

Guides de salubrité des aliments à la ferme

Anne Fowlie
Conseil canadien de l'horticulture



Le 8 février 2007
Conseil québécois de l'horticulture

Quel est le rôle du CCH en matière de salubrité des aliments à la ferme (SAF)?

... Fournir les outils pour permettre aux membres de répondre aux besoins du marché et d'être compétitifs



Mandat du CCH en matière de SAF

Livrer à ses membres un programme réaliste, économique, volontaire et axé sur le marché

- Fondé sur les suggestions et les besoins des membres
- Techniquement fiable et crédible
- Créé dans la transparence
- Basé sur les meilleures techniques existantes
- Norme reconnue par les acheteurs



Approche nationale de la SAF

- Les membres du CCH ont favorisé une approche nationale pour les raisons suivantes
 - Maintenir l'équité partout au pays
 - Éviter que la salubrité des aliments ne devienne un outil de commercialisation
 - Accéder au programme fédéral de reconnaissance (Révision technique)
 - Accéder au financement fédéral pour l'élaboration de programmes

« Le programme de salubrité à la ferme, graduellement mis en œuvre, est l'un des programmes horticoles canadiens qui appartient au CCH et qui est géré par le Conseil au nom de ses membres »

Reconnaissance du programme du CCH par le gouvernement

- Rôle de l'ACIA
- Participation des gouvernements provinciaux
- Lettre de l'ACIA qui reconnaît la fiabilité technique du programme de SAF
- Accès au financement de la mise en œuvre (AAC)

Reconnaissance par le gouvernement (suite)

- Le programme pour la pomme de terre a complété la Révision technique
- Les sept autres Guides doivent être soumis à la Révision technique
- La reconnaissance internationale du processus du gouvernement canadien donne de la crédibilité aux programmes élaborés par l'industrie

Composantes de la SAF

Données historiques



Modèle générique HACCP
(spécifique au produit)



Bonnes pratiques agricoles (BPA)



Guide du producteur

Annexes

Matériel de communication



Projets pilotes

Programme HACCP de base

- Le modèle générique peut s'appliquer à tous les producteurs et les emballeurs de fruits et légumes frais du Canada
- Les individus *n'ont pas* à élaborer leur propre plan HACCP personnalisé



La simplicité...

- Les producteurs et les emballeurs peuvent simplement utiliser le Guide en sachant qu'une analyse complète des risques a été effectuée



Objectif des Guides de SAF

- Un système complet qui regroupe les 8 modules de production
- Faciliter la mise en œuvre de la SAF pour les producteurs de productions multiples et éviter le dédoublement



Groupes de productions

Légumes à bulbe et légumes-racines	Légumes-feuilles et crucifères	Asperge, maïs sucré et légumes	Légumes à fruits	Pommes de terre
<ul style="list-style-type: none"> • Ail • Betteraves • Carottes • Oignons • Radis • Panais • Rutabaga • Navets • Échalotes • Autres (Raifort, patates sucrées, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Laitues • Épinards • Fines herbes (persil, etc.) • Brocolis • Choux-fleurs • Choux • Oignons verts • Choux de Bruxelles • Endives • Poireaux • Céleris • Rhubarbe 	<ul style="list-style-type: none"> • Asperges • Fèves • Pois • Maïs sucré 	<ul style="list-style-type: none"> • Poivrons • Aubergines • Melons • Citrouilles • Courges • Concombres • Tomates de champ 	<ul style="list-style-type: none"> • Pommes de terre

Petits fruits	Fruits de verger et de vigne	Production en serre
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fraises ▪ Framboises ▪ Mûres et autres baies ▪ Bleuets ▪ Amélanchiers ▪ Groseilles 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cerises ▪ Pommes ▪ Pêches ▪ Poires ▪ Prunes ▪ Raisins ▪ Autres fruits de verger et de vigne 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tomates ▪ Poivrons ▪ Concombres ▪ Aubergines ▪ Laitues ▪ Herbes ▪ Fleurs comestibles

Processus d'élaboration des Guides

- Groupes de travail par production
- Représentants provinciaux des organismes du secteur
- Producteurs et emballeurs
- Efforts constants pour faire participer les acheteurs et les consommateurs
- Projets pilotes nationaux pour tester les Guides
- Ressources et participation de l'ACIA
- Experts-conseils
- Personnel du CCH

Les Guides de SAF

- Les Guides établissent des procédures à suivre pour aider les producteurs et les emballeurs à mettre en place les exigences de base des *Lignes directrices* originales du CCH
- Registres et autres outils



Outils de SAF du CCH

- Annexes (générique)
 - Ressources, exemples
 - Programme de rappel
 - Outils de communication
- **À venir** : d'autres listes de choses à faire et outils didactiques pour aider à la mise en œuvre (par quoi commencer...)



Ébauche des Guides pour 2007

- Sept ébauches de Guides disponibles pour les membres du CCH en 2007
- Publication de la version finale du Guide pour la pomme de terre approuvée par le gouvernement



Projets pilotes 2007

- Fév. à nov. - Guides pilotes pour
 - Légumes à fruits
 - Asperges, maïs sucré et légumineuses
- Intégrer la rétroaction des 40 projets pilotes (~9 sites au Québec)
- Finaliser la documentation à soumettre à la Révision technique en 2008

Projets pilotes (suite)

- Fournir au CCH une rétroaction « réelle » sur le contenu du programme et la façon d'améliorer les Guides



MODÈLE HACCP	GUIDE DU PRODUCTEUR	Groupe de production	Guide du producteur et de l'emballleur	Projets pilotes	Révision technique
		Légumes à bulbe et légumes-racines	Déc. 2005	2006	2007
		Légumes-feuilles	Déc. 2005	2006	2007
		Légumes de serre	Déc. 2005	2006	2007
		Pomme de terre	COMPLÉTÉ		COMPLÉTÉ
		Petits fruits	Déc. 2005	2006	2007
		Fruits de verger et de vigne	Juin 2005	2005 et 2006	2007
		Légumes à fruits	2006	2007	2008
		Asperges, maïs sucré et légumineuses	2006	2007	2008

Nouvelles activités (2007-2008)

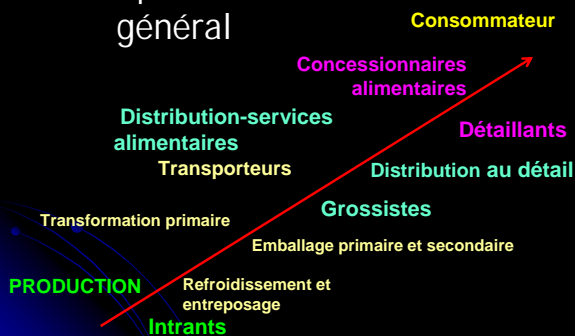
- Élaborer du matériel didactique national pour les producteurs et les emballleurs
- Élaborer une politique et des procédures pour le contrôle et la mise à jour des documents



Nouvelles activités (suite)

- Élaborer des protocoles de vérification/ validation pour les Guides du producteur
- Poursuivre l'é étroite collaboration et maintenir la communication avec les représentants des acheteurs pour comprendre leurs attentes, les influencer et y répondre

Le portrait général



Attentes des acheteurs

- Le CCDA reconnaît le programme du CCH comme la norme nationale en matière de SAF
- Loblaw, Provigo ont exigé l'évaluation de leurs fournisseurs en 2006 (plus de 100 sont complétées)
- Loblaw, Provigo entendent poursuivre leur programme en 2007

Attentes des acheteurs (suite)

- Sobeys a exigé une autoévaluation de ses fournisseurs en 2006
- Sobeys passera peut-être à des évaluations par une tierce partie en 2007



Analyse des écarts et évaluation de l'équivalence internationale

- Comparaison des programmes canadiens de SA pour les fruits et légumes frais (CCH/ACDFL) avec d'autres programmes nationaux (É.-U., Chili, etc.)
- Menées par l'ACDFL en partenariat avec le CCH et le CCDA

Analyse des écarts et équivalence internationale (suite)

- À la demande des acheteurs
- Approche de la chaîne d'approvisionnement
- Financement d'AAC pour ces travaux



Analyse des écarts et équivalence internationale (suite)

- Les activités comprennent
 - Analyse des écarts entre les programmes SAF à l'international
 - Recommandations aux acheteurs par rapport aux programmes équivalents
 - Groupe de travail (ACDFL, CCH, CCDA)

Résumé : plan d'action

- Un programme stratégique d'application progressive sur quatre ans en horticulture détenu par le CCH au nom de ses membres
- Un programme national uniforme axé sur des normes reconnues à l'échelle internationale (HACCP, ISO)

Personne ressource

Pour obtenir de plus amples renseignements :

Heather Gale

Coordonnatrice de la salubrité des aliments

Conseil canadien de l'horticulture

Courriel : hgale@hortcouncil.ca

Tél. : (613) 226-4880 poste 214

Net : www.hortcouncil.ca



Nous sommes très reconnaissants de l'appui et du financement obtenu de :



Agriculture et Agroalimentaire Canada Agriculture and Agri-Food Canada

