



Présentations PowerPoint présentées lors de ce colloque

2 mars 2010

Vous retrouverez ce document sur le site
Agrireseau.qc.ca



Normes CQIASA

Colloque
La Qualité, un investissement payant!
Michel Houle
Direction de l'inspection des aliments
2 mars 2010

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec 

Mission CQIASA

- Contribuer à la protection de la santé publique et à l'amélioration de la santé animale en exerçant une surveillance de toute la chaîne bioalimentaire
- Assurer un leadership en matière d'analyse du risque
- Appliquer des mesures de gestion du risque
- Informer les consommateurs et les exploitants sur les risques
- Adaptation des façons de faire
- Maintenir un niveau de qualité pour permettre la libre circulation des aliments

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec 

Structure CQIASA

- Direction de l'inspection des aliments :
 - Deux directions régionales
 - Direction du laboratoire
- Direction de l'inspection des viandes
- Institut national de santé animale
- Coordination administrative et services à la clientèle
- Direction du développement et de la réglementation

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec 

Libre circulation des aliments

- Étude d'équivalence Canada
- Audits européens
- Étude d'équivalence avec les Américains
- Accord Québec/Ontario (soumission des règlements)
- OMC
- Ex. : Réouverture des marchés du veau au Japon en 2003 en raison de la traçabilité

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec 

Programme d'inspection des usines laitières

- Formation des inspecteurs pour déterminer les situations à risque
- Nomination de deux « coaches »
- Mise en place, pour une deuxième année, d'un programme d'analyse des fromages artisanaux élaboré avec l'industrie pour 2010-2011

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec

Principes de base de la réglementation

- Réglementation basée sur les risque à la santé
 - Pasteurisation
 - Section 6 pour les fromages au lait cru de moins de 60 jours
 - Normes microbiologiques axées sur les pathogènes au lieu d'indicateurs de qualité (levures moisissures)

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec

Principes de base de la réglementation

- Les règlements axés sur les objectifs à atteindre plutôt que sur les moyens
 - Pente des planchers
 - Ventilation
 - Éclairage
 - Distances
- Tous les moyens n'ont pas été enlevés (objectif de diminution des risques et harmonisation)

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec 

Principes de base de la réglementation

- La réglementation privilégie la responsabilisation et l'implication des partenaires
 - Respect des normes relève de l'exploitant
 - Réglage et scellage des pasteurisateurs par une personne qui détient le certificat requis

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec 

Principes de base de la réglementation

➤ Élimination des règles commerciales

- Prix du lait
- Approbation des échantillonneurs mécaniques sur les camions
- Déréglementation des formats pour les contenants de produits laitiers

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec 

Principes de base de la réglementation

- Réglementation en harmonie avec le code laitier national
- Code laitier utilisé comme base de négociation pour les équivalences d'inspection avec les autres provinces canadiennes, les États-Unis et l'Europe, Normes sur la pasteurisation

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec 

Contrôle de la transformation par une entreprise

➤ Objectifs

- Respecter la réglementation
- Maîtriser les risques associés à la transformation
- Satisfaire les clients en tout temps

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec 

Contrôle de la transformation par une entreprise

➤ Mise en place des préalables

- Équipements et construction conformes
- Moyens de lutte aux insectes
- Formation du personnel
- Habitudes du personnel
- Procédure de rappel et traçabilité des produits

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec 

Contrôle de la transformation par une entreprise

➤ Mise en place de bonnes pratiques

- Vérifier chaque étape de fabrication de la réception des matières premières jusqu'au produits finis
- Établir les points à contrôler
- Établir les limites
- Qui contrôle
- Les actions en cas de non-conformité
- Vérification des outils de contrôle
- Tenue de registres avec les actions de correction

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec 

Contrôle de la transformation par une entreprise

➤ Vérification des produits finis

- Plus fréquente au début
- Réajustement des bonnes pratiques
- Ajustement de la fréquence des analyses des produits prêts à mettre en marché

➤ Vérification des surfaces de contact et de l'environnement

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec 

Bonnes pratiques au détail

- Programmes préalables (contrôle de la vermine, équipement et construction)
- Procédure de rappel
- Procédure de nettoyage et d'assainissement
- Procédés à risque (obligation de gérer les risques, durée de vie des produits)
- Formation des manipulateurs obligatoire
- Bonnes pratiques d'hygiène du personnel

Agence canadienne d'inspection des aliments Canadian Food Inspection Agency

Agence canadienne d'inspection des aliments

Notre vision :
Exceller en tant qu'organisme de réglementation à vocation scientifique fiable et respecté des Canadiens et de la communauté internationale.

Notre mission :
Veiller à la santé et au bien-être des Canadiens, à l'environnement et à l'économie en préservant la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux.

NORMES FÉDÉRALES

Normand Giguère
Spécialiste programme laitier
Centre opérationnel du Québec

Canada

© 2007 Sa Majesté la Reine du chef du Canada
(Agence canadienne d'inspection des aliments), tous droits réservés. L'utilisation sans permission est strictement interdite.

Mission ACIA / Programme laitier

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) réglemente les produits laitiers qui sortent des établissements inspectés par le gouvernement fédéral ou qui sont importés au Canada, afin de vérifier s'ils sont **salubres**, **sains** et **étiquetés** de façon non trompeuse pour les consommateurs et s'ils sont admissibles au commerce interprovincial ou international

Agence canadienne d'inspection des aliments Canadian Food Inspection Agency

Canada

2

QUALITÉ : c'est quoi?

Qualité

- Facteurs économiques (exigences réglementaires)
 - Quantité nette
 - Étiquetage
 - Composition/catégorie
- Salubrité et innocuité (santé/sécurité)
 - Produit (normes microbiologiques)
 - Préparé sous des conditions hygiéniques



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

Canada

3

Systèmes de vérification de la qualité

- HACCP
 - ↳ Audit PASA (*HACCP*)
- ISO ou autres
 - ↳ Inspection traditionnelle
 - ↳ Bonnes pratiques de fabrication (*BPF*)
- Vérification de produits et échantillonnage



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

Canada

4

Bonnes pratiques d'importation (BPI)

- **Vérification d'importateur** (par l'ACIA)
- **Contrôles à l'importation de fromage**
 - Permis d'importateur
 - Déclaration d'importation et certificat sanitaire
 - Statut des fromages importés
 - Échantillonnage (manufacturier/autorité pays exportateur/importateur/ACIA)
- **Plans d'échantillonnage**
 - Base de données



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

Canada

5

Conformité – normes microbiologiques

Critères microbiologiques des fromages

Analyse	Norme/Directive			
	n	c	m	M
<i>E. coli</i> (past)	5	2	100	2 000
<i>E. coli</i> (NP)	5	2	500	2 000
<i>S. aureus</i> (past)	5	2	100	10 000
<i>S. aureus</i> (NP)	5	2	1 000	10 000
Entérotoxine de <i>S. aureus</i> (SET)	5	0	0	-
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	0	-



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

Canada

6

Conformité - normes de qualité

• Normes de composition des fromages

- % M.G. / % hum.
- Ratio protéique (caséine/protéines du fromage) – décembre 2008
- Cheddar, variétés nommées, autres fromages
- Minimums à respecter :

A) 63 %, p. ex. pizza avec de la mozzarella

B) 83 %, p. ex. Brick, Monterey Jack, mozzarella + var. dénommées

C) 95 %, p. ex. cheddar, brie, Havarti

➤ 100 % pour le cheddar désigné vieilli



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

Canada

7

Conformité - normes de qualité

• Normes d'étiquetage

- **Santé Canada** (p. ex. nutritionnel, dates)
- **ACIA** (p. ex. fermeté et affinage, pays d'origine)

• Normes de quantité nette

- Unités métriques



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

Canada

8

Outils de référence

- **Site Web de l'ACIA (www.inspection.gc.ca)**
 - Manuels d'inspection, politiques, textes réglementaires
 - Manuel d'inspection des établissements laitiers (MIEL) 2010 (à venir)
- **Bureaux régionaux d'inspection**
(Information, évaluation, inspection)
 - Bureau régional de Saint-Hyacinthe
Tél. : 450 773-6639
 - Bureau régional de Québec
Tél. : 418 648-7373

Le secteur de la vente au détail d'aliments Version 2010

La vente au détail...
c'est une foule de détails...

Michel Bonenfant
METRO RICHELIEU INC.
Colloque, la qualité, un investissement payant
Québec, le 2 mars 2010



Le secteur de la vente d'aliments – version 2010

- Type de magasin et créneaux de marché
 - Marché de proximité
 - Supermarché
 - Marché d'escompte



Le secteur de la vente d'aliments – version 2010

- Marché de proximité



Le secteur de la vente d'aliments – version 2010

- Supermarché



Le secteur de la vente d'aliments – version 2010

▪ Marché d'escompte



Le secteur de la vente d'aliments – version 2010

▪ Consommateurs = clients?

- Qu'est-ce que le consommateur recherche?
- Qui a raison? Dominion, Steinberg, A&P, Marché Union...
- Être à l'écoute du consommateur



Le secteur de la vente d'aliments – version 2010

■ Prêt-aux-affaires

- Non pas les \$\$\$, mais sommes-nous prêts à recevoir les consommateurs... dès l'ouverture du magasin le matin... jusqu'à la fermeture

■ Variété, quantité, qualité

■ Service, ambiance, odeurs et quoi d'autre?

Spéciaux?	Démonstrations/Dégustations?	Biologiques?
Terroir?	Ethnique/International?	Importations?
Spécialités ?	Un marchand engagé socialement?	Produits du Québec?



Le secteur de la vente d'aliments – version 2010

■ La qualité

- Pour le consommateur, la qualité est incluse avec le produit!
- Retrouver les mêmes caractéristiques du produit
- Tous les maillons de la chaîne, soit fabricant, transporteur, distributeur, détaillant et le client ont un rôle important à jouer pour conserver l'intégrité du produit tant pour la qualité organoleptique que pour l'innocuité du produit



Le secteur de la vente d'aliments – version 2010

▪ **Sécurité alimentaire**

- Il faut préserver l'innocuité du produit
- Le secteur de l'alimentation est un secteur en mode perpétuel de changement, d'évolution
- Les habitudes alimentaires changent, évoluent et il faut s'adapter rapidement à cette progression
- Les variétés de certaines catégories explosent, l'offre grandit, suivons-nous adéquatement tout ce changement?



Le secteur de la vente d'aliments – version 2010

▪ **Sécurité alimentaire**

- Les risques de contamination auxquels les aliments sont exposés doivent être connus, reconnus et maîtrisés
- Bonnes pratiques d'opérations et maîtrise des points critiques



Le secteur de la vente d'aliments – version 2010

▪ **Qu'est-ce que le client veut?**

- ... c'est un peu la réponse de ce que nous nous attendons des fromages québécois, car en bout de ligne, c'est le client qui a raison
- Parfois, le produit ne suffit pas!
- L'emballage « pratique » peut jouer un rôle dans la décision d'achat
- La forme du produit : tranché, râpé, ...

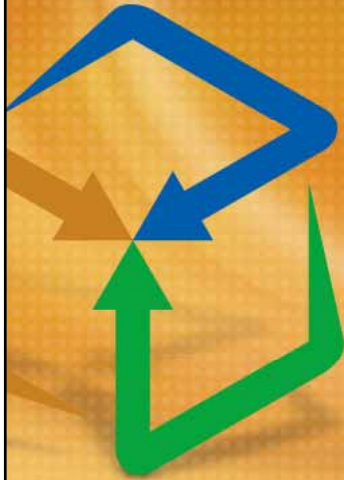


Le secteur de la vente d'aliments – version 2010

▪ **La vente au détail... c'est une foule de détails!**

- Être à l'écoute du consommateur
- CONSOMMATEUR + OFFRE PRODUIT = CLIENT





Outils d'appui à la qualité par Marie-Hélène Savoie

2 mars 2010


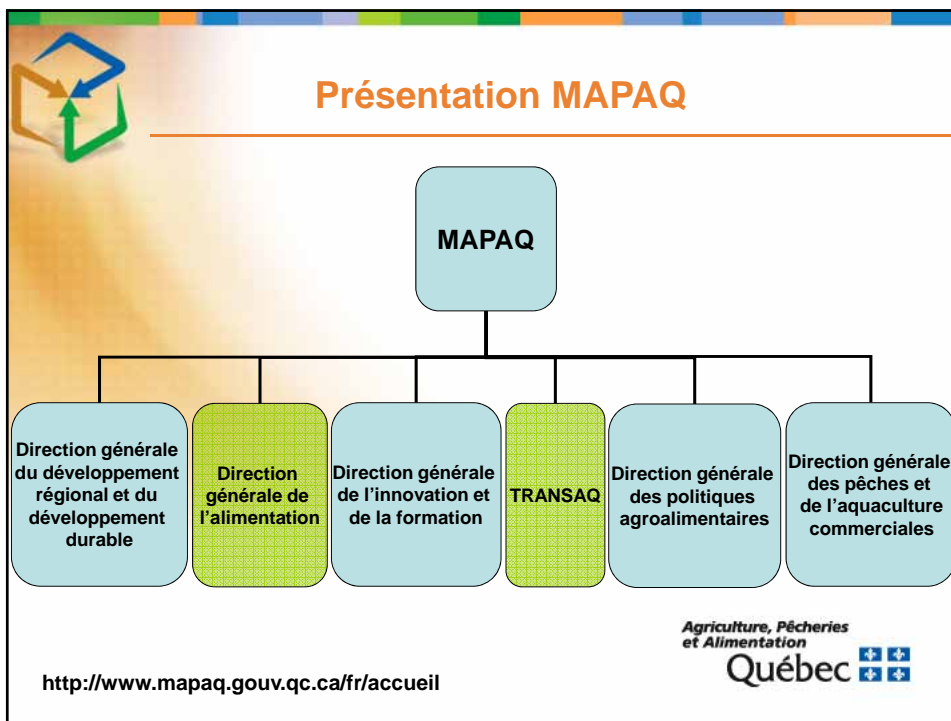
Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec



Table des matières

- Présentation
- Stratégie de soutien à la transformation alimentaire
- Programme d'aide spéciale aux petites fromageries
- Autres sources de financement
- Centre d'expertise en production fromagère
- Formation et aide-mémoire
- Conclusion

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec



Présentation TRANSAQ

- Composé d'une équipe de conseillères et de conseillers qui mettent à profit une expertise spécifique au domaine bioalimentaire
- Possède des bureaux à Québec et à Montréal. De plus, elle compte sur la collaboration de conseillers régionaux localisés dans les bureaux des directions régionales du MAPAQ
- Soutien les projets d'investissement, d'innovation, de développement de marchés et de gestion de la salubrité et de la qualité des aliments
- Contribue à la mise en œuvre et à la réussite de projets collectifs de l'industrie

http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/accueil

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec



Présentation du secteur fromager

La production fromagère québécoise est un secteur très important de l'industrie alimentaire

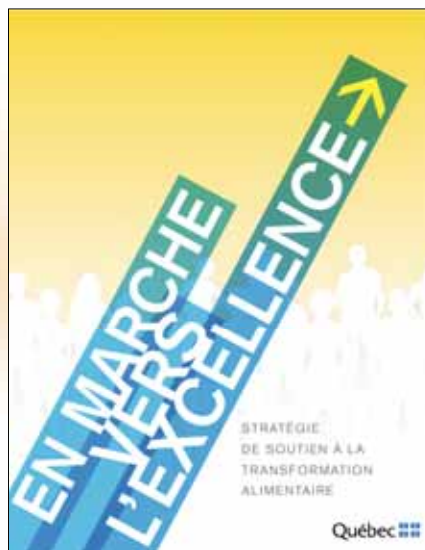
Plus de 50 % de tout le lait du Québec est transformé en fromage. On compte environ une centaine de fromageries au Québec

En 2008, la production estimée de fromage au Québec s'est élevée à plus de 203 000 tonnes, dont 45 tonnes et 800 tonnes fabriquées respectivement à partir du lait de brebis et de chèvre; les fromages de lait de vache sont sans contredit ceux produits majoritairement

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec 



Stratégie de soutien à la transformation alimentaire





Stratégie de soutien à la transformation alimentaire

Amélioration de la productivité

1. Soutien à la gestion, aux opérations et aux investissements
2. Soutien aux projets structurants en région
3. Soutien au secteur des boissons alcooliques artisanales
4. Soutien à l'innovation

Amélioration de la salubrité et de la qualité

5. Soutien à la qualité dans le secteur fromager
6. Soutien à la salubrité et à la qualité des aliments
7. Soutien à la normalisation des abattoirs québécois

Développement des marchés

8. Soutien au développement des appellations réservées
9. Soutien aux exportateurs de classe mondiale
10. Mesure de soutien à l'accroissement des achats de produits alimentaires québécois sur le marché intérieur

<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/ssta>



Stratégie de soutien à la transformation alimentaire

Amélioration de la productivité

1. Soutien à la gestion, aux opérations et aux investissements
2. Soutien aux projets structurants en région
3. Soutien au secteur des boissons alcooliques artisanales
4. Soutien à l'innovation

Amélioration de la salubrité et de la qualité

5. Soutien à la qualité dans le secteur fromager
6. Soutien à la salubrité et à la qualité des aliments
7. Soutien à la normalisation des abattoirs québécois

Développement des marchés

8. Soutien au développement des appellations réservées
9. Soutien Exportateurs de classe mondiale
10. Mesure de soutien à l'accroissement des achats de produits alimentaires québécois sur le marché intérieur

<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/ssta>



Stratégie de soutien à la transformation alimentaire

Amélioration de la productivité

1. Soutien à la gestion, aux opérations et aux investissements
2. Soutien aux projets structurants en
3. Soutien au secteur des boissons
4. Soutien à l'innovation

Amélioration de la salubrité et

5. Soutien à la qualité dans le secteur
6. Soutien à la salubrité et à la qualité
7. Soutien à la normalisation des ab

Développement des marchés

8. Soutien au développement des a
9. Soutien Exportateurs de classe m
10. Mesure de soutien à l'accroissement québécois sur le marché intérieur

<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/ssta>

- Études de faisabilité
- Acquisition et installation d'équipement
- Embauche d'une personne qualifiée
- Conception d'un site Internet
- Étude de marché
- Élaboration d'une stratégie marketing
- Etc.



Stratégie de soutien à la transformation alimentaire

Amélioration de la productivité

1. Soutien à la gestion, aux opérations et aux investissements
2. Soutien aux projets structurants en
3. Soutien au secteur des boissons
4. Soutien à l'innovation

Amélioration de la salubrité et

5. Soutien à la qualité dans le secteur
6. Soutien à la salubrité et à la qualité
7. Soutien à la normalisation des ab

Développement des marchés

8. Soutien au développement des a
9. Soutien Exportateurs de classe m
10. Mesure de soutien à l'accroissement québécois sur le marché intérieur

<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/ssta>

- Adoption de meilleures pratiques d'affaires
- Accompagnement au développement d'une innovation (produit ou procédé)
- Commercialisation d'une innovation (produit ou procédé)
- Valorisation économique des résultats de recherche



Stratégie de soutien à la transformation alimentaire

Amélioration de la productivité

1. Soutien à la gestion, aux opérations et aux investissements
2. Soutien aux projets structurants en
3. Soutien au secteur des boissons
4. Soutien à l'innovation

Amélioration de la salubrité

5. Soutien à la qualité dans le
6. Soutien à la salubrité et à la qual
7. Soutien à la normalisation des ab


Développement des marchés

8. Soutien au développement des a
9. Soutien Exportateurs de classe m
10. Mesure de soutien à l'accroissém

québécois sur le marché intérieur


<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/ssta>


- Implantation d'un programme qualité de base
- Implantation d'un programme qualité conduisant à la certification HACCP



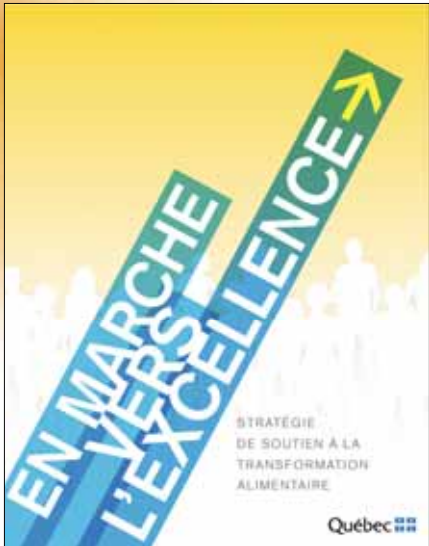
Programme de soutien à la qualité dans le secteur fromager

Volet 1 : Implantation d'un programme qualité de base		
	Pourcentage d'aide	Aide maximale
Frais d'expertise externe	75 %	20 000 \$
Autres frais admissibles	75 %	20 000 \$
Salaire coordonnateur qualité		11 000 \$
Formation		
Analyse de laboratoire		
Outils de gestion		10 000 \$
Total		40 000 \$

 Programme de soutien à la qualité dans le secteur fromager		
Volet 2 : Implantation d'un programme qualité incorporant les principes HACCP		
	Pourcentage d'aide	Aide maximale
Frais d'expertise externe	75 %	30 000 \$
Coûts d'immobilisation	50 %	10 000 \$
Autres frais admissibles	75 %	20 000 \$
Salaire coordonnateur qualité		11 000 \$
Formation		
Analyse de laboratoire		
Outils de gestion		10 000 \$
Total		60 000 \$




Stratégie de soutien à la transformation alimentaire



Depuis octobre 2009 :

- Plus de 170 demandes d'entreprises
- Demandes d'aide financière de plus de 5 M \$
- Toutes les régions du Québec

Agriculture, Pêcheries et Alimentation

Québec 



Programme d'aide spéciale aux petites fromageries

En décembre 2009, le ministre a mis en place une mesure à deux volets d'aide spéciale pour les fromageries transformant moins de 5 millions de litres de lait par année. Ce programme prévoit 1,4 M\$ pour les trois prochaines années

- Programme d'aide spéciale aux fromageries (remboursement d'intérêts) 2009-2010
- Programme d'aide spéciale aux petites fromageries

<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Transformation/md/Programmes/Aidepetitesfromageries.htm>

<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Transformation/md/Programmes/Aidespecialefromageries.htm>



Programme d'aide spéciale aux petites fromageries

- Crédit de 25 000 \$ par entreprise
- Facilite l'accès aux programmes de la Stratégie
- Jusqu'à 90 %
- En respectant les maximums dans les programmes de la Stratégie

<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Transformation/md/Programmes/Aidepetitesfromageries.htm>

<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Transformation/md/Programmes/Aidespecialefromageries.htm>



Exemple 1

Une fromagerie applique sur le *Programme de soutien à la gestion, aux opérations et aux investissements* afin d'aller chercher de l'aide pour élaborer un plan marketing. Elle engage un consultant au coût de 23 000 \$.

Répartition des coûts

	Description du financement	Montant
Programme	50% des frais du consultant	11 500 \$
Fromagerie		11 500 \$
Total		23 000 \$

Répartition des coûts avec le crédit spécial

	Description du financement	Montant
Programme	50 % des frais du consultant	11 500 \$
Crédit spécial	25 000 \$ jusqu'à un maximum de 90% du financement	9 200 \$
Fromagerie		2 300 \$
Total		23 000 \$

Dans ce cas, le crédit spécial permet de diminuer la contribution financière de l'entreprise de 11 500 \$ à 2 300 \$, une baisse de 9 200 \$.



Exemple 2

Une fromagerie applique sur le *Programme de soutien à la qualité dans le secteur fromager, volet 1* afin d'aller chercher de l'aide pour élaborer un système qualité. Elle engage un consultant au coût de 21 000 \$.

Répartition des coûts

	Description du financement	Montant
Programme	75% des frais du consultant	15 750 \$
	75% des autres frais	19 500 \$
Fromagerie		12 750 \$
Total		47 000 \$

Répartition des coûts avec le crédit spécial

	Description du financement	Montant
Programme	75% des frais du consultant	15 750 \$
	75% des autres frais	19 500 \$
Crédit spécial	25 000 \$ jusqu'à un maximum de 90% du financement	3 150 \$
Fromagerie		8 600 \$
Total		47 000 \$

Dans ce cas, le crédit spécial permet de diminuer la contribution financière de l'entreprise de 12 750 \$ à 8 600 \$, une baisse de 3 150 \$.



Programme d'aide spéciale aux petites fromageries

Aucune demande à faire pour avoir accès à ce programme

Depuis décembre 2009 :

- 19 entreprises fromagères
- Aide régulière plus de 900 000 \$
- Aide supplémentaire du Programme d'aide spéciale de plus de 115 000 \$

<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Transformation/md/Programmes/Aidepetitesfromageries.htm>

<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Transformation/md/Programmes/Aidespecialefromageries.htm>



Autres sources de financement

AAC

<http://www.agr.ca/>

MDEIE

<http://www.mdeie.gouv.qc.ca>

CNRC

<http://www.nrc-cnrc.gc.ca/fra/index.html>

Emploi Québec

<http://emploi.quebec.net/programmes-mesures/index.asp>

TDDT

<http://www.sdte.ca/fr/index.htm>

MAMROT

<http://www.mamrot.gouv.qc.ca/>

Crédits d'impôts

<http://www.cra-arc.gc.ca/menu-fra.html>
<http://www.revenu.gouv.qc.ca/fr/default.aspx>

DEC

<http://www.dec-ced.gc.ca/>

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec





Centre d'expertise en production fromagère

- À la suite des demandes du secteur fromager québécois, le Ministère a travaillé sur la mise en place d'un projet de centre d'expertise en production fromagère en 2009
- La Société des fromages du Québec (SFQ) a par la suite pris le relais dans ce dossier
- Le 18 janvier 2010, la SFQ a présenté à TRANSAQ une nouvelle version du projet de centre d'expertise
- Le Ministère a présentement reçu une demande d'aide financière. Des démarches sont entreprises afin de trouver un chargé de projet qui mettra en place ce centre d'expertise

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec



Formation et aide-mémoire

Formation en hygiène et salubrité alimentaires pour les gestionnaires et les manipulateurs d'aliments

Guide du manipulateur d'aliments

Aide-mémoire pour le contrôle des bactéries pathogènes dans les fromages faits de lait cru ou non pasteurisés

Aide-mémoire bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité pour la vente au détail de charcuteries et de fromages

Diagnostic sommaire de la qualité pour l'implantation d'un plan de contrôle de la qualité de base, 2^e édition

<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/md/Publications/>

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec



Conclusion

Internet

<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Transformation>

Téléphone

418 380-2202

Sans frais : 1 888 222-MAPA (6272)

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec 



TRANSFORMATION
ALIMENTAIRE
QUÉBEC

un réseau à la portée
des entreprises

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec 

Exigences de marché : normes de sécurité des produits alimentaires

La qualité, un investissement payant!

Christine Dupuis

Bureau de normalisation du Québec (BNQ)

2 mars 2010

christine.dupuis@bnq.qc.ca

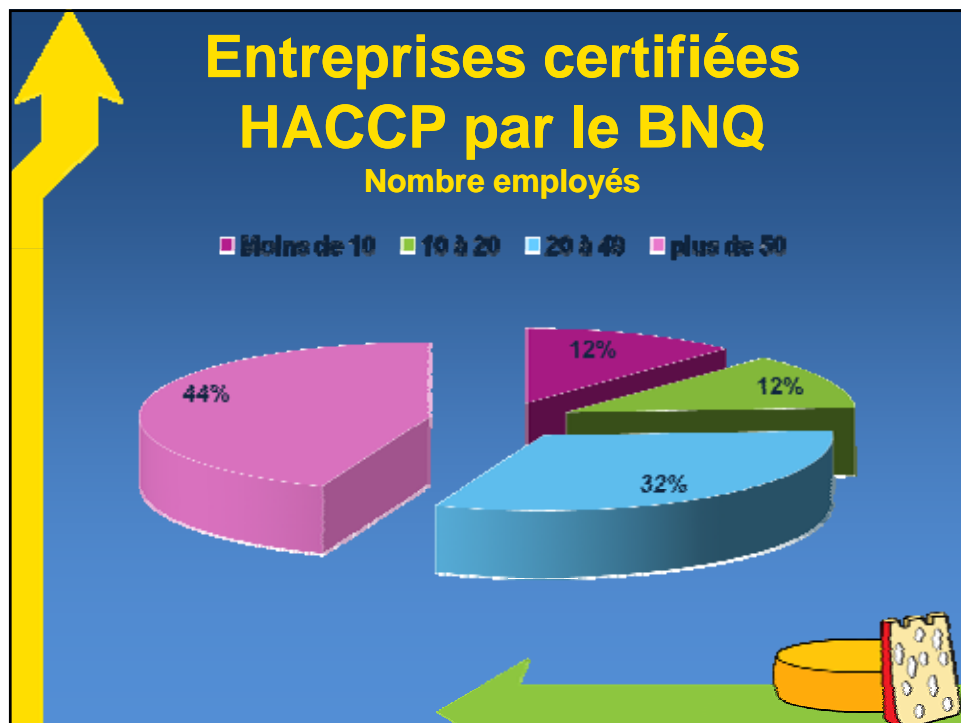
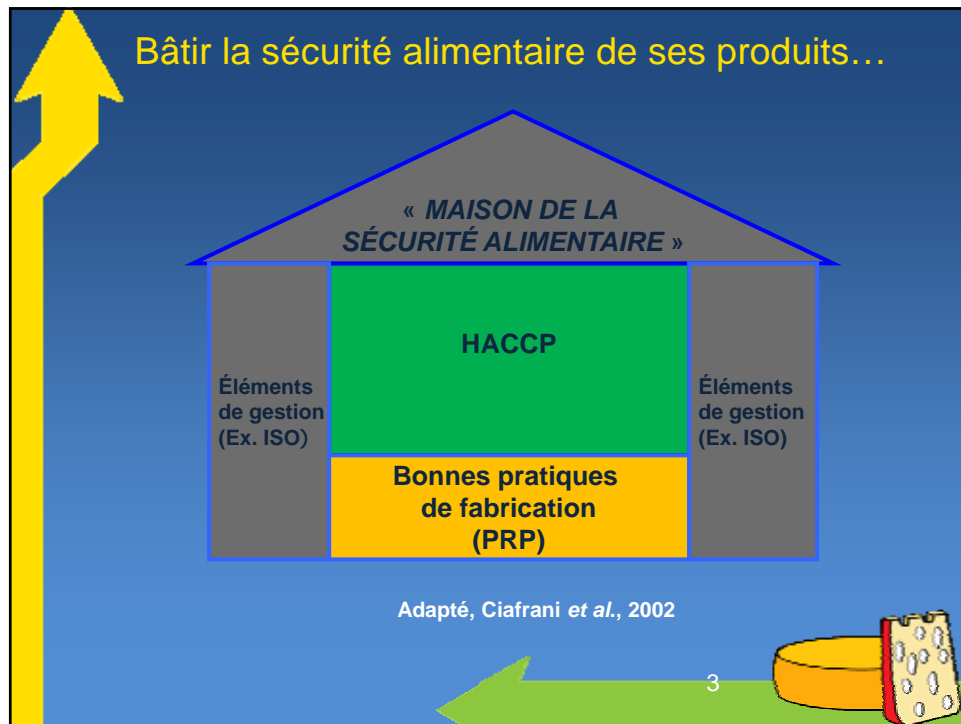
514-383-1550 poste 3440



Viser les normes internationales à la portée des petites entreprises : une vision

- Les bonnes pratiques de fabrication alimentaire...
 - Assurer la sécurité de ses produits commence par un premier pas...
 - Un premier pas qui engage...
 - La certification pour démontrer que l'on a fait le premier pas...





Témoignage : constance prévention à la Fromagerie F.X. Pichet

La qualité, un investissement payant!



Marie-Claude Harvey
Fromagerie FX Pichet



Le point de départ : La ferme FX Pichet

- 2000 Certification Biologique
- 2003 Projet Fromagerie à la ferme
- 2007 De la Terre à la Table
- Conscience de la qualité du lait de départ
- Décision de produire un lait fourrager








Choix d'entreprise

The slide lists five criteria for company choice. A large yellow arrow points upwards on the left, and a large green arrow points to the right at the bottom.

- La qualité est une décision d'entreprise
- Suivi appris et appliqué
- Démontrer un contrôle des points critiques
- Caractérisation des produits
- C'est la même recette...

Logos:  and 





- Obtention du permis provincial

Rencontre des intervenants

Demander un changement de réglementation

Autorisation de mise en marché temporaire

18 Décembre 2009


Démarche gagnante

- Grand prix des fromages canadiens 2009
- Empire Cheese Show 2009
- Gala des fromages fins du Québec Caseus





©Photo Marc Lajoie, MAPAQ

Équipe gagnante

