

# Le TAG

Bulletin trimestriel / Mars 2022



## Mot de la direction

Bonjour à tous,

C'est avec grand plaisir que je signe cette édition de mars 2022 du Tag.

Les deux dernières années ne furent pas de tout repos pour vous les employés ainsi que pour les dirigeants. L'entreprise et son personnel ont relevé les mêmes défis habituels en plus de composer avec cette fameuse Covid qui n'en finit plus.

Quelle capacité d'adaptation avons-nous su démontrer, cela est vraiment incroyable de constater avec du recul toutes les situations et virements de cap avec lesquels nous avons dû composer pendant cette pandémie. Aujourd'hui, on revoit la lumière et on peut se dire MISSION ACCOMPLIE, car le pire est derrière.

Je tiens à vous féliciter pour la façon dont vous avez réussi à passer à travers ces épreuves personnelles et professionnelles pour lesquelles personnes ne possédaient les outils ainsi que l'expérience du passé. Sachez que la direction d'ABF a fait de son mieux dans les circonstances et continuera de faire tout ce qui est possible pour vous supporter.

On dit que c'est l'adversité qui nous rend plus fort, alors si c'est le cas, nous sortirons tous grandis de cette satanée pandémie et je crois sincèrement que nous apprécierons plus les petites choses du quotidien que nous tenions pour acquis.

Revenons à l'entreprise. Comme vous le savez, l'industrie de la construction est encore très vigoureuse et cette année s'annonce encore occupée. Plusieurs grands travaux sont sur la table et espérons qu'ils iront de l'avant, car ABF a l'intention de continuer à être à l'avant-scène de cette industrie. Il faut cependant rester prudent avec l'inflation et les élections à venir pour les deux paliers de gouvernement.

Chez ABF, nous déployons toutes sortes de nouvelles stratégies pour mieux entourer notre monde et aussi pour attirer de nouveaux talents. Nous avons dû faire preuve de beaucoup d'ouverture et de persévérance pour nous ajuster au cours des dernières années et ça continue. L'industrie et le marché évolue à vitesse grand V. Je suis extrêmement fier des ajustements apportés par toute l'équipe.

Les changements culturels, générationnels et dans le monde du travail ont été plus rapides depuis 3-4 ans que pendant les 30 premières années de ma carrière au sein d'ABF, ce qui n'est pas peu dire.

Je termine en vous remerciant de votre support et je vous souhaite que ce soit l'année du retour à la normalité.

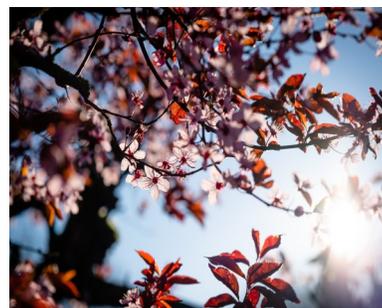
Éric Bernier, Président

## Congés à venir

**Vendredi le 15 avril 2022:**  
Vendredi Saint

**Lundi le 18 avril 2022:**  
Lundi de Pâques

**Lundi le 23 mai 2022:**  
Journée des Patriotes



## Dans ce numéro:

P. 2—Les nouveaux projets

P. 3—Événements ABF

P. 7—Votre club social

P. 8—Les mentions spéciales  
du trimestre

P.10—Vos nouvelles  
financières

P.11—Santé et sécurité au  
travail

P.12—Les nouveaux  
employés

# Les nouveaux projets



Nouvelle station traitement des eaux usées, Terrebonne—1400 TM



Usine d'eau potable, Drummondville  
1200 TM



Poste de police et justice, Lévis  
700 TM



Benmore sur le Parc, Québec  
900 TM

## Et aussi sans oublier...

- ⇒ **Complexe Dussault 303 logements, Gatineau (1400 TM)**
- ⇒ **Galiléo Phases 2 et 3, Québec—1200 TM**
- ⇒ **Symphonia Phase 2B, Ile-des-Sœurs (3300 TM)**
- ⇒ **Lux Place, Ottawa (3500 TM)**
- ⇒ **OCH Mikinak Développement, Ottawa (1100 TM)**

# Événements ABF



En début d'année 2022, les employés d'ABF ont reçu un sac-cadeau contenant 2 bouteilles de vin haut de gamme d'importation privée, le tout de la part de la direction de l'entreprise.

Un présent qui fût bien apprécié par toutes les légendes!

**Levons notre coupe à la direction d'ABF!**



Au début janvier dernier, nous avons reçu notre nouveau chariot élévateur Hyundai 130D-9, qui est utilisé à nos usines de Victoriaville.

Nous apercevons sur la photo Tobi Fortier, qui est un utilisateur de ce nouveau jouet!

# Événements ABF (suite)

Nous avons appris qu'un lutin coquin s'est amusé à jouer quelques tours dans le département d'estimation, la semaine avant Noël!

Stephan Hamel a été l'une de ses victimes!

Vilain petit lutin! 😊



Nous avons croqué sur le vif quelques photos des employés de bureau, qui étaient déjà dans l'ambiance des Fêtes, la semaine avant Noël!

**Félicitations pour votre initiative!**



# Événements ABF (suite)

Au cours des derniers mois, nous avons réaménagé nos bureaux de Châteauguay.

Voici les bureaux avant les rénovations:



# Événements ABF (suite)

Voici les bureaux après les rénovations:



# Votre club social



Quelques jours avant les vacances des Fêtes, le comité du club social d'ABF a épaté ses membres des bureaux et usines en leur remettant chacun un sac rempli de produits locaux!

Ils ont donc pu découvrir des produits provenant de la Fromagerie du Presbytère ainsi que des Charcuteries La Cantina, le tout remis avec une planche en bois faite par un artisan de la région.

Combien parmi vous ont dégusté ses produits accompagné du vin remis par la direction?

Ce fût un réel régal!

# Les mentions spéciales du trimestre

Voici les photos officielles des gagnants de la Rod d'Or 2021!  
Félicitations à vous tous!



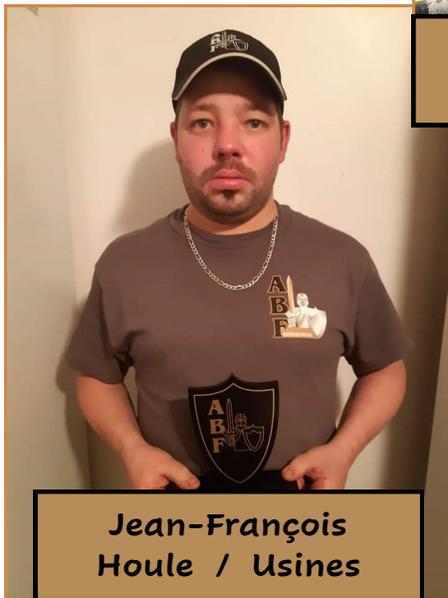
**Donald Cadran**  
Chantiers



**Éric Lechasseur**  
Chantiers



**Casey Lanthier**  
Chantiers



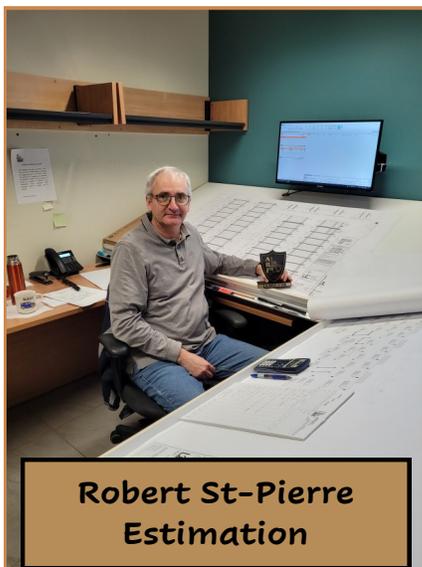
**Jean-François**  
Houle / Usines



**Alexandre Gagné**  
Exécution

# Les mentions spéciales du trimestre (suite)

Suite des gagnants de la Rod d'Or 2021!



Aviez-vous remarqué que  
le trophée de la Rod d'Or  
s'est refait une beauté?

# Vos nouvelles financières

## Économisez des milliers de dollars à l'épicerie!

**Votre facture d'épicerie fait souffrir votre portefeuille? Voici une application mobile qui réduit le prix des aliments de 40 %!**

Si vous mangez des pois chiches cinq soirs par semaine afin de diminuer votre facture d'épicerie, l'application québécoise Food Hero devrait vous plaire. Elle permet d'économiser en moyenne 40 % sur le prix des aliments, y compris la viande. Comment ? En récupérant les pertes des épiceries.

**Food Hero** « ne vend pas de produits périmés, jamais », assure son fondateur, Jonathan Defoy. L'entreprise a plutôt signé des ententes avec Sobeys (IGA, Rachelle Béry, Les Marchés Tradition) et Metro afin que leurs succursales affichent sur sa plateforme les aliments qu'elles souhaitent écouler rapidement. [Mise à jour: les bannières appartenant à Loblaws (Provigo et Maxi) utilisent une application semblable, FlashFood.]

S'ils s'y retrouvent, il peut en effet s'agir d'aliments près de leur date de péremption. Mais parfois, ce ne sont que des surplus. « Les épiceries fonctionnent en mode "juste à temps" [c'est-à-dire qu'elles n'entreposent que peu de produits à l'avance, comptant sur des livraisons fréquentes] et ont peu d'espace d'entreposage, explique l'entrepreneur. Pour accueillir les nouveaux arrivages, elles doivent faire de la place sur les étagères et retirer des produits. »

Beaucoup de ces aliments étaient simplement jetés. Aujourd'hui, ils obtiennent une deuxième chance sur Food Hero, et tout le monde y gagne : l'environnement, les épiceries et, bien entendu, les consommateurs. Selon Jonathan Defoy, les utilisateurs réguliers peuvent économiser jusqu'à 2 000 dollars par année !

Comment en profiter à votre tour ? Il suffit de télécharger l'application, offerte sur iOS et Android, puis de vous créer un compte. L'application détectera automatiquement les épiceries participantes près de chez vous — il y en a près de 300 au Québec —, puis affichera les aliments qui y sont proposés dans les différentes catégories : viande, poissons et fruits de mer, produits laitiers, fruits et légumes, plats préparés... Bref, tout ce qu'on trouve habituellement en magasin, y compris les pois chiches, si vous y avez pris goût.

Sélectionnez ce qui vous intéresse, puis payez. Les produits seront congelés ou réfrigérés si nécessaire pour en assurer la fraîcheur, et vous aurez 48 heures pour les récupérer en vous présentant au comptoir du service à la clientèle de votre épicerie. Rien ne vous empêche d'acheter des aliments dans plusieurs succursales, mais ce sera à vous de vous rendre à chacune d'entre elles.

Le principal défaut de Food Hero est que l'application est victime de sa popularité. Plus de 600 000 Québécois l'ont déjà téléchargée, et les produits les plus intéressants partent rapidement. « On n'a pas assez de marchandise », admet Jonathan Defoy. Pour augmenter vos chances de mettre la main sur les aliments et les rabais les plus alléchants, l'entrepreneur conseille d'ouvrir l'application à 10 h et à 15 h 30, heures auxquelles sont ajoutés les nouveaux produits. Les utilisateurs sont également moins nombreux à se connecter les dimanche, lundi et mardi, si bien que la compétition est moins féroce ces jours-là.

Comme pour toute plateforme qui offre des rabais, évitez de céder au syndrome de l'écureuil. Une économie se transforme rapidement en dépense si votre réfrigérateur, votre congélateur et votre garde-manger débordent déjà. Il ne faudrait surtout pas que les pertes évitées dans les épiceries deviennent les vôtres...



# Santé et sécurité au travail

## Savoir travailler en équipe... un gage de réussite!

**De nos jours, le travail d'équipe joue un rôle central dans la poursuite des activités et l'atteinte des objectifs de presque toutes les organisations.**

### Savoir travailler en équipe, c'est...

On peut définir une équipe comme un groupe de personnes travaillant ensemble afin d'accomplir certaines tâches ou d'atteindre un objectif commun. Dans cette perspective, travailler efficacement en équipe, c'est:

- Contribuer de façon positive à la dynamique du groupe en fournissant sa part d'effort, en formulant des opinions pertinentes et constructives, et en faisant preuve d'écoute et d'ouverture envers ses équipiers.
- Connaître les tâches à accomplir, se doter d'une méthode de travail efficace et prendre des initiatives favorisant l'atteinte des objectifs.
- Assumer ses responsabilités vis-à-vis des autres et de l'organisation, s'acquitter de ses tâches et encourager la participation de tous.
- Maintenir des relations harmonieuses en faisant preuve d'enthousiasme et de solidarité, en reconnaissant la contribution des autres, et en contribuant de façon positive à la résolution de problèmes et de conflits.

### L'union fait la force

L'efficacité d'une équipe dépend largement de la cohésion qui existe au sein de celle-ci. Mais dans le contexte du travail, où l'on ne choisit pas ses équipiers, l'atteinte d'une telle cohésion peut constituer un défi en soi. Celle-ci requiert l'adhésion des membres de l'équipe à un objectif commun et des efforts soutenus de la part de chacun. Voici quelques consignes qui vous aideront à y arriver:

- Apprenez à connaître les membres de votre équipe.

- Assurez-vous que votre compréhension des objectifs de l'équipe et des tâches à accomplir est la même que celle de vos équipiers.
- Ensemble, répartissez les tâches de façon optimale et équitable, en tenant compte des aptitudes de chacun.
- Faites un suivi collectif de l'accomplissement des tâches de chacun à l'intérieur du groupe.
- Échangez sur le fonctionnement de l'équipe et sur les améliorations à apporter s'il y a lieu.
- Soyez réceptif aux opinions et suggestions des autres.
- Travaillez ensemble pour trouver des solutions lorsque vous rencontrez des difficultés.
- Résolvez sans tarder les conflits qui surviennent.
- Soyez accueillant envers les nouveaux venus dans votre équipe, et partagez votre savoir et votre expérience avec eux afin de faciliter leur intégration au groupe.
- Soyez assidu et ponctuel.
- Cultivez le sentiment d'appartenance, la bonne entente, l'entraide et le respect mutuel.

### Pièges à éviter

Travailler en équipe veut dire côtoyer des gens dont la culture, les valeurs et les attentes sont différentes des vôtres. Les divergences d'opinion sont donc inévitables, voire normales. L'important est de rester ouvert et de ne pas juger les personnes ni leurs points de vue.



**Questions? Contactez votre équipe SST!**

# Les nouveaux employés

Nom	Département	Nom	Département
Alana Alves Ribeiro	Bureaux	Joshua Bard Bédard	Chantiers
Alexandre Surprenant	Usines	Marie-Ève Bernier	Bureaux
Charles Boulanger	Livraison	Mathieu Guérin	Usines
David Paulhus	Chantiers	Mathieu Richard	Chantiers
Éric Duguay	Chantiers	Mattis Martel-Ouellette	Usines
Éric Henry	Chantiers	Maxim G. Bourdages	Chantiers
Fouzi Bouaita	Bureaux	Maxime Savard Ménard	Chantiers
Jacques Jr St-Onge	Usines	Michel Pinard	Livraison
Jean Agagnier	Usines	Mohamed Rida Elhadassi	Usines
Jerry Cassamajor	Chantiers	Nathan Marcotte	Usines
Josée Grenon	Bureaux	Vincent Barrette	Chantiers

**Bienvenue à tous les nouveaux employés  
dans la grande famille d'ABF! 😊**

**Me contacter!**

Contactez-moi pour obtenir ou soumettre des informations supplémentaires:

**Mélanie Boucher**

(819) 758-7501 Poste 248

[mboucher@abf-inc.com](mailto:mboucher@abf-inc.com)