

**Commission sur l'avenir de l'agriculture et de  
l'agroalimentaire québécois**

**MÉMOIRE**

**AUDIENCE PROVINCIALE DE QUÉBEC**

**Le Bureau de normalisation du Québec :  
une expertise au soutien de l'agriculture et de l'agroalimentaire du Québec**

**Par :**

**le BUREAU DE NORMALISATION DU QUÉBEC (BNQ)**



**Directeur du BNQ**

---

Jacques Girard, ing.

**Conseillère en développement des affaires**

Rédigé par :

---

Marie-Claude Drouin, avocate, MBA.

En collaboration avec : Christian Tardif, Jean Rousseau, Jacques Blanchet, Sylvain Allard,  
Dominique Lapointe, Andréanne Bilodeau, Christine Dupuis,  
Isabelle Landry, Jocelyn Lavoie, Suzanne Fontaine

21 juin 2007



## TABLE DES MATIÈRES

Sommaire des recommandations du BNQ.....	3
1 Introduction .....	4
1.1 Le Bureau de normalisation du Québec (BNQ).....	4
1.2 Expertise du BNQ et principales réalisations dans le domaine de l’agriculture.....	5
1.3 Objectifs du mémoire.....	6
2 La distribution des produits alimentaires.....	6
2.1 Les appellations réservées.....	6
2.2 Les marques de certification .....	6
3 Le commerce extérieur de produits agricoles et agroalimentaires.....	8
4 L’agriculture, l’agroalimentaire et l’environnement.....	9
5 Le développement des ressources humaines.....	11
6 Conclusion .....	11
ANNEXE A .....	12
ANNEXE B .....	18
ANNEXE C .....	19

## Sommaire des recommandations du BNQ

- **La distribution des produits alimentaires**
  - Mettre en vigueur le règlement devant définir les modalités de l'application de la Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants dans les meilleurs délais
  - Promouvoir des programmes de certification basés sur des processus crédibles qui s'appuient sur des bases reconnues, uniformes et vérifiées
  
- **Le commerce extérieur de produits agricoles et agroalimentaires**
  - Promouvoir l'implantation et la certification des normes HACCP et ISO 22000
  
- **L'agriculture, l'agroalimentaire et l'environnement**
  - Promouvoir, auprès du milieu agricole, l'utilisation d'amendement de sols certifiés
  - Encourager les initiatives des secteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire permettant de transiger des crédits de carbone sur les marchés OTC (*over the counter*) ou CCX (Bourse de Chicago)
  - Encourager la vérification d'inventaire des GES produits par les entreprises dans le but éventuel de compenser les émissions découlant de leurs activités
  
- **Le développement des ressources humaines**
  - Favoriser la mise en place de programmes de certification de compétences pour les professionnels travaillant dans les milieux non couverts par les ordres professionnels

## 1 Introduction

### 1.1 Le Bureau de normalisation du Québec (BNQ)

Le BNQ a été créé par le gouvernement du Québec en 1961 et, depuis 1990, il est une direction du Centre de recherche industrielle du Québec (CRIQ). Par le décret 1601-88 du 19 octobre 1988, le gouvernement du Québec reconnaît le BNQ comme l'organisme central de normalisation, de certification et de diffusion d'information sur les normes et comme porte-parole du Québec auprès du Conseil canadien des normes (CCN) ou de tout autre organisme de normalisation.

Le BNQ a pour mission d'agir comme partenaire des milieux d'affaires, industriels, sociaux et réglementaires dans le secteur de la normalisation et de la qualité des produits, des systèmes et des services.

Le Bureau de normalisation du Québec (BNQ) est un organisme membre du système national de normes du Canada (SNN) et exerce ses activités dans :

- l'élaboration de normes et de documents normatifs;
- l'évaluation de la conformité

(ce service englobe les activités de certification de produits, de processus et de services, d'enregistrement de systèmes de gestion (qualité, environnement, santé et sécurité au travail et salubrité alimentaire) et d'évaluation des laboratoires d'analyses aux fins d'accréditation par le CCN dans le cadre du Programme d'accréditation des laboratoires – Canada [PALCAN]).

Le BNQ est le seul organisme québécois détenant des accréditations du CCN à la fois en élaboration de normes, en certification de produits et de services, et en certification de systèmes (enregistrement de systèmes). Ces accréditations de calibre international constituent un gage de conformité avec les règles de l'Organisation internationale de normalisation (ISO) et de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). De plus, elles facilitent la reconnaissance des produits de sa clientèle tant sur les marchés intérieurs qu'extérieurs.

Le BNQ exerce ses activités dans un grand nombre de secteurs, notamment ceux de l'environnement, du développement durable, des forêts, de la construction, des travaux publics, de la santé et de la sécurité, du tourisme, de l'agriculture, de l'agroalimentaire et des services. Il compte sur une équipe de plus de 50 employés et 70 sous-traitants, et est appuyé par près de 700 bénévoles (membres de divers comités) et par la structure administrative et de soutien du CRIQ.

## 1.2 Expertise du BNQ et principales réalisations dans le domaine de l'agriculture

En matière d'élaboration de normes, le processus du BNQ permet d'établir des exigences de performance pour définir notamment la qualité, la sécurité et l'aptitude à l'emploi de produits, de processus ou de services dans un contexte de développement économique. L'approche distinctive du BNQ à cet égard est d'assurer un consensus entre toutes les parties concernées en ce qui a trait au contenu de la norme. Ainsi, lors de l'élaboration d'une norme, le BNQ sollicite la participation de tout groupement d'intérêt d'un secteur donné (industriels, utilisateurs, groupes sociaux, gouvernements, experts, etc.) afin de définir les règles techniques reconnues (« règles de l'art ») dans le domaine d'activité visé par la norme.

Les normes du BNQ sont à priori d'application volontaire, mais peuvent être recensées dans la réglementation. Elles répondent à des règles strictes d'élaboration reconnues selon les meilleurs standards internationaux en la matière. Les processus du BNQ sont étroitement surveillés par le Conseil canadien des normes, organisme duquel il détient ses accréditations.

Les normes élaborées sous l'égide du BNQ font l'objet d'une enquête publique de façon à élargir la base d'examen. Elles peuvent faire l'objet de modificatifs et d'erratas en cours de route selon les besoins (processus qui nécessite de 2 à 4 mois) et sont révisées tous les 5 ans<sup>1</sup>.

Une fois la norme élaborée, il est possible de vérifier la mise en œuvre de ses exigences au moyen d'une vérification de conformité de tierce partie (certification). En matière de certification par un tiers impartial, l'approche du BNQ vise à attester qu'un produit, qu'un processus, qu'un service ou qu'un système de gestion mis en place par une entreprise ou un organisme respectent de façon continue les exigences des normes qui les concernent. Ces évaluations ne sont pas uniquement limitées aux normes consensuelles et peuvent également être réalisées en fonction de lois, de règlements, de spécifications techniques, de devis ou de tout autre document dictant des exigences. Les différentes accréditations et reconnaissances détenues par le BNQ garantissent à ses clients que les mandats qu'ils lui confient sont reconnus aux fins des échanges commerciaux nationaux et internationaux et sont réalisés dans le cadre d'une structure fiable de décision.

L'expertise d'élaboration de normes et de certification du BNQ a été particulièrement mise à contribution dans le domaine de l'agriculture à la suite de besoins manifestés par le milieu, notamment, dans les domaines du porc, du veau de grain, du veau de lait et du sirop d'érable. Les derniers programmes en liste sont le programme de certification pour les services de drainage agricole souterrain et le programme de certification pour le contrôle optimal de salubrité dans la production d'œufs de consommation (publication prévue en juillet 2007).

Le BNQ compte sur des ressources internes compétentes et sur un réseau dynamique de partenaires externes qualifiés pour satisfaire un niveau d'activités en augmentation dans ce domaine. Les échanges avec ses partenaires gouvernementaux principaux, soit le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), le ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs (MDDEP), l'Agence canadienne

---

1. Le processus détaillé d'élaboration d'une norme est présenté dans l'annexe A.

d'inspection des aliments (ACIA) ainsi qu'avec les associations regroupant ses principaux clients, contribuent à tenir le BNQ à jour sur les besoins en constante évolution de ses clients.

### **1.3 Objectifs du mémoire**

En tant qu'organisme de normalisation du gouvernement du Québec, il nous apparaît essentiel de transmettre à la commission nos commentaires concernant l'utilité de la normalisation au soutien de l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire, ainsi que les nouvelles tendances en cette matière. Nos commentaires sont présentés en quatre volets :

- la distribution des produits alimentaires;
- le commerce extérieur de produits agricoles et agroalimentaires;
- l'agriculture, l'agroalimentaire et l'environnement;
- le développement des ressources humaines.

## **2 La distribution des produits alimentaires**

### **2.1 Les appellations réservées**

Depuis le début des consultations publiques, bon nombre de participants sont d'avis qu'une bonne partie du succès de la mise en marché des produits alimentaires passe par la mise en avant-scène des produits québécois et des régions. Plusieurs moyens ont été suggérés : programmes d'identification des aliments du Québec, promotion des achats locaux et régionaux, promotion de l'agriculture familiale, etc.

Les appellations réservées qui seront délivrées au terme de la Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants sont certes d'excellents moyens pour mettre en valeur les produits québécois auprès des consommateurs. Le BNQ est l'organisme qui a été mandaté pour réaliser le premier cas pilote qui vise à reconnaître l'agneau de Charlevoix en tant qu'indication géographique protégée (IGP), la première appellation réservée de cette catégorie. Toutefois, à cause de toutes sortes de délai dans la mise en application de la loi, le produit ne peut être à ce jour reconnu comme appellation réservée.

À la lumière de son expérience, le BNQ est d'avis qu'il existe un potentiel certain de développement d'appellations réservées au Québec pour des produits de niche. Il apparaît donc impératif pour le BNQ que le règlement devant définir les modalités de l'application de cette nouvelle loi soit publié et mis en vigueur le plus rapidement possible.

### **2.2 Les marques de certification**

Parallèlement aux appellations réservées, le BNQ désire attirer l'attention de la commission sur le développement de marques de certification comme stratégie de commercialisation. En raison de leur caractère novateur deux exemples méritent d'être soulignés, soit la marque de

certification Savoir-faire Île d'Orléans et la marque de certification de l'Association québécoise des allergies alimentaires.

**Savoir-faire Île d'Orléans** — Le projet de marque de certification Savoir-faire Île d'Orléans (voir la marque de certification dans l'annexe B) est l'aboutissement d'une réflexion sur la façon de protéger le nom du territoire de l'île d'Orléans, de faire la promotion des produits de l'île et de distinguer les produits qui ont véritablement été produits sur le territoire de l'île (produits agricoles, produits agroalimentaires transformés et produits d'artisanat). Plus précisément, cette marque de certification est un outil de mise en marché crédible vis-à-vis des consommateurs qui pourront avoir l'assurance que les produits portant la marque de certification répondront non seulement à des exigences sur l'origine des produits et des ingrédients, mais aussi à des exigences sur la traçabilité, la salubrité et l'étiquetage.

Dans le but d'assurer l'utilisation des meilleures pratiques en matière de certification et de bénéficier d'une structure administrative existante et entièrement dédiée à ce type d'expertise, les promoteurs de cette marque ont approché le BNQ. Au terme de l'entente conclue, le BNQ verra à l'écriture des cahiers des charges et des protocoles de certification nécessaires au programme de certification, afin d'assurer la rédaction d'exigences cohérentes, claires et vérifiables. Une fois le programme mis en place, le BNQ prendra en charge le processus de certification selon les meilleurs standards internationaux en la matière, assurant ainsi une certification de tierce partie neutre et impartiale. Le contrôle rigoureux des exigences des cahiers des charges par des inspections sur le terrain et la surveillance de la marque de certification face à l'usurpation de nom font partie des services offerts par le BNQ.

**Association québécoise des allergies alimentaires** — Afin de répondre aux besoins de l'industrie alimentaire et des personnes allergiques, l'Association québécoise des allergies alimentaires (AQAA) a développé, en collaboration avec le BNQ, les scientifiques et les experts de différents organismes spécialisés en sécurité des aliments (MAPAQ, ACIA, Santé Canada), un programme de certification d'aliments transformés avec contrôle optimal d'allergènes.

Ce programme de certification permet aux gens souffrant d'allergies de consommer avec confiance les produits certifiés et portant un des logos présentés dans l'annexe C. Les allergènes actuellement ciblés sont les arachides, les amandes, le lait ou les œufs, ainsi que leurs dérivés. Il s'agit du premier programme de certification de tierce partie mis en place dans le monde pour des produits alimentaires sans allergènes; les autres logos de ce genre étant plus couramment des autodéclarations faites par les fabricants de produits eux-mêmes. Les exigences du programme sont rigoureuses et structurées. Elles sont mises à jour suivant le développement et l'évolution des connaissances dans le domaine du contrôle des allergènes dans l'industrie de la transformation alimentaire. Il importe de noter que le programme de certification ne remplace pas les lois et les règlements québécois et canadiens, mais les complète et les renforce pour un meilleur contrôle des allergènes.

Le programme de certification de produits de l'AQAA est fort novateur, puisqu'il permet de distinguer un produit de niche par l'apposition d'une marque de certification sur le produit

tout en assurant la sécurité alimentaire par le contrôle du système de gestion de la production. Pour le BNQ, il s'agit sans aucun doute d'un modèle à reproduire dans d'autres secteurs de la production alimentaire.

**Constat** — Le développement de marques de certification est un moyen de commercialisation de plus en plus utilisé pour mousser les ventes de produits alimentaires. Cependant, le BNQ désire attirer l'attention de la commission sur le fait que la mise en place d'un programme de certification sérieux nécessite des connaissances particulières et une structure de décision fiable. Un système de certification crédible repose tout d'abord sur un cahier des charges reconnu et rédigé en des termes clairs, mesurables et vérifiables; viennent ensuite l'évaluation neutre et impartiale et la surveillance du procédé de production ou de fabrication et du système qualité de l'entreprise. Cette évaluation neutre et impartiale suppose une dissociation nette entre les fournisseurs de produits et le certificateur. Aussi, la certification par un tiers indépendant ne peut être faite sur la base seule d'une vérification documentaire et se distingue de l'autodéclaration qui, elle, s'appuie sur la déclaration du fournisseur quant à la conformité de son produit.

Conséquemment, le BNQ est d'avis que, pour assurer la pérennité et la reconnaissance des programmes de certification, il importe de promouvoir des programmes basés sur des processus crédibles qui s'appuient sur des bases reconnues, uniformes et vérifiées. En utilisant l'expertise et la structure administrative du BNQ déjà en place pour ce faire, de tels programmes favoriseront une meilleure efficacité des ressources publiques en évitant de dupliquer des structures, souvent vouées à l'échec faute de connaissances, de moyens ou de ressources récurrentes. De plus, la centralisation de l'expertise de normalisation et de certification permettrait de réduire le phénomène de la multiplication des sceaux, phénomène qui a pour effet de créer de la confusion chez le consommateur.

### 3 Le commerce extérieur de produits agricoles et agroalimentaires

Depuis février 2001, le BNQ est l'organisme reconnu par le MAPAQ comme guichet unique à titre d'organisme de certification de systèmes HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) et d'organisme d'élaboration de normes et de programmes de salubrité alimentaire. Le partenariat MAPAQ-BNQ s'inscrit dans la stratégie québécoise de reconnaissance gouvernementale des programmes HACCP et offre à l'industrie alimentaire québécoise un modèle de reconnaissance, maintenant imité par l'Ontario. En alliant leurs expertises et leurs forces, le MAPAQ et le BNQ fournissent l'infrastructure nécessaire pour rendre disponible aux entreprises du Québec une reconnaissance gouvernementale crédible, de portée québécoise, canadienne et internationale.

Le BNQ participe aux comités gouvernementaux ou du milieu qui interviennent en sécurité alimentaire et HACCP, en traçabilité et dans d'autres sujets d'actualité du domaine. Le BNQ siège également au comité canadien et au comité international de la norme ISO 22000 *Systèmes de management de la sécurité des produits alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire* publiée le 1<sup>er</sup> septembre 2005. Cette nouvelle

norme de portée internationale s'appuie sur les principes HACCP. Elle a été élaborée dans un souci de mettre en place une approche mondiale plus « harmonisée » et « auditable » dans un contexte de multiplication des programmes HACCP locaux, nationaux ou privés. La participation du BNQ à ces différents comités de la norme ISO 22000 lui permet d'exercer une veille sur l'élaboration des normes internationales en sécurité alimentaire et d'en faire ainsi bénéficier le Québec.

Le BNQ compte actuellement une vingtaine d'entreprises certifiées HACCP et prévoit en reconnaître une douzaine d'autres en 2007-2008. La délivrance des premiers certificats ISO 22000 est prévue pour la fin de 2007. Le BNQ offre aussi des sessions de formation sur la norme ISO 22000. À ce jour, plus de 500 personnes et groupes ont participé aux différentes formations.

Considérés parmi les outils les plus efficaces dans la gestion et le contrôle des dangers alimentaires, les systèmes HACCP et la norme ISO 22000 sont des méthodes qui ne cessent de gagner en popularité auprès des organismes intervenant dans le domaine alimentaire. Le BNQ est d'avis que, pour maintenir ou accroître la position des entreprises québécoises sur les marchés locaux et internationaux, l'implantation et la certification des normes HACCP et ISO 22000 demeurent incontournables. Des initiatives d'encouragement par l'État allant en ce sens seraient bénéfiques à plusieurs niveaux :

- réduction des risques et, conséquemment, des événements où la sécurité alimentaire est compromise;
- aide aux entreprises pour consolider leur marché local et national en répondant aux exigences des marchés de distribution;
- aide aux entreprises pour satisfaire les exigences de leurs clients étrangers (ces systèmes de gestion sont de plus en plus demandés lors d'exportation de produits);
- assurance d'une plus grande responsabilisation de chaque intervenant de la chaîne alimentaire, pouvant alléger le travail d'inspection de l'État.

#### **4 L'agriculture, l'agroalimentaire et l'environnement**

En matière d'environnement, le BNQ est particulièrement actif. Outre l'enregistrement de systèmes de gestion environnemental basé sur la série de normes ISO 14000, le BNQ veille également à l'élaboration de différentes normes qui viennent soutenir les objectifs environnementaux des secteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire.

À ce titre, le BNQ a élaboré une série de normes portant sur la qualité des amendements de sol, précisant notamment les exigences en matière d'innocuité et de salubrité. Il s'agit des normes sur les composts, la pierre à chaux naturelle, les biosolides municipaux granulés et les amendements calciques et magnésiens provenant de procédés industriels. Cette série de normes a été élaborée de concert avec les gens du milieu, dont des représentants du MDDEP,

du MAPAQ, de l'UPA, de l'ACIA et de l'industrie. Ces normes sont référencées dans différents règlements et documents administratifs du MDDEP et servent à soutenir les efforts du gouvernement en matière d'allègement réglementaire et administratif.

Concrètement, le certificat de conformité du produit délivré par le BNQ exempte l'agriculteur de faire une demande de certificat d'autorisation pour utiliser ces amendements sur ses terres, allégeant ainsi son travail. L'utilisation de tels programmes de certification amène aussi la confiance du public, puisque les normes sont élaborées dans le cadre d'un processus consensuel et que les produits sont certifiés par un tiers indépendant fonctionnant dans un système reconnu internationalement.

Ces programmes de certification favorisent aussi une meilleure utilisation des ressources de l'État, puisque les responsables de l'application des programmes peuvent s'appuyer en toute confiance sur les décisions de certification du BNQ. Ce sont également des programmes de type « utilisateur/payeur », puisque les coûts liés à la certification sont assumés par le fabricant et l'utilisateur et non par les deniers publics. Pour toutes ces raisons, le BNQ est d'avis qu'il serait avantageux pour le milieu agricole de promouvoir l'utilisation de produits certifiés.

L'expertise de certification du BNQ l'a amené récemment à effectuer des vérifications de projets de diminution de gaz à effet de serre (GES), notamment dans les domaines de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Ces projets sont inscrits au registre canadien de GES et, de ce fait, participent à l'effort national de réduction.

La vérification de ces projets permet notamment à leurs promoteurs de transiger des crédits de carbone sur les marchés OTC (*over the counter*) ou CCX (Bourse de Chicago) leur apportant ainsi des revenus. Dans un projet du secteur agricole où le BNQ a agi à titre de vérificateur, les revenus générés par la vente des crédits de carbone ont permis aux initiateurs de financer largement l'achat de la technologie qui était à la base de la réduction de GES.

La vérification de GES permet aussi la vérification d'inventaire des GES produits par une entreprise dans le but éventuel, pour cette dernière, de voir à compenser les émissions découlant de ses activités. Dans ce type d'initiative, il est intéressant de citer l'exemple de l'entreprise québécoise Plat du chef qui s'est vu reconnaître en février 2007 par le Registre défi-climat canadien des GES le titre d'entreprise carboneutre, selon les plus hauts standards de ce registre canadien.

Sur la base de ces deux exemples probants, le BNQ croit que, en encourageant de telles initiatives, il est tout à fait possible pour les secteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire de participer à l'effort collectif pour contrer les changements climatiques tout en tirant profit des initiatives mises de l'avant.

## **5 Le développement des ressources humaines**

Les domaines de l'agriculture et de l'agroalimentaire n'échappent pas au problème de plus en plus présent dans notre société de pénurie de mains-d'œuvre compétentes.

Une nouvelle tendance mondiale dans le domaine de la certification pourrait être une stratégie fort intéressante pour assurer aux entreprises agricoles et agroalimentaires du personnel qualifié et des services de qualité : la certification de compétences. La certification de compétence telle qu'elle est pratiquée par les organismes de certification, comme le BNQ, consiste à évaluer et à reconnaître formellement les aptitudes nécessaires à l'exercice d'une activité professionnelle non couverte par les ordres professionnels. Cette reconnaissance de conformité est basée sur un référentiel de compétences élaboré et validé par un comité de normalisation. Un référentiel de compétences est un ensemble d'exigences décrivant les ressources d'une personne (connaissances, savoirs, capacités, qualités personnelles, etc.) dont la mobilisation permet l'exercice d'une activité performante en regard des résultats attendus par le destinataire.

À ce jour, le BNQ a mis en place une certification de personnes sur la base du Programme de certification BNQ 9800-010 pour les cuisiniers, les pâtisseries, les chefs cuisiniers et les chefs pâtisseries.

Au BNQ, nous croyons que la certification de compétences pourrait être fort utile pour qualifier des consultants offrant des services de conseil de manière à rassurer les clients sur leur compétence à réaliser le travail.

## **6 Conclusion**

À l'heure où la société québécoise cherche de nouvelles façons de faire à moindre coût, nous sommes convaincus qu'une meilleure connaissance et utilisation des services du BNQ en matière de normalisation et de certification peut répondre à ses préoccupations. La normalisation est une avenue actuelle qui s'inscrit avantageusement dans les solutions à mettre de l'avant pour soutenir l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois. Elle est porteuse de solutions simples, établies par le consensus des parties concernées et réalisables dans les limites de la capacité financière des parties intéressées.

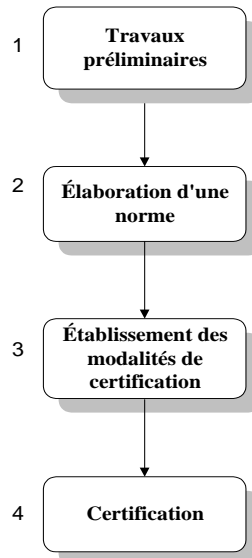
Le BNQ désire assurer la commission de même que le gouvernement du Québec que sa contribution lui est garantie dans la mesure de son expertise pour réaliser les défis posés. Parmi les facteurs qui nous motivent en ce sens, il importe de noter nos champs d'expertise et d'intervention variés, notre position stratégique en matière de normalisation et de certification tant au niveau national qu'international, notre reconnaissance exclusive par le MAPAQ pour les systèmes HACCP au Québec, les activités de partenariats que nous entretenons avec l'ACIA et la représentation de nos clients des domaines de l'agriculture et de l'agroalimentaire.

**ANNEXE A**

**ÉTABLISSEMENT D'UN PROGRAMME DE CERTIFICATION**

## ANNEXE A ÉTABLISSEMENT D'UN PROGRAMME DE CERTIFICATION

Pour l'établissement d'un programme de certification permettant de procéder à la certification proprement dite de produits ou de services, le BNQ doit réaliser les étapes sommairement décrites dans la figure 1.

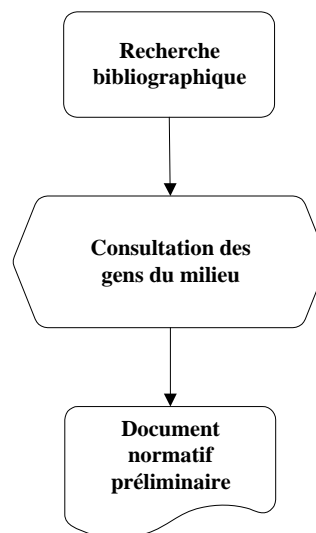


**FIGURE 1 – ÉTABLISSEMENT D'UN PROGRAMME DE CERTIFICATION**

Ces différentes étapes ont pour objet de remplir les fonctions qui suivent :

### **1 Travaux préliminaires**

Les travaux préliminaires ont pour but d'en arriver à préparer une version préliminaire du projet de norme qui servira de base aux discussions ultérieures en comité, suivant le cheminement présenté dans la figure 2.



**FIGURE 2 – TRAVAUX PRÉLIMINAIRES**

- La **recherche bibliographique**, qui doit être assez exhaustive pour couvrir tous les aspects du sujet et avoir une portée internationale, met à profit les banques de données sur les différentes normes internationales et nationales, les publications scientifiques, les revues, les études et les différentes réglementations applicables.
- La **consultation des gens concernés** par l'objet de la norme permet au BNQ de dégager les attentes et les réticences du milieu par rapport au projet de façon à bien encadrer les travaux en comité et à en fixer les limites, selon le contexte. Elle vise donc à rejoindre des représentants, des organismes et des associations concernés, des usagers (par exemple des associations d'usagers) et des représentants ayant un intérêt plus général (par exemple, des autorités de réglementation) et des spécialistes du secteur en particulier.
- Tant la recherche bibliographique que la consultation des gens du milieu permettent au normalisateur d'en arriver à produire une version préliminaire du projet de norme cohérente, qui sera soumise aux membres d'un comité de normalisation. Au moment de la rédaction de ce document normatif préliminaire, le normalisateur met également à profit son expérience du monde de la normalisation, pour produire un document qui soulève l'essentiel des questions à soumettre au comité de normalisation.

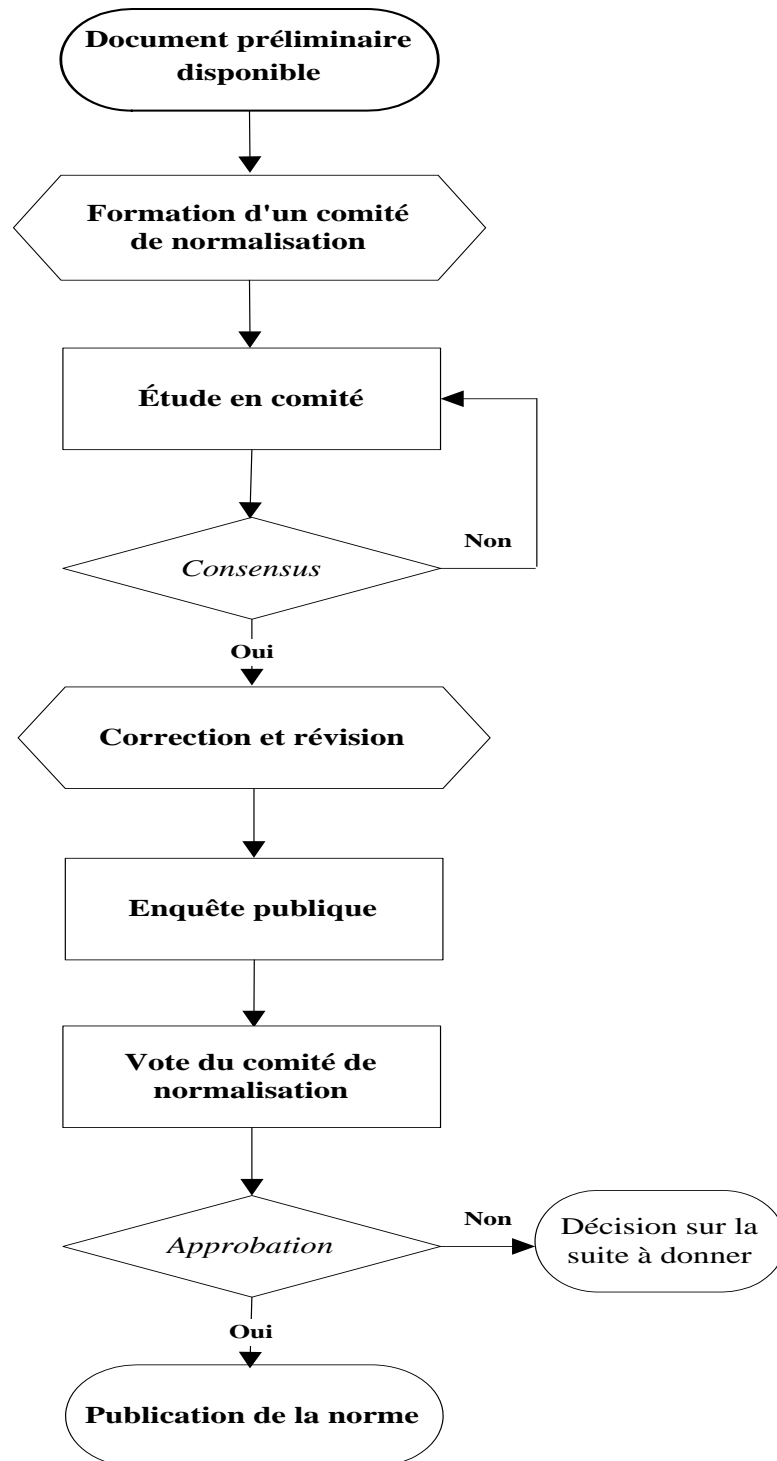
## 2 Élaboration de la norme

Une norme est un document qui énumère des règles, des exigences, des lignes directrices ou des caractéristiques pour des produits, des processus ou des services. L'élaboration de toute norme consensuelle peut procéder selon le cheminement décrit dans la figure 3, dès qu'un document normatif préliminaire est prêt.

- Au moment de la **formation du comité de normalisation** équilibré, le normalisateur voit à réunir un nombre raisonnable de représentants des trois groupes d'intérêt concernés par le sujet de la norme, soit :
  - **entreprises** – des représentants d'industries et d'associations réceptives au sujet et éligibles à la certification;
  - **utilisateurs** – des représentants des individus et des organisations qui ont un intérêt particulier pour les entreprises certifiées, comme des fournisseurs de service et des compagnies d'assurance, ou qui sont appelés à bénéficier et à rechercher les entreprises certifiées, notamment des groupes d'employés (syndicats ou autres), des groupes professionnels (techniciens, ouvriers spécialisés, ingénieurs, comptables, etc.) et des représentants des consommateurs.
  - **intérêt général** – des représentants de groupes ne faisant pas partie des deux premiers groupes d'intérêt comme les gouvernements, les autorités de réglementation, des spécialistes et des établissements d'enseignement ou de recherche.
- Le normalisateur enclenche ensuite l'étape de l'**étude en comité**, étape qui consiste, par le biais de réunions de travail, à établir des consensus des membres sur le contenu de la norme. Le normalisateur doit organiser ces réunions, préparer les avis de convocation et les ordres du jour, participer à titre de secrétaire et d'animateur aux réunions, apporter les correctifs et mettre en forme le projet de norme de façon à refléter l'état des consensus auxquels parviennent les membres du comité de normalisation et rédiger les procès-verbaux des réunions. Le nombre de réunions nécessaires pour terminer une norme dépend de l'ampleur des travaux à réaliser et de l'obtention du consensus par les membres du comité de normalisation.

- La **correction et la révision linguistiques**, effectuées par le BNQ, vise à s'assurer que le projet de norme qui a fait l'objet d'un consensus au sein du comité de normalisation est suffisamment précis et bien écrit et que les exigences sont exprimées sans ambiguïtés. En effet, bien que ce soit le comité de normalisation qui statue sur le contenu technique du document normatif, le BNQ assume la responsabilité de la présentation du document et de la qualité de la langue. La **revue interne** effectuée par le responsable qualité du BNQ, par un agent de certification et par un autre normalisateur, permet de s'assurer que les exigences sont formulées dans un langage normatif clair prêtant à la certification.
- L'**enquête publique** a pour objectif de vérifier auprès du milieu concerné l'acceptabilité de la norme proposée. Le document ayant fait l'objet d'un consensus, ayant été soumis à une revue interne et dont la correction et la révision linguistiques sont terminées, est envoyé aux divers organismes et personnes concernés par le sujet qui souhaitent le commenter. Le but est de recueillir leurs commentaires et d'élargir le consensus. Au besoin, une réunion du comité permet de parachever le document normatif en répondant de façon adéquate aux préoccupations exprimées par les personnes consultées.
- Ce n'est qu'après un **vote du comité de normalisation** permettant de confirmer l'accord général sur le projet de norme final et une approbation de la part de la direction du BNQ que celui-ci procède à la **publication de la norme**.

Le schéma du processus d'élaboration d'une norme par le Bureau de normalisation du Québec se présente comme suit :



**FIGURE 3 — PROCESSUS D'ÉLABORATION D'UNE NORME CONSENSUELLE**

### **3 Établissement des modalités de certification**

L'établissement des modalités de certification comporte un processus consultatif, qui est généralement similaire à celui décrit pour l'élaboration de la norme, à la différence que le but n'est pas d'obtenir un consensus. En effet, bien que le BNQ souhaite connaître les réactions du milieu par rapport aux modalités envisagées pour la certification et en vérifier l'acceptabilité, il a la responsabilité de s'assurer de la pertinence et de l'applicabilité de ce programme. La notion de vote est donc absente à cette étape. L'établissement de ces modalités de certification se fait généralement par le biais de l'élaboration d'un protocole de certification avec l'aide d'un comité regroupant sensiblement les mêmes personnes que le comité d'élaboration de la norme.

Le protocole de certification est un document qui permet de préciser :

- les étapes et les éléments à fournir au BNQ par l'entreprise qui demande la certification;
- le processus d'évaluation de la demande;
- la façon dont est évaluée l'entreprise qui demande la certification (première visite d'inspection);
- le processus de délivrance du certificat de conformité;
- les conditions de maintien du certificat de conformité.

L'élaboration du protocole de certification peut habituellement être entreprise durant l'étape de l'enquête publique du projet de norme.

### **4 Certification**

L'étape de certification proprement dite est l'aboutissement de l'établissement d'un programme de certification. Chaque entreprise intéressée à obtenir un certificat reconnaissant la conformité de ses pratiques en regard des exigences établies dans la norme devra en faire explicitement la demande auprès du BNQ selon les modalités définies dans le protocole de certification.

**ANNEXE B**

**MARQUE DE CERTIFICATION**

**SAVOIR-FAIRE ÎLE D'ORLÉANS**



## ANNEXE C

### MARQUE DE CERTIFICATION

## ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DES ALLERGIES ALIMENTAIRES



### Contrôle Allergène Certifié



Contrôle Allergène Certifié par le Bureau de normalisation du Québec **BNQ** quant à l'**ABSENCE D'AMANDES**. CAC est une marque de commerce développée par l'Association québécoise des allergies alimentaires. Pour renseignements : [certification-allergies.com](http://certification-allergies.com)



Contrôle Allergène Certifié par le Bureau de normalisation du Québec **BNQ** quant à l'**ABSENCE D'ARACHIDES**. CAC est une marque de commerce développée par l'Association québécoise des allergies alimentaires. Pour renseignements : [certification-allergies.com](http://certification-allergies.com)



Contrôle Allergène Certifié par le Bureau de normalisation du Québec **BNQ** quant à l'**ABSENCE D'ŒUFS**. CAC est une marque de commerce développée par l'Association québécoise des allergies alimentaires. Pour renseignements : [certification-allergies.com](http://certification-allergies.com)



Contrôle Allergène Certifié par le Bureau de normalisation du Québec **BNQ** quant à l'**ABSENCE D'ARACHIDES et D'AMANDES**. CAC est une marque de commerce développée par l'Association québécoise des allergies alimentaires. Pour renseignements : [certification-allergies.com](http://certification-allergies.com)



Contrôle Allergène Certifié par le Bureau de normalisation du Québec **BNQ** quant à l'**ABSENCE de LAIT**. CAC est une marque de commerce développée par l'Association québécoise des allergies alimentaires. Pour renseignements : [certification-allergies.com](http://certification-allergies.com)