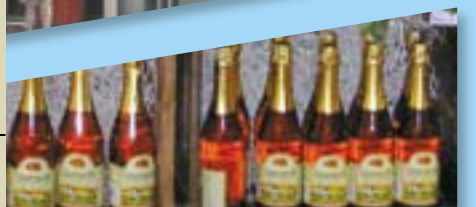
À l'attention de **Ginette Desjardins**
300, Léo-Pariseau, bureau 1100
Place du Parc, Montréal (Québec) H2X 4C1

Télécopieur: (514) 849-3021
Courriel: gdesjardins@adaq.qc.ca
Téléphone: (514) 982-0104 ou 1 800 363-3923 (poste 230)

Voici un aperçu des développements de certains dossiers que nous menons et des nouvelles d'actualités reliées à votre secteur d'activités.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute information supplémentaire ou encore pour nous transmettre des renseignements qui nous permettront de mieux documenter nos dossiers.





Heures d'ouverture

Retour à la charge
sur les heures d'ouverture

Conjointement, les *Travailleurs et travailleuses unis de l'alimentation et du commerce* (T.U.A.C.), la *Fédération des travailleurs du Québec* (F.T.Q.), *Metro Richelieu, Loblaw, Sobeys* et l'A.D.A. ont réclamé au ministre Bachand qu'il termine la révision de la *Loi sur les heures et les jours d'admission dans les établissements commerciaux*, qu'il avait entamée à la fin de 2006.

Tel que l'avais réclamé l'A.D.A. lors de la commission parlementaire sur la question, les cosignataires réclament la fermeture stricte des commerces alimentaires excédant 4000 pi² lors des journées suivantes :

- 1er janvier
- Dimanche de Pâques
- 24 juin
- 1er lundi de septembre (fête du Travail)
- 25 décembre
- 26 décembre (avant 13 h)

Nous sommes confiants que le ministre Bachand répondra favorablement à cette demande à temps pour son application dès la période des fêtes 2008.

Alcool

Des détaillants **olympiens**

Le commerce de la bière devrait être reconnu comme une discipline olympique dans le contexte réglementaire et commercial québécois toujours plus inexplicable. Ainsi, toujours dans l'esprit olympique, l'A.D.A. a établi le podium du ridicule dans le commerce de la bière.

Médaille d'or

Profit sur une caisse de 24 : -8,20 $

Compte tenu de l'inaction du gouvernement québécois, responsable de fixer les prix minimums de la bière au détail, le prix minimum d'une caisse de 24 bouteilles des très populaires bières à 4 % (Coors Light, Bud Light) est de 20,83 $ et n'a plus aucun lien avec son prix coûtant, qui atteint 29,03 $.

Médaille d'argent

1 300 000 000 fois bénévoles

C'est environ 1 300 000 000 contenants à remplissages multiples de bière (bouteilles brunes) que les détaillants québécois ont perçus, triés, nettoyés et entreposés sans aucune rémunération de la part de ceux qui en bénéficient directement, les brasseurs.

Médaille de bronze

Malt ≠ Bière

En 2008, le gouvernement fédéral a une fois de plus démontré que le ridicule ne tue pas alors qu'il a statué de façon arbitraire qu'à partir de 12 % une boisson à base de malt n'est plus une bière, mais devient un spiritueux et ne peut donc plus être vendue (au Québec) que dans les succursales de la SAQ.

Un autre délai **dans le dossier Costco**

Le *Tribunal administratif du Québec* (TAQ) n'a toujours pas rendu son verdict relativement à l'appel logé par le commerce Costco de Laval trouvé coupable de ne pas respecter les dispositions d'un détenteur de permis d'alcool catégorie épicier (obligation de détenir 51 % de denrées alimentaires).

Nous n'avons pas pu obtenir de détails sur les raisons qui expliquent ce délai inhabituel, alors que le délai prescrit est habituellement d'un maximum de trois mois.

Agroalimentaire

Décision de la RMAAQ : **hausse insuffisante des prix du lait**

S'appuyant sur la récente décision de la *Commission canadienne du lait* (CCL) de hausser les prix du lait pour les producteurs, la *Régie des marchés agricoles et agroalimentaires du Québec* (RMAAQ) a dit considérer raisonnable de hausser les prix minimums et maximums du lait pour les consommateurs, de 0,03 $/litre. Une hausse qui, comme à l'habitude, ne tardera pas à être absorbée par les laiteries.

Dans sa décision, la RMAAQ a tenu à préciser le caractère d'exception de la présente modification et le fait que cette dernière sera prise en compte dans sa future estimation de l'évolution annuelle des coûts. Pas un seul mot relativement aux autres préoccupations soulevées par les différents groupes qui se sont présentés devant elle, comme si seule la hausse des prix de l'essence avait un impact sur le marché du lait au détail. On n'y décèle rien qui soit susceptible de se régler.

L'A.D.A. avait pourtant réclamé deux mesures primordiales afin d'en finir une fois pour toutes avec l'utilisation inappropriée du lait comme produit d'appel et ses effets pervers :

- Diminuer l'attrait du lait comme produit d'appel en interdisant la publicité de toute référence aux prix du lait en dehors des étalages et du produit lui-même.
- Effectuer un rattrapage graduel de l'écart béant entre les prix minimums et coûtants du format de 4 litres de lait, en garantissant qu'un point de pourcentage soit appliqué au prix coûtant des détaillants jusqu'à la disparition de l'écart.

Pour l'année 2008, une telle démarche signifierait une hausse de 0,05 $ du prix minimum actuel à 5,31 $ du format de 4 litres (2 %), ce qui amènerait l'écart à –0,22 $. En 5-6 ans, l'écart serait définitivement comblé. L'A.D.A. va revenir à la charge avec ces questions primordiales, puisqu'il en va de la mise en marché ordonnée du lait sur le marché québécois.

Une taxe **sur les dépôts ?**

Les fonctionnaires de Revenu Québec croient avoir identifié une nouvelle et surprenante mesure pour augmenter les revenus de l'État québécois, soit de taxer les caisses servant à transporter le lait ainsi que les palettes qui servent au transport des denrées alimentaires.

Les autorités québécoises interprètent ces dépôts au point de vente comme une vente de produit, alors que le seul objectif de ce dépôt est de s'assurer que les produits retournent à l'expéditeur. Une telle mesure représenterait un fardeau administratif additionnel pour le moins inutile, considérant le fait que ce système de retour fonctionne très bien et ce, depuis de nombreuses années.

Une rencontre est prévue en septembre avec le ministre du Revenu, Jean-Marc Fournier, pour tenter de résoudre ce dossier. L'A.D.A sera au nombre des groupes qui rencontreront le ministre.

Entre parenthèses

Aucune loi n'oblige à cacher les bouteilles d'alcool dans un sac

Nous croyons qu'il était important d'en finir avec un vieux mythe datant de l'époque de la tempérance : c'est pourquoi nous vous rappelons qu'aucune loi n'oblige à cacher les bouteilles d'alcool achetées dans votre magasin dans un sac. Vos clients peuvent ainsi éviter d'utiliser un sac inutilement.

Par contre, les contenants doivent demeurer fermés tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de votre commerce, puisque différentes dispositions légales interdisent le fait qu'elles soient ouvertes. *Le Code de la sécurité routière* interdit notamment la consommation de boissons alcooliques sur les voies publiques. L'article 443 du *Code de la sécurité routière* s'applique sur les chemins privés ouverts à la circulation publique des véhicules routiers, ainsi que sur les terrains de centres commerciaux et autres terrains où le public est autorisé à circuler.

N'hésitez donc pas à informer vos clients de la situation qui prévaut.

Engagez-vous !

Connaître ses employés, ça rapporte !

Saviez-vous que 40% de votre main-d'oeuvre actuelle fait partie de la GÉNÉRATION Y (15-30 ans) ?

APPRENONS À MIEUX LES CONNAÎTRE !

COMMENT ?

En incitant vos employés à remplir le questionnaire relié au sondage sur la **GÉNÉRATION Y** !

QUAND ?

Au cours de l'automne, vous recevrez un questionnaire à transmettre à vos employés de cette génération.

POURQUOI ?

Les résultats de ce sondage sont indispensables pour préparer l'avenir et mieux connaître vos employés actuels et futurs. Ils vous permettront :

- **de faciliter le recrutement**
- **de mieux les accueillir dans votre milieu**
- **d'établir une rémunération qui les intéresse**
- **d'obtenir leur rendement maximum**
- **de faciliter l'organisation du travail.**

À partir de ces données, le **Comité sectoriel de main-d'oeuvre du commerce de l'alimentation** développera des outils essentiels à votre gestion, directement adaptés à la réalité des **Y**.

Ce sondage est conduit par le Service de l'enseignement de la gestion des ressources humaines des HEC Montréal.

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

1030, rue Beaubien Est, local 301, Montréal (Québec) H2S 1T4
Téléphone : 514 499-1598 Télécopieur : 514 499-3483

www.csmoca.org

Fondation Tirelire

Les producteurs de porcs du Québec aident les organismes à soulager la faim

Pour se rendre à bon porc!

2 millions de repas seront servis aux plus démunis

Récemment, le gouvernement fédéral a débloqué 50 millions $ pour le *Programme de réforme des porcs reproducteurs* visant à diminuer le cheptel de porcs. Il est spécifié dans ce programme que la viande produite par ces milliers de truies abattues ne doit pas se retrouver dans le réseau commercial pour la consommation humaine, mais qu'elle peut être transformée afin d'être remise aux banques alimentaires. Malheureusement, les coûts liés à cette transformation ne sont pas défrayés par le programme fédéral.

Ne pouvant laisser passer une aussi belle opportunité la Fondation Tirelire s'apprête à investir plus de 500 000$ dans ce programme afin de transformer la viande de 4000 truies en porc haché pour les banques alimentaires. Ainsi, près de 400 000kg de viande seront distribués à travers le Québec. Grâce à la participation des producteurs de porcs, cette viande, riche en protéines animales et faible en cholestérol, permettra de nourrir les plus démunis pendant un an!

- **La faim est une conséquence de la pauvreté.**
- **Au Québec, près de 1,2 million de personnes vivent sous le seuil de pauvreté.**
- **Plus de 700 000 d'entre elles n'ont pas accès à suffisamment de denrées alimentaires pour se nourrir tous les jours et 40% d'entre eux sont des enfants.**
- **Environ 275 000 personnes ont recours à de l'aide alimentaire plus d'une fois par mois (source: Bilan Faim 2005 AQBAM).**
- **Chaque année, environ 16 millions de repas sont servis aux personnes en difficultés.**

Des placements «nourrissants» pour les plus démunis

Malgré cet important chapitre, il reste encore bien des pages à écrire pour réaliser cette nouvelle histoire**… une histoire sans faim**.

L'insécurité alimentaire est une réalité concrète pour bien des gens au Québec et fait de plus en plus partie des préoccupations du public. Pour remplir sa mission, la Fondation Tirelire doit pouvoir compter sur un partenariat solide. En aidant la Fondation Tirelire, vous positionnez votre entreprise dans une situation «gagnant-gagnant». En effet, il est possible de constater qu'il y a de plus en plus de consommateurs qui choisissent les produits et les services en fonction de l'engagement social et philanthropique des entreprises. Ainsi, en plus d'aider à contrer l'insécurité alimentaire au Québec, vous avez l'opportunité de rehausser votre image et de susciter l'intérêt à l'égard de votre entreprise. Un don d'entreprise à la Fondation Tirelire constitue un moyen simple mais éloquent de prendre part activement à la lutte contre la faim, tout en démontrant à vos employés, clients et concitoyens que votre organisation s'intéresse à ce qui les touche.

Fondation Tirelire

555, boulevard Roland-Therrien, Bureau 120, Longueuil (Québec) J4H 4E
450-679-0540 poste 8547
www.fondationtirelire.com — fondation@upa.qc.ca

Devenez un "employeur de choix"

Pourquoi vous battre pour dénicher les talents quand ce sont eux qui pourraient se battre pour vous avoir?

Avec la **Trousse de RH à l'intention des épiciers** propriétaires et les **normes professionnelles nationales**, vous aurez à votre disposition deux ressources précieuses et très adaptables, conçues pour faciliter la gestion de votre personnel. Cela vous aidera à établir vos stratégies de RH en fonction des priorités de votre entreprise et, ainsi, à asseoir votre réputation d'employeur.

Votre personnel se montrera plus dévoué et plus productif, ce qui réduira le taux de roulement et renforcera la stabilité de vos effectifs.

Laissez-nous vous aider à développer votre capacité à attirer et à conserver la « crème de la crème ».

Pour commander, appelez le 1-888-675-3115
Pour commander en ligne, visitez
http://www.cfic-ccia.ca/fr/training_development.asp

191 The West Mall, Suite 1160, Toronto, Ontario M9C 5K8 **tél** 416-675-3115 **télécopieur** 416-675-3135 **website** www.cfic-ccia.ca **courriel** info@cfic-ccia.ca **sans frais** 1-888-675-3115

Canadian Food Industry Council / Le Conseil canadien de l'industrie de l'alimentation

Canada

3AAA

Attitude » Aptitude » Altitude

Conférence du CCDA-Québec
le 9 octobre 2008
au Palais des congrès de Montréal

Ateliers des distributeurs

PROVIGO

Glenn Acton
Les compagnies Loblaw Ltée
Vice-président principal,
Unité d'affaires fruits et légumes

metro

Christian Bourbonnière
Metro inc.
Vice-président principal,
Division du Québec

Sobeys inc.

Pierre Labelle
Sobeys Québec
Vice-président,
gestion par catégorie,
épicerie

Présidente du comité organisateur de la conférence 2008
Johanne Choinière, Vice-présidente principale,
Centrale nationale d'achats et marques privées, METRO INC.

Le **rendez-vous**
de l'industrie alimentaire
à ne pas manquer !

Conseil canadien des distributeurs en alimentation
Canadian Council of Grocery Distributors

Pour plus d'informations et pour vous inscrire,
visitez notre site web au **www.ccda.ca**

Maître de cérémonie :
Annie Pelletier,
médaillée olympique

Conférenciers :
Luc Dupont,
Professeur département
de communication,
Université d'Ottawa
Comment concevoir des emballages
qui maximisent vos ventes

Robert Départie,
Président et chef de la direction
Vidéotron
Attitude dans le changement

Pierre Lavoie,
Conférencier
Conférence de motivation

ASSURANCES HABITATION et **AUTO DE GROUPE**
pour les membres de l'**Association des détaillants en alimentation du Québec**

Programme d'assurance
parrainé par :

Association des détaillants en alimentation du Québec

Dites **adieu** à votre **franchise**

« *Voilà mon* AVANTAGE. »

En tant que membre de l'**Association des détaillants en alimentation du Québec**, vous pouvez profiter des **tarifs de groupe préférentiels, des produits d'assurance innovateurs et du service hors pair** de TD Assurance Meloche Monnex.

Être victime d'un accident ou d'un vol de voiture est souvent stressant. **Adieu franchise**MC peut vous aider à alléger vos soucis. Ajoutez cette option à votre police auto et vous n'aurez rien à payer en cas d'incident couvert.

DEMANDEZ UNE SOUMISSION DÈS AUJOURD'HUI
et vous pourriez **GAGNER 50 000 $ COMPTANT**
pour vos projets de rénovation[1]**!**

1 866 296 0888
Groupe.TDAssurance.com/adaq

Le programme d'assurances habitation et auto de TD Assurance Meloche Monnex est souscrit par Primmum compagnie d'assurance. En raison des lois provinciales, notre programme d'assurance auto n'est pas offert en Colombie-Britannique, au Manitoba et en Saskatchewan. TD Assurance[MD] est une marque de commerce déposée de La Banque Toronto-Dominion utilisée sous licence par Primmum compagnie d'assurance. Meloche Monnex[MD] et Adieu franchise[MC] sont des marques de commerce de Meloche Monnex inc. utilisées sous licence par Primmum compagnie d'assurance.

[1] **Aucun achat requis.** La valeur du prix est de 50 000 $. Certaines conditions et restrictions s'appliquent. Pour plus de détails, veuillez consulter le règlement du concours sur le site Groupe.TDAssurance.com/renovation.

Que savez-vous du droit de refus ?

1. Que peut faire le travailleur ?

- Selon la loi, un travailleur a le droit de refuser d'exécuter un travail qui présente un danger pour lui ou pour une autre personne.
- Il ne peut pas exercer ce droit si le refus met en péril la vie, la santé ou l'intégrité physique d'une autre personne (ex.: un pompier en service).
- Il doit aviser immédiatement son supérieur (ou un représentant de l'employeur), et lui donner les raisons de son refus de travail.
- Il doit rester disponible sur les lieux de travail, pour exécuter d'autres tâches, s'il y a lieu.

2. Que doit faire l'employeur ?

- L'employeur convoque le représentant du travailleur (représentant à la prévention, représentant syndical ou travailleur désigné).
- L'employeur et le représentant du travailleur examinent la situation et proposent des solutions pour apporter des corrections

3. En désaccord ?

- Si l'employeur et le représentant du travailleur ne s'entendent pas sur le danger ou la solution, ils peuvent demander l'intervention d'un inspecteur de la CSST.
- Si le travailleur croit que le danger est toujours présent, il peut maintenir son refus et demander l'intervention d'un inspecteur de la CSST.
- L'inspecteur de la CSST détermine si le danger justifie le refus. Sa décision prend effet immédiatement. Elle doit être suivie même si les parties ne sont pas d'accord.
- L'employeur et le travailleur ou son représentant peuvent toutefois demander une révision de la décision auprès de la CSST.

4. Que savoir d'autre sur le droit de refus ?

- Dans certaines circonstances, l'employeur peut demander à un autre travailleur de remplacer le travailleur qui exerce son droit de refus.
- Il doit informer le remplaçant du refus et des motifs du refus. Ce travailleur peut alors accepter ou refuser d'exécuter le travail.
- Le travailleur ne peut pas être congédié parce qu'il exerce son droit de refus. Il continue de recevoir son salaire et aucune sanction ne peut lui être imposée.
- Si l'employeur considère que le travailleur abuse de ce droit, c'est lui qui doit en faire la preuve.

Source : C.S.S.T.

INNOVATIONS
ALIMENTAIRES CANADA '08

OÙ LES MEILLEURS ÉPICIERS MAGASINENT

Tous les détaillants en alimentation qui participent comme délégués à toute la conférence et l'exposition courront la chance de gagner un Ford Mustang '09.

DIMANCHE, 26 OCTOBRE ET LUNDI, 27 OCTOBRE

Pour de l'information aux visiteurs, veuillez contacter Mia Guillo
1.800.387.0175 or 416.492.2325 x242 or mguillo@cfig.ca

Pour de l'information aux exposants, veuillez contacter Kristina Toomey
1.800.387.0175 or 416.492.2325 x231 or ktoomey@cfig.ca

www.groceryinnovations.com

GROCERY INNOVATIONS CANADA
+
INNOVATIONS ALIMENTAIRES CANADA

La solution miracle à vos problèmes

d'assurances collectives 1-877-315-8172

Parce que vous avez sans doute autre chose à faire que de vous préoccuper de vos assurances collectives, confiez-en la gestion à des professionnels. Assurances Séguin Services Financiers s'en occupe !

Notre équipe offre une solution différente en matière d'assurances collectives.
Pour de plus amples informations, n'hésitez pas à nous contacter.

CROIX BLEUE MEDAVIE

ASSURANCES SÉGUIN SERVICES FINANCIERS
CABINET DE SERVICES FINANCIERS

ASSURANCES SÉGUIN SERVICES FINANCIERS
5125 Du Trianon, bureau 308
Montréal (Québec) H1M 2S5

Karl-Érik Séguin
Michel Séguin
Tél. : 514-315-8172
Téléc. : 514-353-3288
Sans frais : 1-877-315-8172
Courriel : keseguin@assurancesseguin.com

La carte fidélité
et la fraude aux caisses

Pas de carte fidélité??? Parfait, moi j'en ai une!!!

Plusieurs commerces ont implanté la carte fidélité afin de fidéliser leur clientèle. Les compagnies telles que *Air Miles* et *Aeroplan* font beaucoup de publicité afin d'attirer de nouveaux clients dans les commerces associés avec ces cartes et ces cadeaux.

Si la publicité et les cadeaux sont attrayants pour les clients, soyez assurés qu'ils le sont tout autant pour les employés qui travaillent à la caisse.

Si un client ne présente pas de carte lors d'une transaction et que la caissière enregistre sa carte personnelle, en vue de se procurer des points pour un prochain voyage à Cuba…Est-ce un vol?

La réponse est oui, pour la simple et bonne raison que ces points ne sont pas gratuits pour le magasin ou la bannière. Chaque point a un coût. Alors, si une caissière prend des points pour une transaction dont elle n'est pas la cliente, elle commet un vol au même titre qu'un employé qui prend la prime cadeau qui vient avec un produit spécifique.

Est-ce un vol fréquent?

La réponse est aussi oui, et ce, pour la simple raison que les employés n'y voient pas de vol ou ne comprennent pas que ces points ont un coût, payé par les commerçants.

Vous devez informer votre personnel de la fonction de ces points ainsi que de votre position quant à la nature du geste commis (vol, fraude, bris de procédure…).

Comment détecte-on ce type de vol ?

Nous vous conseillons de faire une analyse du rapport d'exception que vous envoient ces compagnies. Ces rapports contiennent les transactions multiples dans la même journée ou semaine. Ainsi, le numéro de la carte d'un employé qui utilise sa carte personnelle lorsque le client n'en présente pas sera inscrit dans ce rapport comme une anomalie.

Bon trimestre!
Cynthia Breault
Vice-présidente - Opérations

NOUVELLE RUBRIQUE

C'est avec plaisir que RADAR présente sa nouvelle rubrique, laquelle traitera des problèmes en matière de ressources humaines que doivent surmonter les membres de l'Association des détaillants en alimentation du Québec (A.D.A.). Étant donné que le marché du travail se resserre partout dans la province et que les jeunes travailleurs se font de moins en moins nombreux (la majeure partie de notre main-d'œuvre), il est important que les épiciers propriétaires commencent à penser à diverses façons de gérer cet aspect de notre secteur d'activité, et ce, dans un contexte démographique en plein changement.

Cette rubrique sollicitera l'expertise des partenaires de l'A.D.A. des quatre coins de la province et du pays. Ces experts seront appelés à fournir des conseils pratiques relativement à la gestion d'un des atouts les plus importants de votre entreprise : vos employés.

Notre premier article portera sur le coût de la rotation du personnel, une dépense sans facture dont l'impact sur votre résultat est probablement plus important que ce que vous croyez. Cet article est fourni par le Conseil canadien de l'industrie de l'alimentation (CCIA), un des partenaires de l'A.D.A. Il s'agit d'un article qui tire ses sources d'une recherche très récente effectuée par le CCIA.

La rotation du personnel : **Une dépense sans facture**

Il appert que le taux élevé de la rotation du personnel est devenu une réalité acceptée par notre industrie depuis environ une dizaine d'années. Au cours de ces années, le nombre de postes à temps partiel a connu une hausse importante et fut accompagné d'une augmentation proportionnelle du taux de la rotation du personnel. Selon une recherche effectuée au début de l'année 2008 par le Conseil canadien de l'industrie de l'alimentation (CCIA), le taux moyen annuel de la rotation du personnel au Québec atteint 27,6%. Ce taux augmente à 35,1% du côté des employés qui n'occupent pas un poste de gestion et grimpe à 43,1% du côté du personnel non cadre à temps partiel.1

J'ai la certitude que vous êtes nombreux à évoluer dans cette réalité et je me demande si vous avez cessé de tenir compte des répercussions de la rotation du personnel. L'industrie alimentaire est une industrie axée sur le résultat, alors prenons quelques instants pour traiter de ce point. Le CCIA a consulté les directeurs de magasin de partout au pays afin d'identifier les coûts élevés associés au remplacement des employés, un processus qui demande d'effectuer des tâches administratives, d'apporter des changements à la liste de paie, d'annoncer les postes à doter, d'examiner des C.V., d'effectuer des entrevues, de former et d'orienter les nouveaux employés, et de fournir du matériel accessoire.

Grâce à l'information recueillie, le CCIA a déterminé que le départ d'un employé de premier plan à temps partiel entraîne des dépenses moyennes approximatives de 1 500 $. Ce montant semble peu élevé, n'est-ce pas? Toutefois, ce montant est imputé directement de votre résultat. Il faut donc songer à votre marge nette. Vous approchez-vous de la moyenne de l'industrie de 2 à 3% ? Si tel est le cas, alors vous devez réaliser des ventes de l'ordre de 60 000 $ pour couvrir le coût de la rotation de votre personnel! Par surcroît, avec un taux moyen de 43,1 % de rotation du personnel non-cadre à temps partiel, il est probable que vous devriez multiplier ce montant par 20, 30 ou plus. Tout d'un coup, il est question d'une perte approximative de 1,5 million $ en ventes attribuable à un problème de rotation du personnel.

Il est à noter que ces chiffres sont prudents et établis uniquement sur des coûts tangibles. Et qu'en est-il des répercussions moins tangibles du taux élevé de la rotation du personnel? Que se passe-t-il du côté de la productivité, du service à la clientèle, de la fidélité des clients, du bris d'équipement, des blessures en milieu de travail et des autres situations indésirables associées au manque d'expérience des employés?

> Tout d'un coup, il est question d'une perte approximative de 1,5 million $ en ventes attribuable à un problème de rotation du personnel.

Aimeriez-vous calculer le coût réel de la rotation de votre personnel? Le CCIA a créé des outils de calcul, lesquels sont disponibles sur le Web. Vous pouvez trouver ces outils à notre site Web au **www.cfic-ccia.ca**. L'outil de calcul est disponible en version détaillée ou exprès – celui-ci comprend certaines moyennes de l'industrie. De plus, un guide des pratiques exemplaires est mis à votre disposition étant donné qu'il est toujours préférable de proposer des solutions aux problèmes identifiés. Ce guide identifie quelques pistes de solution que peuvent suivre les épiciers propriétaires en vue de s'attaquer aux quatre principaux facteurs associés au taux élevé de la rotation du personnel.

Notre industrie repose essentiellement sur diverses mesures. Conséquemment, tout ce qui est mesurable est réalisable. Songez à ajouter votre taux de rotation du personnel à la liste des objectifs que vous souhaitez atteindre. Calculez ensuite votre résultat et constatez les économies que vous avez réalisées.

Présentation **des TCAQ**

Les tables de concertation agroalimentaire du Québec (TCAQ) ont pour mission la coordination des efforts de développement du secteur bioalimentaire régional du Québec.

Les 15 TCAQ sont régies par des conseils d'administration dont les membres proviennent des différents maillons de la filière agroalimentaire régionale et des organismes de développement bioalimentaire oeuvrant sur les plans local et régional.

Les TCAQ ont doté la plupart des régions du Québec d'une planification stratégique régionale pour le développement du secteur bioalimentaire. Ces plans ont permis de stimuler une dynamique concertée pour le développement agroalimentaire régional.

Dixième tournoi de golf **de la table agroalimentaire du Saguenay–Lac-Saint-Jean**

La Table agroalimentaire du Saguenay–Lac-Saint-Jean a tenu, pour une dixième année consécutive, son tournoi de golf qui a été couronné d'un vif succès. Celui-ci s'est déroulé le jeudi 21 août dernier au Club de golf Lac-Saint-Jean de Saint-Gédéon. Pour la circonstance, l'honorable Jean-Pierre Blackburn, député Jonquière–Alma et ministre de l'Agence de développement économique du Canada et ministre du Travail, agissait à titre de président d'honneur. Aussi, la chaîne d'alimentation Métro a accepté une fois de plus à s'associer à notre activité en tant que commanditaire « Platine ».

Le repas, fort apprécié par les participants, a été préparé par la Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec, sous la direction de M. Louis Boivin, chef exécutif du restaurant Le Spag. Un don de 1 800 $ a été remis à cet organisme.

Ce tournoi a permis de recueillir, et ce, grâce à nos généreux partenaires, commanditaires et à nos 325 participants, les fonds nécessaires pour la réalisation de projets de développement pour les entreprises agroalimentaires de la région.

Également, nous tenons à remercier chaleureusement tous les participants, les participantes et toute l'équipe ayant travaillé à la préparation et à la réalisation de cet événement.

Abordons ce nouveau jour ensemble!

Imperial Tobacco Compagnie aide les détaillants à composer avec la nouvelle réalité d'un marché restreint. Aujourd'hui et demain. Pour l'avenir.

- Un portfolio complet de marques de premier rang et en croissance
- La présence d'un représentant commercial professionnel, sur les lieux chaque semaine, pour dispenser des conseils personnalisés
- Des offres commerciales nouvelles et actualisées pour demeurer concurrentiel dans un marché aux conditions changeantes
- Des outils commerciaux inégalés, des services de pointe et une mine d'information pour favoriser votre rendement

Notre but est de vous aider à tirer profit de cette nouvelle réalité, à court et à long terme. Mettez nos experts à contribution. Grâce à une communication ouverte, nous pourrons vous faciliter la tâche et vous permettre de progresser.

Imperial Tobacco Compagnie

Nouveau jour
Nouvelles opportunités

Les informations sur les produits ci-mentionnés servent à garantir que vous possédiez les informations exactes sur les produits que vous vendez. Ces renseignements ne visent pas à faire de la publicité sur les produits du tabac auprès des consommateurs et un tel usage est formellement interdit. Ne pas placer ce document à la vue des consommateurs.