

B.11- La certification CanadaGAP

Auteure de l'édition 2023 : Jennifer Gagné

Dernière mise à jour par l'auteure : 12 mai 2023

Le programme CanadaGAP



Le Programme CanadaGAP^{MC} est un programme de salubrité des aliments destiné aux entreprises qui s'adonnent à la production, à la manipulation et au courtage des fruits et des légumes. Le programme a obtenu la pleine reconnaissance du gouvernement canadien. Il contribue à la mise en œuvre et au maintien de procédures de salubrité alimentaire efficaces au sein des exploitations de fruits et de légumes frais. Deux guides, l'un pour les produits de serre et l'autre pour les fruits et légumes, ont été élaborés par le secteur horticole, puis soumis à l'examen technique des experts gouvernementaux du Canada. Ils sont conçus pour permettre aux entreprises de production, d'emballage et d'entreposage de mettre en œuvre de bonnes pratiques agricoles et aux entreprises de remballage et de commerce en gros de mettre en œuvre de bonnes pratiques de fabrication, ainsi que les programmes HACCP (« Hazard Analysis and Critical Control Points », dont l'équivalent en français est « analyse des risques et maîtrise des points critiques »). Le programme est aussi destiné aux courtiers en fruits et légumes frais qui mettent en œuvre des pratiques exemplaires en matière de gestion des fournisseurs et de traçabilité des produits.

Le processus de certification prévoit qu'un auditeur de l'organisme de certification visite l'exploitation, examine les guides de salubrité des aliments et les registres, s'entretient avec le propriétaire et le personnel et évalue la conformité de l'entreprise à la liste de contrôle de l'audit du programme CanadaGAP. Ceux qui obtiennent la note de passage à l'audit reçoivent leur certification dans le cadre du programme.

Bref historique :

- L'élaboration de ce programme a été coordonnée par Les Producteurs de fruits et légumes du Canada (anciennement Conseil canadien de l'horticulture).
- En 2012, la propriété et les activités de CanadaGAP ont été transférées à CanAgPlus, un organisme sans but lucratif nouvellement créé.
- En 2022, plus de 3 000 entreprises étaient inscrites à la certification depuis le début du programme en 2008*.
- Les guides CanadaGAP et les outils de formation ont été distribués à des milliers de producteurs partout au pays.

*Statistiques tirés du [CanadaGap-Rapport annuel 2022](#).

Les questions de salubrité à la ferme sont au cœur de la PFI et l'hygiène est probablement le plus important point à respecter, notamment en s'assurant de fournir aux travailleurs des installations sanitaires appropriées et un accès à l'eau potable. Ce guide de salubrité fait partie intégrante du programme de PFI, et doit obligatoirement être consulté et respecté par tout producteur de pommes engagé en PFI : [CanadaGAP Fruit and Vegetable Manual FR](#).

Pour en savoir davantage

En savoir plus sur le programme : [Aperçu de CanadaGAP – CanadaGAP](#)

Comment obtenir la certification : [Comment dois-je procéder? – CanadaGAP](#)

Télécharger les guides : [Guides à télécharger – CanadaGAP](#)

Prenez note que les guides sont mis à jour chaque année.

Pour joindre un membre de l'équipe de CanAgPlus : [Pour nous joindre – CanadaGAP](#)

Cette fiche est une nouvelle fiche du *Guide de référence en production fruitière intégrée à l'intention des producteurs de pommes du Québec 2023*. © Institut de recherche et de développement en agroenvironnement. Reproduction interdite sans autorisation.

Principaux partenaires de réalisation et commanditaires:

