



## **Partenariat MAPAQ - BNQ**

### **LE QUÉBEC À L'AVANT-GARDE EN SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

Québec, le 23 février 2001 – Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, monsieur Rémy Trudel, est heureux d'annoncer la signature d'une entente avec le Bureau de normalisation du Québec (BNQ). Ce partenariat s'inscrit dans la stratégie québécoise de reconnaissance gouvernementale des programmes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), positionnant ainsi l'industrie bioalimentaire québécoise comme chef de file en Amérique du Nord. En effet, le Québec sera le premier à instaurer un système de certification unique dans toute la chaîne alimentaire, de ces nouvelles normes mondiales visant un meilleur contrôle de la sécurité alimentaire.

L'approche HACCP est basée sur l'identification des dangers, le contrôle et la maîtrise des risques qui y sont associés et ce, afin d'améliorer la qualité des aliments produits. La stratégie québécoise vise l'implantation de cette approche de la ferme à la table.

Les systèmes HACCP sont en voie de devenir la référence mondiale du commerce, en supportant les exigences entre fournisseurs et acheteurs pour les produits alimentaires. Il s'agit d'une référence incontournable pour maintenir la réputation du Québec comme fournisseur d'aliments de qualité supérieure sur les marchés locaux ou étrangers.

Le ministère a identifié le BNQ comme guichet unique pour l'élaboration de normes et la certification de systèmes HACCP. Le choix du ministère s'est porté sur le BNQ, notamment en raison des accréditations qu'il a obtenus du Conseil canadien des normes. Au cours des dernières années, le BNQ a développé un programme de certification de systèmes HACCP en collaboration avec ses partenaires de l'industrie agroalimentaire du Québec.

" En alliant leurs expertises et leurs forces, le MAPAQ et le BNQ fournissent l'infrastructure nécessaire pour offrir aux entreprises du Québec une attestation et une reconnaissance de portée nationale et internationale ", a déclaré le ministre.

"L'initiative du MAPAQ, vient soutenir les efforts déployés par l'industrie pour lui assurer une reconnaissance gouvernementale. Le BNQ est heureux de s'associer à cette première entente qui vient confirmer son intérêt et son rôle de premier plan dans les activités de certification du secteur agroalimentaire", souligne monsieur Serge Guérin, président-directeur général du Centre de recherche industrielle du Québec (CRIQ).

La mise en place des systèmes HACCP dans toute la chaîne alimentaire constitue un geste de plus permettant d'offrir au consommateur québécois des aliments sains de qualité supérieure.

" Cette approche positionne les produits du Québec parmi les meilleurs au monde en regard des standards nationaux et internationaux ", a conclu monsieur Trudel.

- 30 -

Information : Martine Dubuc

Christine Dupuis

Directrice

Gestionnaire du programme

Direction de l'appui à l'inspection des de certification HACCP

aliments du MAPAQ

Bureau de normalisation du Québec

Téléphone : 1 800 463-5023

Téléphone : 1 877 234-2227

Site Internet : [www.agr.qc.ca](http://www.agr.qc.ca)

Courriel : [bnqes@criq.qc.ca](mailto:bnqes@criq.qc.ca)