

**Destinataires :** Intervenants de CanadaGAP

**Expéditrice :** Heather Gale, directrice générale

**Date :** Le 4 mai 2021

**Objet :** **Reconnaissance de CanadaGAP en vertu des exigences de la version 2020.1 de l'évaluation comparative de GFSI**

CanadaGAP®, un programme de salubrité alimentaire reconnu à l'échelle internationale et destiné aux fournisseurs de fruits et de légumes frais, et l'Initiative mondiale pour l'innocuité alimentaire (GFSI), la Coalition de l'action pour la salubrité des aliments du Consumer Goods Forum, a annoncé aujourd'hui la reconnaissance de CanadaGAP en vertu des exigences de la version 2020.1 de l'évaluation comparative de cette organisation.

La reconnaissance vise trois options de certification CanadaGAP : les options B, C et D (pour le emballage et le commerce en gros).

Selon Stephanie Lariviere, présidente du Conseil d'administration de CanadaGAP, « la reconnaissance de GFSI permettra aux entreprises ayant la certification CanadaGAP de rester concurrentielles et de conserver leurs clients qui exigent l'attestation d'un programme de salubrité alimentaire reconnu par GFSI. »

« CanadaGAP apprécie la rigueur du processus d'évaluation comparative de GFSI », ajoute Heather Gale, directrice générale. « La reconnaissance de CanadaGAP par GFSI permet d'offrir au secteur des fruits et des légumes la possibilité de mettre en œuvre un programme conçu pour les fournisseurs des fruits et légumes frais qui satisfait aux normes élevées de GFSI. Choisir un programme reconnu par GFSI comme CanadaGAP permet au secteur de répondre aux exigences en matière de salubrité alimentaire des clients des marchés intérieurs et internationaux. »

« Comme tout le reste, la salubrité alimentaire doit évoluer au fil du temps et la version 2020.1 est notre ensemble d'exigences d'évaluation comparative le plus robuste à ce jour », déclare Giovanna Ordonez, directrice technique principale de GFSI, The Consumer Goods Forum. « Nous félicitons CanadaGAP pour son engagement à la salubrité alimentaire et la poursuite de l'amélioration continue. »

### **Portée de la reconnaissance de GFSI**

Les options de certification B et C de CanadaGAP sont reconnues par GFSI depuis 2010. L'option D (pour le emballage et le commerce en gros) est reconnue depuis 2016.

GFSI a de nouveau reconduit l'évaluation comparative des trois options de certification de CanadaGAP dans les champs d'application suivants de GFSI :

- BI – Production de plantes
- BIII – Pré-conditionnement de produits végétaux (comprend l'emballage, le emballage et des activités connexes, dont le refroidissement, le parage, le classement, le lavage, l'entreposage, etc.)

*CanadaGAP® est un programme qui a été élaboré au Canada en vue de promouvoir les bonnes pratiques agricoles (BPA ou « GAPS » ) parmi les fournisseurs de fruits et de légumes.*

## À propos du processus d'évaluation comparative de GFSI

L'évaluation comparative est un processus qui consiste à vérifier un programme de certification de la salubrité alimentaire en le comparant aux exigences de l'évaluation comparative de GFSI. Le processus doit être exécuté d'une manière indépendante, impartiale, transparente et très compétente sur le plan technique. Un programme obtient la « reconnaissance » de GFSI lorsque, après vérification, il a été confirmé qu'il satisfait à chaque exigence de l'évaluation comparative de GFSI, tant dans les procédures que les opérations. Un spécialiste de l'évaluation comparative indépendant, avec l'aide de la directrice technique de GFSI, détermine d'abord si la demande satisfait aux exigences de GFSI. Cette procédure est suivie d'une période de consultation publique de tous les intervenants de GFSI. Le spécialiste de l'évaluation comparative et la directrice technique de GFSI formulent ensuite, à l'intention du Conseil d'administration de GFSI, une recommandation relative à la reconnaissance du programme. Le processus complet est défini dans le [document des exigences de l'évaluation comparative](#) de GFSI.

## À propos de CanadaGAP

CanadaGAP® est un programme de salubrité alimentaire dont les normes et le système de certification visent la production et la manipulation sécuritaires des fruits et des légumes frais. Deux guides, l'un pour les exploitants de produits de serre et l'autre pour les exploitants de fruits et légumes, ont été élaborés par le secteur horticole, puis soumis à l'examen technique d'experts du gouvernement du Canada. Les guides sont conçus pour permettre aux entreprises de production, d'emballage et d'entreposage d'adopter de bonnes pratiques agricoles (BPA) et aux entreprises de remballage et de vente en gros d'appliquer de bonnes pratiques de fabrication (BPF) et les programmes du système HACCP. Le programme est aussi destiné aux courtiers en fruits et légumes frais qui utilisent les pratiques exemplaires en matière de gestion des fournisseurs et de traçabilité des produits. Les guides sont fondés sur une analyse rigoureuse des risques selon les sept principes du système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques), reconnus à l'échelle internationale.

## À propos de GFSI

L'Initiative mondiale pour l'innocuité alimentaire (GFSI; la Coalition) est une coalition d'action dirigée par un PDG du [Consumer Goods Forum](#), réunissant 34 détaillants et fabricants et une communauté élargie de salubrité alimentaire pour aider à superviser les normes de salubrité alimentaire pour les entreprises et à fournir un accès à des aliments sains pour les gens du monde entier. En tant que l'un des plus grands réseaux au monde pour aider à obtenir des aliments sains, GFSI s'est engagé à faire de la salubrité des aliments l'affaire de tous. Les membres de la Coalition relèvent les défis auxquels sont confrontés les systèmes de salubrité alimentaire dans leurs chaînes d'approvisionnement et les marchés sur lesquels ils opèrent, et contribuent à accroître la barre de la salubrité alimentaire dans le monde. Son ambition est de renforcer et d'harmoniser les systèmes de salubrité alimentaire afin qu'ils soient en mesure de nourrir la population mondiale croissante et de développer des marchés capables de livrer des aliments en toute salubrité, où que se trouve le consommateur dans le monde. Pour en savoir plus, visitez [www.mygfsi.com](http://www.mygfsi.com).

Si vous avez des questions ou désirez des renseignements additionnels, veuillez communiquer avec le bureau de CanadaGAP à [info@canadagap.ca](mailto:info@canadagap.ca) ou 613-829-4711, ou avec Lee Green, directeur des communications à The Consumer Goods Forum : [l.green@theconsumergoodsforum.com](mailto:l.green@theconsumergoodsforum.com).

