



ANCIENNEMENT AgroExpert

Lignes de presse

NSF International et Merinov : une alliance stratégique au bénéfice de l'industrie de la transformation des produits aquatiques

Expliquer la certification

GFSI pour *Global Food Safety Initiative* est un incontournable à l'exportation mondiale. Elle est une certification internationale qui garantit aux consommateurs que la nourriture achetée à l'épicerie, à la poissonnerie, est sécuritaire. En transformation alimentaire de poissons et de produits de la mer, il peut y avoir beaucoup d'étapes d'où l'importance d'avoir de la rigueur en ce qui concerne la qualité et la sécurité alimentaire. GFSI comprend notamment les bonnes pratiques d'hygiène de fabrication, la traçabilité et la formation du personnel.

Qui dicte les normes?

Historique – Le mouvement a commencé en Angleterre. Les grandes chaînes de distribution anglaises ont mis en place des normes et des cahiers des charges pour leurs fournisseurs. D'autres pays ont emboîté le pas. Chacun avait ses propres façons de faire. Pour uniformiser les pratiques, les détaillants se sont tournés vers *The Consumer Goods Forum*, qui est la grande association du commerce international afin d'établir des normes valables pour le monde entier.

Est-ce que la certification est nécessaire à la croissance d'une entreprise?

Oui, elle est obligatoire. Compte tenu du contexte, des exigences élevées et des risques pour la réputation des marques, une certification apporte une protection. Les normes GFSI sont une assurance commerciale pour les exportateurs.

Quels sont les coûts liés à la certification?

Ils sont très variables selon le niveau de compétence de l'entreprise, de la formation des employés, des installations et des équipements en place, des planchers lavables, des équipements facilement nettoyables. En moyenne, pour

les entreprises exportatrices d'usine de transformation de poissons et de produits de la mer au Canada, le coût varie entre 25 000 et 35 000 \$ d'accompagnement hors coût de certification. S'il faut investir dans de l'équipement, la facture peut augmenter.

Est-ce que la certification peut être trop lourde pour les entreprises d'ici?

L'accompagnement vers la certification GSFI est une demande des industries selon notre plus récente consultation des industries régionales. C'est maintenant une étape inévitable dans le développement d'un modèle d'affaires tourné vers l'international. La certification doit être considérée comme un investissement à long terme plutôt qu'un coût.

Le rôle de Merinov

Nous connaissons les entreprises et les procédés utilisés dans les usines ce qui fait de nous un excellent partenaire. Nous intervenons dans les premières étapes du service. Notre personnel se déplace dans les usines afin d'effectuer le prédiagnostic, d'identifier les écarts entre la situation et les procédés de l'usine en comparaison aux exigences de la norme GSFI.

Portrait de la certification du secteur au Québec

Au Québec, 46 industriels ayant un permis fédéral de transformation du poisson et de produits de la mer sur 62 proviennent de la Gaspésie, des Îles-de-la-Madeleine et de la Côte-Nord. De ce nombre, seulement cinq ont la certification GFSI.

Des entreprises en processus de certification?

Oui, E. Gagnon et fils de Sainte-Thérèse-de-Gaspé. Nous sommes en pourparlers avec d'autres industriels.

Aux îles?

Trois usines madeliniennes ont un permis fédéral de transformation du poisson et de produits de la mer. Pour le moment, aucune d'entre elles n'a la certification.

Temps de certification?

Pour qu'une entreprise du secteur soit certifiée en 2018, il faut qu'elle commence le processus dès maintenant. La certification nécessite de 6 à 9 mois. Comme le secteur de transformation des poissons et des produits de la mer est saisonnier, il faut profiter de la nouvelle saison qui commence pour entreprendre les démarches et analyser les écarts entre l'industrie et GSFI. Dès que la saison 2017 est terminée, il est nécessaire de travailler la mise en conformité pour qu'elle soit prête pour la prochaine saison.

NSF International

Actif dans plus de 160 pays dans le monde, NSF International est un organisme indépendant à but non lucratif qui rédige des normes, teste et certifie des produits pour les industries de l'alimentation, de l'eau et des biens de consommation afin de minimiser les effets néfastes sur la santé et de protéger l'environnement. Fondée en 1944, NSF s'engage à protéger la santé et la sécurité humaines dans le monde entier. NSF est un Centre collaborateur de l'Organisation mondiale de la Santé pour la sécurité alimentaire et de l'eau et l'environnement intérieur.