



Survol du programme



Préparé par Heather Gale
Directrice générale du programme CanadaGAP



avril 2026



Avis

Remarque importante :

- *Cette présentation a été mise à jour en avril 2026.*
- Si vous consultez ou utilisez la présentation après cette date, CanadaGAP ne peut pas garantir que l'information sera à jour.
- Veuillez visiter le site Web www.canadagap.ca pour toutes les nouveautés, ou envoyez un courriel à info@canadagap.ca ou nous appeler à 613-829-4711 pour de plus amples renseignements.

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.



Aperçu

- Qu'est-ce que CanadaGAP?
- Examen par le gouvernement
- Reconnaissance par GFSI
- Champ d'application et exigences du programme
- Certification
- Options pour la certification
- Coûts et avantages du programme



Qu'est-ce que CanadaGAP® ?

- Une **norme de salubrité des aliments** pour les fournisseurs de fruits et de légumes frais.
- Un **système de certification** permettant aux entreprises de démontrer l'implantation de bonnes pratiques en matière de la salubrité de leurs produits.
- Basé sur la norme HACCP.
- Reconnu par GFSI.
- Reconnu par les gouvernements fédéral et provinciaux canadiens.



Champ d'application

- Le programme repose sur des exigences en matière de salubrité alimentaire établies pour des denrées précises, fondées sur des données scientifiques vérifiées par des pairs et publiées.
- La norme tient compte de tous les risques potentiels visant la salubrité des aliments dans les contextes des activités suivantes :
 - **Production, Emballage, Entreposage**
 - des fruits et légumes récoltés
 - **Remballage, Commerce en gros, Courtage**
 - des fruits et légumes prêts à vendre.



Produits visés

- La production, l'emballage et l'entreposage :
 - Fruits de verger et de vigne
 - Légumes combinés
 - Petits fruits
 - Pommes de terre
 - Produits de serre
 - Légumes-feuilles et crucifères
- Le remballage, le commerce en gros et le courtage :
 - **Tous les fruits et les légumes frais**, à l'exception des suivants : germinations, remballage des champignons Enoki, fruits et légumes frais dans des contenants scellés hermétiquement, fruits et légumes minimalement transformés.



Certification par une tierce partie

- Le personnel de CanadaGAP n'effectue pas les audits lui-même.
- Les audits sont effectués par une tierce partie (un organisme de certification).
- Les organismes de certification :
 - doivent se servir de la norme internationale ISO/IEC 17065
 - doivent être accrédités et surveillés par un organisme national d'accréditation qui est membre de l'International Accreditation Forum (par ex., le Conseil canadien des normes, ANSI National Accreditation Board (ANAB)) ou le Global Accreditation Cooperation Incorporated
 - doivent être reconnus par CanadaGAP et lui rendre compte pour la réalisation d'audits



Qui a obtenu la certification?

- Le programme a été lancé en 2008, et environ 2 800 entreprises* font actuellement partie du programme.
- Les guides CanadaGAP et les outils de formation ont été distribués aux producteurs partout au Canada.
- L'inscription à la certification de CanadaGAP est volontaire et **axée sur le marché**.
- Le programme est grandement appuyé par les détaillants, les clients de services alimentaires et les entreprises de transformation (entre autres : Les compagnies Loblaw, Walmart, Metro, Sobeys, Sysco, Gordon Food Service, McCain Foods, Simplot, Lamb-Weston, Cavendish).

*** Données en date du août 2026***



Reconnaissance du gouvernement

- En 2017, CanadaGAP a obtenu la pleine reconnaissance du gouvernement.
- Cette reconnaissance signifie que CanadaGAP satisfait à toutes les exigences gouvernementales pour un programme de salubrité alimentaire en ce qui concerne sa validité technique et l'efficacité de sa prestation.
- La pleine reconnaissance du gouvernement fait du programme un « système modèle » pour les participants au programme qui doivent satisfaire aux exigences réglementaires fédérales.



Examen technique

- Afin d'en confirmer la valeur technique, la norme a fait l'objet d'un examen rigoureux, réalisé par le gouvernement fédéral et les gouvernements provinciaux dans le cadre du Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments, du Gouvernement du Canada (mené par l'Agence canadienne d'inspection des aliments).
- Au cours d'une période de sept ans, le programme a été soumis à sept examens techniques distincts, un pour chacun des 6 groupes de produits et un pour le volet consacré au emballage et au commerce en gros.
- Il s'agit d'examens approfondis et précis des documents techniques par des représentants des gouvernements fédéral et provinciaux :
 - Modèles HACCP génériques (analyse des risques)
 - Guides et liste de contrôle de CanadaGAP
 - Système de gestion du programme
- La validité technique de tous les modules a été confirmée.



CanadaGAP et GFSI

- CanadaGAP a obtenu la reconnaissance de l'Initiative mondiale de l'innocuité alimentaire, ou GFSI (Global Food Safety Initiative) pour les options de certification B, C et D.
- GFSI évalue les programmes de salubrité alimentaire en fonction d'exigences dont ont convenu des détaillants, des fabricants et d'autres parties prenantes. Voir son site Internet : www.mygfsi.com.
- GFSI examine les exigences techniques ainsi que le mécanisme du système de gestion.
- CanadaGAP a obtenu la reconnaissance formelle de GFSI en 2010. L'évaluation comparative aux exigences de GFSI continue au fur et à mesure que ce soit nécessaire, et a été faite plus récemment contre la version 2020.



Un bref historique

- L'élaboration du programme de salubrité des aliments à la ferme pour le secteur horticole a été coordonnée par le Conseil canadien de l'horticulture (maintenant les Producteurs de fruits et légumes du Canada) dès les années 1990.
- Ce travail d'élaboration a été rendu possible grâce au financement d'Agriculture et Agroalimentaire Canada.
- La certification CanadaGAP[®] a débuté en 2008 en tant que programme complet de certification.
- En 2012, la propriété et les activités de CanadaGAP ont été transférées à CanAgPlus, une nouvelle organisation à but non lucratif.



Régie du programme

- Un Conseil d'administration supervise la gestion du programme.
- L'élection des administrateurs a lieu pendant l'assemblée générale annuelle de CanAgPlus.
- Les membres votants sont les entreprises ayant la certification de CanadaGAP et dont le compte est en règle.
- Le Conseil d'administration compte huit administrateurs.



Élaboration et entretien du programme

- L'élaboration du programme a nécessité un rigoureux engagement de la part des membres de l'industrie sur une période de plus de dix ans.
- Huit groupes de travail ont contribué à l'élaboration.
- Composition des groupes de travail :
 - Producteurs et emballeurs
 - Membres du personnel des associations
 - Experts en salubrité des aliments
 - Représentants du gouvernement
 - Acheteurs et utilisateurs.
- * *Élaboré par et pour le secteur des fruits et des légumes* *



Rôle constant de l'industrie

- Maintien et mise à jour du matériel technique par CanadaGAP, avec l'aide du Comité consultatif technique
- Le Comité inclut les experts dans la salubrité alimentaire et les représentants de l'industrie et joue un rôle consultatif auprès du Conseil d'administration de CanAgPlus.
- Le Comité se réunit régulièrement pour étudier :
 - les modifications proposées aux guides CanadaGAP et aux modèles HACCP
 - les mises à jour de la Liste de contrôle de l'audit, de la Liste de contrôle de l'auto-évaluation, du matériel didactique et d'autres documents techniques.
- Il fait valoir des questions d'ordre technique émanant d'autres partenaires et fait des recommandations au Conseil d'administration.



Exigences du programme



Exigences du programme

- Les exigences du programme se trouvent dans les documents suivants de CanadaGAP :
 - Guide de salubrité des aliments pour les fruits et légumes frais
 - Guide de salubrité des aliments pour les produits de serre
 - Liste de contrôle de l'audit CanadaGAP
- Ces documents expliquent avec précision les exigences que doivent respecter les entreprises pour se conformer à la norme.
- Les guides incluent des outils conviviaux qui aident les participants à comprendre les risques concernant la salubrité alimentaire et à documenter leur programme.
 - Les utilisateurs cochent des listes ou consignent par écrit les procédures pertinentes.
 - Des conseils décrivent l'analyse des risques propres aux diverses installations.



Les guides de CanadaGAP

- Contenu :
 - **Exigences générales** – Les CHOSSES à faire
 - **Procédures** précises – COMMENT répondre aux exigences
 - Modèles pour les **registres** à conserver
- Méthode prescriptive :
 - ce qu'il faut faire pour prévenir la contamination
 - les méthodes possibles et acceptables
 - la fréquence des procédures normalisées d'assainissement (PNA)
- Toutes les cases pertinentes à cocher représentent des *choses qui doivent être faites*.
- Le guide doit être rempli et revu au moins une fois par année.
- Les registres doivent être remplis sur une base régulière.



Avantages des guides

- Buts :
 - Fournir aux usagers une trousse prête à l'emploi
 - Consigner les démarches prises pour réduire au minimum les risques de contamination des fruits et des légumes frais
 - Faire preuve de diligence raisonnable
 - Réduire au minimum le besoin de consultations onéreuses d'experts
 - Faciliter la mise en œuvre
- Les listes à cocher éliminent la transcription de longues procédures
- Outil éducationnel efficace
- Les guides peuvent être téléchargés gratuitement à www.canadagap.ca



Exigences clés

- Révision du programme
- Matériel de départ
- Emplacement
- Intrants de production
- Eau à usage agricole
- Équipement
- Produits nettoyants et fournitures d'entretien
- Gestion des déchets
- Installations sanitaires
- Formation des employés et maladie
- Politique pour les visiteurs
- Programme de contrôle de la vermine
- Eau (convoyage et nettoyage)
- Glace
- Fournitures d'emballage
- Production et récolte
- Tri, classement, emballage, remballage, entreposage et courtage
- Conditionnement par température/
Conservation/
Entreposage
- Transport
- Identification et traçabilité
- Dérogations et gestion des situations d'urgence



Principes de base

- L'objectif d'un programme de salubrité alimentaire :
- Cerner où pourrait survenir la contamination et réduire le risque potentiel de contamination.
- S'il y a contamination, d'autres étapes de production *pourraient* en réduire l'ampleur, sans toutefois l'éliminer (ex., le lavage).
 - La réduction des risques est un processus cumulatif – chaque petite mesure prise pour empêcher la contamination augmente les chances qu'un produit ne sera pas contaminé.
 - On parle alors de processus de type séquentiel.



Un système basé sur le HACCP

AVANTAGES POUR LES UTILISATEURS DU PROGRAMME CANADAGAP

- Les utilisateurs peuvent mettre en œuvre les guides sachant qu'une analyse complète des risques a déjà été effectuée.
- Les pratiques décrites dans les guides CanadaGAP sont dérivées de modèles HACCP génériques établis par CanadaGAP et approuvés par les gouvernements fédéral et provinciaux.

(suite)

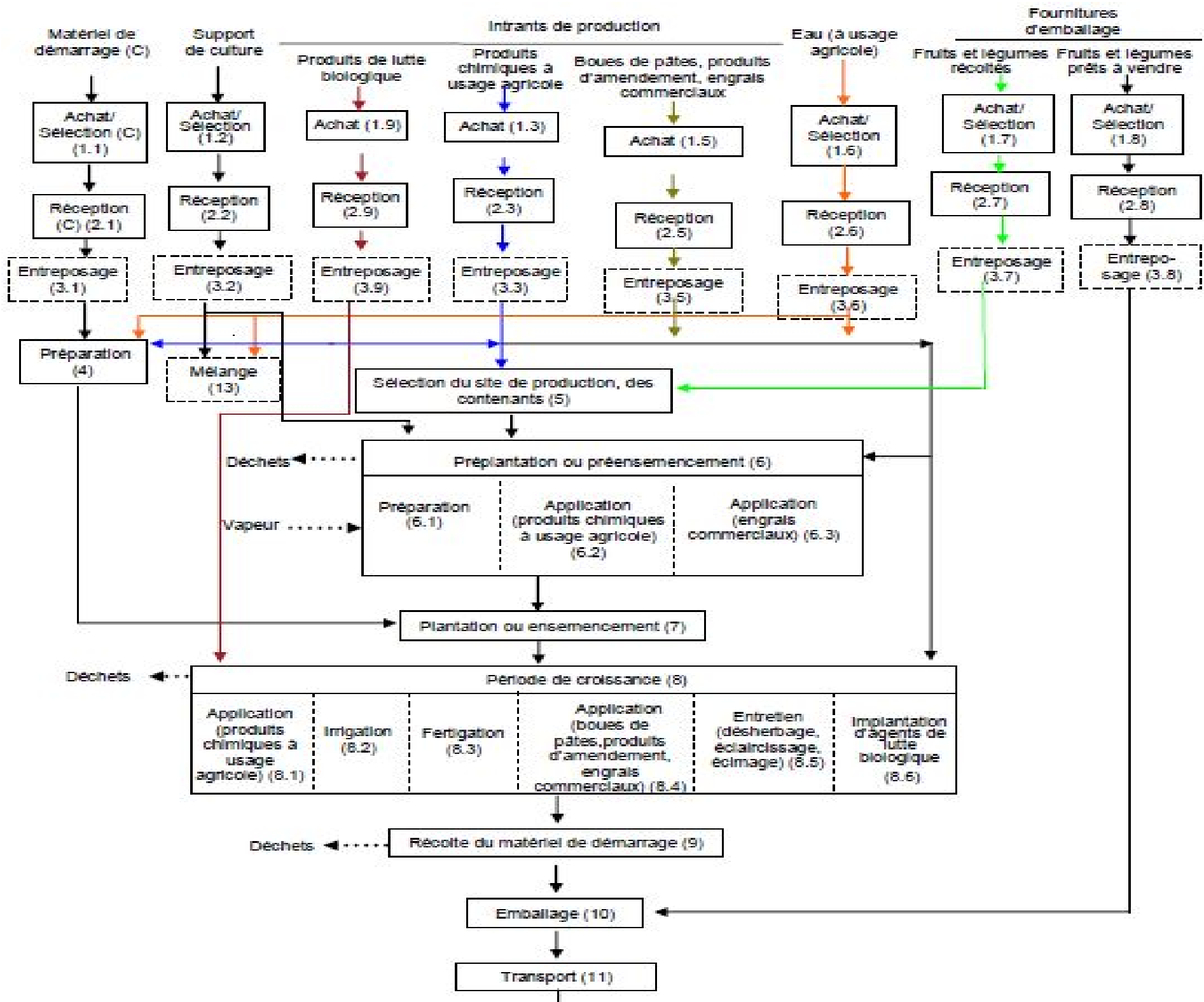


Un système basé sur le HACCP

AVANTAGES POUR LES UTILISATEURS DU PROGRAMME CANADAGAP

- Les entreprises n'ont pas besoin d'établir un plan HACCP propre à leurs installations, à moins qu'elles s'adonnent au remballage ou au commerce en gros - ces dernières peuvent obtenir à cette fin un modèle générique auprès de CanadaGAP.
- Les guides traduisent les éléments techniques (risques et mesures de contrôle) en des procédures concrètes à suivre.





Ressources supplémentaires

Les annexes des guides incluent :

- Programme de rappel
 - Des exemples sur des sujets clés tels :
 - L'analyse et le traitement de l'eau
 - les procédures de compostage
 - Liste de contrôle pour aider le producteur à évaluer ses sources d'eau
 - Listes d'ouvrages de référence, sources, liens et autres documents d'information
 - Documents de formation et affiches
- Les ressources imprimables de formation peuvent être téléchargées du site Web : www.canadagap.ca





Certification

Audits et certification

- Actuellement, CanadaGAP a recours à cinq organismes de certification :

- **Bureau de normalisation du Québec (BNQ)**
- **Control Union**
- **MSVS** (Management Systems Verification Services Canada Inc.)
- **NSF Canada Ag** (NSF Canada Agricultural Certification Company)
- **TSLC** (TSL Certification Services International Canada Ltd.)



- Les services d'audit sont offerts au Canada, aux États-Unis et en Amérique latine.
- Environ 65 auditeurs qualifiés sont actifs.
- Les organismes de certification et CanadaGAP publient sur leurs sites Web le nom des entreprises certifiées CanadaGAP.

Obtenir la certification

- Les entreprises s'inscrivent au programme de certification auprès de CanadaGAP.
- D'abord, consulter le site Web www.canadagap.ca pour :
 - se procurer le Guide de CanadaGAP
 - accéder aux autres ressources dont vous pourriez avoir besoin
- Implanter votre programme de salubrité des aliments.
 - Les entreprises peuvent mieux se préparer en utilisant les guides CanadaGAP et les gabarits de registres (ils peuvent aussi les adapter selon les besoins de leurs entreprises).



S'inscrire au programme

- A partir du site CanadaGAP www.canadagap.ca
 - se procurer du formulaire d'adhésion
 - trouver les renseignements sur les organismes de certification CanadaGAP
- Obtenir un prix d'audit chez les organismes de certification et choisir l'organisme avec qui vous voulez travailler.
- Bien comprendre les exigences de vos acheteurs et choisir l'option de certification appropriée (l'option A1, A2, B, C, D, E et F).
- Soumettre le formulaire d'adhésion au bureau de CanadaGAP, accompagné du paiement des droits annuels liés au programme.



Options pour la certification

- Sept options pour la certification CanadaGAP sont disponible pour répondre à différentes exigences :
 - De l'industrie (structure, grandeur, fréquence des audits, coûts).
 - Du marché (certains clients exigent une certification reconnue par GFSI, d'autres ne la demandent pas).

Non reconnue par GFSI	Reconnue par GFSI
Option A1	Option B (certification de groupe)
Option A2	Option C
Option E	Option D
Option F	



Options reconnues par GFSI

- **Option B** : Certification de groupe.
 - Le groupe agit comme organisme de certification auprès de ses membres.
 - Le groupe effectue un audit de toutes les membres chaque année.
 - Chaque année, l'organisme de certification effectue des audits du système de gestion du groupe et d'un échantillonnage des membres du groupe.
 - Cette option constitue la plus avantageuse pour les grands groupes, car elle repose sur l'économie d'échelle et le recours au personnel actuel ainsi que sur les ressources et les systèmes de gestion en place.



Options reconnues par GFSI (suite)

- **Option C : Audit annuel**

- Audit annuel sur place
- Entreprises de production, emballage et entreposage
- Certification individuelle

- **Option D : Audit annuel**

- Audit annuel sur place
- Entreprises de remballage et de commerce en gros seulement
- Certification individuelle
- Exige le maintien d'un modèle HACCP spécifique à l'entreprise



Options de certification

NON RECONNUE PAR GFSI

- **Option A1** : Cycle d'audit de quatre ans – fixe
 - Tous les 4 ans - Un audit prévu sur place.
 - Surveillance obligatoire au cours des trois autres années (audits au hasard et auto-évaluations).
 - Les auto-évaluations sont révisées par l'organisme de certification.
 - Option répond aux exigences du gouvernement canadien.
- **Option A2** : Cycle d'audit de quatre ans – variable
 - Identique à l'option A1, sauf que si l'entreprise est sélectionnée pour un audit au hasard, la date prévue d'audit sera fixée à quatre ans plus tard, à compter de la date de l'audit au hasard.



Options de certification

NON RECONNUE PAR GFSI

- **Option E** : Audit annuel
 - Audit sur place par l'OC.
 - Mêmes exigences de salubrité des aliments que l'option C, énoncées dans les Guides de salubrité des aliments de CanadaGAP
 - Option répond aux exigences du gouvernement canadien.
- **Option F** : Audit annuel
 - Mêmes exigences de salubrité des aliments que l'option D, énoncées dans les Guides de salubrité des aliments de CanadaGAP
 - La seule option pour les entreprises de courtage



Prochaines étapes

- Soumettez votre formulaire d'adhésion le plus tôt possible. Un minimum de 3 semaines est requis, mais un délai plus long pour effectuer les activités de pré-audit est préférable.
 - Par ex., pendant les périodes de pointe (saison de récolte et d'emballage, etc.) – il y a une possibilité que les auditeurs ne peuvent être disponible.
- Ne pas attendre à la dernière minute pour demander un audit.
- Un auditeur ou l'organisme de certification communiquera avec l'entreprise pour fixer la date d'audit.
- Des registres d'au moins trois mois d'activités doivent être disponibles aux fins d'examen par l'auditeur.



(suite)



Prochaines étapes (suite)

- Les audits doivent avoir lieu pendant que les principales activités visées par votre programme de salubrité des aliments se déroulent.
- L'audit dure au moins une demi-journée (un jour complet pour le emballage ou commerce en gros).
- Les organismes de certification se sont engagés à faire leur possible pour assigner des auditeurs à des endroits à proximité.
- Il est conseillé de télécharger la liste de contrôle de l'audit pour mieux se préparer :
www.canadagap.ca/fr/audit-checklist/



L'audit

- L'auditeur :
- utilise la liste de contrôle de CanadaGAP pour évaluer la conformité de l'entreprise aux exigences du programme.
- cherche des preuves de l'existence d'un « système de salubrité des aliments ».
- observe les lieux, les pratiques et les employés de l'entreprise.
- interview la direction et les principaux employés chargés de mettre en œuvre le programme de salubrité alimentaire.
- s'entretient avec les employés qui manipulent les produits.
- vérifie les procédures écrites (le guide), les registres et d'autres documents connexes.



Liste de contrôle de l'audit

- L'unique liste de contrôle de l'audit inclue toutes les exigences pour tous les champs d'application qu'englobe CanadaGAP
 - À l'exception d'une liste de contrôle de l'audit du système de gestion d'un groupe et la liste de contrôle de l'audit du système de gestion pour les entreprises à emplacements multiples
- Toutes les entreprises inscrites au programme sont évaluées avec la même liste de contrôle de l'audit.
 - Chaque question est notée.
 - Les éléments les plus importants ont un pointage **maximal** plus élevé et les sections sont également pondérées en fonction leur importance globale.
 - Un audit peut viser plusieurs groupes de produits. Cependant, les audits doivent être effectués pendant la récolte, la saison d'emballage, la période de livraison, d'entreposage, ou de remballage-selon la portée de l'audit.



Pour réussir votre audit

- **POUR les options B, C, et D**

- Vous devez vous conformer à 100 % à la liste de contrôle de l'audit CanadaGAP.
- Les éléments qui n'obtiennent pas la totalité des points lors de l'audit doivent être résolus par des mesures correctives approuvées par votre OC.
- Si les mesures correctives ne sont pas possibles pendant l'année en cours, vous devez soumettre un plan de mesures correctives pour approbation par votre OC.
- Le plan de mesures correctives sera vérifié au prochain audit et vous pourrez être certifié entre-temps.

- **POUR les options A1 et A2**

- Vous devez obtenir un pointage de 85 % sans éléments d'échec automatique.
- Les éléments d'échec automatique doivent être corrigés avant que l'entreprise puisse être certifiée.
- Les entreprises obtenant un pointage inférieur à 85 % doivent mettre en œuvre des mesures correctives pour obtenir une note de passage de 85 %.



Pour réussir votre audit

- **POUR les options E et F**

- Un pointage de 95 % est requis pour réussir l'audit sans éléments d'échec automatique. Les éléments d'échec automatique doivent toujours être corrigés en premier.
- Les entreprises avec un pointage inférieur à 95 % doivent mettre en place un plan de mesures correctives pour obtenir une note de passage de 95 %.
- Si les mesures correctives ne sont pas possibles pendant l'année en cours, vous devez soumettre un plan de mesures correctives pour approbation par votre OC.



Éléments entraînant un échec automatique



- Présence d'un risque immédiat pour la salubrité des aliments
- Présence des excréments, ou présence des rongeurs sur les surfaces en contact avec les aliments en utilisation ou les fruits et légumes après la récolte
- Application d'un produit chimique à usage agricole qui n'est pas consignée au registre
- Usage d'eaux usées non traitées (convoyage, nettoyage, irrigation)
- Application de fumier moins de 120 jours avant la récolte, ou absence de la consignation du DAR ou date d'application de fumier

(suite)

Éléments entraînant un échec automatique (suite)



- Eaux usées des toilettes évacuées directement sur le site de production
- Absence totale de toilettes
- Absence totale de stations de lavage de mains ou des installations mal équipées
- Absence d'analyse d'eau de convoyage ou de lavage, ou résultats d'analyse non-conformes
- Observation d'employés qui n'utilisent pas les bonnes techniques de lavage des mains après avoir utilisé la toilette
- Pour les concombres et les poivrons destinés au marinage et les têtes de violon destinées au remballage, commerce en gros et courtage SEULEMENT** : Les entreprises NE S'APPROVISIONNENT PAS auprès de fournisseurs qui suivent un programme crédible de salubrité des aliments



Après l'audit

- L'auditeur vous laissera un exemplaire du rapport sommaire une fois l'audit terminé. Il ne s'agit pas du rapport final de l'audit.
- L'auditeur transmet le rapport à l'organisme de certification pour qu'un réviseur qualifié effectue une révision.
- Les résultats de l'audit sont transmis dans un délai de 30 jours ouvrables. Si les résultats sont positifs, l'entreprise reçoit habituellement en même temps son certificat.
- L'organisme de certification prend toutes les décisions relatives à la certification. Un processus d'appel et un système de gestion des plaintes sont en place.
- Dans l'éventualité d'un échec à l'audit à la fin de la saison de production, la mise en œuvre des mesures correctives pourrait devoir être retardée jusqu'à l'année suivante.



Coûts et avantages



Coûts pour la certification

- Les coûts pour la certification s'établissent comme suit :
 1. **Droits annuels liés au programme.** Versés par le participant à CanadaGAP chaque année, la date d'anniversaire de son adhésion.
 2. **Frais d'audit.** Versés par le participant directement à l'organisme de certification après l'audit.
- Au cours de quatre ans, le coût moyen annuel (droits annuels et frais d'audit) est d'environ 1 200 à 2 800 \$.
- Les coûts varient selon :
 - L'option de certification
 - La durée de l'audit (la portée des activités, préparatifs réalisés, etc.)
 - L'organisme de certification
 - L'emplacement de l'entreprise faisant l'objet de l'audit
 - Le nombre et la nature des demandes de mesures correctives



Quel est le rôle de CanadaGAP au sein du système de certification?

- Un rigoureux système de gestion qui établit les règlements et les directives, et détermine les fonctions de CanadaGAP dans les domaines suivants :
 - Maintenir à jour la norme et assurer sa validité technique; réviser les guides; communiquer les mises à jour; maintenir la reconnaissance.
 - Superviser le rendement des organismes de certification en fonction des contrats de licence, voir au respect des normes de service.
 - Assurer et approuver la formation des formateurs des auditeurs.
 - Fournir du matériel à jour pour la formation des auditeurs.
 - Revoir et approuver les titres de compétences des auditeurs.
 - Assister les organismes de certification dans l'interprétation des questions techniques et le traitement des appels de décision et de plaintes.



Avantages du programme

- ✓ Programme basé sur la norme HACCP, une analyse complète des risques.
- ✓ Le programme a obtenu la pleine reconnaissance du gouvernement.
- ✓ Une norme technique rigoureuse, vérifiée par les gouvernements fédéral et provinciaux et révisée chaque année par l'Agence canadienne de l'inspection des aliments.
- ✓ Les outils sont pratiques et favorisent l'implantation du programme au sein de l'industrie.
- ✓ Reconnaissance des options B, C et D par GFSI.
- ✓ Choix d'options de certification, qui répondent aux exigences des acheteurs.

(suite)



Avantages *(suite)*

- ✓ Audits objectifs réalisés par une tierce partie.
- ✓ Formation des auditeurs centrée sur les exigences du programme CanadaGAP; leur rendement est suivi de près.
- ✓ Exigences élevées pour les organismes de certification et pour les auditeurs afin d'assurer leur compétence.
- ✓ Surveillance en continu des organismes de certification par CanadaGAP et par l'organisme d'accréditation.
- ✓ Mécanismes pour prévenir les conflits d'intérêts.
- ✓ Processus d'appel et de gestion des plaintes.



Des questions?



*Nous remercions AAC pour son soutien
et son financement lors du développement
du programme.*



Agriculture and
Agri-Food Canada

Agriculture et
Agroalimentaire Canada

Canada 



Pour nous joindre

Programme CanadaGAP

245, place Menten

Bureau 312

Ottawa (Ontario) K2H 9E8

Canada

Tél. : 613-829-4711

Télec. : 613-829-9379

Courriel : info@canadagap.ca

Internet : www.canadagap.ca

