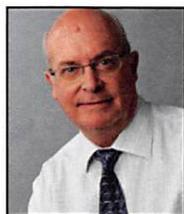


# AMDEQ

Mars 2018 Année 17, Numéro 1



## Message du Directeur général, Yves Servais

Cher membre,

La saison de l'hiver a été fort chargée et l'agenda du printemps nous annonce que nous aurons au cours des prochains mois, de nombreux sujets à l'ordre du jour dont celui du projet de loi 170 modernisant le régime juridique applicable aux permis d'alcool et modifiant diverses dispositions législatives en matière de boissons alcooliques.

Le 21 février dernier, M. Martin Coiteux, ministre de la Sécurité publique, a déposé ce projet de loi, qui inclut de nombreux changements que nous réclamons depuis plusieurs années. Nous avons réalisé de nombreuses rencontres avec les trois principaux partis politiques afin de s'assurer que la loi soit adoptée. L'AMDEQ sera entendue le 10 avril prochain à la Commission des Institutions, chargée de l'étude du projet de loi.

Nous poursuivons également nos démarches sur la question de la consigne, un autre dossier toujours en suspens. Plusieurs hypothèses sont sur la table. Des consultations ont été réalisées à ce sujet, mais aucun engagement concret de la part du ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques.

Je suis heureux de vous annoncer que nous avons procédé à la signature d'une entente avec le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation qui vous donne accès gratuitement à un ensemble de formations diverses et pertinentes s'adressant aux employés des commerces alimentaires. Parmi ceux-ci, on retrouve bien entendu la formation "**Nous Cartons**", une nécessité pour la formation relativement à la vente des produits interdits aux mineurs. Vous aurez également accès à une formation sur les microbrasseries québécoises; formation des plus pertinentes pour ceux qui d'entre vous se spécialisent dans les bières de microbrasserie. Finalement, pour faciliter la gestion de votre personnel, vous avez aussi accès à un coffret d'outil de gestion en ligne. Cette entente vient bonifier la variété et la qualité de l'ensemble des services que nous vous offrons.

Enfin, nous sommes heureux de vous annoncer que notre congrès annuel déménage et change de date, soit les **21 et 22 septembre 2018**. En effet, notre prochain rendez-vous aura lieu au nouveau **Centre des congrès de Saint-Hyacinthe**, ouvert en novembre dernier. Quant à l'Hôtel Sheraton, annexé au Centre des congrès, il vient d'ouvrir ses portes en avril; donc un tout nouveau complexe qui nous accueillera en septembre prochain. Nous sommes déjà à monter la programmation et certains changements sont à prévoir. Nous vous reviendrons avec un horaire plus détaillé vers la fin du mois de mai.



**CONGRÈS AMDEQ 2018**  
*Centre des congrès de Saint-Hyacinthe*  
21 et 22 septembre

**C'EST UN RENDEZ-VOUS !**

association des  
marchands  
depanneurs  
et épiciers  
du québec

## Trait d'union

### Sommaire

- ◆ Message du Directeur général
- ◆ Dossier politique :
  - La loi 170 s'en va en Commission parlementaire
  - La CAQ favorable à nos demandes
- ◆ Nouvelle entente avec le CSMOCA, formations en ligne
- ◆ Dépanneur Petro, Saint-Henri-de-Lévis
  - Serge Léveillé : Monsieur Courage
- ◆ CSMOCA
  - Liste et description des formations en ligne
- ◆ Célébration 2018 : gagnants
- ◆ Nouveaux représentants AMDEQ :
  - Guy Allie
  - David Huang

# DOSSIER POLITIQUE

## LA LOI 170 S'EN VA EN COMMISSION PARLEMENTAIRE



Au début mars, l'AMDEQ réitère sa demande au gouvernement québécois d'adopter avant la fin des travaux parlementaires en juin, ce projet de loi tant attendu. Tout en remerciant M. André Drolet d'avoir convaincu son collègue de la Sécurité publique, M. Martin Coiteux, de le rendre public le 21 février dernier. M. Yves Servais, directeur général de l'AMDEQ a mentionné que, pour s'assurer que le projet de loi sera traité en priorité, avait amorcé des démarches auprès des représentants des deux partis d'opposition, afin qu'ils acceptent de faciliter le débat et les travaux de la commission chargée de l'étude de la loi 170. Il a tenu à préciser que c'est la troisième fois que ce projet de loi est déposé à la veille des élections : « *Nous avons obtenu l'abolition de l'exigence relative au dispositif empêchant l'accès aux boissons alcooliques en dehors des heures d'exploitation, la prolongation des heures de vente de boissons alcooliques dans les épiceries à compter de 7 h le matin ainsi que par l'ajustement de réglementation, la fin des promotions croisées qui souvent contournent le prix minimum de la bière.* » de conclure M. Servais.

## LA LOI 170 — LA CAQ FAVORABLE À NOS DEMANDES

André Spénard, député de Beauce-Nord, lors d'une rencontre tenue aujourd'hui à son bureau à Sainte-Marie-de-Beauce, nous a affirmé qu'il endossait nos principales demandes, soit l'abolition du dispositif empêchant l'accès aux boissons alcooliques en dehors des heures d'exploitation, la vente des boissons alcooliques autorisée dès 7 heures le matin, les dégustations des produits alcooliques dans les dépanneurs seront légales et la fin des promotions croisées, décriées depuis plusieurs années par M. Claude Béland, président du Conseil de l'éthique de l'industrie québécoise des boissons alcooliques. M. Yves Servais, directeur général, s'est dit heureux de la position prise par la Coalition Avenir Québec. Cette rencontre s'inscrivait dans le cadre des consultations que mène présentement l'Association des marchands dépanneurs et épiciers du Québec, afin de s'assurer que le projet de loi 170 soit adopté avant la fin des travaux parlementaires.



## L'AMDEQ vient de signer une nouvelle entente avec le Comité sectoriel de la main-d'œuvre du commerce en alimentation pour la formation en ligne !



Consciente des besoins de ses membres, l'AMDEQ s'associe au CSMOCA pour offrir des formations gratuites à l'ensemble de ses membres incluant un coffret de gestion des ressources humaines. Notre association a toujours misé sur l'importance que représente la formation. Le succès de « Nous Cartons » nous l'a démontré à maintes reprises. Comme le mentionne le slogan : « *Le succès de votre entreprise passe par la formation de vos employés* ».

Dans cette entente, toutes les formations proposées sont **gratuites**, telles « Nous Cartons », « Conseiller en bières de microbrasserie » et une autre pour vous guider afin de limiter vos pertes. D'autres formations ont comme thème : formation commis, formation épicerie, formation mets préparés, formation boucherie (voir page 5). La liste complète des formations offertes par le CSMOCA figure sur leur site : [csmoca.org](http://csmoca.org)

Pour bénéficier gratuitement du Membership CSMOCA et obtenir l'accès à l'ensemble des formations en ligne, [contactez-nous pour obtenir votre code promotionnel.](#)



## DÉPANNEUR PETRO, Saint-Henri-de-Lévis Serge Léveillé : Monsieur Courage



L'Association des marchands dépanneurs et épiciers du Québec, lors d'un événement médiatique qui a eu lieu le 20 février dernier, a rendu hommage à M. Serge Léveillé, propriétaire du Dépanneur Pétro-Canada, situé à Saint-Henri-de-Lévis. Ce dernier nous a reçus dans sa nouvelle maison adaptée à sa nouvelle condition humaine. Plusieurs personnalités étaient présentes, dont Monsieur Steven Blaney, député fédéral de Bellechasse-Les-Étchemins-Lévis, Mme Marie Pier Boutin, attachée politique de Mme Dominique Vien, dépu-

tée-ministre de Bellechasse ainsi que MM. Denis Poirer et Odina Desrochers de l'AMDEQ.

Dans leur message, chacun des invités a souligné le courage et la ténacité dont a fait preuve M. Serge Léveillé au cours des derniers mois. Très ému, M. Léveillé a remercié les invités, des amis et des membres de sa famille présents lors de cette rencontre exceptionnelle.

M. Léveillé est un membre AMDEQ de longue date et a siégé activement à titre d'administrateur au sein du Conseil d'administration de l'association.

## Soirée reconnaissance à Montréal



L'AMDEQ a tenu, à Montréal, le 24 mars dernier, son deuxième gala reconnaissance afin de souligner les efforts démontrés par plus d'une soixantaine de propriétaires chinois à apprendre le français.

M. Raymond Guillet, coordonnateur aux activités de francisation, se dit fier des résultats et tient à souligner l'enthousiasme et la volonté des étudiants à participer aux cours de français et à s'intégrer à la société québécoise. Dans son message, le ministre de l'Immigration, de la Diversité et de

l'Inclusion, M. David Heurtel soutient que le français est un important facteur de cohésion sociale au Québec, ajoutant que ce gala met en lumière et récompense leurs efforts de persévérance pour apprendre le français.

Pour sa part, Mme Valérie Plante, mairesse de Montréal affirme que sa ville a la chance de pouvoir compter sur des citoyens et des citoyennes engagés, qui ont à cœur l'inclusion, l'ouverture et le caractère multiculturel de la métropole.

## Soirée reconnaissance pour les étudiants de francisation à l'AMDEQ : un franc succès !



L'Association des marchands dépanneurs et épiciers du Québec (AMDEQ) a tenu une soirée reconnaissance pour ses étudiants de francisation le 16 mars dernier à l'Hôtel Plaza Québec. Les 70 personnes présentes ont été les premières à assister à deux importants concours de francisation : un concours de présentation orale et un concours de lecture. Dix participants ont démontré leurs habiletés en français à chacun des deux concours. Ils étaient en général des propriétaires d'origine chinoise de petites entreprises (dépanneurs, hôtels, restau-

rants, etc.) ou des employés. La grande gagnante des concours, Mme Wei Wang, qui a offert des performances parfaites, est au centre de la photo, entourée des finalistes. Mme Wei Wang est propriétaire de l'Hôtel Citadelle, sur le boulevard Wilfrid-Hamel. À l'arrière, on reconnaît M. Yves Servais, directeur général de l'AMDEQ, et M. Steeve Mercier, professeur de francisation au ministère de l'Immigration, de la Diversité et de l'Inclusion.

Formation en ligne et disponible au **CSMOCA.ORG**

## CONSEILLER BIÈRES DE MICROBRASSERIE

Le printemps est enfin arrivé! Préparer vos employés à la saison estivale!

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Identifier les composantes et les caractéristiques d'une bière
- Conseiller un client sur les styles de bières
- Comprendre les accords mets et bières
- Préparer une dégustation

Formation gratuite pour les membres CSMOCA

Visitez le **CSMOCA.ORG** pour en savoir plus.



se sont associés pour vous offrir l'adhésion au Membership CSMOCA

## FORMATION EN LIGNE NOUS CARTONS



La formation qui vous permet d'éviter les sanctions liées à l'application de la loi 44

Cette formation en ligne, d'une durée approximative de 50 minutes, incluant une certification, vous permettra de démontrer que vous êtes un détaillant responsable.

Une solution gagnante à la gestion de la vente de produits interdits aux mineurs !

Cette formation vous permettra de :

- ✓ Prévenir les pertes financières relatives à la suspension de permis en cas d'infraction
- ✓ Démontrer que vous êtes un commerçant socialement responsable
- ✓ Sensibiliser vos employés sur le contenu des lois applicables en matière de vente de produits interdits aux mineurs

## FORMATION EN LIGNE CONSEILLER BIÈRES DE MICROBRASSERIE



Former vos commis sur les produits de microbrasserie !

Cette formation en ligne, d'une durée approximative d'une heure incluant une attestation, permettra à vos commis de mieux conseiller votre clientèle sur les bières de microbrasserie et leurs caractéristiques.

La formation en ligne Conseiller bières de microbrasserie, est divisée en quatre modules :

- ✓ **Module 1** : Identifier les composantes et les caractéristiques d'une bière
- ✓ **Module 2** : Conseiller un client sur les styles de bières
- ✓ **Module 3** : Comprendre les accords mets et bières
- ✓ **Module 4** : Préparer une dégustation

## FORMATION EN LIGNE SENSIBILISATION AUX PERTES



Sensibilisation aux pertes

Ce cours permet de découvrir l'impact des pertes sur la rentabilité de votre commerce.

Il permet à l'employé de comprendre le rôle proactif de prévention qu'il peut jouer dans le magasin et les conséquences du vol interne pour un employé contrevenant.

Sujets abordés dans la capsule **Sensibilisation sur les pertes** :

- ✓ Les 6 grandes sources de pertes
- ✓ Impact sur la rentabilité de l'entreprise
  - Profit brut versus Profit net
  - Récupération de la perte
- ✓ Conséquences des vols et fraudes internes
- ✓ Définition des actes criminels
- ✓ Moyens pour éviter les actes répréhensibles

# FORMATIONS EN LIGNE



## Boulangerie et pâtisserie



Déployée en 5 rubriques qui explorent les produits de boulangerie et pâtisserie, les obligations du manipulateur d'aliments, le rôle en tant que conseiller auprès des clients, les étapes de fabrication, l'offre de produits en lien avec un besoin particulier ainsi que des conseils de conservation et des suggestions d'accompagnements.

ments.

## Commis 101



Il s'agit d'une formation générale offrant un aperçu du rôle et des responsabilités d'un commis notamment en termes d'hygiène et de salubrité, de tenue des comptoirs et de service à la clientèle.

## Épicerie



Cette formation permet une introduction aux principes de mise en marché et d'agencements des produits, d'entretien des différents types d'étalage, aux règles d'étiquetage, d'entreposage, de gestion des stocks ainsi qu'aux spécificités de différents produits.

## Fromagerie et charcuterie



Découverte des différentes familles de fromages et de charcuteries, apprendre à conseiller les clients sur des produits qui correspondent à leurs besoins, connaître les principes de conservation et offrir des suggestions gourmandes.

suggestions gourmandes.

## Fruits et légumes



des fruits et légumes.

Cette formation se veut interactive; activités à choix de réponse, mises en situation client, rétroaction aux questions, etc. Une formation qui vous plongera directement dans l'univers

## Mets préparés



en mesure de répondre à des questions en lien avec les allergies alimentaire et les spécificités de la tenue des comptoirs chauds.

Grâce à cette formation, vos employés seront en mesure de connaître les critères de qualité et de fraîcheur des mets ainsi que les précautions à prendre lors de leur préparation. Ils seront

## Boucherie



les produits, les règles de manipulation des viandes et volailles, les produits de boucherie et leurs caractéristiques.

Cette formation d'une durée de 4 heures permet l'exploration des critères de qualité et de fraîcheur des produits de boucherie, la charte de durée de vie des produits

## Poissonnerie



Cette formation d'une durée de 4 heures parcourt les grandes familles de produits, leur préparation, les règles de conservation, la rotation des stocks, les règles de manipulation, les outillages et équipements, la tenue des comptoirs et de la table à glace.

## DES OUTILS DE GESTION INDISPENSABLES



...et beaucoup plus!

Maintenant  
en version  
numérique!



# Votre commerce, votre assurance

**Des protections qui tiennent compte de  
la réalité des épiceries et des dépanneurs**

- Détournement de fonds par des employés, vol et cambriolage
- Bris accidentel d'équipements
- Et plus encore

**1 866 270-8280**

**Lundi au vendredi, de 8 h à 20 h et samedi, de 8 h à 16 h**



**Desjardins**  
Assurances

ENTREPRISES



### UN AUTRE BEAU SUCCÈS !

Loto-Québec se joint à nous pour vous féliciter et remercier pour votre performance et votre grande implication à promouvoir la vente des billets de Célébration 2018 associée à notre concours « **Partez en escapade à Miami** ». Toujours en augmentation, **32 000 consommateurs** ont participé au concours chez près de 450 détaillants cette année !

#### Voici les gagnants de notre concours « *Partez en escapade à Miami* ! » et leurs détaillants participants.

**Gagnante du crédit voyage, valeur de 2 500 \$ chez Voyages Laurier Du Vallon :**

- **Suzanne Lelievre** - achat fait au **Dép. Gamache** à Sept-Iles

**Gagnants des deux celliers + 300 \$ cartes cadeaux SAQ :**

- **Josée Lafond** - achat fait à la **Tabagie St-Félix** à St-Félix-de-Valois
- **Kate McBrearty** - achat fait au **Dépanneur Pharillon 2000** à Nouvelle

**Les 10 bons d'achats de 50 \$ :**

- **Anne-Marie Brassard** - achat fait à l'**Alimentation Duplain** à Saint-Raymond
- **Antoine Turcotte** - achat fait à l'**Alimentation Lemoyne & Angers** à St-Boniface
  - **Carmen Grenier** - achat fait à l'**Épicerie Martin** à Rouyn-Noranda
  - **Denys Blanchet** - achat fait au **Dépanneur du Boulevard** à Québec
    - **Éric Ménard** - achat fait à l'**Accommodation Chalou** à Québec
    - **France Lavoie** - achat fait au **Dépanneur Esso 7-24** à Rimouski
- **Chantal Gagné** - achat fait au **Dépanneur Faubourg Desjardins** à Granby
- **Andrée Michaud** - achat fait au **Dépanneur Boisvert** à St-Étienne-des-Grès
- **Nadine Collette** - achat fait au **Dépanneur Petro-Canada** à Contrecoeur
- **Ginette Bérubé** - achat fait au **Dépanneur au Vieux Village** à Dégelis

## NOUVEAUX REPRÉSENTANTS AMDEQ

### Deux nouveaux conseillers aux membres s'ajoutent à l'équipe AMDEQ



Il s'agit de M. Guy Allie, ce dernier compte déjà 37 ans d'expérience dans la gestion et le développement auprès du commerce de détail en alimentation. Il a passé 18 ans à titre de gérant de territoire chez la boulangerie Multi-Markets et 19 ans comme conseiller au développement des bannières chez Métro. Sa vaste expérience acquise auprès du grossiste Métro lui permettra de bien conseiller les membres sur toutes les implications et obligations des contrats de bannières.



Plus spécifiquement pour la grande région de Montréal, où l'on retrouve une grande quantité de dépanneurs asiatiques, nous avons acquis les services de M. David Huang. M. Huang a lui-même été propriétaire d'un dépanneur pendant plusieurs années. Ses origines, son expérience et ses connaissances reliées aux problématiques des dépanneurs nous aident à bien faire connaître l'AMDEQ auprès des détaillants chinois.

**Bienvenue à tous les deux dans l'équipe AMDEQ !**

# PROFIL D'ENTREPRISE

## Le Marché Pie XII Vieux-Beauport

M. Maxime Bélanger, 30 ans, dirige depuis 10 ans le Marché Pie XII situé dans le Vieux-Beauport, bien épaulé par son assistant M. Jean-François Girard. Ce marché qui a subi plusieurs travaux de rénovation et de modernisation depuis son ouverture en 1954 a toujours misé sur sa clientèle locale.

Ce commerce intergénérationnel a multiplié les initiatives pour demeurer à l'avant-garde afin de répondre aux attentes de ses clients. Dans ce marché d'alimentation, on y retrouve une boulangerie maison, des produits prêts-à-manger cuisinés sur place et une boucherie très populaire, tous innovés par le propriétaire M. Jacques Bélanger qui supervise d'ailleurs toujours l'emplacement.

Maxime Bélanger se distingue en offrant déjà 500 sortes de bières de microbrasseries. Il voit dans ce nouveau phénomène commercial un changement majeur des amateurs de bières, ce qui l'a poussé à rénover la chambre froide, un investissement de l'ordre de 100 000 \$. De plus, il y a cinq ans, pour mettre plus de produits sur le plancher et faciliter leur accès à ses clients, il a procédé à un réaménagement majeur des comptoirs.

### Un rendez-vous familial populaire

M. Jacques Bélanger a déménagé *La Crèmerie Chocolat Royal*, gérée par Mme Suzanne Gagnon, située à proximité du marché d'alimentation, est ouverte du mois d'avril au mois d'octobre, ce qui a nécessité un investissement de plusieurs centaines de milliers de

dollars. Les amateurs de sucrerie peuvent bénéficier de 50 places assises à l'intérieur, sans oublier les 150 places aménagées à l'extérieur de leur site, avec une vue imprenable du fleuve.

Bref, le marché d'alimentation avec tous les services qu'il offre, les pompes d'essence Ultramar et la crèmerie génèrent des revenus de plusieurs millions de dollars par année.

### Facebook c'est rentable

M. Maxime Bélanger fait appel à sa page facebook pour la promotion de ses produits et de ses concours, en précisant : « *Un outil moderne et indispensable pour nous.* » Il assume lui-même la gestion de la page facebook en lui consacrant plusieurs heures par semaine.

Il conclut en affirmant : « *Tout en respectant ma clientèle actuelle, je me prépare à une transition pour attirer de nouveaux clients qui vont m'assurer une relève solide, ce qui va nous permettre de maintenir la popularité du commerce fondé par mon grand-père et géré par mon père pendant plus de 35 ans, avant qu'il confie la gestion que j'assume avec fierté depuis 2008.* »



Maxime Bélanger et Jean-François Girard, deux excellents gestionnaires.



Le Marché Pie XII dans le Vieux-Beauport.



Une vaste sélection de vins est offerte sur les tablettes du Marché Pie XII.



La terrasse de La Crèmerie Chocolat Royal, très achalandée les beaux soirs d'été.