



ÉDITION du 7 JANVIER 2009

### Des écoles américaines s'engagent dans une saine nutrition

Des gestionnaires de cafétéria d'école ont mis en place un concept visant à rendre l'heure du lunch plus nutritive. Présente dans 1 500 écoles primaires des États-Unis, [Aramark](#), l'une des entreprises majeures de l'industrie de la restauration, a l'intention de placer bien en évidence les fruits et les légumes dans 60 des écoles qu'elle dessert et ce, dès janvier 2009. Trois cents autres écoles sont visées en septembre prochain et, d'ici trois ans, la totalité de sa clientèle scolaire du primaire devrait être couverte.

Appelé « *Dubbed Cool Caf* », le concept a déjà été mis à l'essai dans seize écoles et a remporté un grand succès. On y a en effet constaté une croissance de plus de 50 % de la consommation de fruits et de légumes et, selon la vice-présidente du marketing chez Aramark, Cathy Schlosberg, cette augmentation se fait sentir non seulement chez les élèves mais également chez le personnel des établissements scolaires.

Les « *Dubbed Cool Caf* » incluent un comptoir où sont présentés au minimum cinq variétés de fruits et de légumes, offerts à volonté. S'inspirant des personnages connus des jeunes, le concept implique également un nouveau décor de cafétéria à base de couleurs brillantes et voyantes. Les allées menant au service sont de plus réaménagées afin de réduire le temps d'attente pour les jeunes qui apportent leur lunch et désirent le compléter avec des fruits et des légumes ou encore du lait.

Le concept semble plaire autant aux parents qu'aux enseignants. Il est également applaudi par les nutritionnistes qui y voient enfin une action concrète dans la lutte contre l'obésité. Rappelons à cet effet que, selon les statistiques rapportées pour les années 2003 à 2006 par les [U.S. Centers for Disease Control and Prevention](#), 16,3 % des Américains âgés de 2 à 19 ans, étaient obèses.

Pour sa part, l'entreprise [Sodexo](#) innove aussi en proposant dans plusieurs écoles son concept « *A to Z Salad Bar* », qui offre un fruit et un légume différents à chaque jour.

Source : « [Schools take steps to give kids more fruits, veggies](#) », *USA TODAY*, 18 décembre 2008 (repris dans [Restaurants & Institutions](#))

Nouvelle rédigée par François Pageau, professeur de gestion hôtelière et de la restauration

### Classification hôtelière en France : réforme en vue !

Voici qu'après 20 ans d'inaction en cette matière, la grille d'évaluation servant à attribuer des étoiles aux hôtels français s'apprête à subir une réforme.

En voici les principales caractéristiques :

Disparition des hôtels sans étoile. Le minimum sera d'une étoile et les établissements ne pouvant l'obtenir devront probablement fermer.

Création d'une catégorie *5 étoiles* pour les hôtels de luxe. Ceci facilitera notamment la compréhension des étrangers qui ne s'expliquaient pas pourquoi la France n'avait pas d'hôtels *5 étoiles*. Une catégorie *5 étoiles Premium* sera de plus créée à l'intention des hôtels de grand prestige.

Hausse du nombre de critères exigés pour chaque catégorie. Pour l'obtention d'une étoile, les hôtels devront désormais répondre à 61 critères alors que jusqu'à maintenant, ils devaient n'en rencontrer que 30. Par ailleurs, 94 critères seront dorénavant exigés pour être classifié *4 étoiles* et 124 pour se hisser au rang des *5 étoiles*).

La dimension de la chambre ne sera plus le critère déterminant. On examinera également la gamme des services offerts, incluant par exemple une connexion Internet. La qualité de la literie ainsi que la propreté de l'ensemble de l'établissement seront de plus notées.

Une fois obtenue, la classification sera valable pendant cinq ans.

Source : *TourismExpress.com*, 6 janvier 2009.

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

### **Invitation aux gestionnaires d'établissements d'hébergement à passer au vert**

L'[Association des hôteliers du Québec \(AHQ\)](#) et l'[Association des hôtels du Canada \(AHC\)](#) s'unissent dans le but d'amener une majorité d'hôteliers à réduire leur empreinte écologique grâce à leur adhésion à l'un ou l'autre des deux programmes offerts au Québec, soit RéserVert et Clé Verte.

Ce partenariat entre les deux organisations envoie un message clair aux hôteliers, soit celui de se conformer au contenu de l'un des deux programmes et ainsi effectuer un virage au vert. « Les deux programmes ne sont pas en compétition. C'est à l'hôtelier de déterminer son niveau d'engagement. » précise Danielle Chayer, directrice générale de l'AHQ. « Nos programmes sont, dans les faits, distincts et complémentaires. » renchérit Anthony P. Pollard, président de l'AHC.

Le programme canadien d'évaluation écologique [Clé Verte](#) (*Green Key*), connu au pays depuis de nombreuses années, se veut un programme d'entrée pour tout établissement hôtelier soucieux de l'environnement. Processus de vérification auto-administré et librement consenti, entièrement géré en ligne, le programme se caractérise par sa notation allant d'une à cinq clés.

Lancé en novembre 2007, [RéserVert](#) est pour sa part un programme de reconnaissance en développement durable (société, économie et environnement). Il s'appuie sur des lignes directrices contenues dans un guide de formation continue et un accompagnement personnalisé faisant appel à l'engagement de l'hôtelier et de son équipe, déterminés à maintenir ou à accroître leurs actions à chaque année. La participation à RéserVert facilite l'obtention d'un nombre accru de Clés Vertes.

Canadien ou québécois, ces deux programmes favorisent l'amélioration des modes de gestion et permettent ainsi aux hôteliers de réaliser des économies substantielles tout en protégeant notre milieu de vie.

Source : *TourismExpress.com*, 2 décembre 2008

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

## Regards vers l'arrière et vers l'avant...

Pour conclure 2008 comme il se doit et amorcer la nouvelle année du bon pied, nous vous proposons de lire trois textes.

D'abord, celui du Réseau de veille en tourisme qui jette un bref regard sur ce qui a marqué l'année dans l'industrie touristique au Québec : [La revue de presse 2008 du Réseau de veille](#).

Après ce bref regard en arrière, un autre texte invite les gestionnaires à continuer de retrousser leurs manches en 2009 et de faire preuve de créativité. En effet, tout porte à croire que les turbulences économiques n'épargneront pas l'industrie touristique qui doit se préparer à vivre des mois difficiles. À lire dans « [Tourisme au Québec : touché par la crise économique?](#) », *Canoe.ca*, section Voyages, 17 décembre 2008.

Cette situation difficile est également décrite par Laurier Cloutier, dans un [article](#) du journal *La Presse*. Le coût du transport, la baisse de confiance des ménages et le resserrement de leur budget vont à la fois nuire au secteur des congrès et diminuer les distances parcourues durant les vacances.

Source : *TourismeExpress*, 4 décembre et 17 décembre 2008.

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

## La période des Fêtes, vue par l'AAA

[L'Association américaine des automobilistes \(AAA\)](#) rendait publiques, vers la mi-décembre, ses projections sur les intentions de voyage des Américains pour la période des fêtes 2008.

Selon l'AAA, près de 63,9 millions d'Américains devaient parcourir 50 milles ou plus durant leurs vacances de Noël, ce qui représente une baisse de 2,1 % (1,4 million de voyageurs) comparativement aux 65,3 millions de l'an dernier. Ces projections à la baisse seraient les premières depuis 2002 et toucheraient non seulement la fin de l'année 2008 mais aussi d'autres fêtes importantes telles que le jour du Souvenir, le 4 Juillet, la fête du Travail et l'Action de grâce.

Gail Weinholzer, de l'AAA du Minnesota/Iowa, accuse la crise économique d'avoir érodé la marge discrétionnaire de plusieurs voyageurs et de les avoir découragé de mener à bien des projets de voyage tout au long de l'année 2008. Il ajoute cependant que « ceux qui voyageront cette saison (hiver) bénéficieront des tarifs à la baisse dans les hôtels et d'un prix à la pompe plus bas ».

L'AAA affirme également que plus de 52,4 millions d'Américains (82 %) prévoyaient voyager en automobile pendant les Fêtes, soit une baisse de 1,2 % comparativement à l'an dernier. Environ 8,1 millions (13 %) allaient plutôt choisir de voyager par avion, soit une diminution de 8,5 % par rapport à l'an dernier. Finalement, plus de 3,3 millions d'Américains avaient planifié utiliser un autre mode de transport - train, autobus ou autre - ce qui représenterait une hausse de 0,7 % par rapport à l'année précédente.

En raison de cette baisse de demande, les clients américains étaient nombreux à espérer une baisse importante des tarifs hôteliers. En revanche, ils s'attendaient à une augmentation des coûts de location de voiture durant la saison des fêtes de Noël. En ce qui a trait aux billets d'avion, leur prix allait varier selon l'achalandage.

Notons que, comparativement à l'an dernier, les Three Diamond Hotels (*AAA Diamond Ratings*) ont réduit leurs tarifs de 3 % pour la semaine de Noël et de 16 % pour la semaine du

jour de l'An. Les tarifs de location de voiture ont toutefois grimpé de 2 % pour la première semaine et de 8 % pour la seconde. Quant aux tarifs aériens, ils ont diminué de 9 % pendant la période de Noël et augmenté de 3 % pendant celle du Nouvel An.

Bien que relativement faible, cette projection de clientèle à la baisse pourrait avoir un impact sur le rendement du tourisme au Québec. Pourtant soutenue par un dollar faible ayant incité les voyageurs étrangers à visiter le territoire québécois à la fin des années 90, la demande subit également l'incertitude économique qui règne chez nos voisins du sud. Et c'est sans compter les marchés émergents qui devront également être considérés comme des concurrents par les entreprises touristiques, hôtelières et de restauration de chez nous.

Source : « [AAA Forecasts a Decrease in Christmas Holiday Travel; Year-to-year decline follows trend seen throughout 2008](#) », *Business Wire*, 17 décembre 2008 (repris dans [Hotels](#)).

Nouvelle rédigée par François Pageau, professeur de gestion hôtelière et de la restauration

### Des outils pour devenir écosensible

En novembre dernier, le secteur touristique canadien a adopté une importante mesure en fournissant aux petites et moyennes entreprises les outils nécessaires pour rendre leurs activités écosensibles. La [Commission canadienne du tourisme \(CCT\)](#), [Parcs Canada](#) et l'[Association de l'industrie du tourisme du Canada \(AITC\)](#) ont dévoilé conjointement leur toute nouvelle trousse à outils *Pour une entreprise écosensible*, à l'intention des entreprises touristiques.

Publié en collaboration avec Marr Consulting, le document a été lancé dans le cadre de la conférence annuelle de l'[AITC - Le sommet du leadership touristique du Canada](#) - qui se tenait cette année à Gatineau, au Québec. Il s'agit d'un recueil des meilleures pratiques, à la fois conviviales et concrètes, en rapport avec « l'écologisation » des entreprises touristiques. On y trouve de plus des suggestions tangibles et facilement applicables par les PME.

Pour de plus amples détails au sujet de cette trousse à outils, consultez le [communiqué de presse](#) ou téléchargez le document (118 p., [PDF](#)).

Source : *TourismExpress.com*, novembre 2008.

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

### Symposium sur le développement durable en tourisme, au Québec

Sous le patronage du ministère du Tourisme, le [Symposium international sur le développement durable du tourisme](#) se tiendra du 17 au 19 mars prochain au Centre des congrès de Québec.

On y proposera des ateliers et des conférences ayant pour thème les grands enjeux liés au développement durable en tourisme : Comment développer une destination touristique durable? Quelles sont les stratégies d'implantation à privilégier par les entreprises? Quelles actions peuvent être entreprises?

Des conférenciers réputés livreront aux participants autant des solutions concrètes que des exemples de bonnes pratiques à adopter. Le Symposium sera aussi un lieu privilégié pour échanger sur cette voie d'avenir et pour partager les réussites du développement durable en tourisme.

Près de 500 personnes y sont attendues. Nul doute que ce Symposium, l'un des premiers sur le développement durable au Québec, constituera un événement incontournable pour les acteurs de l'industrie touristique et ce, tant du secteur public que privé.

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

## Transport aérien : accord historique entre le Canada et l'Union européenne

Le ministre canadien des Transports, John Baird, annonçait le 9 décembre dernier que le Canada a conclu avec succès des négociations avec l'Union européenne en matière de transport aérien. Cet accord donnera aux transporteurs aériens canadiens un accès libre aux 27 États membres de l'Union européenne et à leurs transporteurs aériens, un accès libre partout sur le territoire canadien.

Conforme à la politique aérienne [Ciel bleu](#) en vigueur au Canada, l'accord ouvre la voie au développement de nouveaux marchés et de nouveaux services, de même qu'à une plus grande concurrence. Il devrait entre autres permettre d'obtenir des services aériens directs sans restriction entre le Canada et les États membres de l'Union européenne, et offrir une souplesse en matière de prix.

L'accord implique huit États membres de l'Union européenne (Chypre, Estonie, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, République de Malte, Slovaquie et Slovénie) avec lesquels le Canada n'avait auparavant aucune entente en matière de transport aérien.

Grâce à cet accord, les transporteurs aériens de passagers ainsi que les sociétés de fret aérien seront en mesure d'offrir un meilleur service, de créer de nouveaux emplois et de proposer un plus grand choix aux passagers.

Source : *Tourisme Plus*, 10 décembre 2008.

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

## Lu ici et là

### De la chimie moléculaire au vin...

La revue [Québec Science](#) de décembre 2008/janvier 2009 (vol. 47, no 4) propose une entrevue avec le sommelier bien connu François Chartier, qui nous parle de particules alimentaires, de goût, d'arômes, de vin et d'accords avec les mets. Mais il nous explique surtout comment ses connaissances en sommellerie moléculaire lui ont permis de séduire le célèbre chef Ferran Adrià du [elBulli](#), le meilleur restaurant de la planète. (À lire, p. 30 à 32).

Le lecteur trouvera également dans le [site Web](#) de François Chartier, une section consacrée à la sommellerie moléculaire.

### De la nouveauté...

D'abord l'édition de novembre (no 162) de la revue bilingue [HTR](#), qui propose un dossier mensuel sur les nouveautés en hôtellerie. Intitulé *Équip'Hôtel 2008 : la vitrine d'une hôtellerie en mouvement*, du nom d'un des plus importants salons dans le domaine hôtelier, ce numéro aborde une foule de sujets : décor et design, domotique, développement durable, minibars, équipements multimédias, salles de bain, pavillons "bien-être", produits de soin, vaisselle, offres en matière de service alimentaire, logiciels de gestion d'hôtel, sites Web et autres équipements

de communication. Un dossier fort intéressant pour ceux qui veulent connaître les plus récentes tendances dans le domaine hôtelier ! À lire, p. 46 à 111.

De plus, dans le numéro de décembre (no 163) de cette même revue, on présente les meilleures pratiques de gestion remarquées lors des prestigieux [Hospitality Awards 2008](#) : développement des ressources humaines, commerce en ligne, campagne de communication, développement durable, etc. (p. 30 à 71).

#### Quand voyage rime avec droits

La revue québécoise [Protégez-vous](#) du mois de janvier 2009 nous fournit quelques conseils permettant de voyager l'esprit tranquille : assurance voyage, achat par Internet ou par l'entremise d'une agence, perte de bagages, punaises dans le matelas, correspondance manquée, problèmes liés à la survente de sièges, etc. À lire dans « Voyagez l'esprit tranquille », p. 31 à 34.

#### Développements hôteliers retardés ou même annulés

Dans son article intitulé « [Hôtels : beaucoup de projets reportés](#) », le journaliste de *La Presse* Laurier Cloutier nous informe que Montréal vient de heurter tout un mur. En effet, après la vague de construction d'hôtels qui a déferlé sur Montréal pendant des années, plusieurs projets sont maintenant reportés ou même annulés en raison de la crise financière. Des occasions d'affaires risquent toutefois de se présenter puisqu'un cycle de rachat d'hôtels est à prévoir. (Source : *TourismExpress.com*, 5 janvier 2009)

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

### **Du côté du Web**

#### Nouveaux critères de classification expliqués sur le Web

Ceux qui n'auraient pu assister aux séances d'information sur les nouveaux critères de classification des résidences de tourisme, des centres de vacances, des auberges de jeunesse, des établissements d'enseignement et des villages d'accueil, sont invités par la [Corporation de l'industrie touristique du Québec \(CITQ\)](#) à visionner le contenu réservé aux exploitants dans son site Web.

#### Nouveau site pour planifier et partager votre expérience de vacances au Québec

Offert depuis peu, le site [QuébecVacances.com](#) de la [Société des attractions touristiques du Québec](#) et de [Festivals et Événements Québec](#) propose des reportages sur les voyages et les activités culturelles ou touristiques au Québec. On y présente aussi des forfaits, des suggestions de sorties et des listes d'établissements d'hébergement répondant à divers critères. Enfin, l'internaute y trouvera également le plus récent *Guide des vacances au Québec* et, au moyen du [VoxPop Vacances](#), pourra partager son appréciation de l'hôtel, de l'auberge ou de tout autre lieu d'hébergement où il a séjourné.

#### Avez-vous l'étoffe d'un gestionnaire?

C'est bien connu, les PME du Québec manquent de main-d'oeuvre. Les patrons leur feront également défaut sous peu si la relève n'est pas au rendez-vous. Le défi vous intéresse? Que vous soyez un dirigeant (un futur cédant) ou encore un successeur (un repreneur potentiel), le site Web *Du rêve à la relève*, créé par la [Chaire de développement et de relève de la PME](#) de HEC Montréal en collaboration avec plusieurs partenaires privés, permet aux cadres, aux salariés et aux gestionnaires de déterminer s'ils sont faits pour l'aventure de

l'entreprenariat. Il fournit également de l'information précieuse et de nombreux outils aux dirigeants (cédants) afin qu'ils réussissent leur processus de transition au sein de leur entreprise. (Source : Jobboom - Boomerang)

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

## Quelques titres pour vous

Voici quelques-uns des titres extraits de notre liste mensuelle de nouveautés :

### Alimentation, nutrition et gastronomie

Chierighini, Olivia. *Dizionario enogastronomico del Veneto*, Firenze, Nardubù Editore, 2004, 155 p. (Cote : TX 723.2 V87C533 2004)

Gnemmi, E., B. Romano. *Dizionario e prontuario dell'enogastronomia internazionale*, Bergamo [Italie], Editrice San Marco, 2007, 416 p. + 1 cédérom. (Cotes : TX 350 G517 2007 REF + AD2-00289)

Guarnaschelli Gotti, Marco. *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia*, Milano : Mondadori DOC, 2007, 1144 p. (Cote : REF TX 349 G916 2007)

Piazzesi, Paolo. *Toscana dizionario enogastronomico*, Firenze, Nardini Editore, 2007, 250 p. (Cote : TX 723.2 T86P584 2007)

Schiaffino, Mariarosa. *Dizionario enogastronomico della Liguria*, Firenze, Nardini Editore, 2003, 156 p. (Cote : TX 723.2 L72S329 2003)

Strada, Annalisa. *Dizionario enogastronomico della Lombardia*, Firenze, Nardini Editore, 2001, 156 p. (Cote : TX 723.2 L84S895 2001)

### Gestion et administration

Chevalier, Claude et Lilia Selhi. *Communiquer pour mieux interagir en affaires*, Montréal, Gaëtan Morin éditeur, 2008, 270 p. (Cote : HF 5718 C527 2008)

### Gestion hôtelière et de la restauration

Howarth HTL. *Rapport sectoriel industrie hôtelière au Québec*, Montréal, Horwath HTL, 2008, 13 f. (Cote : TX 901 I427 2008a)

### Tourisme

Forbes, Andrew. *Shanghai*, [Paris], National Geographic Society, 2008, 271 p. (Cote : DS 796 S23F692 2008)

Grandferry, Vincent [et al.]. *Québec 2008-2009*, Paris : Guides Gallimard, 2008, 496 p. (Collection GEOGuide) (Cote : FC 2907 G345 2008-09)

Horwath HTL. *Rapport sectoriel industrie touristique au Québec*, Montréal, Horwath HTL, 2008, 18 f. (Cote : TX 901 I427 2008b)

National Geographic. *400 voyages de rêve*, [Paris], National Geographic Society, 2008, 336 p. (Cote : G 153.4 Q22 2008)

Mooney, Paul. *Pékin*, [Paris], National Geographic Society, 2008, 271 p. (Cote : DS 795 A4M818 2008)

Montréal au fil de l'eau, [Montréal], Guides de voyage Ulysse, 2008, 127 p. (Cote : GV 191.46 Q4M811 2008)

Morneau, Claude. *Chicago*, Montréal : Guides de voyage Ulysse, 2008, 320 p. (Cote : F 548.18 M866 2008)

World Tourism Organization. *Compendium of tourism statistics*, Madrid, World Tourism Organization, 2008, 326 p. (Cote : G 155 A1C736 A 2008)

#### Autres titres intéressants

*Le JITHQ : journal informel très hospitalier et peu quotidien*, [Montréal], [AGEITHQ].

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

### **Éditions antérieures du Babillard**

[Éditions 2008](#)

[Éditions 2007](#)

[Éditions 2006](#)

[Éditions 2005](#)

[Éditions 2004](#)

[Éditions 2003](#)