

Quelles sont les distinctions entre les différentes compagnies de certification présentes sur le marché

Anne Leblond, TP

Consultantes en Productions Maraîchères et Salubrité à la ferme



Le commencement

- Les racines de GLOBAL GAP a commencé en 1997 avec EUREPGAP, une initiative par les détaillantes appartenant au Groupe de travail Produire Euro-Retailer. Détaillants britanniques travaillant ensemble avec des supermarchés en Europe continentale prennent conscience de plus en plus les préoccupations des consommateurs concernant la sécurité des produits, l'impact environnemental et de la santé, la sécurité et le bien-être des travailleurs et de animaux.



Introduction

- Le commencement
- GLOBAL GAP
- Normes GFSI (Global Food Safety Initiative)
- CANADA GAP
- PRIMUS LAB
- NSF (National Sanitation Foundation)
- SQF (Safe Quality Food)
- BRC Global Standards

Le commencement

- Leur solution, harmoniser leurs propres normes et procédures et de développer un système de certification indépendante pour les bonnes pratiques agricoles (BPA).
- Au cours des dix prochaines années, le processus étalé sur tout le continent et au-delà. Poussé par les effets de la mondialisation, un nombre croissant de producteurs et les détaillants à travers le monde a rejoint en gagnant la signification européenne globale de l'organisation.

Le commencement

- Pour refléter à la fois sa portée mondiale et de son objectif de devenir le leader norme GAP internationale, EurepGap change son nom pour GLOBAL GAP en 2007.
- GLOBAL GAP aujourd'hui est le premier programme d'assurance agricole du monde, traduction des besoins des consommateurs dans les bonnes pratiques agricoles dans une liste en croissance rapides des pays actuelle actuellement plus de 100 organismes.

GLOBAL G.A.P.



- Signification G.A.P.

Good Agricultural Practice Worldwide

- Le système de certification GLOBAL GAP est constitué de mécanismes qui assurent le bon développement mise en œuvre, l'amélioration, l'intégrité, la transparence et l'harmonisation de nos certifications interconnexion.

GLOBAL G.A.P.

- GLOBAL GAP est un organisme du secteur privé qui définit des référentiels sur la base du volontariat pour la certification des produits agricoles (y compris aquaculture) au niveau mondial. Le référentiel GLOBAL GAP est principalement conçu pour rassurer les consommateurs sur la manière dont les produits alimentaires sont produits sur l'exploitation en réduisant au minimum les impacts nocifs des activités agricoles sur l'environnement, en diminuant l'utilisation des intrants chimiques et en garantissant une approche responsable de la santé et de la sécurité des travailleurs ainsi que

GLOBAL G.A.P.

- GLOBAL GAP est un organisme du secteur privé qui définit des référentiels sur la base du volontariat pour la certification des produits agricoles (y compris aquaculture) au niveau mondial. Le référentiel GLOBAL GAP est principalement conçu pour rassurer les consommateurs sur la manière dont les produits alimentaires sont produits sur l'exploitation en réduisant au minimum les impacts nocifs des activités agricoles sur l'environnement, en diminuant l'utilisation des intrants chimiques et en garantissant une approche responsable de la santé et de la sécurité des travailleurs ainsi que

GLOBAL G.A.P.

- Plus de 1400 inspecteurs et auditeurs formés travaillants pour plus de 140 organismes de certification accrédité répartis dans 100 pays ainsi que sur les 5 continents.
- Le Programme de l'intégrité est avant-gardiste, la première de son genre dans le certification des aliments et est conçu pour assurer la cohérence et la mise en œuvre de la norme dans le monde entier. Il agit comme un mécanisme de rétroaction qui sert à l'amélioration continu du système GLOBAL

GLOBAL G.A.P.

- Sur leur site web nous retrouvons actuellement 194 membres a travers le monde.
- L'évolution n'arrête jamais....

Normes GFSI



- Qu'est-ce GFSI?

La Global Food Safety Initiative ou l'Initiative Mondiale de la Sécurité Alimentaire est une fondation à but non lucratif créée en mai 2000 sous le droit belge. Née d'une collaboration entre certains des plus grands experts du monde de la sécurité alimentaire allant des détaillants, fabricants et compagnies alimentaires, aux fournisseurs de service associés à l'industrie agroalimentaire.



Normes GFSI

- La mission de GFSI est d'œuvrer à l'amélioration continue des systèmes de management de la sécurité alimentaire afin d'instaurer la confiance dans la distribution des produits alimentaires.
- En 2007, afin de réduire la multiplication des vérifications et des normes, huit grands (Wal-Mart, Carrefour, Tesco, ICA, Metro, Migros, Ahold et Delhaize) magasins de détail ont convenu d'accepter les normes. Comme dit si bien leur slogan: (une fois certifié, accepté partout).

Normes GFSI

- Par la suite en 2011, Loblaw sera le premier magasin de détail à exiger que les fournisseurs adoptent les normes, suivra Sobeys et Safeway.

Normes GFSI

Benchmarking – What does this mean?
« Once certified, accepted everywhere »



HORTICOLES & GRANDES CULTURES

Normes GFSI

Some companies now accepting GFSI recognised schemes



Canada GAP



Salubrité des fruits et légumes frais

- Bref survol sur notre organisme de certification.
- En 2000 le Conseil canadien de l'horticulture (CCH) commence son programme de salubrité des aliments à la ferme (SAF) pour répondre aux besoins de ses membres.
- 2002-2008 le CCH établie huit groupes de travail sur la salubrité des aliments. Les modèles HACCP et les manuels de l'utilisateur sont soumis aux représentants des gouvernements fédéral et provincial pour examen.



Canada GAP

- 2005 l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes termine la première version du Programme de salubrité des aliments secteurs du emballage et commerce en gros.
- 2008 Lancement du programme Canada Gap, huit groupes de production sont regroupés en modèles HACCP.
- 2010 Canada Gap est le premier programme canadien de salubrité des aliments a obtenir la reconnaissance internationale de l'initiative mondiale pour la sécurité alimentaires (ISMA).

Canada GAP

- 2012 Les six guides Canada Gap sont ramenés à deux guides (fruits et légumes et serres) mais on conserve les six modèles HACCP.
- Tous les participants inscrits au programme Canada Gap deviennent des membres de CanAgPlus.
- 2013 L'intégration des exigences pour les entreprises de remballage et de commerce en gros dans le programme est terminé.
- 2014 L'option D est offerte ce qui permet aux entreprises de remballage et de commerce en gros d'obtenir la certification.

Primus LAB



- Primus Lab est un leader mondial en matière de sécurité alimentaire et est au service de l'industrie des produits frais.
- Méthodologies approuvées par microbiologiques et résidus de pesticides.

Primus LAB

- Audits internationalement reconnu (PGFS; Performance Food Service, GAP, GMP; Good Manufacturing Practices et NOP; National Organic Program- USDA.
- Possibilité de développer des programmes personnalisées en fonction de vos besoins.
- Partout dans la chaîne d'approvisionnement «de la ferme à la fourchette», notre système peut-être adapté à vos besoins.

Primus LAB

- Possédant une très grande expertise cet organisme de certification se démarque surtout par ses nombreux laboratoires.
- Possibilités de faire des analyses de résidus de pesticides
- Analyses d'eau
- Analyses de tissus végétaux
- Détections de divers organismes pathogènes présents.

NSF (National Sanitation Foundation)



- Fondée en 1944, leur mission est de protéger et d'améliorer la santé humaine mondiale. Les fabricants se tournent vers eux pour les aider à élaborer des normes de santé publique et les certifications qui aident à protéger la nourriture, l'eau et les produits de consommations et de l'environnement.

NSF (National Sanitation Foundation)

- Choisir un produit certifié par NSF vous permet de connaître l'entreprise conforme aux normes et procédures imposées. De l'essai de produits vaste et matérielle des analyses à des inspections, tous les aspects du développement d'un produit est soigneusement évalué avant de pouvoir gagner notre certification.
- Plus important encore, la certification NSF est pas un événement ponctuel, mais implique des inspections régulières sur place des installations de fabrication de produits pour veiller à ce qu'ils continuent de répondre aux mêmes normes élevées requises pour maintenir la certification au fil du temps. Si pour une raison quelconque un produit ne répond pas à un ou plusieurs critères de certification.

NSF (National Sanitation Foundation)

- Accréditations témoignent de la compétence des services fournis et le respect des normes nationales et internationales établies pour la certification.
- NSF International est accrédité par Occupational Safety and Health Administration , le Conseil canadien des normes (CCN), l' American National Standards Institute (ANSI) et International Accreditation Service. NSF ont des laboratoires à travers le monde sont la norme.

NSF (National Sanitation Foundation)

- NSF fournit la certification , audit , conseil, formation , services agricoles et des services de tests de laboratoire pour les entreprises agricoles , les agriculteurs et producteurs du monde entier. Domaines d'expertise incluent la sécurité alimentaire , l'assurance de consommateurs, de protection de l'environnement , la santé et le bien-être animal , la biosécurité , la traçabilité , la durabilité , travailleur bien-être et les bonnes pratiques agricoles (BPA) . Nous sommes le premier organisme de certification , les normes nationales et internationales des détaillants tels que l'Initiative mondiale de la sécurité alimentaire (GFSI) normes de référence PrimusGFS , GLOBALG.AP , CanadaGAP , SQF et BRC .



SQF (Safe Quality Food)



- Les consommateurs d'aujourd'hui est mieux informés sur les aliments et demandent plus d'informations sur leur qualité. Un maillon de la chaîne alimentaire ne peut être ébranlé sans que cela affecte le maillon suivant. Les clients attendent plus de leurs détaillants et fournisseurs de services alimentaires
- Les demandes de plus en plus grandes chez les consommateurs pour avoir de plus grandes assurances en matière de salubrité des aliments remontent la chaîne avec les détaillants et les fournisseurs de services, qui demandent aux fournisseurs de présenter une preuve vérifiable que des systèmes de contrôle de la salubrité des aliments solides ont été efficacement mis en œuvre.

SQF (Safe Quality Food)

- SQF est reconnu, à travers le monde, par les détaillants et les fournisseurs de services alimentaires qui ont besoin d'un système de gestion de la salubrité des aliments rigoureux.
- Le programme SQF est reconnu par la Global Food Safety Initiative (GFSI) et relie la certification de la production primaire à la fabrication d'aliments, la distribution et la certification de gestion des agents ou des courtiers.
- Administré par le Food Marketing Institute (FMI), SQF bénéficie de la rétroaction continue des détaillants sur les préoccupations des consommateurs. Ces avantages profitent ensuite aux fournisseurs certifiés SQF en leur donnant une longueur d'avance sur leurs concurrents.

SQF (Safe Quality Food)

- ***Mission Safe Quality Food Institute*** : Pour la mise en œuvre de la sûreté des aliments et de programmes de certification de la qualité cohérents et reconnus mondialement, fondés sur des principes scientifiques solides, appliqués uniformément dans tous les secteurs de l'industrie et appréciés par toutes les parties prenantes.
- ***Vision du SQF*** : Être la source la plus fiable pour la salubrité des aliments mondiale et la certification de la qualité.

BRC (British Retail Consortium)



- BRC Global Standards est un programme mondial de certification alimentaire et de qualité souscrivent plus de 17 000 fournisseurs accrédités de 90 pays du monde par l'entremise d'un réseau de plus de 80 organismes de certification accrédités.

BRC (British Retail Consortium)

- Les principaux avantages de la certification BRC pour la réalisation de votre opération comprennent:
 - Accès accru au marché dans la chaîne d'approvisionnement mondiale
 - Protection de la marque
 - Réduction des risques alimentaire à votre entreprise
 - Engagement démontré à la sécurité alimentaire et la qualité
- La certification BRC appuie les objectifs du détaillant à tous les niveaux de la chaîne d'approvisionnement fabrication et la distribution. Ce résultat est obtenu grâce à l'amélioration des normes de fournisseurs et de cohérence dans les contrôles opérationnels pour éviter une défaillance du produit.

BRC (British Retail Consortium)

- Réalisation de Fournisseur de la certification BRC assure aux clients que les produits et services fournis par l'entreprise certifiée ont été fabriqués ou traités avec un haut degré de compétence dans tous les domaines critiques pour la sécurité alimentaire. Les clients savent fournisseurs certifiés BRC surveiller et améliorer continuellement la qualité de leurs produits, la sécurité et la légalité.
- En faisant des recherches sur leur site web, il mentionne les sections où ils ont fait des changements et parfois cela ressemble aux normes de l'ACIA avec des points précis

Conclusion

- Comme on peut le remarquer toutes les certifications mondiales finissent par se ressembler, c'est pour cela que vous devez demander a votre client ce dont il a de besoin pour que vous soyez dans les bonnes normes.
- Peut-être que la certification de Canada Gap est suffisante mais en ayant la bonne option pour la reconnaissance de GFSI (option C).

Conclusion

- Je n'ai pas discuté des normes pour le biologique mais il en as autant mondialement. A peu près toutes les compagnies que je vous ai mentionné plus haut l'on en option.

Références

- <http://www.globalgap.org>
- <http://www.fphrc.com/fr/courses/certification/schemes.aspx>
- <http://www.groupeexport.ca/uploads/contribute/fr/bulletins/2012-02/documents/Alchemy.pdf>
- <http://innovaltech.ca/gfsi-quest-ce-que-cest/>
- <http://www.canadagap.ca/fr/media/articles/>

Références

- <http://www.primuslabs.com/index.aspx>
- <http://www.nsf.org>
- <http://fr.sqfi.com/about-sqf/>
- <http://www.cert-id.com/Certification-Programs/BRC-Certification/How-to-become-BRC-Certified.aspx>

Questions

Anne Leblond, TP

annleblond@yahoo.ca

Cell: 514-219-3033

Merci de votre attention!

