

# CanadaGAP... Dans mon verger??

- Jean-Marc Rochon – *Vergers Rochon inc.*  
(*Mirabel*)
  - ◆ Le Constat de la situation
  - ◆ Les Avantages de la certification
  - ◆ Le Principe de la salubrité
  - ◆ Les points critiques à contrôler
  - ◆ Et maintenant...
- 
-

# *Le constat de la situation*

- ◆ Les grandes chaînes d'alimentation canadienne exigent ou vont exiger sous peu un contrôle de la salubrité à la ferme.
  - ◆ Les grandes chaînes d'alimentation canadienne écoulent la majorité de la production de pommes à l'état frais du Québec.
  - ◆ Par l'intermédiaire de mon emballeur, mes pommes se retrouvent sur les étals de ces grandes chaînes.
  - ◆ Donc, pour conserver ce marché, je dois obtenir la certification de salubrité à la ferme.
-

# *Les Avantages de la certification*

- ◆ Professionnalise notre secteur d'activité
- ◆ Fierté de dire que notre entreprise est reconnu opéré de façon responsable
- ◆ Le client est content (*les grandes chaînes*)



# *Le principe de la salubrité*

- ◆ Ce n'est pas le concours du mérite agricole
- ◆ Ce n'est pas le concours du meilleur menteur
- ◆ Ce n'est pas, non plus, le concours de qui prendra le plus l'inspecteur pour une valise à remplir !

Chaque entreprise possède des risques, le producteur doit en être conscient et doit démontrer, en la consignant, la démarche qu'il applique pour contrôler

# *Les points critiques à contrôler*

1. Les pesticides (*l'entreposage, registre d'application*)
  2. Les employés (*toilettes, lavage des mains, formation*)
  3. L'eau (*potable et pour application de pesticides*)
  4. Traçabilité
  5. Guide SAF (*salubrité des aliments à la ferme*)
- 
-

# *Et maintenant...*

- ◆ Surtout on continue !
  - ◆ Mise à jour du Guide SAF (*version 6.1 à venir...*)
  - ◆ On corrige nos faiblesses
  - ◆ ...Et on maintient le cap là où ça va bien.
- 
- ◆ Avez-vous des questions ?
- 
-