RADAR

ASSOCIATION
DES DÉTAILLANTS
EN ALIMENTATION
DU QUÉBEC

Juillet-Août-Septembre
2016

De retour pour une 4e édition!

Détails en page **6**

GUICHET

Quand l'AMF va-t-elle faire son job?

P.8

ALCOOL DU QUÉBEC

Presqu'un 100 % pour l'ADA

P.9

PAQUET NEUTRE

Le fédéral ira de l'avant

P.12

POINT DE VUE

PREMIER ARRIVÉ, PREMIER SERVI!

Détaillants, Fournisseurs,

Cet été, l'ADA nous offre une occasion en or de montrer à nos clients notre savoir-faire en matière de mise en marché des produits du Québec. Eh oui, le concours *Les Aliments du Québec dans mon panier* est de retour et aura lieu du 1er au 31 août 2016. Dépêchez-vous, vous avez jusqu'au 31 juillet pour vous inscrire et il ne peut y avoir deux inscriptions avec le même CUP. À ce sujet, la règle est simple : premier arrivé, premier servi!

Pour ceux et celles qui se cherchent une raison de participer : dites-vous que c'est le prétexte idéal pour démontrer au maire Labeaume que la mise en marché des aliments du Québec... on s'y connait (voir page 11)! Jour après jour, nous côtoyons les producteurs et les transformateurs d'ici et nous prenons soin de bien mettre en évidence leurs produits sur nos tablettes. Le concours, c'est un prétexte pour nous sortir de notre zone de confort et pour amener la collaboration détaillant-fournisseur à un autre niveau afin de faire vivre une expérience différente à nos clients.

Ce n'est pas un concours de vente : le jury est à la recherche de projets originaux... bref de l'effet WOW. Moi, j'embarque, et vous?

Tournoi de golf

Parlant de participation, je souhaite remercier tous les gens présents à notre 53e tournoi de golf. Quelle belle journée! À en déduire par la quantité de sourires qu'on aperçoit sur les photos de l'événement, on peut dire mission accomplie ! J'en profite pour remercier chaleureusement nos nombreux commanditaires et je vous invite à regarder quelques photos de l'événement en page 14.

Congrès

En terminant, je vous encourage à prendre connaissance du programme de notre prochain congrès annuel (voir page 22). Fidèle à son habitude, notre équipe vous a concocté un beau mélange de séances d'information pertinente et de spectacles pour faire lever le party. Je vous le dis : vous ne voulez pas manquer ça! L'événement aura lieu les 11, 12 et 13 novembre prochain, au Fairmont Manoir Richelieu situé à La Malbaie. J'espère vous y voir en grand nombre.

Daniel Choquette
Président

LE LAIT, LE LAIT... EH OUI, ENCORE LE LAIT!

Je m'en confesse, ces derniers temps, j'avais une fixation sur le lait. Vous savez, un important débat avait cours à la Régie des marchés agricoles et l'avenir de la catégorie du lait était en péril. Heureusement, je peux maintenant mieux dormir alors qu'une nouvelle que nous attendions avec grande impatience nous a enfin été livrée ce lundi 6 juin, en fin d'après-midi.

Lors des audiences tenues le 28 avril dernier, les régisseurs ont écouté religieusement les explications et études fournies conjointement par Charles Langlois du Conseil des industriels laitiers du Québec et Dominique Benoît d'Agropur. Ils ont déposé des données démontrant une perte de revenus de l'ordre d'environ 30 millions $ annuellement pour l'industrie, si jamais la Régie maintenait sa décision de sortir certains produits de la catégorie du lait à valeur ajoutée en leur imposant un prix maximum.

De plus, ils ont expliqué aux régisseurs que l'imposition d'un prix maximum sur ces produits aurait pour conséquence de compromettre non seulement la viabilité des petites laiteries régionales, mais aussi des emplois bien rémunérés.

Le consommateur est bien servi par les détaillants, car plus de 99% d'entre eux retrouvent du lait régulier dans nos comptoirs. La part de marché du lait régulier est quand même assez stable d'année en année, soit autour de 70%.

Cette décision, si elle avait été maintenue, aurait certainement forcé le détaillant à revoir complètement sa structure de prix pour cette catégorie et il est presque assuré que nous n'aurions jamais plus été capables d'offrir le format 4 litres de lait régulier au prix minimum comme nous le faisons depuis plusieurs années déjà.

Les régisseurs ont très bien compris cette réalité et ils ont pris une très sage décision en annulant la décision 10669 de juin 2015 et en maintenant en place dans son intégralité l'ancien texte. Je dois aussi féliciter Nathalie St-Pierre du Conseil canadien du commerce de détail qui a, elle aussi, déposé une étude exhaustive et qui s'est engagée à ce que dans la nouvelle zone 4, la disponibilité du lait régulier soit assurée pour les consommateurs. Dorénavant, cette nouvelle région aura, elle aussi, des prix régis. Nous avons également expliqué à la Régie que si une telle décision était maintenue, nous étions convaincus que plusieurs petites surfaces cesseraient de vendre certains produits, car non rentables, ce qui pénaliserait de façon importante le consommateur.

Je salue donc haut et fort la sagesse qu'ont eue les régisseurs. Ils ont très bien compris les impacts non seulement pour l'industrie, mais surtout pour le consommateur.

Les rencontres de députés, c'est payant !

Pour ce qui est de la consigne, les discussions continuent. Je peux vous assurer que les quelque 90 députés que vous avez rencontrés dans vos magasins ont très bien compris que vous ne pouvez en prendre plus.

Ce qui m'amène au dossier des cartes de crédit. Prenez très au sérieux les informations que nous vous avons fait parvenir dans notre envoi courriel du 5 mai dernier «Action : Carte de crédit» . La même méthode s'applique maintenant à vos députés fédéraux. Il vous faut entrer en contact avec eux et leur expliquer que la situation présente n'est plus tenable, car elle a dépassé, et de loin, les limites de l'acceptable et a beaucoup détérioré la situation financière de nos entreprises.

En dernier lieu, je voudrais prendre quelques instants pour remercier tous ceux et celles qui ont fait de notre tournoi de golf un réel succès, sous la gouverne de Louise et son équipe qui, chaque année, s'assurent que notre journée soit chaude et remplie de soleil.

Florent Gravel
Président-directeur général

Association
des détaillants
en alimentation
du Québec

Fondée en 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 de défendre et de représenter leurs intérêts professionnels, sociopolitiques et économiques quels que soient leur bannière et le type de surface qu'ils opèrent.

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

Téléphone : (514) 982-0104 ‣ 1 (800) 363-3923
Télécopieur : (514) 849-3021 ‣ info@adaq.qc.ca
2120, rue Sherbrooke Est, bureau 900,
Montréal (Québec) H2K 1C3

adaq.qc.ca

Dépôt légal : Bibliothèque nationale du Canada
Bibliothèque nationale du Québec

ISSN : 1708-4776

RADAR

ÉDITEUR
Florent Gravel
info@adaq.qc.ca

COMITÉ DE RÉDACTION
Mathieu Fraser
mfraser@adaq.qc.ca
Pierre-Alexandre Blouin
pblouin@adaq.qc.ca

DESIGN + DIRECTION ARTISTIQUE
Sylvain Toulouse
sylvaintoulouse.com

RÉVISION LINGUISTIQUE
Gabriel Doré
gabriel.dore@gmail.com

CONSEIL D'ADMINISTRATION

COMITÉ EXÉCUTIF
Daniel Choquette, Président
André Forget, Vice-président
Michel Dépatie, Trésorier
Ginette Reid, Secrétaire

ADMINISTRATEURS
Dominic Arsenault
Jonathan Champagne
Marcel Clermont
Marc DeMontigny
Bruno Desrochers
Jasen Gaouette
Guillaume Laroche
Jean-François Marcoux
Michel Milot
Sophie Provencher

PERMANENCE DE L'ADA

Florent Gravel
Président-directeur général
Pierre-Alexandre Blouin
Vice-président, Affaires publiques
Ginette Desjardins
Adjointe au président-directeur général et coordonnatrice, section des membres-fournisseurs
Mathieu Fraser
Conseiller, Communications et affaires publiques
Iris Simard Tremblay
Adjointe aux communications
Élisa Gonzalez
Analyste, Affaires publiques
Louise Gravel
Directrice, Événements et base de données
Manon Dextras
Directrice, Finances et administration

CHOIX ENVIRONNEMENTAL · ENVIRONMENTAL CHOICE

50% FSC www.fsc.org

SOMMAIRE

SECTION MEMBRES-FOURNISSEURS 5

CONCOURS LES ALIMENTS DU QUÉBEC DANS MON PANIER ! 6

SUIVI DE DOSSIERS

PAIEMENT

Guichet automatique bancaire : Quand l'AMF va-t-elle faire son job? 8

Frais de carte de crédit : Le projet de loi C-236 est la solution! 8

ALCOOL

Alcools québécois : Presqu'un 100 % pour l'ADA 9

AGROALIMENTAIRE

OGM : Beaucoup de choses à apprendre de l'expérience du Vermont 10

Achat local : Le maire Labeaume devrait aller faire l'épicerie plus souvent! 11

Gaspillage alimentaire : Des puces électroniques qui pourraient réduire les pertes 11

ENVIRONNEMENT

Sacs de plastique : Enfin Recyc-Québec s'en mêle! 12

DOSSIERS DIVERS

Salaire minimum à 15 $: Si on pouvait... 12

TABAC

Important réseau de contrebande démantelé 13

La Cour suprême refuse d'entendre l'appel d'un fabricant de tabac 13

Paquet de cigarettes neutre : Le fédéral ira de l'avant 13

À LA MÉMOIRE DE 13

RETOUR SUR LE TOURNOI DE GOLF DE L'ADA 14

RETOUR SUR LE SIAL CANADA 20

CONGRÈS ANNUEL DE L'ADA 22

CHRONIQUES

À chacun son métier et les moutons seront bien gardés 26

Recette gagnante pour être un bon leader! 27

Programme de récupération en supermarchés 28

ACTUALITÉ DES TCAQ 31

Vous appréciez notre travail ?

Devenez membre détaillant ou fournisseur.
www.adaq.qc.ca

Suivez-nous | **Commentez**

CONTACTEZ-NOUS
Mathieu Fraser
514-982-0104 poste 244
mfraser@adaq.qc.ca

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

Association des détaillants en alimentation du Québec

SMF SECTION MEMBRES-FOURNISSEURS

VENEZ CÉLÉBRER AVEC NOUS!

Cher(e)s collègues de l'industrie,

À chaque année, le tournoi de golf de l'ADA nous rappelle que l'été est à nos portes et, plus que jamais cette année, nous avons pu en témoigner. La température était exceptionnelle, le terrain en excellente condition et l'organisation de cet événement, comme vous pouvez en attester, fut remarquable. Rarement pouvons-nous participer à un événement d'envergure qui se conclut à 20h et qui peut se targuer de voir TOUS les participants quitter les lieux avec grande satisfaction. Nous devons assurément tirer de grandes leçons de cette façon de faire et remercier très sincèrement les organisateurs pour l'efficacité dont ils ont su faire preuve lors de cette splendide journée.

J'espère que vous aurez su profiter de la saison estivale afin de refaire le plein d'énergie et d'entamer le dernier droit de cette année 2016 déjà bien amorcée. Le dilemme qui nous guette tous maintenant et qui est dorénavant une réalité avec laquelle nous devons tous composer est la crainte de s'absenter du travail pour prendre des vacances! J'entends régulièrement la remarque suivante: « je dois prendre mes courriels en vacances si je ne veux pas payer le prix à mon retour ». Ceci est devenu la norme pour la plupart d'entre nous... malheureusement! Ne vous arrive-t-il pas de vous surprendre à rêver à quel point il serait bien de pouvoir apprécier du temps de qualité avec vos proches sans vous « cacher » pour vous assurer qu'il n'y a pas de « feux à éteindre »?

En terminant, c'est avec grand plaisir que je vous invite à notre congrès qui se tiendra au Manoir Richelieu, situé à La Malbaie, les 11, 12 et 13 novembre prochain. Pour l'occasion, votre SMF vous réserve une intronisation haute en couleur et en émotions. En effet, nous avons l'honneur de vous annoncer que M. Jean-Pierre Léger, fondateur des Rôtisseries St-Hubert, un joyau québécois de renommée nord-américaine, a accepté avec joie d'être intronisé au Temple de la Renommée ADA de la Section des Membres-Fournisseurs. Il recevra cette plus haute distinction pour les deux volets : individuel et corporatif. Il va sans dire que cette nomination est entièrement méritée et j'espère sincèrement que vous vous déplacerez en grand nombre pour venir célébrer avec nous la très grande réussite de cet homme qui a su bâtir un empire et une entreprise très enviée et prisée par tous.

Au plaisir de vous y voir en grand nombre!

Cordialement,

Marc Sauvageau
Président SMF

CONCOURS

LES ALIMENTS DU QUÉBEC *dans mon panier !*

ALIMENTS DU QUÉBEC

QUE LES MEILLEURS GAGNENT !

1er au 31 août 2016

(Date limite d'inscription : 31 juillet 2016)

Inscription en cours !

C'est avec grand plaisir que nous vous annonçons le retour du concours *Les Aliments du Québec dans mon panier!* Une fois de plus, vous êtes invités à rivaliser d'originalité afin de mettre en valeur les produits du Québec en magasin.

L'idée est de créer une saine compétition au sein de l'industrie afin de générer des projets de marchandisage originaux aux quatre coins du Québec.

UNE IMPORTANTE RECONNAISSANCE

En plus d'obtenir une vidéo promotionnelle présentant les dessous de leur projet, les trois partenariats détaillants-fournisseurs gagnants seront honorés par leurs pairs lors du prestigieux congrès annuel de l'ADA qui aura lieu au Fairmont Manoir Richelieu en novembre 2016.

DÉPÊCHEZ-VOUS!

Nous vous rappelons qu'il ne peut pas y avoir deux participants avec le même produit (CUP). Dépêchez-vous, trouvez un partenaire et acheminez votre formulaire d'inscription sans plus tarder.

DATE LIMITE

Votre inscription doit être complétée au plus tard le 31 juillet et votre projet de marchandisage doit être réalisé du 1er au 31 août 2016.

DÉTAILS ET INSCRIPTION

www.concoursalimentsduquebec.com

SUIVI DE DOSSIERS

Cette section fait état de l'avancement des dossiers que nous menons. On y présente également l'actualité reliée au secteur du détail en alimentation. N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir des informations supplémentaires ou encore pour nous transmettre des renseignements afin de mieux documenter nos dossiers.

PAIEMENT

GUICHET AUTOMATIQUE BANCAIRE : QUAND L'AMF VA-T-ELLE FAIRE SON JOB? ▼

Trois ans après l'entrée en vigueur de la nouvelle réglementation encadrant l'utilisation des guichets automatiques bancaires privés (GAB), une série d'articles parus dans le Journal de Montréal démontrent que l'Autorité des marchés financiers (AMF) peine à s'acquitter de son mandat. En effet, une équipe du Journal a trouvé plusieurs guichets opérationnels qui n'arboraient pas la vignette obligatoire de l'AMF.

En 2014, l'AMF diffusait une note dans laquelle elle indiquait le nombre de permis qu'elle avait octroyé. À l'époque, nous étions déçus, mais pas surpris d'apprendre que le nombre de GAB en opération avait chuté drastiquement. Déçus, puisque les GAB constituent une des seules alternatives pour éviter aux détaillants de payer les frais ahurissants afin d'accepter les paiements par carte de crédit. Pas surpris, puisqu'à l'époque, nous pensions que le fardeau règlementaire ainsi que les frais récurrents avaient convaincu bon nombre de propriétaires de guichet à « tirer la plug ». Toutefois, les récentes révélations du Journal démontrent que la diminution du nombre de guichets en opération n'était pas aussi considérable que le laissaient entendre les chiffres de l'AMF. En réalité, il y a très peu de guichets « autorisés », mais il y en a plusieurs milliers en opération.

> « Pour les détaillants légaux comme moi qui se plient aux multiples exigences des autorités et qui paient des frais considérables pour opérer mes guichets, c'est insultant de constater que, sans la vigie du Journal, l'AMF n'aurait probablement jamais attrapé les opérateurs clandestins. »
>
> *André Forget, V-P du CA de l'ADA*

Rappelons que ce nouvel encadrement règlementaire des GAB découle de l'adoption de la Loi sur les entreprises de services monétaires adoptée en décembre 2010 et mise en application en 2013. Par cette loi, le gouvernement souhaitait, à juste titre, lutter contre l'évasion fiscale. À l'époque, les membres de l'ADA s'étaient impliqués activement dans ce dossier afin de souligner l'importance d'encadrer le milieu, sans pour autant trop alourdir le processus. Nous avions également mentionné aux autorités qu'il serait important que l'AMF prenne les moyens nécessaires afin de bien informer les opérateurs de leurs nouvelles obligations. Force est d'admettre que cela n'a pas été le cas. Résultat : une part considérable des GAB sont opérés dans l'illégalité.

En terminant, si pour une raison ou une autre vous opérez un guichet qui n'est toujours pas dûment autorisé par l'AMF, il est temps de vous activer. Revenu Québec a annoncé que dorénavant ses inspecteurs aideront l'AMF à s'acquitter de son mandat et effectueront la vérification de conformité des GAB. Bref, si ce n'est déjà fait, enregistrez votre guichet le plus rapidement possible!

Pour enregistrer votre guichet :
1-877-525-0337

Nombre approximatif de guichets opérationnels au Québec	
2013	5 000
2014	2 500
2017	3 420

FRAIS DE CARTE DE CRÉDIT : LE PROJET DE LOI C-236 EST LA SOLUTION! ▼

Êtes-vous au courant du montant d'argent que vous payez en frais pour accepter les paiements par carte de crédit? Si votre réponse est non, il est temps d'étudier votre relevé de transaction… vous n'en croirez pas vos yeux! À l'ADA, cela fait plusieurs années qu'on milite afin que le gouvernement puisse plafonner ces frais. Alors que plusieurs pays comparables au Canada ont plafonné les taux 0,5 % ou 0,3 %, au Canada, ils sont en moyenne 4 fois plus élevés. Rien ne peut expliquer cet écart!

Le dépôt récent du projet de loi fédérale C-236, de la députée Linda Lapointe, représente une avancée importante dans ce combat visant à rétablir un certain équilibre dans le système de paiement canadien. En effet, il propose de permettre au ministre des Finances du Canada de plafonner les frais qui vous sont chargés pour accepter les paiements par carte de crédit. Toutefois, rien n'est encore réglé. Pour poursuivre son chemin vers son analyse en comité et son adoption éventuelle, le projet de loi C-236 doit être adopté par une majorité de députés.

C'est là que votre implication est requise. En effet, nous sollicitons votre aide afin de sensibiliser votre député fédéral sur ce dossier. Il doit être informé que des frais ahurissants vous sont chargés pour accepter les paiements par carte de crédit et qu'un projet de loi permettant de régler cette situation existe. Pour ce faire, nous pouvons vous outiller. Contactez-nous afin de mettre l'épaule à la roue.

Pour nous joindre : 1 800 363-3923 poste 222

ALCOOL

ALCOOLS QUÉBÉCOIS : PRESQU'UN 100 % POUR L'ADA ▼

Après plus de quinze années de frustration, de refus, d'obstination, de pénalisation de ce qui nous apparaissait pourtant la logique élémentaire, le gouvernement nous accorde enfin le pouvoir de vendre les alcools du terroir québécois comme on peut le faire pour tous les autres produits d'ici. Ça y est, les alcools artisanaux auront leur place dans le réseau épiceries (CAD). Tous ceux qui ont mis l'épaule à la roue, hier et aujourd'hui, méritent une bonne main d'applaudissement.

L'adoption du projet de loi 88 est maintenant chose faite. Nos principales revendications, dont la vente directe des alcools artisanaux ainsi que l'affichage des cépages et des millésimes, entreront en vigueur. Toutefois, d'autres demeurent en suspens (taux d'alcool, bière en fût, etc.), alors notre travail se poursuit. Voici un aperçu des principales implications de la Loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales.

Cépages et millésimes

Suite à notre présentation en commission parlementaire, nous étions assez optimistes à l'effet que le gouvernement accepterait finalement de corriger cette aberration. Surtout après que le ministre Leitao nous ait dit textuellement que, sur la question des cépages, « on est sur la même longueur d'onde ». La sortie publique du PDG de la SAQ, Alain Brunet, et l'offensive de Julia Wine, juste avant l'étude détaillée du projet de loi 88, n'ont pas nui non plus. Quoi qu'il en soit, nous nous réjouissons que les élus aient adopté à l'unanimité la motion présentée conjointement par les députés François Bonnardel et Nicolas Marceau, permettant finalement l'affichage des cépages et des millésimes sur tous les alcools vendus dans notre réseau.

Vente directe et composition

Les élus ont également reconnu que la vente directe est le modèle le mieux adapté pour favoriser l'émergence des producteurs artisans du Québec. En effet, ils pourront choisir les points de vente correspondant à leur stratégie de développement (proximité, dynamisme, achalandage, etc.) Toutefois, l'innocuité et la composition des produits devront, au préalable, avoir été analysées par la SAQ ou par un laboratoire reconnu par celle-ci. Les résultats de ces analyses devront ensuite être transmis à la RACJ.

Le ministre Leitao a également profité de l'étude détaillée pour rassurer ceux qui avaient exprimé des craintes quant à l'intégrité de la composition des vins québécois. Les producteurs bénéficieront donc d'une période transitoire jusqu'en 2022, moment à partir duquel 100% de leurs ingrédients devront provenir du Québec. Dans l'intervalle, les entreprises pourront planter davantage de vignes et développer des produits, sachant qu'un réseau de 8 000 points de vente de détail est maintenant à leur disposition.

Bière en fût

À notre grande satisfaction, M. Bonnardel a insisté pour permettre aux détaillants de vendre de la bière en fût en cruchons comme nous l'avions proposé dans notre mémoire. Par contre, le ministre Leitao a répondu qu'il n'en voyait pas la nécessité et que, de toute façon, cela pouvait être autorisé par règlement. Nous reviendrons à la charge, puisqu'il s'agit d'une pratique qui gagne en popularité, notamment dans les provinces et dans les États limitrophes au Québec, et qui est de plus en plus demandée par les consommateurs québécois.

Nous saluons d'ailleurs l'opportunité offerte aux broues-pubs de vendre des cruchons pour emporter, bien que nous croyons que de permettre l'équivalent au secteur du détail aurait dû aller de soit. À notre avis, il s'agit d'un cheminement progressif de petites entreprises brassicoles dont plusieurs viseront probablement notre réseau comme l'ont fait bon nombre de leurs prédécesseurs. Reste la question des formats de cruchons, là aussi le ministre a dit que cela relèverait d'un règlement éventuel.

Taux d'alcool

Fait intéressant, durant l'étude détaillée du projet de loi 88, M. Marceau a lu un passage de notre mémoire pour justifier la nécessité de ne pas restreindre l'accès aux produits artisans dont le taux d'alcool est supérieur à 16 %. La limite de 16 % proposée par le gouvernement ne sera finalement pas appliquée, du moins pour l'instant, puisque l'amendement a été retiré. Pour le moment, l'interprétation au ministère des Finances est à l'effet que les produits uniquement produits d'une fermentation n'auraient pas de problème à atteindre notre réseau, mais que, dès qu'il est question de fortification, les produits demeureraient exclusifs à la SAQ. Espérons que les producteurs d'alcools d'érable, de petits fruits, etc. auront accès à notre réseau comme ils le souhaitent. Après tout, il s'agit de la Loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales, eux aussi s'attendent à une bonification de leurs possibilités de distribution.

Mise en application

Le ministre vise une mise en application dès septembre 2016; nous l'espérons également. Toutefois, plusieurs éléments (taux d'alcool, bière en fût, etc.) restent à être déterminés par voie de règlement. Ainsi, nous poursuivrons nos démarches auprès du ministère des Finances afin que la voix des détaillants en alimentation et celle de nos partenaires des différentes filières de production soient entendues.

Provenance des raisins permis dans la composition d'un vin « québécois »

	Raisins provenant de la terre du producteur	Raisins provenant de la terre d'un autre producteur du Québec	Raisins provenant d'une terre extérieure au Québec
D'ici 2022	50 %	35 %*	15 %*
Dès 2022	50 %	50 %	0 %

*Jusqu'à un maximum de...

AGROALIMENTAIRE

OGM : BEAUCOUP DE CHOSES À APPRENDRE DE L'EXPÉRIENCE DU VERMONT ▼

PIERRE-ALEXANDRE BLOUIN
VICE-PRÉSIDENT
AFFAIRES PUBLIQUES

Vous l'avez peut-être lu dans les journaux, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), Pierre Paradis, travaille sur un projet de loi portant sur l'étiquetage des OGM qu'il entend élaborer en harmonie avec l'Ontario. D'ailleurs, ce dernier s'est rendu au Vermont afin d'en apprendre davantage sur les étapes qui ont mené à l'adoption de la loi. Toutefois, à son cabinet, on se limite à nous dire que le futur projet de loi du Québec s'inspirera beaucoup du modèle développé au Vermont.

On entend déjà certains affirmer que si le petit état du Vermont arrive à étiqueter les OGM, pourquoi le Québec n'y arriverait pas? Une seconde, ce n'est pas si simple! Est-ce que quelqu'un a pensé analyser les impacts qu'aurait le modèle vermontois sur notre production agricole, sur notre transformation alimentaire et sur nos commerces de détail? On a une occasion de pouvoir bénéficier de l'expérience du Vermont et d'éviter les erreurs de celui qui brise la glace, alors pourquoi s'en priver? Pourquoi se précipiter?

Après avoir consulté nos collègues du secteur agroalimentaire, personne n'a plus d'information que nous. Bien qu'elle ne soit pas nécessairement contre l'étiquetage, l'industrie préfèrerait d'abord pouvoir connaître les objectifs du ministre et évaluer les impacts du projet éventuel, surtout si le Québec allait cavalièrement de l'avant sans les autres provinces.

Je me suis rendu au Vermont, dans le cadre du congrès de la *Vermont Retail and Grocers Association* en avril dernier, où nos collègues donnaient une conférence pour outiller leurs membres qui devront se conformer à la loi 120 dès juillet 2016. Vous ne serez pas surpris d'apprendre que la salle était pleine à craquer pour la présentation de l'Assistant Attorney General du Vermont qui sera responsable d'assurer le contrôle de la loi sur l'étiquetage obligatoire des produits vendus au détail au Vermont. Les détaillants veulent se conformer, mais force est de constater qu'ils seront très peu outillés pour y arriver.

Aucune campagne de sensibilisation n'est prévue et le seul soutien de l'État dont pourront bénéficier les entreprises du Vermont consiste en quelques conférences. Il y a en somme peu de produits génétiquement modifiés (hormis les produits transformés qui en contiennent dans leur recette), mais le consommateur risque de devenir suspicieux sur tout ce qui est ou encore qui n'est pas étiqueté. Rappelons que seuls les produits contenant des OGM sont tenus d'être étiquetés, mais quel sera le verdict des consommateurs? Il est bien hasardeux d'en présumer.

Tous les produits préparés contenant ces ingrédients (ou ces huiles) : maïs, canola, soya, betterave à sucre), sont visés puisqu'il s'agit des composants issus du génie génétique les plus courants. Au Vermont, la papaye « rainbow », le maïs sucré, les courgettes, les quelques tomates et les patates seront aussi dans le collimateur des autorités. L'alcool, les produits animaux (œuf, lait, viandes, etc.), les présures (coagulant utilisé dans la fabrication du fromage) et les produits qui contiennent au plus 0,9 % d'OGM (principalement les épices et les agents épaississants) sont les principales exemptions.

Fait à noter, seuls les produits vendus au détail devront être étiquetés. Cette directive ne touche pas la restauration (exemptée, contrairement aux mets préparés disponibles dans une épicerie). On a beaucoup entendu parler des géants tels que Campbell ou General Mills qui ont décidé de faire le virage sans OGM avant l'entrée en vigueur de la loi, mais personne ne mentionne que le petit épicier indépendant du Vermont devra avoir un contrôle très strict de tous les produits qu'il préparera et qu'il emballera à l'avenir dans son commerce. La mayonnaise et les huiles présentes dans une foule de mets préparés risquent de changer la nature des opérations de détail comme celles de leurs approvisionnements. Un détaillant devra s'assurer d'obtenir des déclarations sous serment de ses fournisseurs attestant que leurs produits sont sans OGM. Il devra également conserver des déclarations et des registres pour assurer la conformité de leur opération pour une durée d'un an.

Il ne reste plus qu'à attendre de voir comment se fera l'application de la loi 120. Bien difficile de présumer comment cela va se dérouler et combien de temps cela prendra avant que les premières plaintes ne tombent. Chaque infraction est passible d'une pénalité de 1 000 $US (par SKU, par jour). Nous espérons que nos collègues détaillants du Vermont n'éprouveront pas trop d'ennuis dans leur acclimatation à la Loi. Ils sont les cobayes d'un projet aux grandes promesses de transparence. Nous espérons que le Québec ne s'inspirera pas que du texte, mais aussi de l'expérience terrain vécue au Vermont.

ACHAT LOCAL : LE MAIRE LABEAUME DEVRAIT ALLER FAIRE L'ÉPICERIE PLUS SOUVENT! ▼

Fidèle à son habitude, le maire de la ville de Québec a encore réalisé une déclaration cavalière qui en a fait réagir plus d'un. En effet, dans la foulée de l'annonce entourant la construction du futur marché public de la capitale, M. le maire a déclaré : « je me vois avec la présidente de l'UPA et deux ou trois maires rentrer chez Loblaws avec des caméras [à la recherche de produits locaux] ». De toute évidence, le maire Labeaume n'a pas mis les pieds dans une épicerie depuis plusieurs années! Interpelée par les médias, l'ADA s'est empressée de rectifier certains faits.

Jour après jour, les épiciers propriétaires des quatre coins du Québec déploient des efforts considérables afin de mettre en marché les produits d'ici. Ces entrepreneurs, impliqués dans leur communauté et soucieux de contribuer à son développement économique, sont toujours les premiers sollicités pour toutes les activités et les levées de fonds. Juste comme ça, à quelques pas du site du futur projet du maire Labeaume, dans Limoilou, il y a un marché public saisonnier. Soutenu par qui? Pierre Jobidon, le détaillant IGA du coin...

Soutenir les producteurs et les transformateurs locaux est donc naturel pour les détaillants propriétaires. D'ailleurs, l'appui indéfectible des épiciers envers les producteurs et les transformateurs locaux est à l'origine de plusieurs succès, dont celui d'entreprises comme Saputo, Agropur, Lassonde, etc. Plus récemment, le travail conjoint des épiciers et des microbrasseurs a permis de créer un engouement sans pareil pour ces produits locaux de qualité. Bref, sans la collaboration des épiciers propriétaires, ces fleurons de notre économie n'auraient fort probablement pas connu le même succès.

> « Les détaillants en alimentation du Québec font une place de choix aux produits locaux depuis de nombreuses années. Prétendre le contraire est un signe d'ignorance ou de mauvaise foi. »
>
> *Florent Gravel, PDG de l'ADA.*

Les détaillants en alimentation sont également partie intégrante du succès de l'organisme Aliments du Québec, dont le nombre de produits certifiés a connu une progression phénoménale durant les dernières années. Il y en avait quelques milliers en 2008 alors qu'aujourd'hui, il y en a de 20 000. Les efforts des épiciers pour mettre de l'avant les produits arborant les logos *Aliments du Québec* et *Aliments préparés au Québec* sont nombreux (étiquette bleue, message radio, bannières en magasins, marchandisage spécial, etc.) D'ailleurs, plusieurs détaillants vont même jusqu'à accueillir un marché public dans leur stationnement durant la période estivale.

Une autre belle initiative à laquelle les détaillants sont nombreux à participer est le concours *Les Aliments du Québec dans mon panier*. Il s'agit d'une compétition de marchandisage, organisée par l'ADA, lors de laquelle les détaillants en alimentation du Québec et leurs fournisseurs sont invités à rivaliser d'originalité afin de mettre en marché les produits d'ici en magasin (voir détails en page 6). En plus de contribuer à l'augmentation du nombre de produits affichant les logos d'Aliments du Québec, ce concours permet aussi d'augmenter considérablement la visibilité de ces produits en magasins, de renforcer la relation entre détaillant et fournisseur ainsi que d'augmenter la notoriété des produits d'ici auprès des consommateurs.

La mise en marché des produits locaux est une priorité pour la grande majorité des détaillants en alimentation du Québec. Tant que les consommateurs seront au rendez-vous, les épiciers vont continuer de faire tout en leur pouvoir pour leur offrir les produits qu'ils désirent au meilleur prix possible. Est-ce que la situation pourrait être mieux? Oui. Est-ce uniquement la responsabilité des détaillants? Non. Est-ce que les villes ont également un rôle à jouer? Oui.

En terminant, nous invitons les maires des différentes villes du Québec à bien réfléchir avant d'octroyer des permis de construction à des multinationales dont le modèle d'affaires n'est pas d'encourager l'économie locale. Il est plutôt ironique d'entendre un maire, d'un côté, se plaindre de l'offre de produits locaux et, de l'autre côté, se féliciter d'avoir convaincu IKEA, Costco et Walmart de s'installer chez eux.

GASPILLAGE ALIMENTAIRE : DES PUCES ÉLECTRONIQUES QUI POURRAIENT RÉDUIRE LES PERTES ▼

Le phénomène du gaspillage alimentaire est une grande source de perte monétaire, car chaque aliment jeté a un coût... les détaillants en savent quelque chose. En 2014, au Canada, le manque à gagner dans le secteur du détail en alimentation s'élevait à 3,1 milliards $. L'une des causes principales de ce gâchis est la confusion qui entoure la date de péremption et la mention « meilleure avant ». Cette situation n'est pas unique au Québec. De nombreux pays connaissent le même problème.

Heureusement, des initiatives voient le jour un peu partout dans le monde. Par exemple, en Allemagne, un projet pilote a été mis en place par le gouvernement. Des puces électroniques seront intégrées aux aliments et montreront le véritable état de fraîcheur de l'aliment à l'aide d'un code de couleur : vert (encore bon) et rouge (périmé). Ce projet démontre qu'il est toujours possible d'innover, à condition d'y mettre un brin de volonté et surtout... l'argent nécessaire. Qui avancera cet argent?

ENVIRONNEMENT

SACS DE PLASTIQUE : ENFIN RECYC-QUÉBEC S'EN MÊLE! ▼

La cacophonie découlant de l'enthousiasme manifesté par différentes municipalités pour le bannissement des sacs de plastique a généré beaucoup de questionnements chez les détaillants. La multitude de normes applicables et les nombreux échéanciers qui ne sont pas toujours clairs donnaient l'impression que la province risquait de devenir un véritable gruyère. Pas de doute, il fallait que les autorités compétentes interviennent!

Même si nous nous opposons au bannissement des sacs de plastique, nous aurions dû encourager nos membres à respecter les règlements municipaux en vigueur. Mais encore faut-il que les alternatives encouragées par les villes soient réellement plus environnementales. Malheureusement, ce n'est pas le cas des sacs oxodégradables.

Heureusement, Recyc-Québec a finalement pris le bâton de pèlerin et a entamé des discussions avec les villes qui planifient un bannissement. Recyc-Québec a aussi diffusé le document « Informations à l'intention des municipalités du Québec qui envisagent un bannissement des sacs d'emplettes à usage unique » par l'entremise des associations municipales. Dans un second temps, elle a mandaté le CIRAIG pour réaliser, d'ici l'automne 2016, une analyse du cycle de vie environnementale et des coûts de l'utilisation des sacs d'emplettes au Québec.

Nous espérons que cette étude permettra d'identifier les meilleures alternatives aux sacs communs. Qui sait, peut-être que les sacs communs de plastique ne sont pas si mauvais? Pour plus de détails : https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/municipalites/mieux-gerer/informations-banissement-sacs-plastique

TABAC

IMPORTANT RÉSEAU DE CONTREBANDE DÉMANTELÉ ▼

Au printemps dernier, la Sureté du Québec a réalisé la plus importante saisie de tabac illégal de l'histoire de l'Amérique du Nord. En effet, plus de 700 policiers ont procédé à l'arrestation d'une soixantaine d'individus accusés d'avoir importé au Canada 2 294 tonnes de tabac de contrebande, représentant plus de 530 M$ en pertes fiscales.

Uniquement au Canada, plus de 70 perquisitions ont été réalisées dans des commerces et des résidences situées dans la grande région de Montréal, les Laurentides, Lanaudière, la Montérégie, Kahnawake (Québec) et Six Nations (Ontario). Le réseau démantelé avait également des ramifications aux États-Unis, en Amérique du Sud ainsi qu'en Europe.

Pour les détaillants en alimentation, cette opération d'une envergure inégalée est à la fois une bonne et une moins bonne nouvelle. C'est une bonne nouvelle puisqu'elle démontre que les corps policiers s'activent afin d'enrayer le phénomène de la contrebande qui nuit à la rentabilité des commerçants. En contrepartie, c'est une moins bonne nouvelle puisqu'elle rappelle l'ampleur du phénomène.

À l'ADA, cela fait longtemps que nous militons afin que les différents paliers de gouvernement fassent de la lutte contre la contrebande de tabac une priorité et qu'ils investissent les sommes nécessaires afin d'enrayer le phénomène. C'est pourquoi nous saluons l'excellent travail des corps policiers dans le cadre de cette opération.

LA COUR SUPRÊME REFUSE D'ENTENDRE L'APPEL D'UN FABRICANT DE TABAC ▼

L'ultime tentative de JTI-MacDonald afin que soit invalidée la Loi sur le recouvrement des soins de santé et des dommages et intérêts liés au tabac a échoué. En effet, après la Cour supérieure en 2014 et la Cour d'appel du Québec en 2015, voilà que la Cour suprême du Canada a refusé d'entendre la cause du fabricant de tabac.

PAQUET DE CIGARETTES NEUTRE : LE FÉDÉRAL IRA DE L'AVANT ▼

La ministre fédérale de la Santé, Jane Philpott, a confirmé que le gouvernement du Canada souhaite imposer aux fabricants de tabac l'obligation d'utiliser des emballages neutres. Ainsi, à moins d'un revirement majeur, le gouvernement va légiférer au terme d'une consultation publique qui aura lieu jusqu'au 31 août 2016.

Voilà qui est plutôt étrange! À quoi bon consulter la population si la décision est déjà prise? À cette question, la ministre répond : « Il n'y a aucun doute que nous irons de l'avant avec une réglementation sur les paquets neutres, mais nous voulons savoir comment le faire le mieux possible ». C'est un peu comme si vous disiez à un de vos employés : « J'ai pris la décision de te congédier. Par contre, j'aimerais avoir ton avis sur la meilleure façon de le faire ». Résultat, au Canada, il n'y aura jamais eu de véritable débat public sur la pertinence ou non d'imposer les emballages neutres aux produits du tabac. Est-ce cela que le premier ministre Trudeau voulait dire lorsqu'il affirmait que son gouvernement allait « faire de la politique autrement »?

À l'ADA, on s'explique mal la décision du gouvernement fédéral dans ce dossier. Pourquoi être aussi expéditif à implanter une autre mesure à une industrie légale déjà contrôlée de tous les côtés? Faut-il rappeler que la publicité est interdite, que les produits sont cachés du public au point de vente et que les avertissements sont prépondérants sur les produits? Pas plus tard que l'automne dernier, le gouvernement du Québec durcissait une fois de plus l'encadrement de cette industrie (augmentation des avertissements, hausse des amendes, etc.) Neutres ou pas, les paquets de cigarettes ne seront pas plus attrayants barricadés derrière nos comptoirs.

DOSSIERS DIVERS

SALAIRE MINIMUM À 15 $: SI ON POUVAIT... ▼

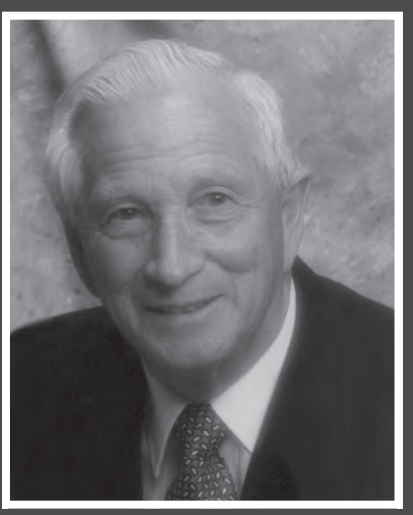
Depuis quelque temps, des villes et des États américains ont décidé d'imposer l'augmentation progressive du salaire minimum vers les 15 $. Au Québec, c'est la Fédération des travailleurs et travailleuses du Québec (FTQ) qui a lancé le bal avec sa campagne réclamant un salaire minimum à 15 $. Depuis, diverses organisations se sont jointes au mouvement. Les partis politiques Québec Solidaire et le Parti québécois ont donné leur appui à ces revendications.

Ce débat revient régulièrement dans l'actualité. Étant souvent une porte d'entrée pour le marché du travail, le secteur du détail alimentaire compte de nombreux employés au salaire minimum. À l'ADA, nous sommes persuadés que, dans le contexte actuel, une hausse salariale aussi considérable profitera aux salariés dans l'immédiat, mais comportera également des effets indésirables.

En effet, bon nombre d'entreprises ne peuvent tout simplement pas absorber une hausse aussi subite et considérable. C'est le cas des détaillants en alimentation qui doivent composer avec des attentes toujours plus élevées des consommateurs, autant sur la qualité, sur la variété que sur les prix des aliments, le tout avec des marges de profit qui fondent au rythme de la concurrence qui ne cesse de progresser. Il est facile de demander d'augmenter les salaires de gens au salaire minimum, mais l'impact ne serait pas que sur ces employés, il se répercuterait sur toute la masse salariale. L'employé avec plus de responsabilités ou d'expérience n'acceptera pas qu'un employé à temps partiel fasse autant que lui. Bien belle idée le salaire minimum à 15$, tant que ce n'est pas toi qui dois le gérer et le financer.

À LA MÉMOIRE DE

L'ADA désire transmettre ses condoléances aux familles, aux proches et aux amis de M. Fournier. Avec nos meilleurs souvenirs.



ROBERT FOURNIER
1924 - 2016

À Trois-Rivières, le 19 avril 2016, à l'âge de 92 ans, est décédé M. Robert Fournier, époux de Corinne Vincent. Ayant œuvré d'abord dans la restauration, M. Fournier et son épouse ont acquis une petite épicerie en 1965, puis ils se sont associés à la bannière Metro en 1978. Aujourd'hui encore, deux de leurs enfants, Jean et Guylaine, poursuivent la tradition au Metro Fournier de Trois-Rivières.

Il est à noter que les Fournier avaient créé les fameux plats, ainsi que le restaurant de «Maman Fournier», bien connus dans la région.

M. Fournier avait été intronisé, avec son épouse Corinne, au Temple de la renommée de l'ADA, en 2009.

Via 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 décédés. N'hésitez pas à nous informer du décès de gens dans votre entourage. Nous aimerions leur rendre hommage.

Écrivez nous à : **info@adaq.qc.ca**

53e TOURNOI DE Golf DE L'ADA

Le 24 mai dernier, plus de 300 détaillants, fournisseurs et partenaires ont participé à ce rendez-vous annuel, au Club de golf Elm Ridge. Nous avons été gâtés par Mère Nature pour cette belle température. Voici quelques photos de cette remarquable journée.

MERCI À NOS PARTENAIRES

COMMANDITAIRE PRINCIPAL

metro

COMMANDITAIRES ASSOCIÉS

Provigo

arneg CANADA

Sobeys

HED Courtier en Assurance Inc. ASSURANCE ET GESTION DE RISQUES

Pour plus de photos : **adaq.qc.ca**

COMMANDITAIRES OR

LES SERVICES SAQ ALIMENTATION

Kronenbourg 1664 BLANC

LOTO QUÉBEC

SLEEMAN

SOMERSBY.

COMMANDITAIRES ARGENT

Groupe Investors
Services Financiers Groupe Investors Inc.
Cabinet de services financiers

Coca-Cola

Labatt

BURNBRAE FARMS · FERMES

MOLSON Coors

Dalisa

Bonduelle

L'ASSOCIATION DES BRASSEURS DU QUÉBEC

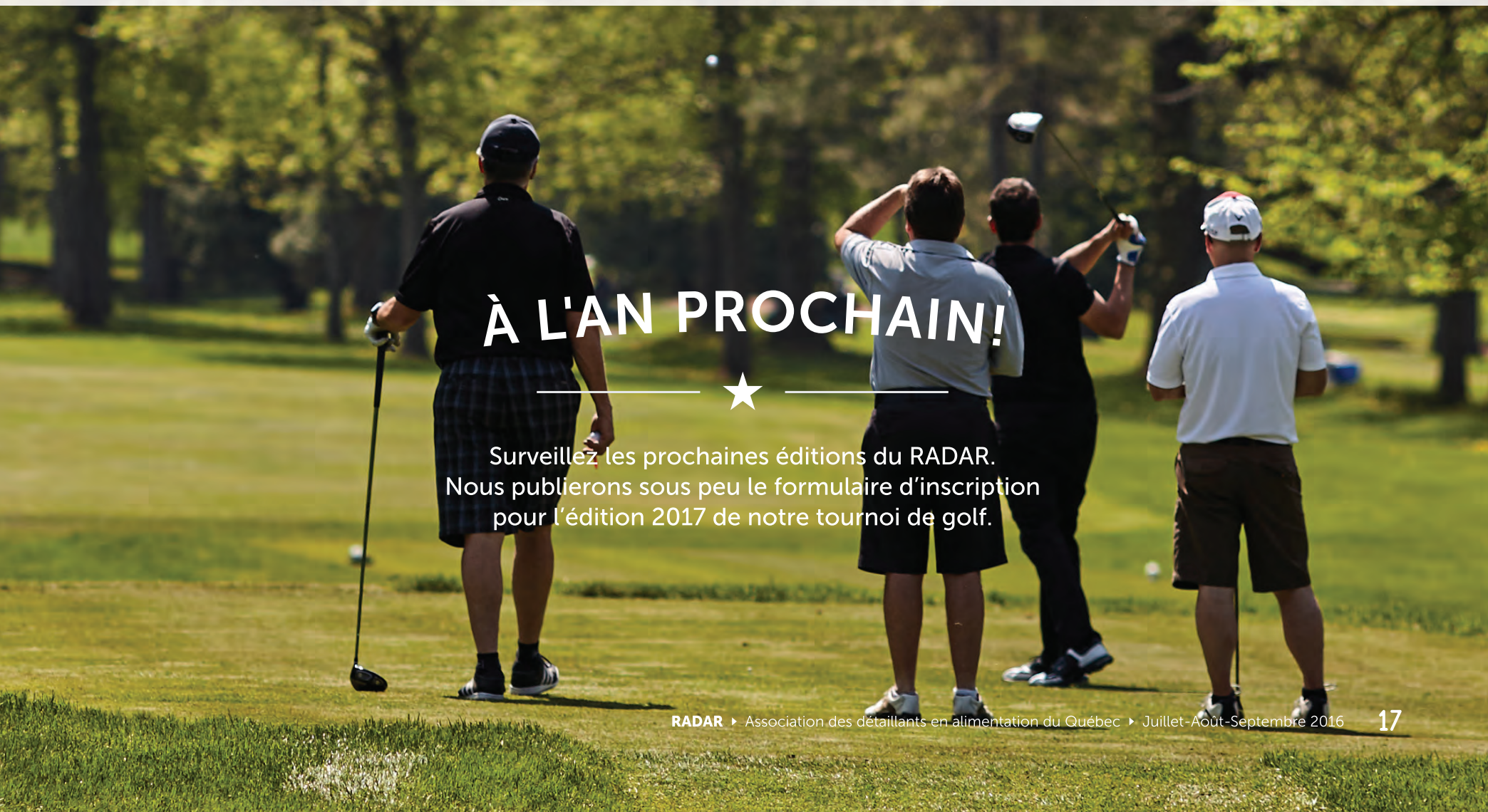
Fairmont

DE TOUT, POUR TOUT LE MONDE!

UNE OCCASION DE RÉSEAUTAGE EN OR !

Le tournoi de golf de l'ADA est un événement qui est des plus profitables pour tous et qui permet aux fournisseurs et aux détaillants de se rencontrer dans un contexte agréable et propice aux échanges.

En plus de profiter de nombreux points de ravitaillement tout au long du parcours de golf, les participants ont bénéficié d'un délicieux buffet lors du brunch et d'un excellent repas quatre services.



À L'AN PROCHAIN!

Surveillez les prochaines éditions du RADAR.
Nous publierons sous peu le formulaire d'inscription
pour l'édition 2017 de notre tournoi de golf.

Assurer leur formation et leur supervision, c’est payant !

En tant qu’employeur, vous avez des obligations à respecter en matière de normes, d’équité salariale, de santé et de sécurité du travail. Vous devez notamment former et superviser les nouveaux travailleurs pour assurer leur sécurité, vous assurer qu’ils reçoivent le salaire et les congés auxquels ils ont droit et qu’ils sont rémunérés à leur juste valeur en vertu de la Loi sur l’équité salariale.

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

cnesst.gouv.qc.ca

CNESST

DC1300-263-2 (2016-05)

droit aux meilleurs conseils

Peu importe la nature de vos besoins juridiques, nous sommes là pour vous.

- Conformité (tabac, alcool, loteries, etc.)
- Droit des affaires (acquisition, transfert d'entreprise, fiducie, fiscalité, etc.)
- Ressources humaines (embauche et congédiement, normes du travail, etc.)
- Droit de la famille (divorce, pension alimentaire, garde d'enfant, testament, etc.)

Olivier Tousignant, avocat
olivier.tousignant@jolicoeurlacasse.com
1 | 866 | 557 | 3060 poste 2628

À titre de membre fournisseur, Joli-Coeur Lacasse Avocats offre annuellement à tous les membres de l'ADA 30 minutes de consultation juridique sans frais!

jolicœur lacasse
AVOCATS

SIAL CANADA

Pour sa 13e édition, à Montréal, le Salon International de l'alimentation du Canada a battu un record d'affluence avec 17 300 visiteurs, entre le 13 et le 16 avril. Avec sa proposition de « Tout sous un même toit », le SIAL est sans conteste LE rendez-vous incontournable de l'industrie agroalimentaire nord-américaine.

LE CONCOURS OLIVE D'OR

Le jury du concours Olive d'or a sélectionné 4 coups de cœur parmi plus de 100 huiles.

FROMAGE BY SIAL

La 3e édition du Fromage by SIAL avec ses 6000 pi² a connu un vif succès auprès des visiteurs.

LES ÉTATS-UNIS : LE PAYS À L'HONNEUR

Cette année, les États-Unis, premier fournisseur et client du Canada, ont été mis à l'honneur. C'était aussi l'occasion d'ouvrir l'accès au marché nord-américain à l'ensemble des acteurs de l'industrie.

De gauche à droite : M. Xavier Poncin, Directeur général Expo Canada France; M. Richard Bergeron, membre du comité exécutif de la ville de Montréal; M. Pierre Paradis, Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation; M. Jean-Claude Poissant, secrétaire parlementaire du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire; M. Bruce Heyman, Ambassadeur des États-Unis; Mme. Nina Maria Fite, Consule générale des États-Unis à Montréal; M. Sandor Fazekas, Ministre du Développement Rural de Hongrie; M. André Coutu, Président-directeur général du Groupe export alimentaire; M. Daniel Choquette, Président de l'ADA et président du CA d'ECF; M. Bálint Ódor, Ambassadeur de Hongrie et M. Nicolas Trentesaux, Directeur du Réseau SIAL

SIAL INNOVATION

Le grand prix 2016 de l'innovation a été remis à Essence Dessert pour leurs chocolats assortis à la glace et au sorbet.

DES EXPOSANTS PROVENANT DE PRÈS DE 50 PAYS

Avec 928 exposants, une offre unique de produits et d'innovations était proposée aux visiteurs. Il y en avait pour tous les goûts.

CONFÉRENCES

Plus de cinquante conférenciers de divers horizons ont transmis de l'information sur des sujets divers et variés.

Yamile Fino, associée chez Bleu Innovation et **René Pion**, Directeur du développement et des opérations Secteur alimentaire à la Fédération québécoise des coopératives en milieu scolaire : focus sur la certification LEAF.

Guillaume Ducharme (CEFRIO) a expliqué aux participants comment Internet pouvait devenir un levier de développement pour les PME.

61e CONGRÈS ANNUEL DE L'ADA

11, 12 et 13 novembre 2016

Fairmont Manoir Richelieu
La Malbaie

EN PLUS DES ACTIVITÉS PERMETTANT AUX PARTICIPANTS DE S'INFORMER SUR LES ENJEUX DE L'HEURE DANS L'INDUSTRIE, LE CONGRÈS DE L'ADA OFFRE ÉGALEMENT UN PROGRAMME TRÈS DIVERTISSANT.

VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Temple de la renommée (SMF)	Temple de la renommée (détaillant)	Spectacle de l'humoriste Simon Leblanc
◂ Dévoilement des gagnants du concours	Spectacle du groupe Boogie Wonder Band	

**La programmation peut être modifiée sans préavis.*

VENEZ RENDRE HOMMAGE AUX BÂTISSEURS DE VOTRE INDUSTRIE !

Chaque année, l'ADA organise un gala des plus prestigieux visant à reconnaître le travail des bâtisseurs du secteur de l'alimentation. Soyez des nôtres pour cet événement mémorable!

VENDREDI

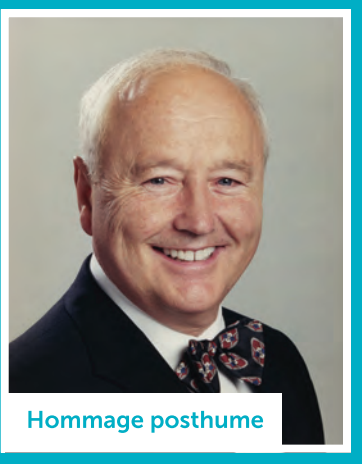
Volet fournisseur

Jean-Pierre Léger
Ancien Président du Conseil
et chef de la direction
du Groupe St-Hubert

SAMEDI

Volet détaillant

Michel Poirier
IGA Poirier et fils
Hudson et St-Lazarre



Hommage posthume

Norman Girard
Ex-propriétaire du Supermarché
Normand Girard (Provigo) - Laval

Wilfrid Collin
Supermarché Collin (Metro)
Chambly

RÉSERVEZ AVANT LE 7 OCTOBRE ET ÉCONOMISEZ !

Détaillants, fournisseurs, sachez que d'importants rabais sont offerts à ceux qui s'inscrivent tôt. Alors n'attendez plus, réservez votre place dès maintenant !

COÛTS INSCRIPTION COMPLÈTE
(AVANT TAXES)

Détaillant

Jusqu'au 7 octobre

	Membre*	Non-membre
Dépanneur	500 $	600 $
Épicerie – de 6 000 pi²	700 $	800 $
Épicerie + de 6 000 pi²	900 $	1 000 $

Après le 7 octobre

	Membre*	Non-membre
Dépanneur	700 $	900 $
Épicerie – de 6 000 pi²	900 $	1 100 $
Épicerie + de 6 000 pi²	1 100 $	1 300 $

Fournisseur

Jusqu'au 7 octobre

Membre*	1 690 $
Non-membre	2 150 $

Après le 7 octobre

Membre*	1 950 $
Non-membre	2 400 $

COÛTS INSCRIPTION À LA CARTE
(AVANT TAXES)

	Détaillant	Fournisseur
Vendredi	350 $	750 $
Samedi	500 $	1 150 $
Dimanche	250 $	500 $

Coûts inscription Escouade jeunesse (avant taxes)

175 $ + taxes pour le premier enfant
125 $ + taxes pour les enfants additionnels

Réservation des chambres

Sans frais : 1-800-441-1414
Code de réservation : **ADAQ16**

ASSEMBLÉE ANNUELLE
AVIS DE CONVOCATION POUR LES MEMBRES-DÉTAILLANTS

Cher membre-détaillant,

Le président du conseil d'administration, M. Daniel Choquette, me prie de vous convoquer à l'assemblée annuelle des membres-détaillants de l'ADA, qui aura lieu dans le cadre du 61e Congrès annuel de l'Association, le samedi 12 novembre 2016 au Fairmont Manoir Richelieu.

L'assemblée constitue l'occasion idéale de prendre connaissance du plan 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.

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.

Je vous prie d'accepter mes meilleures salutations.

Ginette Reid
Secrétaire de l'ADA,
Propriétaire Marché Reid et Gadoua (IGA)

Pour retourner ce formulaire :

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

RÉSOLUTION SOUMISE

Sujet : _____

Attendu que : _____

Attendu que : _____

Attendu que : _____

Il est proposé que : _____

_____

_____

N° téléphone : _____ **Commerce :** _____

Courriel : _____ **N° de membre :** _____

Signature du proposeur : _____

CANDITATURE(S) SOUMISE(S)

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'ADA :

Nom	Commerce	Ville
_____	_____	_____
_____	_____	_____

N° téléphone : _____ **Commerce :** _____

Courriel : _____ **N° de membre :** _____

Signature du proposeur : _____

Date limite : **12 octobre 2016**

FORMULAIRE D'INSCRIPTION > 61e CONGRÈS ANNUEL DE L'ADA

11, 12 et 13 novembre 2016 – Fairmont Manoir Richelieu

CATÉGORIE

☐ Détaillant ☐ Fournisseur

INSCRIPTION COMPLÈTE

- ☐ **Congrès annuel 3 jours**
- ☐ **Escouade jeunesse**

INSCRIPTION À LA CARTE

- ☐ **Vendredi**
- ☐ **Samedi**
- ☐ **Dimanche**

Entreprise : _____

Nom et prénom (délégué(e)) : _____

Nom et prénom (conjoint(e)) : _____

Adresse : _____ Ville : _____

Province : _____ Code postal : _____

Téléphone : _____ Cellulaire : _____

Courriel : _____

ESCOUADE JEUNESSE

Nom et prénom (enfant) : _____ Âge : _____

Nom et prénom (enfant) : _____ Âge : _____

ALLERGIES ALIMENTAIRES

☐ Oui ☐ Non Précisez : _____

_____

PAIEMENT

Total avant taxes : _____

☐ Visa ☐ MasterCard ☐ Facturez-moi

Nom du détenteur : _____

N° de carte : _____

Date d'expiration : _____

Signature : _____

Important

Vous devez réserver vos chambres directement auprès du Fairmont Manoir Richelieu avant le 10 octobre.

Annulation

Vous devez envoyer un avis écrit à l'ADA avant le 9 octobre afin de recevoir un remboursement complet moins les frais d'inscription de 75 $ perçus par délégué(e).

Retournez à **lgravel@adaq.qc.ca** ou par fax : **514.849.3021**. Aucun remboursement après le 10 octobre; les substitutions sont acceptées. Le paiement complet doit être fait pour que l'inscription soit valide. Les frais doivent être acquittés avant le 31 octobre.

SIAL Canada
L'INSPIRATION ALIMENTAIRE

SETI Canada
L'INSPIRATION TECHNOLOGIQUE

VOIR PLUS LOIN

Toronto

Le rendez-vous au plus grand salon de l'innovation alimentaire en Amérique du Nord

2 AU 4 MAI 2017
ENERCARE CENTER, TORONTO

900 exposants de **50** pays
15 000 visiteurs venus de plus de **60** pays
Plus de **30** ateliers et conférences

Visitez notre site internet **sialcanada.com**

Retrouvez-nous sur

COMEXPOSIUM

SIAL, une filiale du Groupe Comexposium

CHRON

À CHACUN SON MÉTIER ET LES MOUTONS SERONT BIEN GARDÉS

En se promenant sur le plancher, un directeur de magasin reconnait un client qui vient voler des produits. Puisque le commerce n'utilise pas les services de détective de plancher, le directeur décide d'intervenir en attendant le client à la sortie du commerce.

L'intention du directeur est noble; il voudrait discuter avec le client, lui demander de payer ce qu'il a pris par le passé et lui dire qu'il est toujours le bienvenu dans son commerce à condition qu'il paie pour les articles qu'il prend.

Puisque le directeur est incertain, il demande à deux employés de l'accompagner. Les trois attendent donc le client près de la porte. À la sortie du client, le directeur l'aborde et lui mentionne de le suivre puisqu'ils doivent discuter. Le client hésite et argumente, mais finit par suivre le directeur sans heurt.

Dans le bureau, le directeur ferme la porte et les deux employés se placent dos à la porte, à l'intérieur du bureau. Le directeur discute avec le client et lui demande de rembourser les items qu'il a pris par le passé. Le client se fâche, se lève et demande à sortir, mais sans succès, car le directeur l'informe ne pas avoir terminé avec lui. L'entretien durera en tout une vingtaine de minutes. Le directeur tente en vain de négocier et de raisonner avec le client qui nie toute implication et demande au directeur d'appeler la police et de porter plainte contre lui s'il veut.

Après une vingtaine de minutes, le directeur baisse les bras et laisse partir le client.

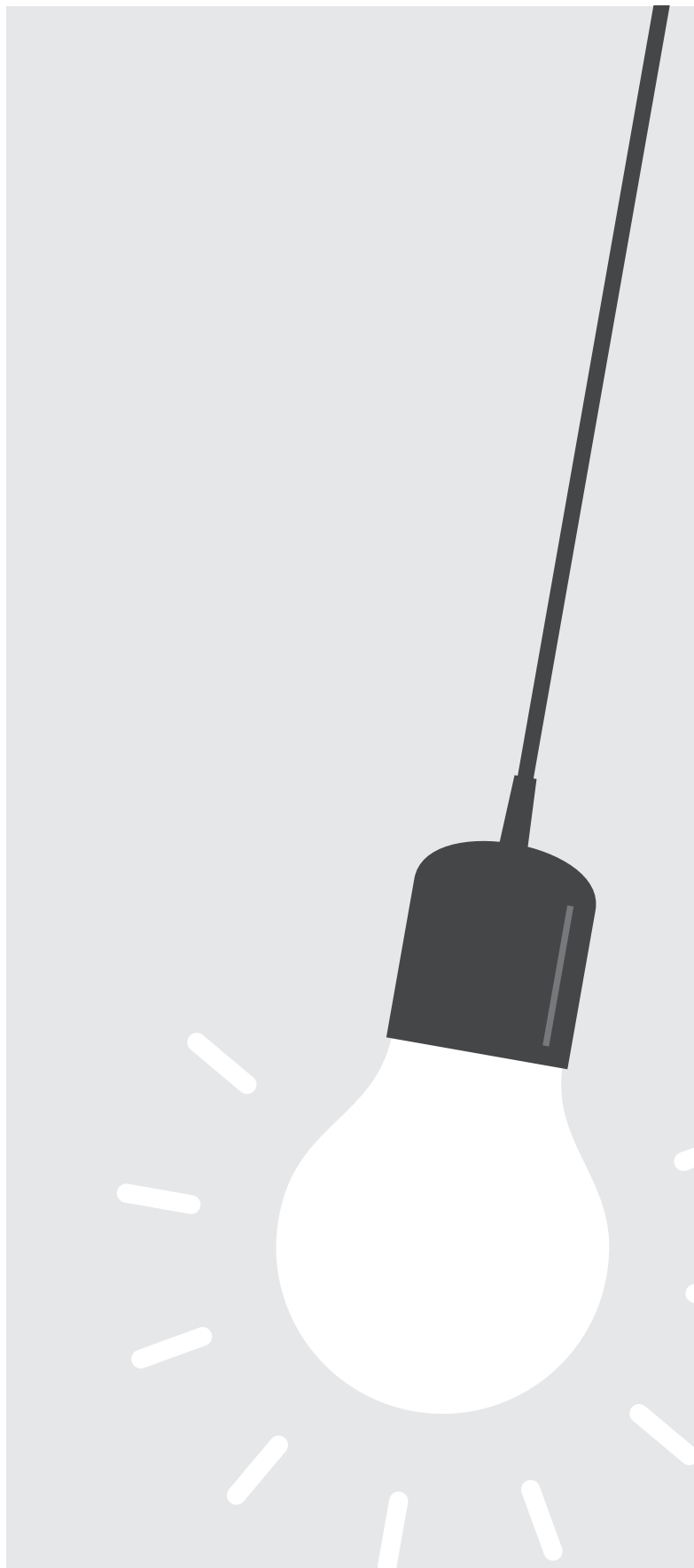
Quelques jours plus tard, le directeur reçoit un appel du poste de police de quartier lui demandant de s'y présenter, car une plainte de séquestration a été déposée contre lui. Une mise en demeure réclamant 5 000 $ arrive également quelques jours plus tard.

Le directeur a cru bien faire les choses en demandant au client de le suivre dans le bureau pour ainsi s'éloigner des yeux et des oreilles de tous les curieux. Il n'a jamais pensé qu'une simple discussion pourrait avoir une suite si lourde de conséquences.

Vous devez être prudent lorsque vous choisissez d'adresser une situation délicate telle que les vols externes. Parfois, mieux vaut laisser ce type d'intervention à des agents qui ont été formés pour gérer ces situations plutôt que de prendre le taureau par les cornes.

Cynthia Breault
Groupe Conseil VCS

VCS
CONSULTANTS EN PRÉVENTION DES PERTES ET SÉCURITÉ



RECETTE GAGNANTE POUR ÊTRE UN BON LEADER!

Être un bon leader n'est pas forcément inné. Cela s'apprend par une combinaison d'expériences acquises antérieurement au travail, par des études ou par des expériences de vie en général.

À partir du moment où l'on choisit d'assumer un rôle de leader dans une équipe, on accepte d'utiliser qui on est comme premier instrument de travail. Un bon leader met au profit de son équipe sa propre expérience, ses apprentissages, ses forces et ses valeurs.

Il n'existe pas de recette miracle pour devenir un bon leader, il suffit de réussir à maximiser les forces et les talents de son équipe et d'embaucher les ressources adéquates pour combler les lacunes.

UN LEADER EST EN MESURE :

- d'obtenir la crédibilité qui lui garantira le respect de son équipe;
- de prendre conscience des forces et des faiblesses de chacun de ses employés afin de maximiser son équipe;
- de savoir s'entourer de personnes qui sauront répondre aux besoins réels de l'organisation;
- de diriger ses employés vers l'atteinte des objectifs de son organisation de façon positive.

Mais même un bon leader doit savoir se renouveler et il est important de chercher à parfaire son style en apprenant différentes techniques de gestion afin de conserver la crédibilité nécessaire pour être un leader respecté de son équipe. Il faut régulièrement se questionner sur ses comportements, son attitude et son approche à l'endroit des gens qui nous entourent.

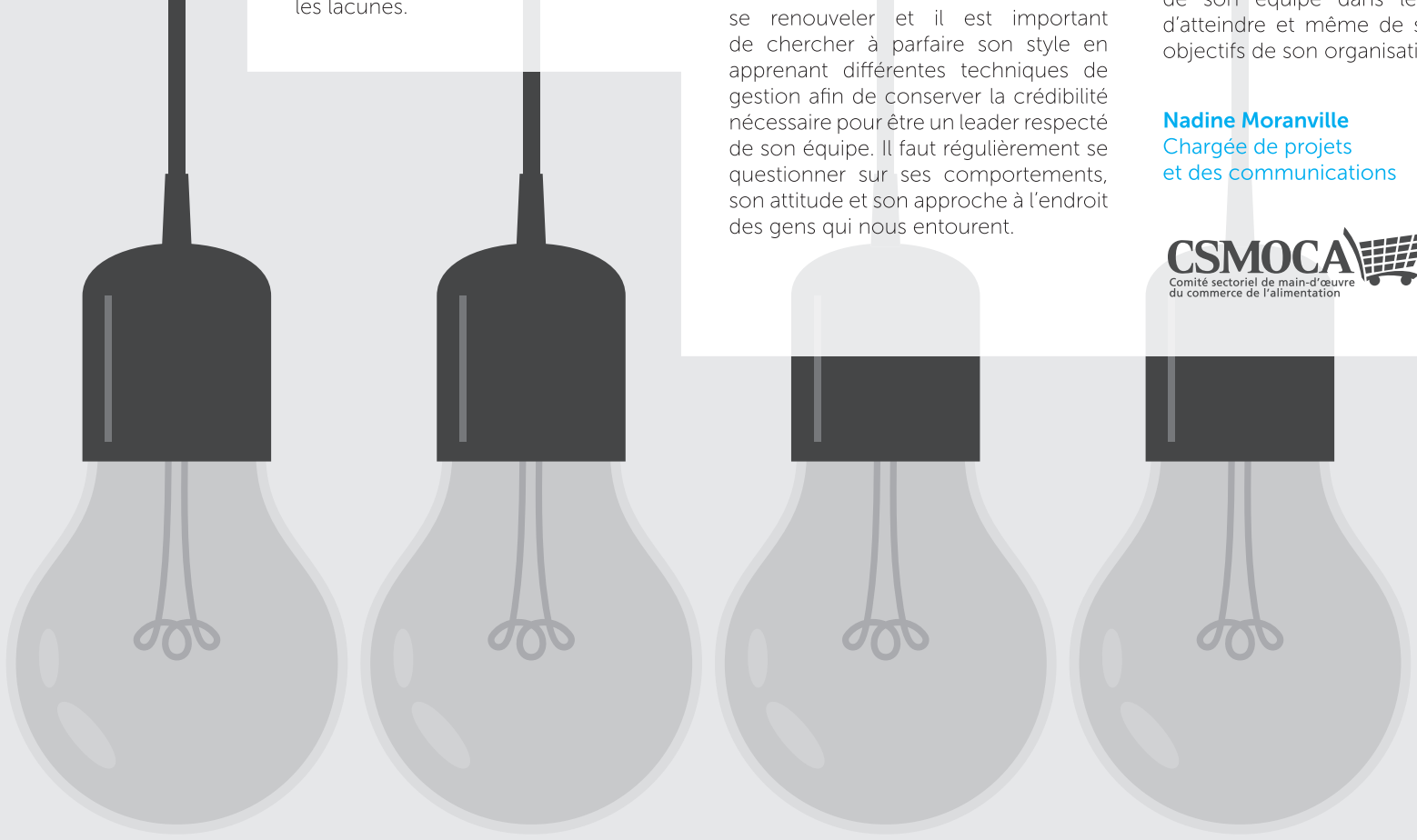
POUR ÊTRE UN BON LEADER, IL FAUT :

- être à l'écoute;
- savoir analyser les différentes personnalités;
- avoir un bon jugement;
- être un bon communicateur;
- faire preuve d'ouverture;
- avoir l'esprit d'équipe;
- être positif.

En résumé, un bon leader sait maximiser les forces de chacun des employés pour obtenir un rendement optimal de son équipe dans le but ultime d'atteindre et même de surpasser les objectifs de son organisation.

Nadine Moranville
Chargée de projets
et des communications

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



PROGRAMME DE RÉCUPÉRATION EN SUPERMARCHÉS : UN SUCCÈS GRÂCE À LA COLLABORATION DES DÉTAILLANTS EN ALIMENTATION !

À PROPOS DES BANQUES ALIMENTAIRES DU QUÉBEC (BAQ) :

BAQ soutient et représente à travers le Québec 19 membres Moisson et 11 membres associés (banques alimentaires régionales) qui approvisionnent quelque 1 064 organismes communautaires desservant plus de 400 000 personnes qui ont faim au Québec, dont 150 000 enfants. Guichet unique de l'aide alimentaire au Québec, le réseau répond à plus de 1,7 M de demandes par mois : 342 987 paniers de provisions, 855 944 repas servis et 501 890 collations servies (pour aide aux devoirs, camps de jour, etc.) Les Banques alimentaires du Québec veillent au partage équitable des denrées entre les Moissons à travers le Québec et s'assurent de mettre en commun des ressources, de l'expertise et des informations afin de répondre de façon plus efficace aux Québécois en situation de pauvreté.

Le Programme de récupération en supermarchés (PRS) est le premier du genre au Canada et propose une solution unique et durable aux problèmes de gaspillage et de précarité alimentaire avec la collaboration des détaillants en alimentation, dont les bannières Provigo, Maxi, Metro, Super C et IGA. Moisson Montréal, qui a développé le modèle pilote, mandatée par le réseau des Banques alimentaires du Québec (BAQ), participe au déploiement du PRS avec les autres Moisson à travers le Québec, dans le respect des exigences des bannières pour la protection des consommateurs.

DÉTAILLANTS,

Vous envisagez développer un partenariat pour récupérer des denrées alimentaires ?

Contactez-nous pour savoir comment nous pouvons développer le Programme de Récupération en Supermarchés (PRS) dans votre commerce.

1-877-478-4040

UN FRANC SUCCÈS

Ce programme permet d'éliminer le gaspillage alimentaire en supermarchés des denrées encore comestibles pour donner à manger à des familles en situation de pauvreté. De plus, le PRS touche tous les aspects composant les 3RV-E : la Réduction à la source (réduction du gaspillage de denrées en supermarchés), le Réemploi (nourriture redistribuée), le Recyclage (nourrir des gens ou sinon composter) et la Valorisation (transformation des denrées en repas et tri pour conserver ce qui est encore bon).

Le PRS a, en effet, d'abord été développé en projet pilote en 2013-2014, grâce à un partenariat entre Metro Inc., la Tablée des Chefs et BAQ. Par la suite, dans le but de standardiser le mode opératoire en contexte d'aide alimentaire, un mandat a été donné à Moisson Montréal pour développer la méthode, les formations sur mesure pour les supermarchés, les Moisson et pour aider à planifier un déploiement à travers le Québec pour toutes les bannières. La phase pilote a été réalisée dans les régions de : Montréal, Rive-Sud, Québec, Sept-Îles, Estrie, Beauce et Mauricie/Centre-du-Québec. Ce projet pilote a été mis à l'essai dans près de 150 supermarchés toutes bannières confondues et a permis de récolter 1,2 M de kg de denrées, dont 500 000 kg de viandes (très rarement récupérées auparavant) pour une valeur marchande estimée à 8,4 M$.

Depuis février 2016, le déploiement provincial de la méthode a débuté dans les régions de Lanaudière, de l'Outaouais et du Sud-Ouest avec l'achat d'équipements, une ressource dédiée pour l'accompagnement en entrepôt, la sollicitation et les formations du personnel dans les supermarchés.

Le PRS permet d'éliminer le gaspillage alimentaire en supermarchés pour les denrées encore comestibles et de donner à manger à des familles en situation de pauvreté.

Petits et grands détail–lants en alimentation peuvent participer à ce programme : à preuve, le Groupe Épicia vient d'emboîter le pas. Le programme est adapté selon la réalité des détaillants et des membres du réseau des Banques alimentaires du Québec.

À ce jour, le PRS a permis de récupérer 1 653 000 kg de denrées en plus de réduire de 1 455 tonnes d'eqCO2. À terme du déploiement provincial triennal qui a débuté cette année, en desservant 611 supermarchés, une moyenne de 14 M de kg de nourriture seront récupérés par année, soit l'évitement de 12 904 d'eqCO2 par année. Ceci est l'équivalent de retirer de la route 2 728 voitures par année (source : EPA, Greenhouse Gas Equivalencies Calculator).

Le PRS contribue directement à réduire le gaspillage alimentaire en supermarchés et permet à BAQ de supporter des centaines de milliers de personnes dans le besoin. En effet, le PRS permet au réseau des BAQ d'accéder à des tonnes de nourriture auxquelles il n'aurait pas accès via les activités de récupération habituelles du réseau.

Cela représente une importante économie de coûts pour les Moisson et les comptoirs alimentaires qui doivent habituellement acheter ces produits, faute de pouvoir les avoir en récupération. Actuellement, avec 159 supermarchés participants, c'est plus de 140 000 kg qui sont ainsi redirigés vers les organismes et les comptoirs alimentaires chaque mois.

LES DÉFIS

Il y a une demande croissante pour l'aide alimentaire au Québec. Les Moisson du Québec et leurs organismes affiliés vivent un problème d'approvisionnement dû à un manque de prévisibilité dans l'offre de dons. Les mets préparés et les protéines de viandes sont les denrées dont le besoin est le plus criant et les organismes doivent en acheter pour combler les besoins de la clientèle.

Les supermarchés, pour diverses raisons (esthétisme des produits, mauvaises prévisions des ventes, emballages abîmés, date d'expiration, etc.), doivent disposer de matières encore comestibles vers la récupération (compostage et biométhanisation) et ultimement vers l'enfouissement. Ces méthodes de dispositions représentent des frais annuels importants pour ces commerces, elles génèrent des émissions de GES en plus de contribuer à la pollution des sols et sont de moins en moins acceptées socialement.

Par contre, BAQ et ses organismes ont besoin de plus d'équipements pour étendre la collecte des denrées périssables aux 10 régions actuelles ainsi que pour l'étendre à la grandeur de la province. De plus, les viandes recueillies par le programme doivent être transformées par les organismes avant d'être redistribuées à la clientèle, exigence stricte des bannières en alimentation participantes. BAQ et ses organismes doivent donc se procurer divers équipements qui permettront de récupérer les denrées, de les entreposer et de les transformer avant de les redistribuer tout en conservant la chaîne de froid et en répondant aux exigences de salubrité. Des camions réfrigérés, des bacs de collectes, des chambres froides, des emballeuses, des équipements de nettoyage pour la salubrité et plusieurs autres équipements sont nécessaires pour augmenter les quantités de denrées récupérées.

La pérennité et l'expansion du programme de récupération dépendent de la capacité des organismes à s'équiper.

Pour chaque déploiement du PRS dans les régions et selon la bannière, le même processus est appliqué, c'est-à-dire qu'il débute par un projet pilote afin de s'assurer qu'il soit implanté de manière efficace et selon les capacités des Moisson.

Depuis près de 30 ans, la récupération fait partie de l'ADN du réseau des Banques alimentaires du Québec : récupérer pour donner à manger aux personnes en situation de pauvreté. La structure du réseau, qui a su se peaufiner au fil des ans, est fiable, fonctionnelle et efficace. En rassemblant les efforts des membres du réseau et en travaillant avec la proximité, nous réduisons doublement les émissions de GES : en évitant l'enfouissement de millions de kg de denrées propres à la consommation et en maximisant nos routes de transport en privilégiant la proximité pour la récupération des denrées alimentaires.

Nous sommes très reconnaissants envers tous les détaillants qui ont participé à ce jour à ce programme, car sans leur implication et leur dévouement, ce projet n'aurait pas été possible. Grâce à cette collaboration, les Moisson et organismes de notre réseau peuvent s'assurer d'obtenir des denrées sur une base plus régulière et plus prévisible afin de nourrir des familles dans le besoin.

Nous avons soumis un projet dans le cadre de l'Appel de propositions pour la réduction à la source – Lutte au gaspillage alimentaire de Recyc-Québec. D'ailleurs, nous remercions l'ADA de son appui et de sa collaboration pour ce projet. Nous avons confiance de pouvoir étendre le programme partout dans la province. Tout le monde en sortirait gagnant : l'environnement, les détaillants, les organismes et leurs clientèles qui ont tellement besoin que tout le monde travaille main dans la main !

Contactez-nous pour savoir comment nous pouvons développer le PRS dans votre épicerie ou votre commerce. Ensemble, nous pouvons donner à manger !

Zakary O. Rhissa
Directeur général
Les Banques alimentaires du Québec
www.banquesalimentaires.org

LES BANQUES ALIMENTAIRES DU QUÉBEC

LA MÉDIATION,

UN ATOUT PRÉCIEUX POUR LA RÉSOLUTION DE CONFLITS ENTRE EMPLOYEURS ET TRAVAILLEURS !

Vous êtes un employeur, et l'un de vos salariés a déposé une plainte pour harcèlement psychologique ou pour congédiement sans cause juste et suffisante ? Vous songez probablement à entreprendre un recours judiciaire pour résoudre le litige. Ce réflexe est habituellement le premier que l'on a quand on est confronté à un tel problème. Cependant, bien que cette possibilité existe, il est également possible d'envisager une autre solution sans nécessairement entreprendre des démarches juridiques souvent longues et coûteuses. Avez-vous pensé à la médiation ? La CNESST vous offre cette possibilité.

QU'EST-CE QUE LA MÉDIATION ?

La médiation est un service offert aux salariés et aux employeurs pour les aider à trouver une solution satisfaisante au litige qui les oppose. Proposée par un personnel qualifié, impartial, respectueux de vos besoins, la participation à la médiation est volontaire et vous êtes libre de vous en retirer en tout temps. Votre seul engagement est d'avoir la volonté de trouver une solution équitable.

QUAND PUIS-JE UTILISER CE SERVICE ?

Le service de médiation est offert pour trois types de plaintes :

- Pratique interdite ;
- Harcèlement psychologique ;
- Congédiement sans cause juste et suffisante.

AVANTAGES DE LA MÉDIATION

La médiation permet de rétablir la communication entre les deux parties qui vivent une situation conflictuelle pour favoriser une entente où chacun est satisfait. La médiation permet également de gagner du temps, d'économiser de l'argent et d'éviter des procédures juridiques complexes.

COMMENT CELA FONCTIONNE-T-IL ?

Dès qu'une plainte est déposée à la CNESST, une personne qualifiée vous appelle pour vous offrir ses services de médiation. Dans un climat propice aux échanges, cette personne vous aidera à établir le dialogue avec l'autre partie. Votre disposition à écouter les propositions de l'autre partie favorisera des échanges positifs. En présence l'une de l'autre, les parties pourront exprimer leurs points de vue particuliers, examiner des possibilités de solutions et négocier les modalités d'une entente à laquelle vous aurez librement consenti. La médiation basée sur une bonne communication, équitable, confidentielle et respectueuse, permet de parvenir à des solutions plus harmonieuses.

RÔLE DU MÉDIATEUR

Il est important de noter que le médiateur agit de manière objective et impartiale. Son rôle est de déterminer les besoins des parties, d'explorer des pistes de solutions possibles et de trouver des points d'entente. Le médiateur est là pour vous informer, mais il n'est pas là pour donner son opinion sur le fond du litige.

SAVOIR SE PRÉPARER !

Pour obtenir les meilleurs résultats possibles lors de la médiation, il est important de bien se préparer. Pour ce faire, vous pouvez consulter notre site Web à **cnesst.gouv.qc.ca/mediation**, où une multitude de renseignements est accessible. Pour être plus efficace, essayez d'envisager des pistes de solutions et, au besoin, préparez-vous un aide-mémoire.

COMMENT SE PASSE UNE SÉANCE DE MÉDIATION ?

Vous voulez savoir comment se déroule une séance de médiation ? La CNESST vous invite à consulter la capsule vidéo *La médiation* à l'adresse **cnesst.gouv.qc.ca/videomediation**. Savoir comment la médiation s'exerce permet de faire un choix éclairé avant de s'y engager.

UN SERVICE RAPIDE ET EFFICACE !

La médiation est un service simple qui favorise la résolution rapide et harmonieuse d'un conflit. Pensez-y ! Cela pourrait vous éviter bien des tracas. N'hésitez pas à l'utiliser !

Pour toute demande ou pour obtenir des renseignements, un seul numéro, 1 844 838-0808, ou un seul site Web, cnesst.gouv.qc.ca

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

cnesst.gouv.qc.ca/mediation

CNESST

ZONE BORÉALE PART À LA RENCONTRE DU QUÉBEC CET ÉTÉ

Une escouade de quatre représentants «Zone boréale» fera découvrir les produits de 14 entreprises du Saguenay – Lac-Saint-Jean pendant la période estivale 2016. La campagne se déploie sur deux volets : les Dégustations en épicerie et la Tournée de Chefs Goûtez le Québec.

En plus de créer 4 emplois à temps plein pour l'été, le projet de la Table agroalimentaire du Saguenay – Lac-Saint-Jean permet d'offrir un service de ressources humaines aux entreprises pour qui l'embauche et la gestion de personnel pour ce type de promotion représentent un grand défi. Les jeunes de l'Escouade, qui profiteront d'une semaine complète de formation, ont été sélectionnés pour leur professionnalisme, leur dynamisme et leur aptitude en vente et en communication.

Le volet dégustation en épicerie, qui se poursuivra pendant la période des Fêtes, implique l'affichage de produits sur les tablettes par les détaillants participants et l'intégration de l'ensemble des produits sélectionnés, ce qui peut représenter jusqu'à trois produits par entreprise. L'échange de service permet aux entreprises comme aux marchands de tester le marché et de lancer adéquatement les nouveaux produits.

LES PARTICIPANTS DE LA CAMPAGNE ZONE BORÉALE

Détaillants visités	Entreprises (volet dégustations)	Arrêts (La Tournée des Chefs)
Metro Plus Marché Mario Lavoie de Chicoutimi	Fromagerie Perron	Délices du Lac-Saint-Jean Économusée
IGA Mellon de Jonquière	Domaine Le Cageot - Vignoble	La Chocolaterie des Pères Trappistes
Metro Dubé à Alma	Makabon	Domaine Le Cageot - Vignoble
IGA Michel Gravel à Roberval	Camerises Mistouk	Makabon
Metro Dubé Delisle	Chouape	Douceur et Caprices
Metro D.B.	Laiterie de la Baie	Camerises Mistouk
IGA Marc Desbiens de St-Félicien	Ferme Tournevent	
	Fromagerie Blackburn	

l'Association
des Microbrasseries du Québec
présente

IBU

une immersion
brassicole unique

26-27-28 AOÛT 16

3 journées de dégustation créées par les brasseurs d'ici

SUR LA PLACE PUBLIQUE DE LA

TOHU

2345 Rue Jarry E,
Montréal, QC H1Z 4P3

facebook.com/ibuambq
www.ibu-ambq.ca

L'Association des Microbrasseries du Québec invite les détaillants d'ici à l'ouverture VIP de son nouvel événement de dégustation, l'Immersion Brassicole Unique.

Billets: 75$
RSVP obligatoire: info@adaq.qc.ca

Venez déguster en PRIMEUR PRIVILÉGIÉE les bières de plus de cinquante brasseurs du Québec à la TOHU

vendredi 26 août de midi à 16h