RADAR

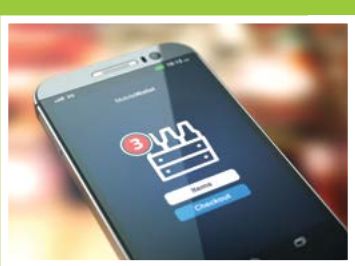
ASSOCIATION
DES DÉTAILLANTS
EN ALIMENTATION
DU QUÉBEC

Octobre-Novembre
Décembre
2017

Soyons pragmatiques!

L'encadrement découlant de la légalisation du cannabis cause bien des maux de tête au gouvernement du Québec. C'est pourquoi l'ADA a saisi l'occasion pour offrir des solutions pragmatiques et constructives.

Détails en pages 2 et 6



LIVRAISON D'ALCOOL

On compte sur la RACJ

P. 7

FRAUDE ALIMENTAIRE

Un nouveau fléau?

P. 8

VISA

Campagne contre l'argent comptant

P. 9

POINTS DE VUE

CANNABIS : SOYONS PRAGMATIQUES

Tout le pays parle de cannabis, pour ou contre, personne n'est indifférent. Beaucoup de gens se retrouvent confronté dans leurs valeurs, moi le premier. Il faut pourtant passer par-dessus puisque, qu'on le veuille ou non, le produit sera légalisé très bientôt. Récemment, plus de 100 organisations, dont l'ADA, ont déposé un mémoire dans le cadre des consultations québécoises. Bref, les craintes sont nombreuses et les idées émises pour y remédier vont dans tous les sens.

Je regarde la façon dont le débat se déroule actuellement et il me semble que l'on est en train de rejouer un vieux film. En effet, le débat était-il vraiment différent pour la vente de produits alcoolisés et de loterie? Certains consommateurs craignaient entre autres une hausse marquée de la consommation ainsi qu'une augmentation des effets indésirables auprès des clientèles à risque. Dans les deux cas, des ajustements ont été nécessaires, mais le scénario catastrophe prédit ne s'est jamais manifesté. Cela ne veut pas dire que les craintes sont non fondées. Au contraire, cela veut dire qu'avec un encadrement adéquat, il est possible d'atténuer l'appréhension normale

C'est dans cette logique que nous avons présenté un mémoire au gouvernement (voir page : 6). En effet, les détaillants en alimentation sont les partenaires de l'État depuis plusieurs décennies et nous effectuons un travail consciencieux dans la mise en marché de différents produits dont la composition, la promotion et la vente sont strictement encadrées. Nous sommes le seul réseau de commercialisation déjà opérationnel dans un court délai et qui ne remet pas en question les objectifs de santé publique des différents paliers de gouvernement. En espérant que l'État n'essaie pas de réinventer la roue, comme l'a annoncé l'Ontario. On le répète, nous sommes prêts dès maintenant.

Congrès de l'ADA : il est temps de vous inscrire!

Je profite de l'occasion pour vous rappeler que notre congrès arrive à grands pas. En effet, l'événement aura lieu les 17, 18 et 19 novembre prochain au Château Frontenac situé à Québec. Encore une fois nous avons un excellent programme incluant entre autres de solides conférences, diverses occasions de maillage, des soirées gala présentant les histoires impressionnantes de bâtisseurs de notre industrie, ainsi qu'un spectacle de l'humoriste Boucar Diouf. Ne tardez pas trop avant de vous inscrire puisque les places sont limitées (voir pages 14-16)!

Daniel Choquette
Président

UNE VISION ET BEAUCOUP D'AMBITION

Chers détaillants, cela fait maintenant trois mois que j'assure l'intérim de Florent Gravel et je tiens à remercier les membres du conseil d'administration pour la confiance qu'ils m'ont accordée. Depuis plus de 13 ans, j'évolue avec plaisir à l'Association des détaillants en alimentation du Québec, une organisation qui m'a donné ma chance et qui m'a permis d'évoluer au fil des ans sur le plan professionnel. Avant tout, je tiens à remercier Florent pour sa confiance inébranlable; il a fait preuve d'une grande générosité en m'expliquant son vécu de détaillant et en me permettant de me familiariser avec votre réalité et d'aller à votre rencontre. Il a aussi été un mentor de tous les instants et m'a pleinement appuyé dans mes démarches entreprises au fil des ans afin de développer de nouvelles compétences et de nouveaux projets, au bénéfice de nos membres. Je lui en suis très reconnaissant et le remercie chaleureusement pour ce savoir-faire inestimable et la grande complicité développée. Merci pour tout Florent!

Une équipe solide

Dans le cadre de cet intérim, les membres du conseil d'administration ont exprimé la volonté de regarder en avant et de planifier davantage nos actions. C'est pourquoi nous avons travaillé principalement sur deux aspects. D'abord, le renouvellement de l'équipe. Sandra Gibeault a remplacé avec brio Ginette Desjardins qui a pris sa retraite en juin dernier. Cette dernière était très appréciée des membres de la section fournisseurs, avec lesquels nous voulons conserver des liens étroits. D'ailleurs, c'est à leur demande que nous développons une nouvelle activité dans le cadre du prochain congrès. Celle-ci sera axée sur la présentation de leurs produits les plus innovants ainsi que sur les échanges directs avec leurs partenaires détaillants. Au cours de l'été, nous avons ensuite engagé Gaëlle Leruste, qui connaît bien les mondes politique et agroalimentaire. C'est elle qui a repris mes anciennes fonctions. Je lui offre mon appui inconditionnel pour l'avancement des dossiers qui vous préoccupent et je suis sûr que nous allons mener l'organisation plus loin grâce à sa contribution. Je tiens également à souligner le rôle primordial joué par le reste de notre équipe : Mathieu Fraser aux communications qui, depuis 6 ans, assure avec un grand professionnalisme la livraison de nos publications et des relations harmonieuses avec nos partenaires de longue date. Je veux également féliciter Louise Gravel pour l'enthousiasme sans faille qu'elle consacre à la qualité de nos événements depuis plus de 10 ans. Sans elle, le congrès ne serait pas ce qu'il est aujourd'hui. Dernière mention, mais non la moindre, je veux témoigner de l'excellent travail fourni par Manon Dextras depuis 17 ans dans notre organisation. Elle assure une comptabilité impeccable de l'ADA et du SIAL, avec une rigueur exemplaire. Un énorme merci à toute l'équipe; les résultats obtenus découlent de la force de notre petite, mais solide équipe!

Une organisation en évolution

Par ailleurs, les membres du conseil d'administration ont exprimé le souhait de faire évoluer l'organisation. C'est pourquoi nous avons apporté une dernière touche à la démarche de planification stratégique. Avant tout, nous voulons nous rapprocher de nos membres, quel que soit le type de surfaces. Nous vous présenterons des projets concrets au cours des prochains mois. Nous avons également l'ambition d'être plus proches du monde politique et des médias. L'ADA souhaite aussi démystifier le rôle des détaillants dans la filière bioalimentaire, car nous avons une expertise et un contact privilégiés avec le consommateur.

Le bilan des détaillants en alimentation est trop largement sous-estimé dans un contexte qui évolue rapidement. Les défis se multiplient : compétitivité, main-d'œuvre et nouvelles attentes sociétales sont des préoccupations de tous les instants pour nos membres. C'est pourquoi il est indispensable de miser sur l'excellence, tant dans les opérations de détail que dans l'expérience client, afin que les consommateurs continuent de nous privilégier comme destination alimentaire.

L'importance de la filière

Ma précédente référence à la filière bioalimentaire n'est pas anodine : nous faisons partie d'un écosystème inter–dépendant, d'un maillon à l'autre. Pour assurer la pérennité de leur entreprise, les détaillants propriétaires ont besoin des transformateurs et producteurs, qui sont aussi leurs clients et leurs voisins. Le secteur bioalimentaire est le premier pôle économique du Québec, qui n'est malheureusement pas reconnu à sa juste valeur. Peu de gens savent que le secteur du détail alimentaire représente plus de 128 000 emplois, soit 25 % du nombre total d'emplois du secteur bioalimentaire.

À l'ADA, nous avons la ferme conviction qu'en travaillant davantage ensemble, notre filière peut répondre aux attentes croissantes des consommateurs québécois. N'oublions pas qu'en moins de 50 ans, l'épicerie moyenne est passée de 2 500 à 25 000 produits offerts en magasin et ne cesse de s'adapter aux nouvelles tendances. L'offre alimentaire n'a jamais été aussi grande pour répondre aux divers goûts et demandes des consommateurs. Prix, provenance, santé, plaisir, éthique, etc. sont des critères de choix valables des consommateurs, mais qui peuvent difficilement tous se retrouver dans chaque produit.

Nous constatons quotidiennement ce décalage entre les intentions d'achats et les achats réels. En magasin, le prix reste le premier critère d'achat. C'est pourquoi il est temps de corriger les perceptions erronées entourant la filière bioalimentaire, soumise à des exigences réglementaires strictes et rigoureusement appliquées, ce qui n'est pas toujours le cas des produits importés. Le gouvernement mise beaucoup sur le Sommet sur l'alimentation, organisé le 17 novembre prochain. L'ADA souhaite s'inscrire comme un partenaire incontournable du gouvernement et nous espérons que les détaillants occuperont, cette fois-ci, leur juste place.

La prospérité du Québec passe bien sûr par l'innovation, la croissance des exportations, le développement de nos savoirs, mais aussi par nos choix derrière notre panier d'épicerie, car aux dernières nouvelles, nous mangeons tous encore trois fois par jour...

Pierre-Alexandre Blouin
Président-directeur général intérimaire

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
Pierre-Alexandre Blouin
pblouin@adaq.qc.ca

COMITÉ DE RÉDACTION
Mathieu Fraser
mfraser@adaq.qc.ca
Gaëlle Leruste
gleruste@adaq.qc.ca
Sandra Gibeault
sgibeault@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
Guillaume Laroche
Secrétaire

ADMINISTRATEURS
Jean-Philippe Beaudry
Marc Bougie
Marcel Clermont
Bruno Desrochers
Marie-Josée Drouin
Jasen Gaouette
Jean-François Marcoux
Bruno Ménard
Romy Reid-Boursier

SECTION MEMBRES-FOURNISSEURS (SMF)

COMITÉ EXÉCUTIF
Gérald Cayouette
Vice-président
Jean-François Courchesne
Trésorier
Christian Bérubé
Secrétaire

ADMINISTRATEURS
Sophie Gadbois
Philippe Gadoua
David Plante-Riou
Annie Rochefort
Marc Sauvageau
Patrick Simard

SOMMAIRE

SECTION MEMBRES-FOURNISSEURS 4

SUIVI DE DOSSIERS

CANNABIS

Légalisation du cannabis : l'ADA participe aux consultations publiques 6

ALCOOL

Livraison d'alcool : les détaillants comptent sur la RACJ 7

SAQ : retour du projet « shop in the shop » 7

AGROALIMENTAIRE

Fraude alimentaire : un nouveau fléau? 8

Politique bioalimentaire du Québec : l'ADA souhaite prendre part aux discussions 8

Révision du guide alimentaire canadien : un processus étrange 9

PAIEMENT

États-Unis : Visa tente de convaincre les PME d'arrêter d'utiliser l'argent comptant 9

GAB : amende de 15 000$ contre un dépanneur 10

ENVIRONNEMENT

Interdiction des sacs de plastique : toujours pas de nouvelles de Recyc-Québec 10

62e CONGRÈS ANNUEL DE L'ADA 14

CHRONIQUES

Avant l'embauche, vérifiez à qui vous avez affaire! 18

L'intégration de vos nouveaux employés 19

ACTUALITÉ DES TCBQ 22

SMF SECTION MEMBRES-FOURNISSEURS

AVIS DE RECHERCHE!

Comme vous le savez, la section des membres-fournisseurs (SMF) est à la recherche de gens bien implantés dans le secteur bioalimentaire, qui aurait un peu de temps à consacrer afin d'agir comme administrateurs du comité de direction de la SMF. Nous lançons donc un appel à tous ceux et celles qui sont passionnés par le secteur du détail alimentaire et qui souhaitent mettre la main à la pâte afin de contribuer activement à son rayonnement.

Si vous avez envie de vous joindre une équipe dynamique qui souhaite poser des gestes concrets en faveur d'un développement juste et équitable d'une industrie où règne une concurrence de plus en plus féroce, la SMF est faite pour vous.

Pour toute question concernant les implications associées à la fonction d'administrateur de la SMF, je vous invite à m'écrire un petit courriel (**gcayouette@dmb.qc.ca**) afin que je puisse vous contacter par téléphone. Pour soumettre votre candidature, vous devez télécharger le formulaire de candidature et l'acheminer à Sandra Gibeault par courriel à l'adresse suivante : **sgibeault@adaq.qc.ca**

Pour télécharger le formulaire de candidature : **www.bit.ly/candidaturesmf2017**

Congrès de l'ADA : ne manquez pas ça!

Si ce n'est déjà fait, je vous invite tous à vous inscrire au congrès annuel de l'ADA. Année après année, l'équipe de l'ADA nous organise un sacré bel événement. En effet, les occasions de réseauter dans une ambiance décontractée et festive ne manquent pas avec tous les détaillants et distributeurs présents. Sans compter qu'il y a même des activités pour les conjoints ainsi qu'un service de garde pour les enfants. Un des rares congrès où l'on n'a pas à s'éloigner de sa famille!

Pour vous inscrire au congrès, voir page 14

Gérald Cayouette
Vice-président SMF

LA FORCE D'UN RÉSEAU

La section membres-fournisseurs (SMF) de l'ADA, c'est plus de 120 entreprises, petites et grandes, ayant décidé d'unir leur voix afin d'adresser les vrais enjeux de l'industrie. Œuvrant dans divers domaines, elles ont en commun d'offrir des services ou des produits aux détaillants en alimentation. Voici quelques-unes d'entre elles.

Pour consulter la liste complète des membres SMF ou pour en devenir membre, visitez : **adaq.qc.ca/membre-fournisseur**

SIAL Canada
L'INSPIRATION ALIMENTAIRE

Association des détaillants en alimentation du Québec

15%
DE RABAIS
JUSQU'AU
31 OCTOBRE !

15e ÉDITION

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

MONTRÉAL 2 AU 4 MAI 2018 • PALAIS DES CONGRÈS

1 000 exposants de **50** pays
18 500 visiteurs venus de plus de **60** pays
Plus de **50** ateliers et conférences
Des **experts** et **ambassadeurs** de chaque secteur alimentaire

Visitez notre site internet **SIALCANADA.COM**
pour tous les renseignements.

Réservez votre kiosque
dès maintenant !
Contactez **Julie Pilet**
Tél. 1 438-476-2238 ext. 2224

COMEXPOSIUM

SIALCANADA.COM #SIALMTL2018

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.

CANNABIS

LÉGALISATION DU CANNABIS : L'ADA PARTICIPE AUX CONSULTATIONS PUBLIQUES ▼

Le 8 septembre, l'ADA a participé aux consultations publiques régionales organisées par le gouvernement du Québec sur l'encadrement du cannabis. À la suite du dépôt du projet de loi C-45 portant sur la légalisation du cannabis à usage récréatif à partir du 1er juillet 2018, le gouvernement fédéral a confié aux provinces la responsabilité de la prévention, de la promotion de la santé publique, de la sécurité publique, de l'encadrement dans les milieux de travail, ainsi que des conditions entourant la distribution, la vente au détail, l'octroi de permis et la surveillance en respect des conditions fédérales minimales. La préoccupation du gouvernement fédéral est de sortir le cannabis de la rue et de mettre fin à la mainmise des réseaux criminels sur la vente de ce produit actuellement illicite, mais consommé pourtant par près du quart de la population.

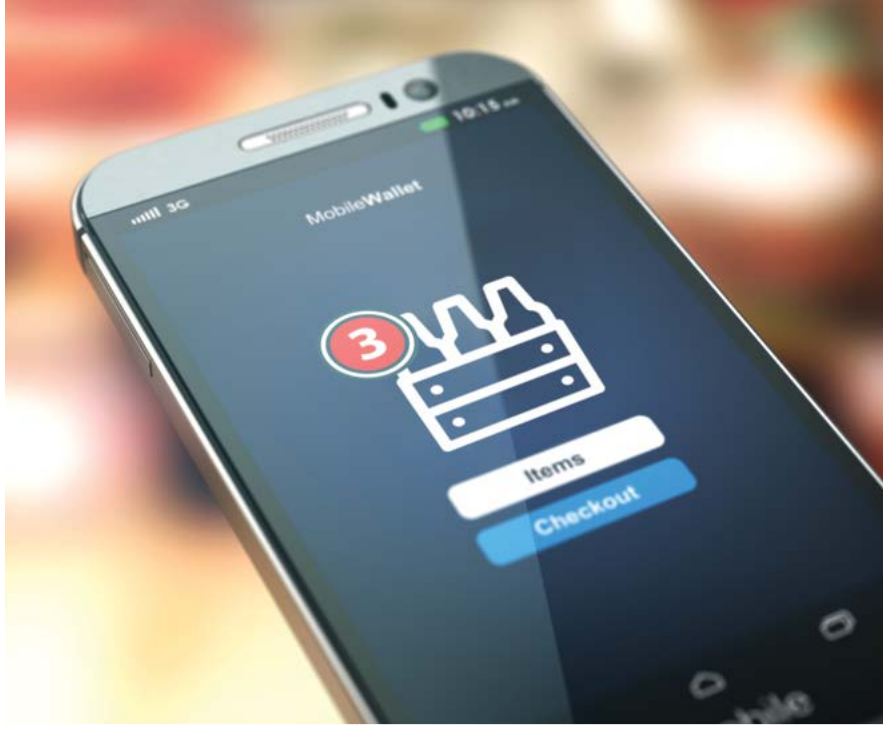
L'ADA a saisi l'occasion pour offrir des solutions pragmatiques et constructives au gouvernement du Québec concernant la vente au détail de ce produit. En effet, il n'est pas de notre ressort de se prononcer sur les valeurs entourant cet enjeu, mais plutôt de travailler concrètement à l'atteinte des objectifs des deux paliers de gouvernements puisqu'il reste moins de neuf mois avant l'application de la loi. Bien qu'illégal, le produit est actuellement largement distribué sur tout le territoire, à des prix relativement faibles. De plus, ce nouveau marché offre des opportunités économiques et financières importantes si l'on considère les retombées directes et indirectes découlant de la consommation de produits à inhaler et, dans un deuxième temps, des produits comestibles, qui ne sont pour le moment pas inclus dans le projet de loi, mais qui devraient être considérés dans une deuxième phase. Par ailleurs, il convient de ne pas reproduire les erreurs du Colorado, premier État américain où le cannabis à usage récréatif est disponible depuis 2014 dans un système complètement libéralisé, pour définir un modèle propre répondant aux attentes de la société québécoise. C'est pourquoi l'ADA a déposé un mémoire, car nous croyons que le réseau des détaillants en alimentation se positionne avantageusement pour répondre aux différentes problématiques soulevées par cet enjeu complexe.

Tout d'abord, nous croyons que le cannabis à usage récréatif pourrait faire l'objet d'un produit soumis aux mêmes exigences qu'un produit agricole comme le lait, le porc ou l'alcool; des produits qui bénéficient tous d'une filière bien organisée, de la production à la distribution. Les produits agroalimentaires bénéficient de filières bien structurées, soumises à des exigences réglementées et contrôlées, grâce à la coordination efficace des relations entre les différents maillons de l'industrie. À cet égard, le cannabis s'inscrit potentiellement dans le registre d'un produit agricole, voire agroalimentaire, en fonction de la portée de la loi qui sera votée. Toutefois, c'est un produit qui devrait être hautement réglementé et qui pourrait faire l'objet d'inspections de la part des fonctionnaires du ministère de la Santé et des Services sociaux, comme c'est le cas actuellement pour le tabac, et pour lequel aucune promotion ne serait faite. Les détaillants en alimentation sont habitués à vendre ces types de produits comme le tabac, les loteries ou l'alcool.

La nature et le prix sont des questions très sensibles. Pour l'ADA, le cannabis devrait avoir une réglementation aussi exigeante que celle du tabac quant à la composition, au dosage, à l'emballage, etc., et le cas advenant que des produits comestibles soient potentiellement inclus dans un projet de loi subséquent, qu'ils fassent l'objet d'une transformation pleinement contrôlée en usine. La question du prix est centrale, car il faut trouver un juste équilibre en créant un marché légitime viable, tout en évitant une consommation excessive.

L'ADA croit que les détaillants alimentaires devraient être considérés comme des agents de vente potentiels, car ils jouissent déjà d'un réseau étendu grâce aux 8000 points de vente existants dans toute la province, ils sont habitués à travailler avec de faibles marges, ils vendent des produits dont la mise en marché est strictement encadrée et ils sont en mesure d'adapter les commerces et de former la main-d'œuvre en répondant aux exigences du gouvernement.

L'Ontario a déjà annoncé que la LCBO (l'équivalent de la SAQ ontarienne) distribuera le produit dans 150 points de vente et que ses employés se chargeront de la vente au détail. Malheureusement, nous craignons que cette ouverture timide du gouvernement ontarien permette un accès extrêmement limité au cannabis légal et laisse encore toute la place au crime organisé. Au moment de mettre sous presse le 29 septembre, le gouvernement semble résolu à confier la distribution et la vente au détail de cannabis à une société d'État, du même type que la SAQ. L'ADA poursuivra néanmoins ses représentations afin de défendre la possibilité pour les détaillants en alimentation de vendre les produits de cannabis à usage récréatif.



ALCOOL

LIVRAISON D'ALCOOL : LES DÉTAILLANTS COMPTENT SUR LA RACJ ▼

Depuis un certain temps, les initiatives de vente en ligne et de livraison d'alcool par un tiers se multiplient au Québec. Le phénomène n'est pas vraiment nouveau, mais il semble vouloir prendre de l'ampleur. Ce qui nous inquiète, c'est que, bien qu'originales, les méthodes utilisées sont fréquemment aux limites du légal, sinon carrément illégales.

Dans un secteur aussi concurrentiel, la mise en application équitable des règles de mise en marché est essentielle au bon fonctionnement du système. Le non-respect des prix minimums sur la bière, pour ne nommer qu'un exemple, nuit grandement aux petits détaillants qui ne peuvent se permettre de vendre à perte ces produits. Récemment, des cas de vente en ligne incluant un service de livraison à domicile ont fait les manchettes, ce qui aurait dû mettre la puce à l'oreille des autorités compétentes.

Malheureusement, depuis trop longtemps, plusieurs intervenants testent diverses façons de contourner les règles, et ce, sans trop être embêtés par l'organisme chargé de faire appliquer la réglementation soit : la Régie des alcools, des courses et de jeux (RACJ). À l'ADA, nous espérons grandement que la démarche de modernisation de RACJ permettra de corriger les quelques lacunes dans la mise en application de la règlementation actuelle.

Le Québec n'a pas à rougir de la qualité de l'encadrement de la mise en marché des alcools. Au contraire, nous avons un juste équilibre permettant une disponibilité accrue des produits alcoolisés de façon ordonnée. En d'autres mots, le problème n'est pas l'absence d'un cadre légal, mais plutôt l'absence de la mise en application de celui-ci.

DEMANDES DE L'ADA : MODERNISATION DE LA RACJ ▼
Respect des prix minimums.
Maintien de la règle du 51 % alimentaire dans l'octroi des permis d'épicerie.
Assouplissement des règles entourant la tenue de dégustations.
Plus d'équité entre les privilèges accordés au secteur de la consommation sur place (CSP) versus celui de la consommation à domicile (CAD).
Élargissement des heures de ventes et retrait de l'obligation de cadenasser les espaces contenant les produits alcoolisés en dehors de ces heures.

SAQ : RETOUR DU PROJET « SHOP IN THE SHOP » ▼

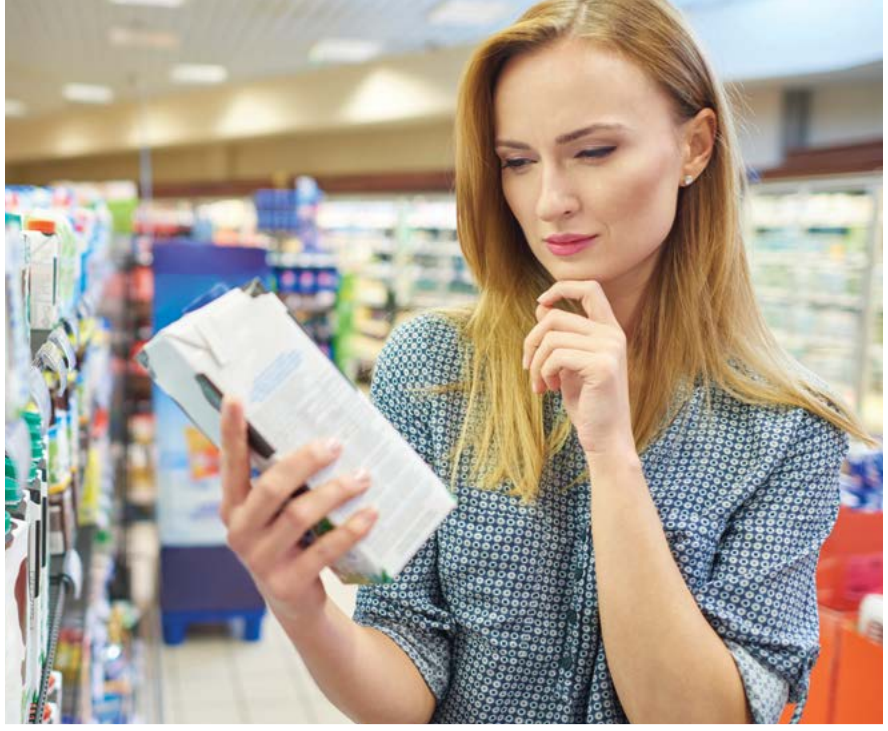
Signe que la mise en marché des alcools se marie bien avec la vente d'aliments, la Société des Alcools du Québec (SAQ) tente à nouveau d'intégrer le secteur du détail alimentaire par l'entremise d'un projet-pilote de « shop in the shop » dans un Metro Plus situé à La Salle.

À l'ADA, nous partageons le même enthousiasme que la SAQ par rapport au potentiel de notre réseau. La qualité de nos installations, de notre répartition géographique et de la fréquence de visites des consommateurs dans nos commerces sont certainement des éléments qui poussent la SAQ à s'intéresser davantage à nous. Toutefois, nous avons toujours plusieurs questionnements, notamment quant aux visées futures de la SAQ.

« Si le projet-pilote s'avère concluant, quelle sera la prochaine étape? Ouvrir un *shop in the shop* dans un *Home Depot* près de chez vous ? »

Pierre-Alexandre Blouin, PDG intérimaire de l'ADA.

À l'ADA, nous sommes d'avis qu'un pareil modèle ne doit prendre place que dans un commerce détenteur d'un permis d'épicerie et, par conséquent, dont la variété de denrées alimentaires (excluant la bière, le vin et le cidre) représente 51 % des produits offerts en étalage. Notre réseau n'est clairement pas utilisé à son plein potentiel en matière de commercialisation de l'alcool. Nous croyons que Québec devrait tester d'autres idées plus porteuses, pas seulement la migration des modes d'exploitation étatique.



© Éric Labonté, MAPAQ

AGROALIMENTAIRE

FRAUDE ALIMENTAIRE : UN NOUVEAU FLÉAU? ▼

La fraude alimentaire a fait les manchettes au cours de l'été. Tout d'abord, on apprenait que l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) avait reçu 53 plaintes au cours des 5 premiers mois de l'année contre une quarantaine annuellement. Selon le doyen de l'Université Dalhousie (Nouvelle-Écosse), Sylvain Charlebois, les Canadiens et particulièrement les Québécois (84 %) sont de plus en plus préoccupés par cet enjeu.

Au début du mois d'août, une étude de l'Université de Guelph (Ontario) dévoilait qu'une saucisse sur cinq (sur un échantillon de 100 saucisses) contenait des viandes qui n'étaient pas indiquées sur l'emballage, ce qui représentait entre 1 et 5 % du contenu des saucisses testées. Selon l'ACIA, cette étude est à relativiser, car le taux d'erreur de 20 % des étiquettes est peu élevé en comparaison avec l'Europe, où des études ont montré que 70 % des échantillons contenaient des ingrédients non déclarés.

Assiste-t-on réellement à une recrudescence des cas de fraude alimentaire?

Le 12 septembre, le journal *Les Affaires* organisait une journée de conférences sur le sujet. Lors d'une présentation, le Dr Charlebois a dévoilé les résultats d'une étude démontrant que les conso–mmateurs n'avaient pas confiance dans les produits alimentaires à raison de 57 % et de 73 % pour les produits provenant de l'étranger. Il a terminé sa conférence en affirmant que la fraude alimentaire constituait un fléau pour l'industrie puisqu'une compagnie pouvait semer le doute sur l'ensemble de la filière. Il a rappelé l'importance de faire preuve de transparence à tous les niveaux, une demande qui s'impose de plus en plus chez les consommateurs.

Pour sa part, l'ADA a été conviée à participer à un panel également composé de représentants de l'UPA, du CTAQ, d'Aliments du Québec et de la Table de concertation bioalimentaire de Montréal. Selon eux, il n'existe pas de définition consensuelle de la fraude alimentaire, à l'exception de l'élément d'intention de tromper autrui. À titre d'exemple, Aliments du Québec recense annuellement une dizaine de cas de fraude sur les 20 000 produits certifiés, soit 0,0005 %!

Ce que les consommateurs peuvent parfois considérer à tort comme de la fraude alimentaire peut être un mauvais étiquetage, une incompréhension des informations données sur l'emballage ou l'étiquette, ou tout simplement un sentiment d'avoir été trompés sur la marchandise, car le produit ne correspondait pas aux attentes. Il faut souligner que les cas réels de fraude font l'objet d'enquêtes minutieuses et les amendes sont salées pour les entreprises incriminées. Les panélistes ont cependant déclaré qu'il était nécessaire de mieux informer et de mieux communiquer, mais aussi de simplifier les messages adressés aux consommateurs, qui bien souvent ne s'y retrouvent pas dans la complexité de la filière agroalimentaire.

La journée de conférences s'est poursuivie avec une présentation d'un avocat spécialisé dans ce domaine, ainsi que d'une conférence de la directrice exécutive et chef adjointe de la salubrité des aliments à l'ACIA où elle a rappelé l'importance de travailler ensemble pour lutter contre la fraude ou la suspicion de fraude alimentaire. En après-midi, les conférences étaient consacrées à l'analyse technique et à la présentation d'outils technologiques existants pour se prémunir contre la fraude.

POLITIQUE BIOALIMENTAIRE DU QUÉBEC : L'ADA SOUHAITE PRENDRE PART AUX DISCUSSIONS ▼

Faisant suite aux trois rencontres préparatoires organisées sur la consommation, la transformation et la production, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) prévoit lancer le Sommet sur l'alimentation le 17 novembre prochain. Selon les mots du MAPAQ, l'objectif de cet événement est de « créer un forum dynamique réunissant les partenaires en vue de doter le Québec d'une politique bioalimentaire ». Cette future politique devrait être dévoilée au printemps 2018 afin de guider « le développement d'une industrie bioalimentaire prospère et à l'écoute des demandes et des attentes des consommateurs. »

Rappelons qu'en septembre 2016, les représentants de la filière bioalimentaire s'étaient réunis pour cibler les enjeux et les grandes priorités d'action qui pourraient figurer dans cette politique tant attendue.

En prévision du Sommet de 2017, l'ADA a travaillé en collaboration avec l'Union des producteurs agricoles (UPA), le Conseil de la transformation alimentaire du Québec (CTAQ) et la Coop fédérée pour réunir les groupes présents l'an passé et mettre à jour les orientations définies. L'ADA a donc pris l'initiative de réunir l'Association québécoise des distributeurs de fruits et légumes (AQDFL), l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ), le Conseil canadien du commerce de détail (CCCD) et le Conseil québécois du commerce de détail (CQCD) pour échanger les points de vue. Différentes problématiques ont émergé comme le manque de main-d'oeuvre, la promotion des aliments locaux ou encore l'approvisionnement local. Rappelons que le secteur tertiaire de la filière bioalimentaire est l'inter–médiaire entre les consommateurs et les producteurs/transformateurs, et représente plus de 150 000 emplois et génère plusieurs dizaines de milliards de dollars de vente annuellement. L'ADA a demandé une rencontre et entend relayer les préoccupations de notre secteur au cabinet du ministre et au MAPAQ.

Le 28 septembre, les représentants de l'ADA ont rencontré le cabinet et le sous-ministre au MAPAQ pour discuter des enjeux de l'ADA et des nombreux défis du secteur du détail en alimentation. Faisant preuve d'écoute et d'intérêt, les parties ont convenu d'organiser des rencontres plus fréquentes pour mieux répondre aux attentes des détaillants.

RÉVISION DU GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN : UN PROCESSUS ÉTRANGE ▾

En 2017, le gouvernement fédéral a entrepris plusieurs consultations publiques sur l'alimentation : informations nutritionnelles, loi sur la salubrité des aliments, guide alimentaire, publicité visant les enfants, puis en juin, une nouvelle politique alimentaire. Cela faisait longtemps qu'on n'avait pas vu Ottawa s'activer autant dans notre secteur d'activité. La séquence a quelque chose d'étrange : on règle les détails et ensuite on définit les grandes orientations.

Concernant le guide alimentaire, celui-ci sera complètement repensé en 2018 et comportera deux volets. Le premier serait destiné aux professionnels de la santé avec des recommandations précises et détaillées, tandis que le deuxième comprendrait des grands principes afin d'éduquer la population à une meilleure alimentation. Les représentants de la filière bioalimentaire (producteurs, transformateurs, distributeurs, etc.) ont été invités à répondre au sondage en ligne, mais aucune représentation de leur part n'a été autorisée.

L'ADA a répondu au questionnaire, mais a également fait part de ses interrogations quant à la façon dont celui-ci était rédigé. En effet, les questions posées manquaient de pédagogie dans leur formulation et dénotaient certains partis pris en faveur d'un régime alimentaire à base de protéines végétales et de fruits et légumes pouvant laisser sous-entendre que la consommation de protéines animales comme le lait, la viande ou encore les aliments transformés par l'industrie pouvaient être néfastes pour la santé. En attendant le nouveau Guide, l'ADA se demande s'il est constructif de pointer du doigt la filière agroalimentaire comme seule responsable de l'épidémie d'obésité alors qu'une approche globale et concertée axée sur l'éducation, la promotion des choix responsables comme les aliments locaux et les conseils judicieux des détaillants peuvent faire une différence marquée.

Par ailleurs, le 16 août, l'ADA a participé aux consultations publiques organisées par Agriculture et Agroalimentaire Canada qui pilote l'élaboration de la nouvelle politique alimentaire canadienne. Axée sur les quatre thèmes dont la salubrité, l'accessibilité, la protection de l'environnement et la création de valeur ajoutée, l'ADA a fait part de son adhésion à ces grands principes, tout en rappelant l'importance de promouvoir vigoureusement l'approvisionnement et la valorisation des produits locaux et d'avoir une filière bioalimentaire canadienne dynamique.

PAIEMENT

ÉTATS-UNIS : VISA TENTE DE CONVAINCRE LES PME D'ARRÊTER D'UTILISER L'ARGENT COMPTANT ▾

L'été dernier, Visa a lancé une campagne promotionnelle dans laquelle elle promettait de remettre 10 000 $ à 50 PME du secteur alimentaire (épiceries, restaurants, etc.) ayant choisi de refuser l'argent comptant et qui publiciseraient leurs initiatives en ce sens. Alors que l'ensemble des entreprises, particulièrement les PME, croulent sous les frais de carte de crédit, avouons que l'initiative de Visa a de quoi en choquer plus d'un!

Au Canada, bon an mal an, les frais de carte de crédit coûtent entre 5 et 7 milliards de dollars par année aux commerçants. Le phénomène est similaire aux États-Unis, mais avec des proportions encore plus importantes! Vous comprendrez donc notre grand étonnement quand nous avons lu que, pour appuyer sa démarche, Visa utilisait une étude interne arguant qu'il y avait des économies majeures à réaliser en refusant d'accepter les paiements en argent comptant.

« Voir de telles initiatives de la part des géants du crédit est aberrant alors que les détaillants croulent sous les frais exorbitants que Visa et MasterCard exigent! »

Pierre-Alexandre Blouin, PDG intérimaire de l'ADA.

Bien qu'elle se déroule aux États-Unis, cette situation démontre, une fois de plus, l'incapacité des géants du crédit à proposer de réelles solutions afin de rétablir un certain équilibre dans le système de paiement. Au Canada, la situation n'est pas vraiment plus reluisante. L'engagement volontaire de maintenir un taux de 1,5 % a surtout bénéficié aux grands groupes d'entreprises ayant un pouvoir de négociation.

Depuis trop longtemps les gouvernements qui se sont succédé à Ottawa ont refusé de jouer le rôle qui leur revient, c'est-à-dire d'encadrer l'industrie du paiement adéquatement afin de maintenir une saine concurrence. Entre-temps, les entreprises, et plus particulièrement les PME, continuent de payer des frais exorbitants et espèrent grandement une conclusion heureuse des travaux du groupe de travail mis sur pied par le ministre des Finances du Canada, M. Bill Morneau.

PAIEMENT (SUITE)

GAB : AMENDE DE 15 000 $ CONTRE UN DÉPANNEUR ▾

En 2016, l'Autorité des marchés financiers (AMF) intentait des poursuites pénales envers dix entreprises qu'elle soupçonnait d'exploiter illégalement des guichets automatiques bancaires (GAB). L'été dernier, la sentence est tombée pour l'une des entreprises visées et le Dépanneur Datang, situé à Montréal, s'est vu imposer une amende de 15 000 $.

ENREGISTREZ VOTRE GUICHET AUTOMATIQUE

La conclusion de cet épisode nous rappelle que si vous opérez un guichet qui n'est toujours pas dûment autorisé par l'AMF, il est plus que temps de vous activer. Enregistrez votre guichet le plus rapidement possible en composant le numéro suivant : 1 877 525-0337.

ENVIRONNEMENT

INTERDICTION DES SACS DE PLASTIQUE : TOUJOURS PAS DE NOUVELLES DE RECYC-QUÉBEC ▾

S'appuyant sur les recommandations de la Commission permanente sur l'eau, l'environnement, le développement durable et les grands parcs de 2015, la Ville de Montréal a décidé en février 2016 d'interdire les sacs de plastique d'une épaisseur de moins de 50 microns et a adopté un Plan d'action métropolitain sur cet épineux sujet. Selon Denis Coderre, maire de la Ville de Montréal et président de la Communauté métropolitaine de Montréal, « il n'y a pas grand monde qui va essayer de [l]e convaincre qu'un sac de plastique n'est pas nocif », a-t-il déclaré au journal *24 Heures*.

À partir du 1er janvier 2018, les traditionnels sacs d'emplettes, ainsi que les sacs qui se dégradent à la chaleur, ne devront plus être utilisés. Pour des raisons hygiéniques, l'utilisation de petits sacs de plastique sera autorisée pour emballer les fruits et légumes, les médicaments ainsi que les housses de vêtements. La Ville de Montréal devrait déployer cet automne une campagne de communication à l'attention des détaillants.

L'ADA ne comprend toujours pas cette décision rapide de la Ville de Montréal, qui n'a pas attendu les recommandations de Recyc-Québec affirmant étudier actuellement la question. Selon l'Association canadienne de l'industrie du plastique, Recyc-Québec disposerait des conclusions de cette étude de cycle de vie (de la production au recyclage) depuis décembre 2016, qui démontrerait que le sac de plastique est en fait plus écologique que les sacs en papier, les sacs biodégradables, les sacs de plastique plus épais et les sacs réutilisables. Recyc-Québec refuse pour le moment de publier les résultats de l'étude et le ministère de l'Environnement ainsi que la Communauté métropolitaine de Montréal ont refusé de commenter le dossier.

À l'ADA, on ne comprend toujours pas l'empressement de la Ville de Montréal à bannir les sacs de plastique tout en ne disposant pas des données conséquentes pour le faire. Nous saluons les villes qui souhaitent poser des gestes afin de protéger l'environnement, mais encore faut-il qu'elles aient la bonne information pour le faire. Espérons que Recyc-Québec ne tarde pas trop avant de déposer ses recommandations basées sur l'analyse des cycles de vie des sacs conventionnels et de leurs alternatives.

RÉCUPÉRATION HORS-FOYER : INVESTISSEMENT 1,4 M$

L'ADA tient à saluer le gouvernement qui, par l'entremise du Fond vert, investit 1,4 M$ dans le réseau des tables de récupération hors foyer. Cela permettra l'ajout de bacs de récupération dans différents endroits publics. L'ajout d'équipement adéquat de récupération dans différentes municipalités du Québec est une excellente nouvelle afin de récupérer davantage de matières recyclables dont les bouteilles d'eau, et ce, peu importe où elles sont consommées.

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

ÉQUITÉ SALARIALE

Reconnaître le travail féminin à sa juste valeur, c'est payant !

Ginette, 50 ans, est propriétaire d'une épicerie de quartier qui emploie quatorze personnes. Celle-ci appréhendait le moment de faire son exercice d'équité salariale, une obligation de la Loi sur l'équité salariale. Or, après avoir fait son exercice, elle a remarqué une amélioration du climat de travail et de la productivité au sein de son entreprise. De plus, elle constate qu'il y a moins de roulement de personnel dans son entreprise. Ainsi, elle reconnaît qu'il y a des bénéfices à remplir cette obligation.

Olivia, 35 ans, est caissière dans ce commerce depuis quelques années. Quand Ginette, son employeur, a fait l'exercice d'équité salariale, elle a remarqué que certains de ces emplois féminins n'étaient pas payés à leur juste valeur. C'était le cas de celui d'Olivia. Cet exercice a donc permis à Olivia d'avoir une hausse de son salaire. Cette reconnaissance de la part de son employeur l'a rendue très heureuse, si bien qu'elle a décidé de rester au service de cette épicerie.

Quatre obligations à respecter

L'exemple précédent démontre certains bienfaits de l'équité salariale. Rappelons que la Loi sur l'équité salariale vous oblige à attribuer aux emplois majoritairement féminins (ex. : caissière) un salaire égal à celui des emplois majoritairement masculins de valeur équivalente dans votre entreprise (ex. : étalagiste), même si ces emplois sont différents.

En tant qu'employeur, voici quelques rappels liés à la Loi sur l'équité salariale

1 Calculer chaque année le nombre d'employés dans votre entreprise, jusqu'à ce qu'elle atteigne une moyenne de dix ou plus, moment où votre entreprise deviendrait assujettie à la Loi

2 Réaliser un exercice d'équité salariale dans les quatre ans qui suivent l'assujettissement de votre entreprise

Lors d'un exercice d'équité salariale, vous devez évaluer en fonction de certaines caractéristiques les emplois féminins et masculins dans l'entreprise et les comparer entre eux. Par exemple, lors de l'évaluation de vos emplois, vous constatez que ceux de caissière et d'étalagiste obtiennent tous deux 350 points. Ces emplois sont différents, mais ont une valeur équivalente dans votre entreprise. Ils devraient donc donner accès au même salaire.

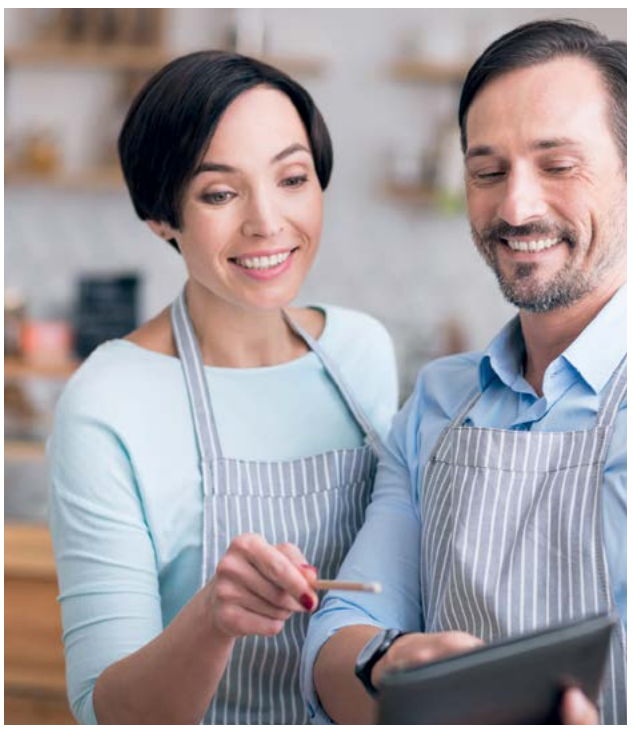
3 Évaluer le maintien de l'équité salariale dans votre entreprise tous les cinq ans suivant l'exercice d'équité salariale

L'évaluation du maintien de l'équité salariale consiste à vérifier au cours des cinq ans si des iniquités salariales se seraient recréées en raison de changements survenus dans votre entreprise, par exemple la création d'un poste de livreur.

4 Produire la *Déclaration de l'employeur en matière d'équité salariale* (DEMES) en ligne chaque année

La DEMES est une reddition de comptes annuelle en ligne, qui prend quelques minutes à remplir, dans laquelle les employeurs des catégories de onze employés ou plus au Registraire des entreprises du Québec doivent faire état de l'équité salariale dans leur entreprise.

DC1300-475 (2017-08)



Des outils pour vous aider

La CNESST met gratuitement à votre disposition plusieurs outils pour vous soutenir face à vos obligations, notamment le progiciel pour réaliser l'équité salariale et en évaluer le maintien, un outil de calcul rapide et efficace pour atteindre et conserver l'équité salariale.

Pour de plus amples renseignements sur l'équité salariale, n'hésitez pas à consulter le site Web de la CNESST à **cnesst.gouv.qc.ca/equite**, ou à communiquer avec nous par téléphone au **1 844 838-0808**.

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

cnesst.gouv.qc.ca

CNESST

62e CONGRÈS ANNUEL DE L'ADA

17, 18 ET 19 NOVEMBRE 2017

FAIRMONT LE CHÂTEAU FRONTENAC (QUÉBEC)

PROGRAMME PRÉLIMINAIRE*

VENDREDI

Hommage à Florent Gravel

Temple de la renommée (fournisseur)

Spectacle du groupe : 4 MIDABLES

SAMEDI

Tables rondes et conférences portant sur les principaux défis de l'industrie.

Conférence de Jean-Charles Le Vallée du Conference Board du Canada.

Concours Innovation de l'ADA

Temple de la renommée (détaillants)

Spectacle de musique : BRASS TRANSIT

DIMANCHE

Spectacle de l'humoriste *Boucar Diouf*

*Programme complet : **www.adaq.qc.ca***

VENDREDI
Volet fournisseur

Sylvain Charbonneau
Ex-Vice-président et directeur général - Est du Canada
Pepsico Breuvages Canada

Chaque année, l'ADA organise un gala des plus prestigieux visant à reconnaître le travail des bâtisseurs de l'industrie alimentaire. Venez leur rendre hommage.

SAMEDI
Volet détaillant

Caroline Bouchard
Provigo Caroline Bouchard
Chicoutimi

Georges Pilon
Supermarché Crevier (IGA)
L'Assomption

François Aubry et Raymonde Potvin
Gestion P.A.T. (Tradition)
Saint-Raphaël

Guy Viens
Marché L.V. Ltée (Metro)
Carleton-sur-Mer

COÛTS INSCRIPTION COMPLÈTE
(AVANT TAXES)

Détaillant

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

Fournisseur et distributeur

	Membre*	Non-membre
	1 950 $	2 400 $

** cotisation payée*

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

IMPORTANT!

Réservation des chambres

Afin de bénéficier d'un tarif préférentiel et surtout pour nous éviter des frais additionnels, veuillez utiliser notre code d'événement au moment d'effectuer la réservation de votre chambre.

Sans frais : 1 800 441-1414

Code de réservation : ADAQ1117

Association des détaillants en alimentation du Québec

FORMULAIRE D'INSCRIPTION > 62e CONGRÈS ANNUEL DE L'ADA

17, 18 et 19 novembre 2017 – Fairmont Le Château Frontenac

CATÉGORIE

☐ Détaillant ☐ Fournisseur ☐ Distributeur

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 Le Château Frontenac avant le 16 octobre.

Annulation

Vous devez envoyer un avis écrit à l'ADA avant le 15 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 16 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.

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 62e Congrès annuel de l'Association, le samedi 18 novembre 2017 au Fairmont Le Château Frontenac.

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.

Guillaume Laroche
Secrétaire de l'ADA,
Propriétaire Metro Laroche

Pour retourner ce formulaire :

Par télécopieur : 514-849-3021
Par courriel : sgibeault@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 : **13 octobre 2017**

LAVAL 18 et 25 octobre

GRANBY 8 et 15 novembre

FORMATION GÉRANT PERFORMANT

ÉGALEMENT OFFERTE EN GROUPE PRIVÉ

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

Informations & inscriptions :
csmoca.org/fr/main-oeuvre/formation-gerant

HED Courtier en Assurance Inc.
ASSURANCE ET GESTION DE RISQUES
cabinet en assurance de dommages et cabinet de services financiers

Fier partenaire officiel de l'Association des Détaillants en Alimentation du Québec.

Expert dans le domaine de l'alimentation depuis 30 ans, notre cabinet de gestion de risque se distingue par ses concepts uniques et sa méthode de travail efficace, intègre et transparente. Notre approche personnalisée favorise l'écoute attentive de vos besoins.

NOTRE VISION

Être le meilleur cabinet de courtage et partenaire d'affaires au Québec, grâce à une relation client exceptionnelle.

NOTRE MISSION

Déployer expérience et approche humaine pour faire face à tous les imprévus et répondre présent en tout temps pour nos clients et partenaires

QUI SOMMES-NOUS

Transparence, Efficacité, Intégrité, Proactivité et Simplicité, telles sont les valeurs dictant la façon de travailler chez HED.

Nous offrons une gamme de produits financiers sur mesure.

- Assurance des entreprises et gestion de risques
- Assurance des biens personnels
- Assurance professionnelle
  (Erreurs et omissions; cyber risque; administrateurs et dirigeants; crime et détournement)
- Assurance vie et invalidité individuelle
- Assurance collective dès 2 employés
  (Assurances médicaments, assurance invalidité, soins de la vue, soins dentaire)

HED Courtier en Assurances Inc., un cabinet à l'affût des nouveautés, vous guidera vers les meilleures solutions en matière d'assurances et services financiers.

Assurance commerciale
Lyne Lalancette
Directrice assurances commerciales
Sans frais : 1-800-363-9538 Poste 2674
Cellulaire : 514-451-3949

Assurance collective
Johanne Lefrancois
Courtier en assurances collectives
Sans frais : 1-800-363-9538 Poste 2666
Cellulaire : 438-920-2637

1 200, Boul. Chomedey, bureau 530
Laval (Québec) H7V 3Z3
www.hedinc.com
hed@hedinc.com

CHRON

AVANT L'EMBAUCHE, VÉRIFIEZ À QUI VOUS AVEZ AFFAIRE! *

Plusieurs croient que la prévention des pertes se fait en ayant à l'œil les clients sur la surface de ventes et en observant les employés dans l'ensemble des départements. Eh bien, détrompez-vous! La vérification débute dès la lecture du curriculum vitæ.

Le curriculum vitæ

La prévention des pertes commence par le processus de sélection du personnel et vos meilleurs outils sont le curriculum vitæ et l'enquête préemploi.

ÉLÉMENTS D'UN C.V. INTÉRESSANTS À VÉRIFIER
Est-ce que les années d'expérience se suivent?
Manque-t-il des années ou des mois dans les expériences de travail?
Si oui, pourquoi? Où était le candidat durant cette période?
Peut-on valider les informations qu'il vous donne?

Les références

Lorsque vous appelez pour vérifier les références, ne vous fiez pas uniquement au nom inscrit sur le C.V., demandez à parler à la personne responsable des ressources humaines. Si le numéro de téléphone écrit sur le C.V. est un numéro de cellulaire, cherchez plutôt les coordonnées de l'entreprise. Les candidats qui ont quitté un emploi en mauvais termes vont souvent inscrire en référence le nom d'un collègue de travail qui les appréciait. Ne vous laissez pas berner!

QUESTIONS À POSER À UN ANCIEN EMPLOYEUR
Comment percevait-il le candidat?
Le réembaucherait-il?
Était-il un bon travailleur?
Quelle était la raison du départ?
Combien de temps a-t-il travaillé pour l'entreprise?

En complément, effectuez l'enquête préemploi avant d'arrêter votre choix

L'enquête préemploi présente un aperçu du candidat sur le plan légal au criminel et au civil, ainsi que sur le plan financier. Ces informations sont confidentielles et leur vérification vous permet de poser un choix éclairé sur le candidat.

Toutefois, vous devez avoir le consentement de la personne par écrit avec sa signature et les informations personnelles requises pour effectuer l'enquête. Vous trouverez le formulaire de consentement sur notre site Internet www.vcsinvestigation.com.

Il est important d'effectuer la vérification préemploi AVANT de faire l'embauche d'un candidat pour tous les postes de gestion, d'administration, les employés à temps plein et à temps partiel, sans oublier les caissiers.

DOSSIER DE CRÉDIT

Lorsque vous donnez la clé de votre commerce ou même de votre caisse à une personne, il est essentiel de savoir que cette dernière n'est pas en difficulté financière à un point tel qu'elle pourrait combler ses difficultés à même votre caisse.

ANTÉCÉDENTS CRIMINELS

Plusieurs types d'infraction peuvent toucher les marchés d'alimentation soit le vol, la fraude, la possession de biens criminellement obtenus, les voies de fait, la séquestration, la profération de menaces, le harcèlement criminel et autres.

Nous vous rappelons que vous ne devez pas discriminer les candidats en raison de leurs antécédents criminels. Nous suggérons de prendre en considération seulement les infractions relatives au poste offert. Donc, si ce dernier est celui de commis de bureau et que le candidat présente une infraction au Code de la route, le poste ne doit pas lui être refusé en raison du dossier criminel.

ANTÉCÉDENTS CIVILS

Le sujet aurait-il été poursuivi par différentes sociétés ou personnes pour fraude, pour non-respect de contrat, pour non-paiement ou pour fausse déclaration (CSST, assurance-emploi, assistance sociale, Régie du logement et autres)?

Groupe Conseil VCS
1.800.842.1911
jbrunet@vcsinvestigation.com

VCS CONSULTANTS EN PRÉVENTION DES PERTES ET SÉCURITÉ

** Veuillez noter que ces informations sont de nature générale et à titre indicatif seulement. En aucune façon, celles-ci ne doivent être interprétées comme une opinion juridique sur les points de droit qui y sont discutés.*

PROMOTION

Groupe conseil VCS offre un rabais de 20 % sur les enquêtes préemploi pour les trois prochains mois (octobre, novembre et décembre 2017). Indiquez le code promo **ADA-001-1217** sur le formulaire ou mentionnez-le en contactant notre coordonnatrice aux enquêtes civiles.

IQUES

L'INTÉGRATION DE VOS NOUVEAUX EMPLOYÉS

Tous s'entendent pour dire que le recrutement d'un nouvel employé est un coût pour une organisation. Pour que ce coût se transforme en investissement, il faut que vous puissiez compter sur l'engagement de votre nouvelle recrue; et pour que cette dernière s'engage, elle doit sentir qu'elle a fait le bon choix et qu'elle est reconnue. Il faut lui offrir un accueil à la hauteur de la qualité du service que vous offrez à la clientèle de vos magasins.

Voici cinq étapes faciles à réaliser qui feront toute la différence dans l'accueil de votre nouvelle recrue :

1. **Préparez son espace de travail :**

   C'est élémentaire, mais primordial! Le nouvel arrivé doit constater, avec plaisir, que ses nouveaux coéquipiers ont pris le temps de lui faire une place, ce qui lui donnera, dès son arrivée, une image très positive de votre organisation.

2. **Faites le tour du magasin pour le présenter à l'ensemble des employés :**

   Le but est de l'intégrer, dès sa première journée, à l'ensemble de vos employés et non pas seulement à l'équipe de son rayon. Ainsi, il se sentira à l'aise de demander de l'aide, au besoin.

3. **Informez ses futurs collègues de son arrivée :**

   La veille de son arrivée, prenez quelques minutes pour présenter le nouvel arrivant et ses futures fonctions à vos employés. Cela diminuera la méfiance naturelle que les gens éprouvent devant un nouveau visage et évitera qu'on le prenne pour un client!

4. **Planifiez sa première semaine :**

   Le nouvel employé doit passer du temps avec ses collègues pour bien comprendre le rôle de chacun. Plutôt que de le laisser sur un vague «Fais le tour des gens ici...», donnez-lui un horaire précis et bien organisé en fonction des tâches de chacun.

5. **Rencontrez-le chaque semaine :**

   On se rend compte très vite que les journées filent et que la dernière rencontre avec le nouvel employé remonte à plusieurs semaines. Réservez du temps à votre calendrier, cinq minutes suffisent, pour le questionner à savoir s'il se sent à l'aise dans ses nouvelles fonctions et son équipe de travail. Dites-lui de ne pas hésiter à venir vous voir, au besoin.

Un employé bien intégré à son équipe de travail et à ses fonctions offrira un rendement optimal plus rapidement. Le succès d'une équipe de travail heureuse et performante repose principalement sur le fait que chacun des employés doit avoir la profonde conviction qu'il a sa place et que son apport est important pour l'organisation.

Nadine Moranville
Chargée de projets
et des communications

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

L'ACCUEIL DE NOUVEAUX EMPLOYÉS, ÇA SE PRÉPARE !

Chaque année, des milliers de jeunes intègrent le marché du travail dans le domaine de l'alimentation, notamment à temps partiel durant leurs études. Étalagistes, caissiers, emballeurs et commis dans les divers rayons ne sont que quelques-uns des emplois occupés par ces jeunes.

Prévoyez-vous embaucher de nouveaux travailleurs prochainement ? En tant qu'employeur, vous avez des obligations à leur égard. Les activités d'accueil et d'intégration et la supervision des travailleurs sont importantes afin de vous assurer qu'ils connaissent leurs droits et travaillent en toute sécurité. Voici quelques conseils afin que tout se déroule pour le mieux, tant pour vous que pour eux.

Bien intégrer les nouveaux travailleurs : que des avantages !

Une occasion pour les nouveaux travailleurs d'intégrer dès le départ des méthodes de travail sécuritaires.

Une diminution du nombre d'accidents et des coûts directs et indirects qui y sont liés.

Une image positive et professionnelle de l'entreprise.

De meilleures relations de travail et un climat de travail positif.

Un plus grand sentiment d'équité au sein de l'entreprise.

PRÉPARER UN PLAN EN QUATRE ÉTAPES

1 Planifier l'arrivée

Dans un premier temps, établissez les modalités du contrat de travail. Bien qu'il n'existe pas d'obligation légale relative à la signature d'un contrat de travail, son utilisation est recommandée afin d'éviter des malentendus. Les conditions établies au contrat ne peuvent être inférieures à ce que prévoient les normes du travail.

Vous devez également établir un plan de formation en matière de santé et de sécurité du travail. Pour ce faire, déterminez la liste des dangers auxquels le travailleur sera exposé pour chacune des tâches qui lui seront assignées. Spécifiez aussi les moyens de prévention mis en place pour assurer la santé et la sécurité du personnel. Planifiez enfin les formations que le travailleur devra suivre en matière de santé et de sécurité du travail en prenant soin de désigner une personne responsable et un échéancier pour chacune d'entre elles.

N'oubliez pas d'inspecter les principaux postes de travail auxquels l'employé sera affecté et de prévoir les équipements de protection individuels requis.

2 Accueillir

Assurez-vous de fournir l'information essentielle au nouvel employé au moment de son accueil, et ce, tant en ce qui concerne les normes du travail et l'équité salariale que la santé et la sécurité du travail. En matière d'équité salariale, vous pourriez par exemple informer le nouvel employé des travaux réalisés à ce jour dans l'entreprise ou de votre prochaine obligation (réalisation de l'exercice d'équité salariale ou de son maintien).

3 Former

En fonction du plan de formation établi, offrez les formations requises à vos nouveaux travailleurs. Celles-ci devraient comporter un volet théorique et un volet pratique.

N'oubliez pas que toutes les heures d'accueil, de formation et de supervision sont considérées comme des heures travaillées et doivent être payées à vos travailleurs.

Pour chaque formation, prenez soin de consigner la date où elle a été offerte ainsi que ses résultats dans l'outil de suivi de votre choix.

4 Superviser et évaluer

N'oubliez pas qu'en tant qu'employeur, vous pouvez déterminer comment le travail doit être effectué et intervenir auprès de vos salariés lors du non-respect de vos directives. Il est essentiel de prévoir des moments de suivi et d'évaluation visant à :

- vous assurer que les nouveaux travailleurs comprennent comment exécuter leur travail de façon sécuritaire et selon les directives établies par votre entreprise ;
- vérifier qu'ils comprennent et appliquent les notions de santé et de sécurité du travail ;
- corriger les mauvaises pratiques de travail ou les comportements dangereux.

Si vous faites évoluer les tâches d'un employé, n'oubliez pas d'évaluer s'il possède les compétences et les connaissances pour les réaliser de façon sécuritaire et de vous assurer qu'il est payé équitablement.

DC300-474 (2017-07)

Les nouveaux travailleurs ont aussi des responsabilités

Il est important de le mentionner : il n'y a pas que vous, en tant qu'employeur, qui avez des obligations. Tous les nouveaux travailleurs doivent aussi faire leur part et assumer leurs responsabilités telles que respecter vos exigences, notamment en ce qui concerne l'horaire de travail. Les travailleurs et travailleuses peuvent surveiller les différents affichages que l'employeur ou le comité d'équité salariale doit faire et, au besoin, poser des questions. En matière de santé et de sécurité du travail, ils ont l'obligation de porter les équipements de protection individuels que vous leur fournissez et celle de respecter les règles de sécurité en vigueur dans votre établissement. Ils doivent également contribuer à l'identification et à l'élimination des dangers, par exemple en essuyant une flaque d'eau sur le plancher ou en vous avertissant si une machine est défectueuse.

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

jeunesautravail.com/employeur

CNESST

ACTUALITÉS DU TCBQ

POLITIQUE D'ACHAT LOCAL ET LES SAVEURS DU BAS-SAINT-LAURENT

Lors de notre campagne d'affichage qui s'est déroulée pendant 3 ans chez plus de 58 détaillants provenant des 8 MRC, nous avons, dans la première phase du projet, intégré 92 nouveaux produits bas-laurentiens de 16 différents producteurs/transformateurs, entre autres sur les étals de dix magasins de la bannière Metro et de deux Super C du Bas-Saint-Laurent. Cette initiative visait à offrir les meilleurs étals de produits régionaux possible chez les détaillants participants, couvrant les 8 MRC du Bas-Saint-Laurent.

La deuxième phase a permis d'intégrer plus de 22 produits additionnels dans la section du frais et dans les produits congelés. C'est près de 180 nouveaux produits au total qui ont donc été intégrés chez les détaillants du Bas-Saint-Laurent durant la campagne d'affichage.

Bien que la campagne soit terminée, l'Association des Saveurs du Bas-Saint-Laurent recherche toujours de nouveaux produits afin de faire découvrir une belle diversité à la population, et ce, avec la précieuse collaboration de nos 58 détaillants bas-laurentiens, qui nous permettent de mettre en valeur les produits d'ici avec un visuel très attrayant. N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'information sur la politique d'achat local.

Pour information :
418 724-9068
info@saveursbsl.com

Les Tables de concertation bioalimentaire du Québec (TCBQ) ont pour mission de contribuer au développement de leur région par la concertation des acteurs du secteur bioalimentaire. Ces Tables, régies par des conseils d'administration formés de représentants du secteur bioalimentaire, travaillent avec les différents maillons de l'industrie : producteurs agricoles, transformateurs alimentaires, restaurateurs, épiciers, mais aussi intervenants de la fonction publique, du monde municipal, de l'éducation, de la finance, de l'emploi, etc. Les détaillants à la recherche de produits locaux ou souhaitant s'impliquer peuvent faire appel à la Table de leur région.

AUX ÎLES C'EST PAS PAREIL... C'EST ENCORE MEILLEUR !

On le sait tous, la traçabilité des aliments est une des tendances qui demeurent au cœur des préoccupations des consommateurs. En effet, la population demande de plus en plus à connaître la provenance de leurs aliments et consomme davantage de produits locaux. Mais à travers la multitude de produits offerts dans les épiceries, le consommateur s'y perd parfois.

C'est pourquoi le *Bon goût frais des Îles-de-la-Madeleine* a lancé une nouvelle campagne de visibilité mettant en vedette nuls autres que les producteurs locaux! En tout, ce sont 41 artisans passionnés qui sont passés sous les projecteurs, permettant ainsi de créer une panoplie de matériel promotionnel à l'image de leurs entreprises (pancartes, autocollants, affichettes, papillons publicitaires, bannières). Ces outils, ainsi disposés à travers les allées des épiceries, permettent de mettre en lumière les produits locaux tout en donnant lieu à une première rencontre entre producteurs et consommateurs!

C'est avec enthousiasme et grande fierté que tous les marchés d'alimentation de l'archipel (et même quelques dépanneurs) ont accueilli cette belle campagne, faisant ainsi une place de choix aux produits locaux dans leurs établissements.

De plus, afin de mousser cette campagne, un grand concours de photo a été lancé, invitant les consommateurs à parcourir les rayons des marchés d'alimentation pour se prendre en photo devant le portrait de nos producteurs. On dit souvent qu'aux Îles ce n'est pas pareil. Eh bien nous, on est même convaincu que c'est encore meilleur!

Pour information :
418 986-6650
info@lebongoutfraisdesiles.com

Le bon goût frais des Îles de la Madeleine

DÉJEUNER-CONFÉRENCE : COMMENT RÉUSSIR VOTRE TRANSFERT D'ENTREPRISE OU UNE TRANSACTION D'ACHAT, DE VENTE OU DE FUSION D'ENTREPRISE?

Le 2 novembre prochain, M. Robert Deshaies de G4 SOLUTIONS et Stratégies d'entreprise viendra présenter un déjeuner-conférence interactif à Montréal aux bureaux du Conseil des Industries Bioalimentaires de l'Île de Montréal (CIBÎM) sous la thématique du transfert d'entreprise. Ce sera une belle occasion d'en apprendre davantage non seulement sur le transfert d'entreprise, mais aussi sur la fusion ainsi que sur la vente et l'acquisition d'entreprise.

Trois grands thèmes seront abordés. Premièrement, les dix étapes d'un transfert d'entreprise réussi. Ensuite, les enjeux et contraintes à considérer avant de procéder, tels que la confidentialité et les conflits d'intérêts. Finalement, les coûts et les facteurs de succès, par exemple la bonne préparation de l'entreprise.

D'AUTRES ACTIVITÉS SERONT ÉGALEMENT PRÉSENTÉES EN NOVEMBRE AU CIBÎM :

14 novembre
La communication dans mon travail c'est essentiel! *Par Nicole Simard, formatrice, conférencière et auteure*

23 novembre
Comment développer la fidélisation de sa clientèle locale. *Par Daniel Tanguay, Détail Formation*

29 novembre
Les grandes tendances alimentaires et les marques les plus influentes du secteur. *Par Luc Durand, Ipsos*

Pour plus d'informations concernant le déjeuner-conférence de M. Robert Deshaies et les autres activités offertes aux entreprises par le CIBÎM, consultez notre site Internet **www.cibim.org**.

Pour réserver une place :
514 256-6330
communications@cibim.org

CIBIM
Conseil des Industries Bioalimentaires de l'Île de Montréal

23-24 AVRIL 2018

PALAIS DES CONGRÈS DE VANCOUVER. ÉDIFICE OUEST

GSFSHOW.COM