

VOTRE AVENIR DANS L'ALIMENTATION

La certification est-elle importante pour toutes les entreprises?



Qu'est-ce que la certification?

Les certifications alimentaires sont délivrées par des tiers qui s'assurent que les produits, les méthodes de production ou les systèmes de salubrité alimentaire utilisés par le fabricant répondent à une norme ou à une allégation particulière. Il existe une grande variété de certifications et d'organisations tierces qui évaluent les produits et les processus afin de déterminer s'ils répondent aux critères précis de la certification visée, qu'il s'agisse d'institutions religieuses, d'organisations privées ou d'organismes gouvernementaux. Presque tous les produits vendus dans les épicerie du pays sont certifiés d'une manière ou d'une autre.

Pourquoi une certification?

- La certification renforce la confiance des consommateurs dans les produits qu'ils achètent, ce qui permet d'attirer de nouveaux clients et de les fidéliser, ainsi que d'accroître les marges bénéficiaires.
- La certification indique aux consommateurs et au marché, de même qu'aux employés et aux principales parties prenantes, qu'une entreprise du secteur alimentaire satisfait aux exigences d'un ensemble de normes auxquelles les clients sont sensibles.
- Les certifications volontaires peuvent procurer un avantage stratégique sur le marché et élargir les débouchés.
- Les allégations de certification peuvent être utilisées comme outil de marketing lorsqu'elles correspondent aux valeurs des consommateurs.
- La certification d'un produit peut être synonyme de qualité pour les consommateurs d'un marché cible.

Types de certification alimentaire

Voici un aperçu des différents types de certification.

1. Certification en salubrité alimentaire

Les entreprises de toutes tailles adoptent des programmes de salubrité alimentaire pour répondre aux attentes de leurs clients et montrer leur engagement en la matière. Par ailleurs, nombreuses sont les chaînes de vente au détail qui exigent des producteurs une certification en salubrité alimentaire pour accéder à leur marché. Celle-ci contribue aussi à réduire les obstacles au commerce interprovincial et international.

Il y a plusieurs certifications en salubrité alimentaire vérifiées par des tiers, dont celle du British Retail Consortium (BRC), la certification Safe Quality Food (SQF), la Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000), le programme HACCP de la Commission canadienne des grains et celle de CanadaGAP. Vous trouverez des renseignements détaillés sur les différences entre les programmes de salubrité alimentaire sur cette [page Web](#) (en anglais) d'Agriculture Manitoba.

Consultant en salubrité alimentaire



VOTRE AVENIR DANS L'ALIMENTATION

La certification est-elle importante pour toutes les entreprises?



Un consultant en salubrité alimentaire peut orienter une entreprise dans la bonne direction en effectuant une « analyse des écarts » afin de relever les aspects à améliorer dans ses activités de production et de déterminer le type de certification le plus bénéfique. Voyez la [liste des consultants](#) (en anglais) d'Agriculture Manitoba.

2. Certification biologique

En agriculture biologique, des normes définissent les spécificités de la production, notamment la manière dont le bétail est logé, nourri, transporté et abattu, la manière dont les cultures et les produits agricoles sont cultivés, récoltés, transformés et stockés, la manière dont les parasites et les maladies sont traités, les substances, méthodes et ingrédients qui ne peuvent être utilisés et les facteurs environnementaux qui doivent être pris en compte.

L'Organic Producers Association of Manitoba (OPAM) propose une certification dans le cadre du Régime Bio-Canada (RBC) aux clients qui souhaitent commercialiser des produits au Canada, aux États-Unis et en Europe. L'OPAM est accréditée par l'ACIA. Pour en savoir plus, consultez le site de l'[OPAM](#) (en anglais) et les [exigences d'étiquetage de l'ACIA](#).

3. Certification halal

Tout produit étiqueté *halal* doit être certifié par un organisme qui s'assure qu'il répond aux exigences du régime alimentaire musulman. Dans le cas des produits d'origine animale, ces exigences religieuses incluent la bénédiction de chaque bête avant de l'abattre à la main en une seule fois, de la saigner convenablement et de s'assurer que la viande n'a pas été en contact avec d'autres produits carnés ou de porc ou que l'animal n'a pas été abattu d'une autre manière.

Bien qu'il existe d'innombrables produits pouvant être considérés comme halal, cette certification concerne principalement la viande, le lait, les conserves et certains additifs. Pour en savoir plus, consultez la [Canadian Halal Food Certifying Agency](#) (en anglais), les [ISNA Halal Certification Services](#) (en anglais), [Halal Inspection and Certification Canada](#) (en anglais) et les [exigences de l'ACIA](#).

4. Certification kasher

Le terme *kasher* désigne les produits qui respectent les normes strictes de régime alimentaire prescrites par la loi hébraïque traditionnelle. Par exemple, pour être considérés comme kasher, les mammifères doivent avoir des sabots fendus et être des ruminants, les poissons doivent avoir des nageoires et des écailles, les mammifères et la volaille doivent être abattus selon le rituel prescrit, les produits carnés et les produits laitiers doivent être cuits et consommés séparément. La certification qu'un aliment a été traité conformément aux exigences de la loi hébraïque et qu'il a été approuvé par une agence rabbinique confirme que les ingrédients, les installations de production et la production elle-même ont été vérifiés pour s'assurer que tous les ingrédients, dérivés, outils et équipements ne comportent aucune trace de substances non kasher. Pour en savoir plus, consultez [Kashruth Council of Canada \(COR\)](#) (en anglais) et les [exigences de l'ACIA](#).

5. Certification sans OGM

La certification sans OGM (organisme génétiquement modifié) signifie qu'un aliment a été produit sans recours au génie génétique et que ses ingrédients ne sont pas dérivés d'OGM. Les produits peuvent être étiquetés *Projet sans OGM vérifié* s'ils satisfont à des normes strictes en matière de tests, de traçabilité et de ségrégation. Seuls les produits conformes au protocole Projet sans OGM peuvent afficher le logo *Projet*

VOTRE AVENIR DANS L'ALIMENTATION

La certification est-elle importante pour toutes les entreprises?



sans OGM vérifié. Il est important de noter que le logo comprend l'adresse URL du projet, que les consommateurs peuvent consulter pour mieux comprendre ce que la mention signifie. Pour en savoir plus, consultez [Non-GMO Project](#) (en anglais) ou la [page de l'ACIA sur la norme canadienne](#).

6. Certification sans gluten

Pour qu'un produit porte l'étiquette *Certifié sans gluten*, il doit être testé et certifié chaque année, conformément aux exigences du Gluten-Free Certification Program (programme de certification sans gluten ou GFCP). Le GFCP exige que chaque produit soit testé annuellement dans le cadre d'un processus qui comprend un examen des ingrédients, une inspection des installations de transformation et un test du produit. L'installation de fabrication qui satisfait à l'audit réalisé par une tierce partie fait l'objet d'une recommandation auprès de l'Association canadienne de la maladie cœliaque en vue d'obtenir la certification qui lui permet d'utiliser le logo du GFCP sur l'emballage des produits et dans le matériel de marketing et de publicité. Pour en savoir plus sur ce programme de certification volontaire, consultez l'[Association canadienne de la maladie cœliaque](#) et les [exigences de l'ACIA](#).

7. Durabilité

De plus en plus de consommateurs recherchent des produits qui ont une incidence minimale sur l'environnement. La certification à une norme de durabilité particulière à un secteur peut indiquer que les produits contribuent à un certain nombre de préoccupations environnementales (p. ex., absence de contamination ou de lessivage, efficacité énergétique, emballage recyclable ou biodégradable). Si une entreprise n'est pas certifiée, cela ne signifie pas que ses produits ne sont pas sûrs ou durables, mais la validation par une tierce partie renforce la confiance des autres entreprises et des consommateurs dans le produit, ce qui procure au producteur un avantage sur ses concurrents non certifiés. En partenariat avec l'Association canadienne de normalisation, le Bureau de la concurrence (organisme indépendant d'application de la loi du gouvernement du Canada) a publié des [lignes directrices à l'intention des entreprises](#) portant sur les autodéclarations environnementales.

Les programmes de certification en valent-ils la peine?

Les consommateurs exigent des aliments sûrs et sains. Il est clair qu'ils favorisent les marques qui respectent des allégations conformes à leurs valeurs, telles que biologique, sans OGM, sans gluten, végétalien, régime cétogène, sans GMS, à base de plantes, commerce équitable et plus encore. Les consommateurs prennent de plus en plus leurs décisions d'achat en fonction de ces certifications et ils sont généralement prêts à payer plus cher pour des produits certifiés qui se démarquent. Le magazine [Food in Canada](#) propose d'excellentes questions et réflexions pour évaluer si le temps, l'argent et les ressources consacrés à l'obtention d'une certification offrent un bon rendement du capital investi ou s'il s'agit simplement d'une option intéressante. La décision vous appartient en fin de compte.

Agriculture Manitoba peut vous aider à bâtir votre avenir dans le secteur de l'alimentation et des produits agricoles. Nos spécialistes en développement des entreprises vous offrent des services de consultation et d'orientation ainsi que des ressources qui vous aideront à gérer et à faire croître votre entreprise.

Pour nous joindre :

Courriel : mbagrifood@gov.mb.ca

Site Web : https://bit.ly/Food_business_mb