



AGROALIMENTAIRE

**Normes, programmes de certification
et vérification d'allégations**

Une expertise confirmée, des normes et des certifications reconnues

En affaires depuis plus de 60 ans, le Bureau de normalisation du Québec (BNQ) est l'organisme de référence pour la normalisation et la certification au Québec. Mandaté par le gouvernement du Québec, il développe des normes consensuelles et des programmes de certification en conformité avec les règles de l'Organisation internationale de normalisation (ISO). Le BNQ est accrédité par le Conseil canadien des normes (CCN).



**Une portée
internationale**



**Une expertise
variée et pointue**



**Un appui
à l'innovation**



**Un vaste réseau
de collaborateurs**



**Un service à la
clientèle exemplaire**

Assurez la salubrité et la qualité de vos produits alimentaires

À travers le monde, le secteur agroalimentaire doit composer avec des normes qui assurent la sécurité des aliments et la santé de la population. Le Bureau de normalisation du Québec (BNQ) s'est inspiré des plus hauts standards internationaux pour créer une offre de certification variée répondant aux besoins des consommateurs et des entreprises d'ici. Ces programmes de certification concernent la salubrité, bien sûr, mais aussi l'élevage, la culture, l'entreposage et l'étiquetage.

Ils renforcent la confiance des consommateurs envers les produits alimentaires, ouvrent l'accès aux marchés nationaux et facilitent les exportations des produits québécois. Des appellations réservées permettent également de mettre en valeur des produits vedettes de certaines régions.

Retrouvez l'ensemble de nos programmes sur le site web bnq.qc.ca.



Le saviez-vous ?

✓ Bien que l'industrie agroalimentaire soit réglementée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), la plupart des détaillants, des distributeurs, des grossistes et des restaurateurs exigent des entreprises québécoises qu'elles aient aussi obtenu des certifications reconnues.

✓ Les certifications de salubrité et de sécurité alimentaires concernent non seulement les aliments, mais aussi les emballages en contact avec eux et l'entreposage.



HACCP

Déterminer et maîtriser les dangers

Toutes les entreprises œuvrant dans le domaine alimentaire le savent : la salubrité et la sécurité des aliments sont liées et très importantes pour les consommateurs. La commission du Codex Alimentarius a développé le système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) qui permet de reconnaître, d'évaluer et de maîtriser les dangers qui menacent la salubrité des aliments. Considérée comme un incontournable en agroalimentaire, la certification HACCP est reconnue mondialement comme une méthode de choix pour la gestion de la sécurité alimentaire. La mise en place d'un système HACCP sert de base pour l'obtention de plusieurs autres certifications, dont celles reconnues par l'Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire (*Global Food Safety Initiative* ou GFSI).





CanadaGAP

Des produits frais de qualité

Le programme national de salubrité des aliments CanadaGAP contient des exigences de salubrité regroupées en deux guides : l'un pour les fruits et les légumes de champs et l'autre pour les produits de serre. Il s'adresse aux producteurs, aux emballeurs, aux entrepositaires ainsi qu'aux entreprises qui effectuent du remballage, du commerce de gros, du courtage de fruits et de légumes frais ainsi que de produits de serre, et qui doivent faire la preuve du respect des bonnes pratiques agricoles et de fabrication.

Le programme de certification est basé sur une analyse rigoureuse des risques de contamination chimique, physique et microbiologique et une maîtrise des points critiques selon le système HACCP. Le BNQ est reconnu par l'organisme CanAgPlus pour offrir ses services d'audit et de certification.



Safe Quality Food (SQF) Une reconnaissance internationale

La certification SQF est de plus en plus recherchée par les détaillants et les grossistes agroalimentaires en Amérique du Nord et jouit d'une reconnaissance internationale.

Les entreprises de production primaire, de transformation alimentaire, de vente au détail, d'entreposage, de distribution et de fabrication d'emballages gagnent à l'obtenir pour prouver à leurs clients et aux consommateurs qu'elles possèdent un système de sécurité alimentaire adéquat et efficace pour garantir la sécurité alimentaire.

Pour les entreprises qui désirent aller au-delà de la sécurité alimentaire et qui ont déjà mis en place un plan de salubrité éprouvé, la norme SQF couvre également la qualité des produits.

Le BNQ offre une certification qui bénéficie d'une reconnaissance internationale ainsi qu'un service d'audit en français et en anglais. Il s'agit d'un avantage important pour les entreprises et leurs employés, qui peuvent communiquer dans la langue de leur choix.



AGRO-COM

La valeur ajoutée des allégations

De plus en plus de gens recherchent et consomment des produits d'alimentation reflétant leurs valeurs, notamment en ce qui a trait à l'élevage naturel et à la nourriture animale sans hormones. Pour répondre à cette demande, les meuneries, producteurs et transformateurs de viande, de volaille ou de poisson peuvent faire appel au service de vérification d'allégations AGRO-COM du BNQ.

La vérification vise à attester que les processus de l'entreprise et de ses établissements sont conformes à son protocole et respectent les exigences de l'ACIA. Une fois l'attestation délivrée, l'entreprise peut faire mention des allégations sur ses emballages. Les consommateurs soucieux de faire de meilleurs choix peuvent ainsi les reconnaître plus aisément.



Québec

333, rue Franquet
Québec (Québec) G1P 4C7

Montréal

1201, boul. Crémazie Est, bur. 1.210
Montréal (Québec) H2M 0A6