



Le 03.05.2016

Procès-verbal de l'Assemblée générale de l'Association des traiteurs professionnels du Québec (ATPQ) tenue le 11 avril 2016 à 18h au Restaurant le BITOQUE à Montréal.

Entreprises présentes :

Francis Beaulieu traiteur
La distinction
Las Olas
Bernard et fils traiteur
Parreira traiteur
ABC Emballuxe
Rougié
Barry Callebaut
A@Z consultant

Le président, Monsieur Franco Parreira, souhaite la bienvenue à tous les membres présents. Il annonce le sommaire de la réunion à 18h20.

Début de l'AG 2015

Le président, Monsieur Franco Parreira constate que le Quorum n'est pas respecté et déclare l'assemblée ouverte à 18h25. Il annonce les points de l'ordre du jour :

- L'approbation de PV 2014
- Le bilan chiffré de la situation de l'ATPQ depuis 2013
- Bilan sur les actions menées et les décisions prises en 2015
- Redéfinir les priorités de l'année 2016
- Suivi du permis d'alcools

Approbation de l'Ordre du jour, du procès verbal de l'AG du 09 février 2015 et des états financiers :

N'ayant pas le Quorum, l'approbation se déroule sans une personne qui le propose et une qui la seconde. L'ODJ, le procès-verbal et l'état financier 2015 sont adoptés tels que présentés, à l'unanimité des membres présents.

Bilan de l'année 2015 et conséquences sur 2016

- a) L'encaisse en janvier 2015 est de +542\$. La cotisation annuelle n'a pas été réglée par quelques traiteurs et plusieurs fournisseurs, sans raison formulée clairement.
- b) Les membres se composent de la manière suivante : 19 traiteurs et 11 fournisseurs en 2015 versus 21 traiteurs et 13 fournisseurs en 2014. Le nombre des membres est en diminution pour des raisons de non-renouvellement ou de fermetures d'activités. Les présents confirment que ce n'est pas le nombre qui compte mais plutôt l'implication pour réaliser des projets viables. Cependant, la présence de 11 personnes à cette AG au lieu de 49, la fois précédente confirme un changement dans l'évolution de l'ATPQ depuis 2012.
- c) Aucune « Rencontre de l'ATPQ » n'a été programmée en 2015 pour éviter des frais supplémentaires et face au manque à gagner dans le compte courant. Quatre « Diners-causeries » ont réuni 23 personnes au total et sont appréciés par les traiteurs pour échanger sur leur situation, le marché et les projets de l'Association.
- d) L'image de l'ATPQ et son action sur Facebook demeure positive : 225 fans vs 183 en 2014 et 153 en 2013. Une interview de Franco dans le blog de Tourisme Montréal a pu renforcer l'image également et 2 à 4 appels par semaine sont à noter.
- e) Nous avons établi un contact avec l'ARQ qui s'est manifesté au sujet de la concurrence déloyale sur le marché et nous avons adressé un message d'Avertissement aux principales salles de réception montréalaises. Nous espérons que l'ARQ a fait un relais dans son réseau également. Jérôme de Francis Beaulieu propose d'envoyer une liste complémentaire. Nicolas de Barry Callebaut propose de poster le document sur Facebook pour inciter au partage sur d'autres pages.
- f) Le traiteur Robert Alexis est revenu dans l'Association. Le recrutement de nouveaux membres serait à envisager vu la diminution significative de la cotisation en 2016.
- g) La formation de comités qui avait été clairement acceptée n'a pas été mise en place faute de volontaires et de disponibilités, suite à un sondage effectué via Survey Monkey.
- h) Le projet du Gala annuel a été annulé lors d'un Dîner-causerie faute de bénévoles et revenus. La logistique et la diffusion de l'information exigeaient trop de travail pour les membres.

Le dossier du Permis d'alcools

- Franco Parreira a rappelé le cabinet ministériel en mars 2016 et attend un retour ou relancera par courriel si nécessaire.

Renouvellement du CA

- Martin Mailhot, directeur des ventes chez Agnus Dei, est devenu Vice-Président de l'association

Réflexions sur les directions à suivre en 2016

- Comment développer de nouveaux partenariats et attirer plus de membres grâce à des avantages spécifiques?
- Les fournisseurs sont des prospecteurs de nouveaux traiteurs plus efficaces que les traiteurs membres qui sont souvent des concurrents directs ou pas. Est-ce la seule solution pour recruter de nouveaux membres ? Doit-on revoir les conditions d'adhésion des fournisseurs (par exemple : offrir un avantage spécifique au traiteur membre et parrainer au moins deux membres dans l'année) ? Ou est-ce que Laetitia devrait faire de la prospection téléphonique sur la base de listes fournies par les membres ?
- L'ATPQ doit casser le moule selon Alain d'ABC Embaluxe et suivre l'évolution du marché qui accueille des traiteurs comme « Chef à domicile ». On constate aussi que les Chefs ont une grande influence aujourd'hui plus qu'hier. Faut-il donc refondre la stratégie de l'ATPQ ?
- Jérôme de Francis Beaulieu soulève une question stratégique : l'association doit-elle rester discrète ? Ou doit-elle devenir une association qui regrouperait tous les acteurs de l'événementiel avec des avantages pertinents pour les attirer ?

Priorités de l'ATPQ en 2016

- Justifier le montant des cotisations avec des arguments solides sur le site et sur le formulaire d'adhésion. À envisager rapidement.
- Nous allons continuer la réunion des traiteurs appelée : « Le Dîner-causerie de l'ATPQ » qui permet de maintenir une dynamique minimale. Un ordre du jour sera envoyé au préalable par Laetitia pour structurer la rencontre et aboutir à des décisions concrètes. Le rdv sera principalement le lundi de 12h à 13h30.

- Selon Nicolas de Barry Callebaut, une des raisons de cotiser est que les fournisseurs sont intéressés à rencontrer les traiteurs et ces derniers intéressés à découvrir de nouveaux produits. Nous devrions donc programmer au moins une « Rencontre de l'ATPQ » sur une demi journée pour être au courant des nouveautés sur le marché et créer des liens. Des kiosques pourraient être commandés pour présenter chaque produit et une réduction sur la cotisation annuelle serait accordée aux nouveaux membres traiteurs.
- Franco précise qu'il pense être prêt du but pour le permis d'alcools et fera de son mieux pour l'obtenir avant 2017.
- Chaque fournisseur devrait proposer un avantage aux membres de l'ATPQ au moment de son adhésion ou renouvellement.
- Créer un certificat spécifique à remettre à chaque membre en gage de son honnêteté et transparence professionnelle. Ce document instaurerait un esprit de cohésion.
- Nicolas de Barry Callebaut voudrait inviter les membres de l'ATPQ à des activités de l'Académie de Chocolat dans l'année (à confirmer)

Remerciements et levée de la réunion à 20h15.

L'ordre du jour étant épuisé, la réunion prend fin.