



La préparation à l'audit

Journée technique d'Agropomme du 15 déc. 2011

Aude Dulbecco

Faits saillants

- Printemps 2011 : Loblaw lance une directive nationale pour les produits de sa marque maison.
- Implantation du programme CanadaGAP dans 71 entreprises au Qc (68% réussite)
- Dans notre région : 85% de réussite
- 31 décembre 2012 : obligation de produire selon les normes CanadaGAP pour continuer à vendre ses produits.

Présentation du programme CANADAGAP

- Salubrité des aliments à la ferme
- Outil d'aide pour prévenir la contamination
- Offre une protection pour les entreprises certifiées en cas de contamination (ex. : melons)
- Certification à l'échelle nationale (option A1, A2 et A3) et internationale (option B et C)

La préparation à l'audit, telle que faite dans notre région en 2011

- Séance d'information (verger)
- Séance de formation (salle municipale)
- Échantillonnage d'eau
- Pré-audits avec recommandations personnalisées à chaque entreprise

Les points importants à retenir

- Ne peut pas être réalisé à la dernière minute
- Demande de l'implication, de l'énergie et du temps (volonté, paperasse, infrastructures, machinerie, note de 80%...)
- **Coût** (minimum 2 000\$/entreprise)
 - 500\$ adhésion annuelle (conseil Canadien Horticulture)
 - 100\$ fournitures
 - 600\$ service conseil
 - 800\$ coût de l'audit (QMI Sai Global : Qualiterra)
- **Aide CEDAQ** : 750\$ pour l'appui à l'implantation des systèmes de salubrité alimentaire à la ferme (70% dépenses admissibles).

Merci