CANNEBERGE ENVIRO CERTIFIÉE

CAHIER DES CHARGES

CEC-Fr-3.0

Version 26 mars 2020

Association des producteurs de canneberges du Québec
859, ancienne rue de l'Église
Notre-Dame-de-Lourdes
Québec, Canada
G0S 1T0
819 385-4242

Tableau A - Mise à jour des versions

Version	Remplace	Date entée en vigueur	Description des modifications

CEC-Fr-3.0	CEC-Fr-2.6	Mars 2020	Exigences en lien avec la production
			• Exigences supprimées :
			  ○ Aucune
			• Exigences modifiées :
			  ○ P.1.1, P.1.3; P.4.1; P.5.3
			• Exigences ajoutées :
			  ○ P.4.9; P.4.10; P.4.11; P.4.12; P.4.13; P.5.5; P.6.1; P.6.2; P.6.3, P.6.4; P.6.5, G.11
			Exigences en lien avec le conditionnement
			• Exigences supprimées :
			  ○ Aucune
			• Exigences modifiées :
			  ○ Aucune
			• Exigences ajoutées :
			  ○ C.19
			Exigences en lien avec la transformation
			  ○ Aucune modification

Ce cahier des charges appartient à l'Association des producteurs de canneberges du Québec (APCQ). Les droits d'auteurs sont strictement réservés. Aucune partie de ce document ne peut être reproduite ou transmise sous aucune forme ou par quelque moyen électronique ou mécanique que ce soit, par photocopie, enregistrement ou par quelque forme d'entreposage d'information ou système de recouvrement, sans l'autorisation écrite de l'APCQ. Les contrevenants sont passibles de poursuites.

Présentation de l'APCQ

L'Association des producteurs de canneberges du Québec (APCQ) existe depuis 1994. Elle regroupe tous les producteurs de canneberges du Québec et agit à titre de porte-parole et d'interlocuteur privilégié des producteurs. L'association soutient l'innovation, participe aux travaux de recherche et favorise le développement de la filière. Elle voit au déploiement de l'industrie et à inscrire son action dans une perspective de développement durable.

Dans un souci d'excellence et avec la volonté d'accompagner les producteurs de canneberge du Québec dans l'adoption de méthodes culturales avant-gardistes, en avril 2008, l'APCQ a intégré à son plan stratégique de développement de l'industrie de la canneberge la création d'un cahier des charges menant à une certification. Avec cet élément important pour le développement de la canneberge au Québec, la filière canneberge priorise une approche proactive et transparente vis-à-vis de la population et des autorités qui légifèrent. Cette approche permet de professionnaliser l'industrie en intégrant des exigences qui vont au-delà des lois et règlements en vigueur. Le lancement de cette certification tombe bien puisque les Nations Unies ont proclamé 2010 *Année internationale de la biodiversité*.

Table des matières

1. Introduction 7
2. Dispositions générales 9
3. Attributs et avantages des canneberges certifiées 14
4. Glossaire 17
5. Utilisation du logo et de la marque de certification 19
6. Gestion de la certification 20
7. Les exigences du cahier des charges Canneberge enviro certifiée 23
8. Plan de contrôle 29
9. Arrimage et concordance avec d'autres programmes de certification 36
10. Bibliographie 36

Liste des tableaux

Tableau A - Mise à jour des versions 3
Tableau B - Éléments gérés par la certification canneberge 16
Tableau C - Étapes d'adhésion et de renouvellement de la certification 22
Tableau D - Catégories d'exigences applicables pour l'élaboration de produits certifiés 23
Tableau E - Exigences spécifiques production 25
Tableau F - Exigences spécifiques au conditionnement des canneberges 27
Tableau G - Exigences spécifiques à la transformation 28
Tableau H - Exigences générales 28
Tableau I - Éléments du plan de contrôle 30

Liste des figures

Figure A - Étapes de production de la canneberge 13
Figure B - La certification Canneberge enviro certifiée englobe quatre grands thèmes 14
Figure C - Les différents niveaux de contrôle entre le fruit et le consommateur 29
Figure D - Processus de certification 35

1. Introduction

Le Québec fait bonne figure en matière de production de canneberges. Troisième producteur mondial de canneberges conventionnelles et premier producteur mondial de canneberges biologiques, le secteur québécois de la canneberge se positionne très bien. À l'échelle locale, la région du Centre-du-Québec est nettement favorisée puisqu'elle représente 80 % des producteurs et 90 % des superficies en culture.

Les systèmes de production de la canneberge se sont beaucoup améliorés au cours de la dernière décennie. Plusieurs producteurs ont développé des méthodes culturales avant-gardistes assurant une amélioration de la productivité et une saine gestion des aspects environnementaux et des éléments liés à la salubrité alimentaire.

L'élaboration d'une certification permet de faire reconnaître ces efforts à leur juste valeur. L'implantation du cahier des charges dans les cannebergières favorise la professionnalisation de la production en assurant que tous les producteurs atteignent des niveaux d'excellence et intègrent un mode de production répondant à des standards précis. Le développement de la filière canneberge prend un nouvel essor avec la mise en place de ce système de contrôle qualité. De plus, cette certification procure un outil de communication efficace entre les entreprises, les acheteurs et les consommateurs, attestant que la filière canneberge intègre une production responsable, à la fois soucieuse de minimiser les impacts sur l'environnement et de satisfaire à des standards élevés en matière de salubrité et d'exigences sociétales.

La certification par une tierce partie indépendante à toutes les étapes de la production, du conditionnement et de la transformation de la canneberge atteste la qualité des produits. L'obtention du certificat de conformité permet aux producteurs, aux conditionneurs et aux transformateurs d'apposer le logo de la certification sur les produits lors de la commercialisation afin de faire reconnaître leur valeur ajoutée.

Le cahier des charges favorise la production d'un fruit de qualité supérieure et garantit une qualité constante. Il intègre une approche globale de la gestion des aspects environnementaux, sociétaux et des éléments liés à la salubrité des aliments et assure une traçabilité complète des produits. L'implantation du cahier des charges par les entreprises constitue un pas de plus vers l'atteinte de niveaux d'excellence et offre une reconnaissance aux entreprises proactives qui se sont déjà engagées dans cette direction.

Ce cahier des charges et les outils qui permettent son implantation et sa gestion ont été créés pour l'APCQ par l'entreprise SolÉco. La mise à contribution d'instances gouvernementales du ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs (MDDEP) et du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), de producteurs, de conditionneurs et de transformateurs de canneberges ainsi que du Club environnemental et technique atocas Québec à toutes les étapes de l'élaboration du cahier des charges témoigne de la transparence de l'APCQ et de sa volonté de répondre aux plus hauts standards tout en tenant compte des réalités du milieu.

L'APCQ révise le cahier des charges annuellement et produit les mises à jour pertinentes au besoin. Toutes les personnes souhaitant émettre des commentaires ou proposer des modifications sont invitées à communiquer avec l'APCQ.

Le présent cahier des charges repose sur cinq principes directeurs :

1. les **exigences** établies;
2. le **contrôle de la conformité** : formation du personnel, engagements des dirigeants de l'entreprise et mesures adoptées pour satisfaire aux exigences définies dans ce cahier des charges;
3. la **notoriété** de l'organisme certificateur effectuant le contrôle de conformité;
4. la **traçabilité** qui permet de retracer l'origine et l'historique du produit;
5. l'usage d'une **marque de certification et d'un logo** qui attestent, sur les produits, que ceux-ci satisfont aux exigences du cahier des charges.

Note : *Dans ce cahier des charges, le genre masculin est utilisé comme générique, dans le seul but de ne pas alourdir le texte*.

2. Dispositions générales

Le bon fonctionnement de la certification repose sur plusieurs facteurs, tels que les lois et règlements, le cadre juridique, la responsabilité et la confidentialité du cahier des charges.

2.1. Lois et règlements

Les producteurs, les conditionneurs et les transformateurs de canneberge sont assujettis à plusieurs lois, règlements et autres textes de juridiction fédérale, provinciale ou municipale qu'ils doivent respecter en tout temps. Chaque personne et chaque entreprise concernée doivent se tenir informées des lois et règlements qui s'appliquent et s'assurer qu'elle les respecte.

2.2. Cadre juridique

L'Association des producteurs de canneberges du Québec (APCQ) est propriétaire des droits et du graphisme de la marque « Canneberge enviro certifiée ». La certification est régie par une entente entre l'entreprise qui détient le certificat (ci-après nommé « détenteur ») et l'association. Cette entente procure les droits d'exploitation et définit les conditions d'utilisation de la marque et du logo Canneberge enviro certifiée. Toute entreprise désireuse d'utiliser la marque de certification ou le logo doit en faire la demande par écrit à l'association. En signant l'entente, les entreprises s'engagent à respecter le présent cahier des charges. Il incombe au détenteur de prouver qu'il respecte les présentes directives avant d'utiliser le logo de la certification sur un produit.

L'APCQ est responsable de mandater l'organisme certificateur (OC) responsable des audits externes et de l'émission des certificats. Tous les détenteurs doivent travailler avec l'OC désigné.

Naturellement, les dispositions légales relatives au commerce des canneberges en vigueur dans le pays de distribution doivent également être respectées. Cette responsabilité incombe aux détenteurs et à eux seuls.

L'APCQ est seule habilitée à éditer et à modifier le présent cahier des charges, y compris ses annexes, qui en font intégralement partie.

2.3. Avis de non-responsabilité

L'APCQ a produit le présent cahier des charges et les documents afférents. L'APCQ ne peut garantir que ces documents abordent tous les risques potentiels ni qu'ils fournissent toutes les mesures nécessaires pour gérer ou éliminer les risques liés à la salubrité des aliments et à la protection de l'environnement ou des travailleurs. Le détenteur est responsable de la gestion des risques en lien avec la réalisation de ces activités.

Le cahier des charges et les documents afférents visent à fournir des instructions générales concernant l'environnement, la salubrité des aliments, les aspects sociétaux et la traçabilité pour la production, le conditionnement et la transformation de produits de la canneberge. Ce matériel ne constitue pas des recommandations ou des avis légaux. Le détenteur doit s'en remettre à un conseiller juridique pour toute question d'ordre légal ou réglementaire.

2.4. Confidentialité

Toute information relative aux détenteurs, y compris tout renseignement sur les produits et procédés, les rapports d'évaluation et la documentation afférente, sera tenue confidentielle. Aucune information ne sera divulguée à des tiers sans le consentement préalable du détenteur.

Ce cahier des charges appartient à l'Association des producteurs de canneberges du Québec (APCQ). Les droits d'auteurs sont strictement réservés. Aucune partie de ce document ne peut être reproduite ou transmise sous aucune forme ou par quelque moyen électronique ou mécanique que ce soit, par photocopie, enregistrement ou par quelque forme d'entreposage d'information ou système de recouvrement, sans l'autorisation écrite de l'Association des producteurs de canneberges du Québec. Les contrevenants pourront être poursuivis.

2.5. Remerciement

L'APCQ tient à remercier le MAPAQ pour son soutien financier à l'élaboration de cette certification par l'entremise du programme Diversification et commercialisation en circuit court en région.

Elle remercie également les personnes suivantes qui ont contribué à la production de ce cahier des charges et des outils afférents.

Conception, réalisation et rédaction

M. Serge Grenier	agronome et directeur technique, SolÉco
M. Michel-H. Goyette	chargé de projet, SolÉco

Membres du comité de travail

M. Rémi Asselin	agronome, producteur, Canneberge des cyprès et administrateur du Club Environnemental et Technique Atocas Québec
M. Patrick Bédard	producteur, Canneberges Québec
M. Sébastien Bélanger	producteur, Atocas Blandford et administrateur de l'Association des producteurs de canneberges du Québec
Mme Mélanie Bellemare	biologiste, Direction de l'analyse et de l'expertise, ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs, Mauricie et Centre-du-Québec
Mme Audrey Coutu	agronome, productrice, Ferme Daniel Coutu
Mme Isabelle Poirier	agronome, MBA, conseillère en développement régional, secteur de la canneberge, MAPAQ – Centre de services de Victoriaville

Comité de révision hiver 2020

Mme Mylène Blier	productrice, Atocas Blandford
M. Simon Bonin	agronome, Fruits d'Or
M. Sam Chauvette	agronome M. Sc., MAPAQ
M. Jean-Pierre Deland	agronome, conseiller pour l'est du Canada, Ocean Spray Cranberries
M. Joseph B. Desrouillères	agronome, CETAQ
M. Claude Grégoire	producteur, Atocas Danclau 2017 inc.
Mme. Sheila Hallé	productrice, Canneberges King inc.
M. Jean-Pierre Leblanc	directeur technique, Canneberges Bieler
M. Jean-François Pelletier	expert conseil et conseiller coopératif, Citadelle
M. Michel Vézina	Producteur, Atocas St-Joseph SENC
Mme Danielle Tremblay	chargée de projets, communications et événements, APCQ
M. Serge Grenier	agronome, SolÉco

Membres d'office

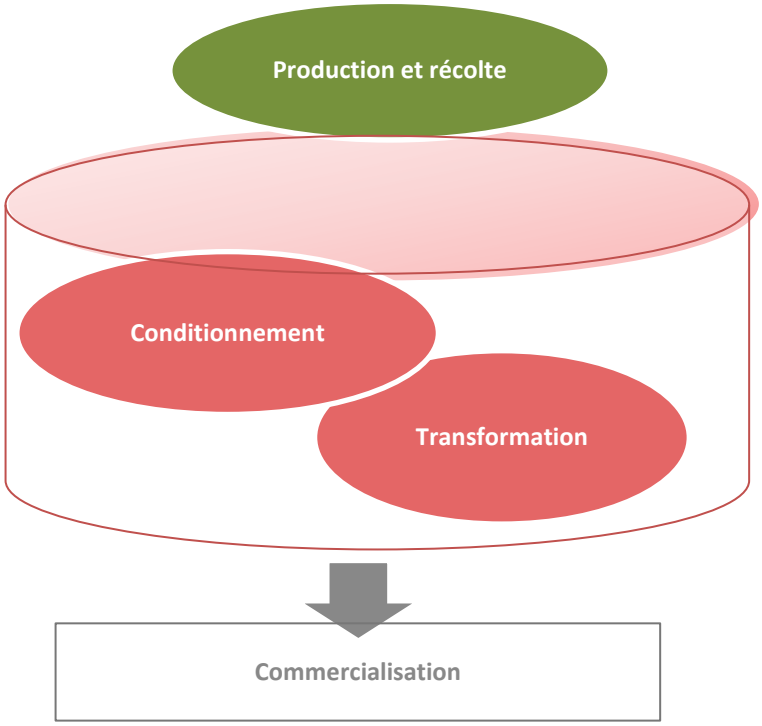
M. Luc Decubber	producteur, Canneberges Bécancour Management inc. et président du comité de certification
Mme Monique Thomas	directrice générale de l'APCQ

2.6. Champs d'application

La certification Canneberge enviro certifiée garantit la production de canneberges en conformité avec les exigences de ce cahier des charges. Toute canneberge (fraîche, congelée ou déshydratée) satisfaisant à ces exigences et tout produit ne contenant que de la canneberge certifiée (p. ex., jus brut, concentré, poudre, pépins, marc) est certifiable.

Les champs d'application doivent être considérés dans leur ensemble puisqu'ils sont cumulatifs et non substitutifs. Le produit et le site de production, de conditionnement ou de transformation sont étroitement liés. Pour qu'un produit puisse être certifié, l'entreprise doit le cultiver, le conditionner ou le transformer en conformité avec les exigences de ce cahier des charges. Il doit être audité par l'OC et jugé conforme. **L'entreprise qui demande la certification pour la canneberge qu'elle produit doit faire certifier tous champs de tous les sites de production qui sont cultivés sous une même entité juridique.**

Figure A - Étapes de production de la canneberge



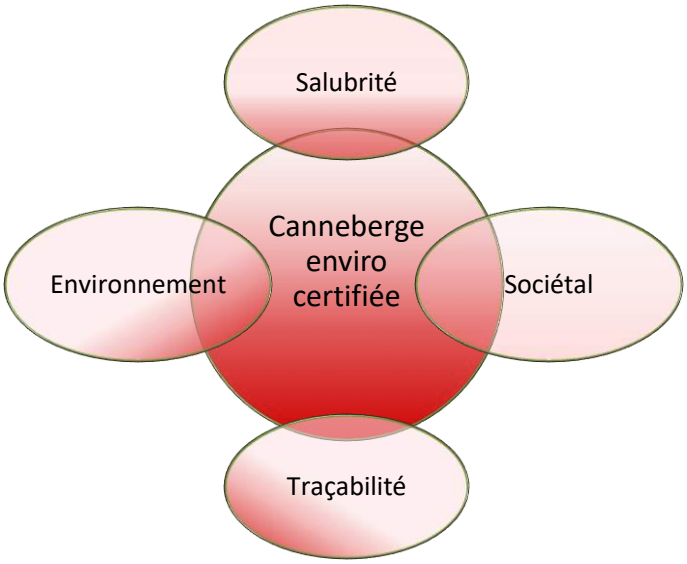
3. Attributs et avantages des canneberges certifiées

« Québec, terre de canneberges »

Le Québec représente un territoire idéal pour la production de la canneberge. Son climat, caractérisé par des hivers rigoureux, régule naturellement les ennemis de la culture et réduit ainsi au minimum les interventions phytosanitaires nécessaires. La conception des infrastructures de production (dimensions des fermes et la configuration rectangulaire des champs) permet une excellente gestion des aspects agronomiques, environnementaux et offre des conditions propices pour des interventions ciblées d'une grande précision. Cette industrie très jeune (de quelques décennies à peine) a permis le développement d'entreprises intégrant les dernières avancées technologiques dès leur démarrage. Le secteur reflète le dynamisme qui caractérise les entreprises en pleine effervescence. On assiste à un engouement des entrepreneurs pour le développement et l'intégration de techniques et pratiques novatrices.

Ces caractéristiques offrent un mode de production qui facilite une gestion optimale des intrants. La mise en place de la certification valorise la façon dont la canneberge est produite et standardise l'emploi de techniques avant-gardistes dans toutes les entreprises, permettant d'offrir un produit d'une qualité exceptionnelle, unique au Québec, cette terre de canneberges.

Figure B - La certification Canneberge enviro certifiée englobe quatre grands thèmes



3.1. Des exigences qui assurent la qualité des canneberges certifiées

La certification atteste que des exigences sévères ont été respectées en ce qui a trait à la gestion des aspects environnementaux, sociétaux, de la salubrité des aliments et de la mise en œuvre d'un système de traçabilité complet. L'engagement de la direction de l'entreprise et la formation du personnel impliqué dans l'élaboration des produits certifiés constituent des éléments fondamentaux du cahier des charges.

La lutte intégrée et les interventions de fertilisation ciblées prévoient la sélection de produits appropriés en raison de leur efficacité, mais également de leur faible toxicité pour les mammifères et les espèces non ciblées ainsi que leur devenir dans l'environnement. La précision des traitements, l'encadrement par des professionnels compétents, la gestion optimale des produits chimiques agricoles et le strict respect des doses et des délais avant récolte permettent de garantir que tous les aspects sont analysés et que la mise en œuvre satisfait aux exigences les plus sévères. De plus, les producteurs québécois jouissent d'un avantage marqué : la configuration parfaitement rectiligne des champs de canneberge leur permet une très grande précision dans l'application de produits.

L'eau et le sol, éléments essentiels à la vie. L'approche en matière de gestion de l'eau et du sol promeut une bonne utilisation de ces ressources : méthode de gestion de l'eau qui vise à minimiser l'impact environnemental, mesures limitant le lessivage, contrôle de l'érosion du sol, techniques favorisant une qualité de l'eau optimale avant de la retourner à l'environnement.

La gestion des aspects liés à la biodiversité et à l'écoresponsabilité promeut l'implantation d'une diversité écologique et garantit une approche responsable en matière de gestion des résidus dangereux et de réduction des déchets voués à l'enfouissement.

En matière de gestion de la salubrité alimentaire, chaque maillon de la chaîne de production de la canneberge est soigneusement analysé afin d'assurer le respect des standards. Cette analyse conduit à la mise en place de mesures appropriées et au contrôle de différents paramètres afin de satisfaire aux standards de salubrité.

La traçabilité complète retrace l'origine de toutes les interventions qui ont permis la production de la canneberge certifiée.

Tableau B - Éléments gérés par la certification canneberge

SALUBRITÉ ET TRAÇABILITÉ

- gestion de la salubrité intégrée à toutes les étapes
- traçabilité complète

EAU ET SOL

- sensibilisation à la qualité de l'eau retournée dans l'environnement
- contrôle du lessivage et de l'érosion

LUTTE INTÉGRÉE

- dépistage, choix des produits (incidence environnementale et sur la santé)
- délai avant récolte, délai de réentrée et limite maximale de résidus
- utilisation optimale des produits et précision des traitements
- entreposage, gestion des reliquats de bouillie et des contenants vides

FERTILISATION

- doses agronomiques
- fractionnement et précision des applications

ÉCORESPONSABILITÉ ET SOCIÉTAL

- gestion des résidus dangereux, des déchets : réemploi, recyclage et valorisation
- entretien préventif des équipements
- respect des droits des travailleurs

4. Glossaire

Actions correctives : mesures visant à éliminer les causes de non-conformités. Ces mesures comprennent souvent de nouvelles actions préventives.

Actions de maîtrise : mesures prises pour assurer le respect des exigences du cahier des charges.

Actions préventives : mesures physiques, chimiques ou autres permettant de maîtriser un risque.

Aspects environnementaux : aspects qui représentent le complexe dynamique du vivant (végétaux, animaux et micro-organismes) en interaction avec l'environnement non vivant (climat, minéral et topographie).

Audit externe : examen réalisé par un auditeur d'un organisme certificateur, permettant d'évaluer de manière objective des preuves de conformité afin de déterminer si les critères sont satisfaits.

Audit externe initial : premier contrôle externe réalisé chez un détenteur qui adhère à la certification pour la première fois.

Audit interne : contrôle effectué au moins une fois par an par le détenteur sur son propre système de production, de conditionnement ou de transformation.

Calibrage : opération permettant d'évaluer le degré de précision d'un instrument afin de déterminer les mesures correctives appropriées.

Certification : assurance écrite donnée par une tierce partie indépendante attestant qu'un produit est conforme aux exigences spécifiées. La décision de certification est prise par l'organisme certificateur. Elle garantit le maintien en continu de la conformité aux exigences.

Conditionnement : lavage des canneberges à la suite de la récolte.

Contrôle : examen qui permet de vérifier si une ou plusieurs caractéristiques du produit sont conformes aux exigences spécifiées dans le cahier des charges.

Détenteur : personne physique ou morale qui détient un certificat de conformité ou qui se soumet au processus d'adhésion au programme ou de renouvellement de la certification.

Exigences générales : exigences relatives à la gestion de la certification. Elles s'appliquent à tout détenteur, peu importe les activités qu'il réalise.

Exigences spécifiques : exigences liées à l'activité production, à l'activité conditionnement et à l'activité transformation.

Lutte intégrée : méthode décisionnelle qui a recours à toutes les techniques nécessaires pour réduire les populations d'organismes nuisibles de façon efficace et économique[1]. Cette approche vise à limiter

[1] Définition retenue par le Comité d'experts sur la lutte intégrée, un organisme consultatif qui regroupe des représentants des différentes provinces, du gouvernement canadien et de l'industrie.

l'utilisation de produits phytosanitaires et à réduire au minimum les risques pour la santé humaine et pour l'environnement. La lutte intégrée favorise la production d'une culture saine et encourage le développement de processus naturels de lutte antiparasitaire.

Non-conformité : exigence du cahier des charges qui n'a pas été satisfaite.

Note de passage : note obtenue lors de l'audit (pour que le produit soit certifié, la note doit être de 100 % pour les exigences majeures.

Organisme certificateur : organisme qui procure des services impartiaux d'audit de la conformité aux exigences du cahier des charges (contrôles et certification).

Personnel : personnes qui participent aux activités de production, de conditionnement ou de transformation de la canneberge.

Personnel responsable : personnes qui ont été désignées pour être responsables.

Plan de contrôle : ensemble des actions de contrôle définies au cahier des charges.

Rappel : mécanisme qui permet de retirer un produit de la chaîne d'approvisionnement et de recommander aux consommateurs de prendre des mesures appropriées (retour ou destruction).

Retrait : mécanisme qui permet de retirer un produit de la chaîne d'approvisionnement, à l'exclusion des produits acquis par les consommateurs.

Site de conditionnement : installation où sont transportés les fruits afin de procéder au lavage, au classement et à l'emballage primaire.

Site de production : zone géographique composée de champs, de canaux et de réservoirs utilisés pour la production de la canneberge.

Sous-traitance : activités spécifiques de l'exploitation réalisées sous contrat conclu entre le détenteur et le sous-traitant. Ce dernier fournit la main-d'œuvre, l'équipement et le matériel pour réaliser l'opération.

Traçabilité : aptitude à retracer l'historique de production, l'utilisation ou la localisation d'un produit au moyen d'enregistrements.

5. Utilisation du logo et de la marque de certification

L'APCQ a enregistré le logo et la marque de certification Canneberge enviro certifiée (CEC) à l'Office de la propriété intellectuelle du Canada. Ainsi, le logo et la marque de certification Canneberge enviro certifiée sont déposés et, par conséquent, protégés par un droit d'auteur.

L'utilisation du logo et de la marque de certification CEC sera soumise aux principes suivants.

5.1. Utilisation sur le produit

1. Seules les entreprises détenant un certificat de certification valide peuvent utiliser le nom, le logo ou la marque de certification CEC.
2. Seuls les produits dûment certifiés peuvent arborer le logo de la certification.
3. L'utilisation de la marque de certification CEC doit toujours être accompagnée du logo. Le logo est le sceau officiel de la certification; il atteste que le produit satisfait aux critères du cahier des charges.
4. La marque CEC ne peut être incluse dans la désignation du produit.
5. Le logo, dessin ou texte, ne doit jamais être modifié. Le logo CEC ne doit en aucun cas être intégré à un autre logo ou label.
6. La dimension du logo CEC doit toujours être plus petite que celle du logo de l'entreprise qui l'utilise. Le logo ne doit jamais apparaître comme étant celui de la désignation commerciale du produit, du fabricant ou du distributeur.
7. Le logo doit être apposé de manière à indiquer clairement et de manière non ambiguë la qualité du produit pour le client.
8. Dès qu'un emballage de produit certifié est ouvert par un intermédiaire non certifié, il perd automatiquement sa certification.
9. L'APCQ peut exiger une redevance pour l'utilisation du logo ou de la marque de certification.

5.2. Utilisation hors produit

Le logo peut être utilisé « hors produit », c'est-à-dire à d'autres fins que pour désigner des produits certifiés spécifiques. Il peut être apposé sur les documents commerciaux (p. ex., site Internet, publicité, brochure) pour sensibiliser le public aux objectifs du programme ou pour promouvoir des produits certifiés. Toute publicité visant à faire connaître ou à publiciser un produit certifié doit préalablement être approuvée par l'APCQ.

6. Gestion de la certification

En tant que propriétaire de la certification CEC, l'APCQ est responsable de sa gestion. Elle doit s'assurer que chaque acteur joue pleinement son rôle.

6.1. Engagements et responsabilités des acteurs

Chaque acteur de la filière (APCQ, détenteur et OC) doit jouer son rôle afin d'assurer le bon déroulement de la certification. L'APCQ gère entre autres les processus d'adhésion au programme et de renouvellement de la certification pour les entreprises qui en font la demande. Les détenteurs et l'organisme certificateur doivent également réaliser des actions précises afin de se conformer aux exigences de la certification.

6.1.1. L'APCQ (gestionnaire de la certification) : engagements et responsabilités

1. L'APCQ gère la certification afin qu'elle soit toujours opérationnelle.
2. L'APCQ assure les mises à jour du cahier des charges et les transmet aux détenteurs ainsi qu'à l'organisme certificateur.
3. L'APCQ supervise la publicité réalisée par les détenteurs pour la promotion des produits certifiés.
4. L'APCQ maintient un lien avec l'organisme certificateur.
5. L'APCQ agit de façon équitable avec tous les détenteurs.
6. L'APCQ assure la confidentialité des dossiers.
7. L'APCQ publie la liste des entreprises certifiées en collaboration avec l'organisme certificateur.
8. L'APCQ soutient l'utilisation du logo et de la marque de certification.
9. L'APCQ tient un registre à jour de tous les utilisateurs du logo ou de la marque de certification.
10. L'APCQ défend le logo et la marque de certification contre toutes utilisations abusives.
11. L'APCQ réalise les mises à jour du cahier des charges et des documents afférents (cahier de production, cahier de conditionnement et cahier de transformation).
12. L'APCQ expédie à tous les acteurs de la filière les modifications aux documents avant le début de la saison de production.

6.1.2. Le détenteur : engagements et responsabilités

1. Le certificat de conformité est un privilège accordé au détenteur; il peut lui être retiré en tout temps si les exigences ne sont pas respectées.
2. La certification repose sur une démarche volontaire du détenteur. Aussi longtemps qu'il est propriétaire du produit certifié, le détenteur doit en assurer la conformité et l'intégrité.
3. Le détenteur peut réaliser plusieurs activités : production, conditionnement ou transformation. Ces activités peuvent être réalisées sur plusieurs sites. Le détenteur

doit enregistrer toutes les activités qu'il réalise et tous les sites où la canneberge pour laquelle il demande la certification est produite, conditionnée ou transformée.

4. Le détenteur s'engage à travailler avec l'organisme certificateur désigné par l'APCQ.
5. Le détenteur doit afficher le certificat de conformité dans son entreprise.
6. Le détenteur appose uniquement le logo de la certification sur les produits dûment certifiés.
7. Le détenteur doit faire approuver par l'APCQ toutes les publicités visant à faire connaître ou à publiciser un produit certifié.
8. À la suite de la suspension ou de l'annulation de son certificat de conformité, le détenteur doit immédiatement :
   a. cesser la commercialisation de produits arborant le logo de la certification;
   b. cesser l'utilisation de la marque de certification (sur les produits ou dans la publicité);
   c. rappeler tous les produits commercialisés qui arborent le logo ou la marque de certification, s'ils ne satisfont pas aux exigences du présent cahier des charges.
9. Le détenteur doit accepter tout contrôle de la part de l'organisme certificateur et y collaborer.

6.1.3. L'organisme certificateur (OC) : engagements et responsabilités

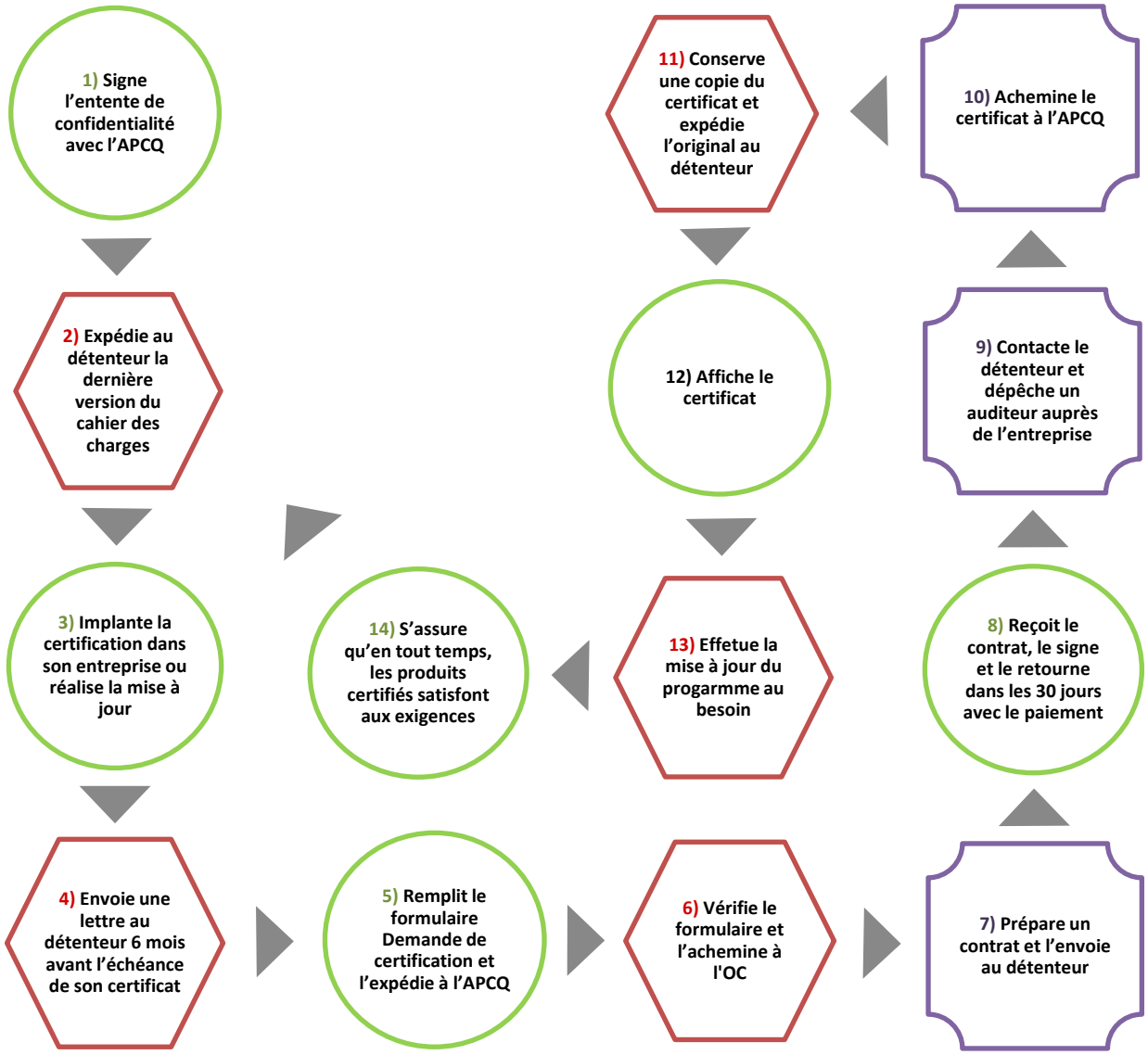
1. L'OC forme ses auditeurs en regard de cette certification afin que ces derniers soient habilités à agir de façon professionnelle.
2. L'OC transmet à l'APCQ les données requises concernant tous les dossiers traités dans le cadre de la certification CEC.
3. L'OC archive les documents pour une période minimale de cinq ans.
4. L'OC assure la confidentialité des dossiers.

6.2. Mécanismes d'adhésion au programme et de renouvellement de la certification

La démarche initiale pour l'obtention de la certification s'appelle l'adhésion. Pour obtenir la certification de ses produits, le détenteur doit prendre contact avec l'APCQ, signer l'entente de confidentialité, se procurer les documents et implanter la certification dans son entreprise. Une fois la certification en place, il prend entente avec l'OC afin qu'un auditeur indépendant se rende sur place pour évaluer la conformité des produits.

Par la suite, les entreprises doivent renouveler périodiquement le certificat de conformité qui authentifie la qualité des produits certifiés. Le *tableau J* présente la fréquence des contrôles. Les étapes d'adhésion au programme et de renouvellement de la certification sont présentées au tableau suivant. L'APCQ, le détenteur et l'organisme certificateur interviennent tour à tour dans ce processus.

Tableau C - Étapes d'adhésion et de renouvellement de la certification



Réalisé par le détenteur

Réalisé par l'APCQ

Réalisé par l'organisme certificateur

Étape 1 : réalisée uniquement lors de l'adhésion à la certification

Étapes 2 à 14 : réalisées lors du renouvellement de la certification

7. Les exigences du cahier des charges Canneberge enviro certifiée

La qualité des produits certifiés **CEC** est garantie par le respect des exigences du cahier des charges. Ces exigences s'appliquent à toutes les étapes et pour toutes les activités réalisées lors de l'élaboration des canneberges certifiées.

Les exigences couvrent les différents aspects relatifs à la production, au conditionnement et à la transformation des canneberges. Elles s'attachent principalement aux thèmes de l'environnement, du respect de la personne, de la salubrité et de la traçabilité.

Les exigences sont divisées en grandes catégories qui chacune mettent l'accent sur des éléments précis. Ainsi, il y a les exigences spécifiques liées à l'activité production (**P**), à l'activité conditionnement (**C**) et enfin à l'activité transformation (**T**). De plus, certaines exigences s'appliquent à l'ensemble des activités, elles sont regroupées sous la rubrique « Exigences générales » (**G**). Par conséquent, le détenteur devra s'assurer qu'il satisfait aux exigences spécifiques pour lesquelles il s'inscrit et aux exigences générales.

Tableau D - Catégories d'exigences applicables pour l'élaboration de produits certifiés

Exigences spécifiques • production de la canneberge • conditionnement de la canneberge • transformation de la canneberge
Exigences générales • s'appliquent à tout produit pour lequel la certification est demandée et s'intègrent à toutes les activités

7.1. Exigences spécifiques relatives à la production de la canneberge certifiée

Ces exigences spécifiques s'appliquent à toutes les étapes de la production de la canneberge, de l'entretien des plants jusqu'au transport des fruits vers le site de conditionnement ou de transformation. Elles regroupent cinq grands thèmes :

- Lutte intégrée
- Fertilisation
- Gestion de l'eau et de l'érosion
- Récolte et entretien des plants
- Écoresponsabilité

Tableau E - Exigences spécifiques production

Numéro	Exigences
P.1	*Lutte intégrée* Cet élément aborde les aspects relatifs à la lutte contre les ravageurs et les maladies des cultures et à la gestion des produits de phytoprotection.
P.1.1	Les cultures doivent être dépistées pour les insectes et les maladies. Les recommandations et les traitements phytosanitaires doivent être basés sur les seuils d'interventions, la prévention de la résistance et l'impact environnemental et la santé des produits sélectionnés.
P.1.2	La gestion des produits phytosanitaires doit être conforme aux bonnes pratiques.
P.1.3	Les produits et les doses recommandés pour la protection des cultures doivent être appliqués en respectant des bonnes pratiques de pulvérisation.
P.1.4	Les produits phytosanitaires doivent être appliqués de façon uniforme. **L'utilisation d'un pulvérisateur à jets portés, d'un avion, d'un hélicoptère ou du système d'irrigation est interdite.**
P.1.5	Les délais de réentrée à la suite de l'application de produits phytosanitaires doivent être clairement affichés.
P.1.6	Les limites maximales de résidus de pesticides (LMR) doivent être respectées.
P.1.7	L'entreprise doit utiliser uniquement des produits phytosanitaires homologués pour la culture de la canneberge.
P.1.8	Le détenteur doit prendre les mesures nécessaires afin d'éviter que l'usage des pesticides ne cause préjudice aux abeilles.
P.2	*Fertilisation* La gestion optimale de la fertilisation représente un enjeu important du cahier des charges.
P.2.1	L'entreprise doit détenir un PAEF en règle si elle cultive plus de 5 ha en production.
P.2.2	Un délai de trois mois doit être respecté entre l'application et la récolte, lors de l'utilisation de fumier, lisier ou purin non composté.
P.3.0	Les doses d'engrais recommandées doivent être appliquées de façon précise. **L'utilisation d'un avion ou d'un hélicoptère pour la fertilisation est interdite.**
P.3	*Gestion de l'eau et de l'érosion* Une attention particulière est portée à la gestion de l'eau et des sols.
P.3.1	Des recommandations doivent être formulées afin de favoriser la qualité de l'eau avant le retour à l'environnement.
P.3.2	La gestion des hydrocarbures doit éviter les risques de contamination.
P.3.3	Les digues des réservoirs d'alimentation et de récupération doivent être stables.
P.3.4	Les sorties d'eau vers le milieu naturel doivent être stables.
P.3.5	Les réserves de sable situées à moins de 150 m des habitations voisines doivent être stabilisées afin qu'elles ne causent aucun préjudice à ces dernières.
P.3.6	L'utilisation de tensiomètres ou de testeurs d'humidité du sol est recommandée.

Numéro	Exigences
P.4	*Récolte et entretien des plants* Le respect de règles de salubrité contribue à assurer la qualité de la canneberge.
P.4.1	La culture de la canneberge doit être réalisée au Québec et sur demande au Nouveau-Brunswick.
P.4.2	La séparation des canneberges des plants (battage) doit respecter les règles de salubrité.
P.4.3	Le chargement des canneberges doit respecter les règles de salubrité.
P.4.4	Des mesures doivent être mises en place afin de limiter les risques d'érosion du sol associés au chargement des canneberges.
P.4.5	Les véhicules utilisés pour le transport des canneberges doivent être propres.
P.4.6	Les animaux domestiques sont interdits sur la cannebergière durant la récolte.
P.4.7	Les règles de salubrité doivent être respectées lors de la récolte à sec de la canneberge pour le marché frais.
P.4.8	La gestion des équipements, des intrants utilisés et des travaux réalisés pour l'entretien des plants (compaction de la neige, soufflage, sablage, tonte, décapage, etc.) doit éviter la contamination de ces derniers
P.4.9	Le producteur doit démontrer qu'il parfait ses connaissances.
P.4.10	Un registre de plantation doit être tenu.
P.4.11	Chacun des champs doit être clairement identifié au cours de la saison de production.
P.4.12	Lors de travaux aux champs, des mesures doivent être prises afin d'éviter de souiller les champs.
P.4.13	Des mesures doivent être prises afin d'éviter la contamination des canneberges lors de la récolte.
P.5	*Écoresponsabilité* Une approche globale en matière de gestion environnementale
P.5.1	Des mesures doivent être prises pour réduire les déchets voués à l'enfouissement.
P.5.2	La gestion des résidus dangereux (piles, huiles usées, etc.) doit être réalisée selon les bonnes pratiques.
P.5.3	Les sources de gaz à effet de serre doivent être identifiées, mesurées et surveillés.
P.5.4	Les équipements agricoles doivent être entretenus afin de favoriser un fonctionnement optimal.
P.5.5	La biodiversité du milieu doit être évaluée et les actions pour la préserver doivent être identifiées.
P.6	*Gestion* La gestion optimale de l'entreprise afin d'assurer sa pérennité
P.6.1	Le producteur doit être au fait des risques et opportunités liés à l'agriculture.
P.6.2	Le producteur doit s'assurer de la viabilité économique à long terme de la ferme.
P.6.3	Les travailleurs permanents et temporaires doivent être informés de leurs droits et obligations juridiques.
P.6.4	Le temps de travail quotidien des travailleurs permanents et temporaires ne doit pas dépasser le nombre fixé par la réglementation nationale.
P.6.5	Les heures supplémentaires doivent être volontaires et doivent être rémunérées conformément à la réglementation nationale.

7.2. Exigences spécifiques relatives au conditionnement (lavage et emballage primaire)

Ces exigences s'appliquent à toutes les étapes de conditionnement de la canneberge, de la réception à l'entreposage des fruits.

Tableau F - Exigences spécifiques au conditionnement des canneberges

Numéro	Exigences
C.1	Un plan des installations (bâtiments intérieur et extérieur, réservoirs de réception des canneberges, sources d'eau dans le cas de puits) doit être disponible.
C.2	La confection de la ligne de conditionnement et des bassins de réception doit assurer la salubrité des canneberges.
C.3	Les installations et les conditions d'entreposage des canneberges conditionnées doivent assurer et maintenir leur innocuité.
C.4	Les produits d'emballage des canneberges doivent être adaptés à cet usage et doivent être entreposés de façon à préserver leur intégrité.
C.5	L'eau du dernier lavage (rinçage) des canneberges doit être potable ou rencontrer les exigences en matière de concentration et d'exposition au produit de désinfection.
C.6	Les installations d'éclairage doivent permettre un éclairage approprié et être protégées pour éviter la contamination par le bris de verre.
C.7	Les personnes impliquées dans la gestion de l'entreprise et dans la réalisation des opérations doivent connaître les exigences de la certification afin d'être en mesure de les faire respecter en tout temps.
C.8	Le personnel doit être formé aux risques de contamination des aliments.
C.9	Le personnel doit porter la résille ou le bonnet pour cacher les cheveux et la barbe. Le port des bijoux est proscrit.
C.10	Les installations pour le personnel doivent être appropriées.
C.11	Un programme de contrôle de la vermine doit être opérationnel.
C.12	Les produits nettoyant et assainissant doivent être appropriés (grade alimentaire) et entreposés de façon sécuritaire.
C.13	L'accès des visiteurs doit être contrôlé.
C.14	Les installations sanitaires doivent être adéquates pour le lavage des mains (munies d'eau potable (froide et chaude), de savon, de serviettes jetables et de poubelle).
C.15	La gestion des déchets doit éviter les risques de contamination des canneberges.
C.16	Des mesures doivent être prises pour réduire les déchets voués à l'enfouissement.
C.17	La gestion des résidus dangereux (piles, huiles usées, etc.) doit être réalisée selon les bonnes pratiques.
C.18	La traçabilité doit permettre de retracer la provenance de la canneberge et toutes les étapes de production.
C.19	Le temps d'entreposage des canneberges en vrac ne devrait pas dépasser 24 heures.

7.3. Exigences spécifiques relatives à la transformation

Ces exigences s'appliquent aux étapes liées à la transformation des canneberges.

Tableau G - Exigences spécifiques à la transformation

Numéro	Exigences
T.1	Il est recommandé que le détenteur s'inscrive au programme *Ici on recycle* minimalement de niveau 1.
T.2	Il est recommandé que le détenteur devienne partenaire du programme *Défi Climat*.
T.3	Il est recommandé que le détenteur réalise un audit de l'efficacité énergétique.
T.4	Le détenteur détient un système de gestion de la salubrité (HACCP ou autre).
T.5	Un système de traçabilité doit démontrer qu'il n'y pas de mélange entre les fruits certifiés et des fruits de qualité autre.
T.6	Le détenteur doit pouvoir retracer l'origine des canneberges composant chaque lot de produits finis.
T.7	Le détenteur doit apposer le logo de la certification uniquement sur les produits répondants aux exigences du cahier des charges.

7.4. Exigences générales

Ces exigences intègrent les aspects généraux applicables à toutes les activités concernant la gestion de la certification dans les entreprises.

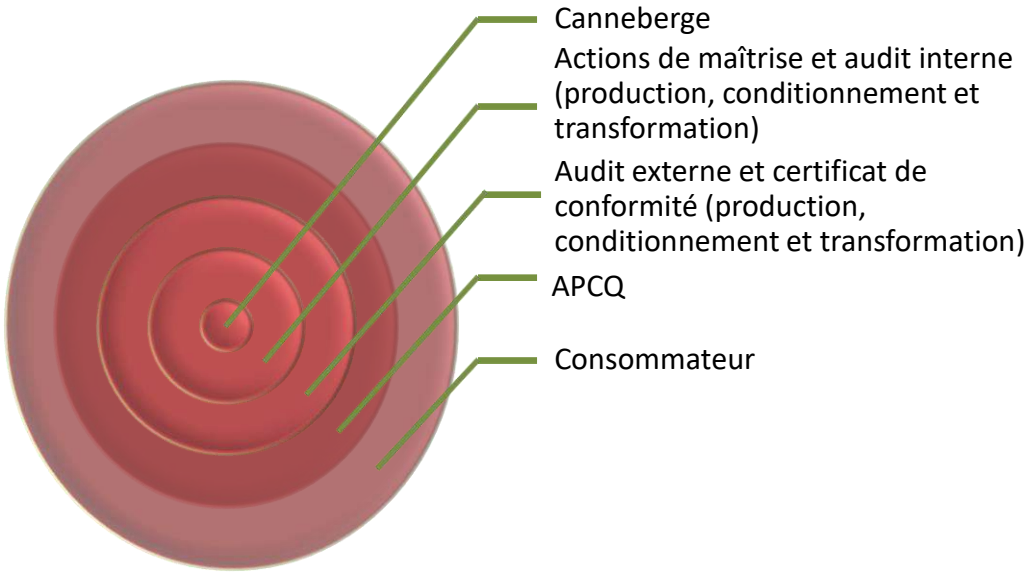
Tableau H - Exigences générales

Numéro	Exigences
G.1	Les risques liés au site de production (usage antérieur du terrain et sites adjacents) doivent être évalués.
G.2	L'entreprise doit détenir un certificat d'autorisation (CA) émis par le MDDEP.
G.3	Une personne responsable de l'implantation et de la gestion de la certification sur l'entreprise est mandatée par les propriétaires de l'entreprise.
G.4	Des contrôles internes (auto-évaluations) doivent être menés selon le calendrier établi.
G.5	Tous documents pertinents à la certification (registres, formulaires, bordereaux de livraison, factures d'achat d'intrant, etc.) doivent être archivés pour une période minimale de 5 ans.
G.6	Toutes les plaintes relatives à une non-conformité aux exigences doivent être documentées.
G.7	Le logo et la marque de certification sont utilisés exclusivement sur les produits dûment certifiés et par une entreprise qui détient une attestation de conformité valide.
G.8	Les personnes impliquées dans la gestion de l'entreprise et dans la réalisation des opérations doivent connaître les exigences afin d'être en mesure de les faire respecter en tout temps.
G.9	La traçabilité doit permettre de retrouver toutes les étapes de production du produit.
G.10	Les canneberges non conformes ne doivent jamais être mêlées à des canneberges certifiées ou certifiables.
G.11	L'entreprise qui demande la certification pour la canneberge qu'elle produit doit faire certifier tous champs de tous les sites de production qui sont cultivés sous une même entité juridique.

8. Plan de contrôle

L'élaboration des produits certifiés selon les exigences du cahier des charges est garantie par une série de mesures constituant le plan de contrôle. L'application de ce plan à toutes les étapes de la production, du conditionnement et de la transformation assure la qualité des produits de canneberge certifiée. Il est mis en œuvre aussi bien à l'interne, par le personnel du détenteur, qu'à l'externe, par l'OC.

Figure C - Les différents niveaux de contrôle entre le fruit et le consommateur



À l'interne, le personnel impliqué dans l'élaboration des produits certifiés joue un rôle fondamental en assurant le respect des exigences. Pour chacune des opérations courantes effectuées, le respect des exigences du cahier des charges, à toutes les étapes, et en tout temps permet l'élaboration de produits conformes.

À l'externe, l'OC dépêche, lors de l'adhésion à la certification et aux deux ans par la suite, un auditeur chez tous les producteurs qui demandent la certification. Les conditionneurs et les transformateurs qui désirent bénéficier de la certification CEC reçoivent annuellement la visite d'un auditeur. L'audit qu'il réalise atteste le maintien en continu de la conformité du produit aux exigences du cahier des charges. L'auditeur rédige ensuite un rapport qu'il remet à l'organisme certificateur. La décision ultime en ce qui a trait à l'émission du certificat de conformité revient à l'organisme certificateur.

La vérification de la conformité aux exigences du cahier des charges s'effectue selon un plan de contrôle comportant divers éléments.

8.1. Les éléments du plan de contrôle

Le plan de contrôle renferme tous les mécanismes qui permettent de garantir que le produit satisfait aux exigences du cahier des charges. Il s'articule autour de plusieurs éléments, lesquels sont présentés au tableau I.

Tableau I - Éléments du plan de contrôle

8.1.1. Actions de contrôle menées à l'interne (par le détenteur)

8.1.2. Actions de contrôle menées à l'externe (par l'organisme certificateur)

8.1.3. Fréquence des contrôles internes et externes

8.1.4 Degré d'importance des exigences et note de passage

8.1.5. Enregistrement des données

8.1.6. Gestion des non-conformités

8.1.7. Émission et validité du certificat de conformité

8.1.8. Sanctions

8.1.1. Actions de contrôle menées à l'interne (responsabilité du détenteur)

Pendant le processus d'élaboration des produits, les exigences doivent être respectées en tout temps. Deux types d'actions permettent de satisfaire aux exigences ou d'en vérifier leur conformité :

1. actions de maîtrise (mesures prises pour assurer le respect des exigences);
2. audit interne (autoévaluation).

Les actions de maîtrise sont effectuées en continu par la personne physique au cours de ses tâches liées à la production, au conditionnement ou à la transformation des produits certifiés. À chaque étape ou intervention, le personnel doit s'assurer que les gestes qu'il pose satisfont aux exigences du cahier des charges. Tout le personnel impliqué dans la chaîne d'élaboration des produits doit être formé sur les exigences à respecter et connaître l'importance de son rôle. La colonne « Actions à réaliser par le détenteur » du tableau des exigences de l'annexe A présente pour chacune des exigences les actions que le détenteur doit effectuer pour que le produit réponde aux exigences de la certification.

Les audits internes consistent en une autoévaluation périodique réalisée par le détenteur pour déterminer la conformité de ses produits aux exigences du cahier des charges. Cette autoévaluation est conduite selon l'échéancier établi au *Tableau J - Fréquence des contrôles internes et externes*. Le détenteur utilise le « Tableau des exigences » de l'Annexe A et le document *2.4. A, B ou C Formulaire – Audit* qu'il rempli. Le détenteur conduit l'audit interne pour les exigences spécifiques relatives aux activités qu'il réalise ainsi que

pour les exigences communes (seul l'audit externe réalisé par l'organisme certificateur peut attester officiellement qu'un produit est conforme aux exigences).

8.1.2. Actions de contrôle menées à l'externe (audit externe)

L'OC mène périodiquement un contrôle externe (audit externe) chez chacun des détenteurs. Ceux-ci sont prévenus à l'avance de la tenue de l'audit externe. L'OC dépêchera un auditeur qui utilisera les mêmes documents, soit le *Tableau des exigences* de l'Annexe A et le document *2.4. A, B ou C Formulaire - Audit* approprié. L'auditeur vérifiera la conformité pour toutes les exigences spécifiques applicables aux activités pour lesquelles le détenteur s'est inscrit et la conformité aux exigences communes. Cet audit atteste le maintien en continu de la conformité du produit aux exigences du cahier des charges.

8.1.3. Fréquence des contrôles internes et externes

Le détenteur doit réaliser différentes actions de maîtrise et différents contrôles internes afin de garantir la conformité des produits qu'il commercialise. De plus, chaque entreprise se soumet périodiquement au contrôle externe d'un auditeur mandaté par l'organisme certificateur. Les contrôles internes et externes sont réalisés selon une fréquence déterminée.

Les audits (internes et externes) permettent de vérifier la conformité aux exigences spécifiques (production, conditionnement ou transformation) pour laquelle le détenteur demande la certification ainsi que la conformité aux exigences communes.

Tableau J – Fréquence des contrôles internes et externes

Exigences relatives à la production	• **audit interne** annuellement, préférablement dans les semaines précédant la récolte • **audit externe** lors de l'adhésion à la certification et aux deux ans par la suite
Exigences relatives au conditionnement	• **audit interne** annuel, préférablement dans les semaines précédant l'audit externe • **audit externe** annuel
Exigences relatives à la transformation	• **audit interne** annuel • **audit externe** annuel
Exigences générales	• **chaque fois** qu'il y a réalisation d'un audit, aussi bien interne qu'externe

Les audits permettent de vérifier le respect des exigences à chaque étape d'élaboration du produit ainsi que la conformité du produit final. Le cahier des charges comporte plusieurs exigences, mais celles-ci n'ont pas toutes la même importance pour assurer la qualité du produit certifié.

8.1.4. Degré d'importance des exigences et note de passage

Selon leur degré d'importance, les exigences du cahier des charges se répartissent en deux catégories : les exigences majeures et les recommandations. Le produit doit être conforme aux exigences de la certification. Si une exigence ne s'applique pas, elle doit systématiquement être considérée comme conforme.

Tous les points de contrôle de degré majeur qui s'appliquent aux activités réalisées par le détenteur doivent être conformes pour que le produit puisse être certifié. La note de passage pour ces exigences est de 100 %. Il peut arriver lors de l'audit externe que l'auditeur décèle une non-conformité mineure à une exigence, ce qui n'entraîne pas automatiquement la non-certification du produit (voir 8.1.6.).

En ce qui a trait aux recommandations, elles sont des suggestions et leur conformité n'est pas nécessaire à l'obtention de la certification.

8.1.5. Enregistrement des données

Chaque exigence est auditée pour déterminer sa conformité. Lorsque des preuves documentaires sont exigées à la colonne « Documents à détenir » du tableau des exigences de l'Annexe A, le responsable lors de l'audit interne ou l'auditeur, lors de l'audit externe, doit s'assurer que le détenteur détient les documents exigés et qu'ils soient dûment remplis, signés et à jour. L'important est que les données requises soient disponibles. Le détenteur n'est pas tenu d'utiliser les documents proposés dans les cahiers de suivi.

L'enregistrement des données permet au détenteur de démontrer le maintien en continu de la conformité aux exigences du cahier des charges.

8.1.6. Gestion des non-conformités

Une exigence du cahier des charges qui n'a pas été satisfaite s'appelle une non-conformité. Des non-conformités peuvent être décelées lors des audits internes ou externes; le cas échéant, le détenteur devra les gérer de façon adéquate. Lorsqu'une non-conformité est décelée, le détenteur doit mettre en place les mesures correctives nécessaires afin de remédier à la situation. Selon leur importance, les non-conformités peuvent avoir un impact différent sur l'intégrité du produit.

8.1.6.1. Importance des non-conformités

Il existe deux sortes de non-conformités, les non-conformités mineures et les non-conformités majeures. Lors de l'audit externe, l'auditeur doit identifier de quel type de non-conformité il s'agit. L'auditeur utilise le *Cahier de décision – Certification CEC* pour déterminer la façon de gérer les non-conformités.

8.1.6.1.1. Non-conformité majeure

Une non-conformité **majeure** remet en cause à elle seule la conformité du produit. Elle ne peut être prononcée que par rapport à une exigence spécifiée, p. ex. : une substance interdite a été appliquée sur les plants. Une non-conformité majeure entraine presque automatiquement la non-certification du produit.

8.1.6.1.2. Non-conformité mineure

Une non-conformité **mineure** est une non-satisfaction partielle à une exigence spécifiée d'importance majeure qui ne remet pas en cause à elle seule la conformité du produit. Lorsque l'auditeur décèle une non-

conformité mineure, il la note au *2.4. A, B ou C Formulaire - Audit* approprié et voit à ce que les mesures correctives nécessaires soient prises.

8.1.6.2. Gestion des non-conformités décelées à l'interne

Si, lors de la réalisation d'une action de maîtrise ou de l'audit interne, le détenteur s'aperçoit qu'il ne répond pas à une ou plusieurs exigences, il doit mettre en place les actions correctives afin de remédier à la situation. Il doit documenter sa démarche, procéder à la recherche des causes de cette non-conformité et mettre en place les actions préventives nécessaires (prendre les mesures appropriées) afin que la non-conformité ne se reproduise pas.

Si une ou plusieurs non-conformités ont mené à l'obtention de produits non conformes, le détenteur doit documenter cette action et contacter immédiatement l'APCQ pour l'en aviser. En aucun cas, ces produits ne peuvent arborer le nom ou le logo de la certification. Ces produits peuvent tout de même être commercialisés si la non-conformité n'a pas affecté leur intégrité. Si des produits non conformes arborant le logo de la certification se sont retrouvés en aval dans la chaîne de distribution, ceux-ci doivent être rappelés.

8.1.6.3. Gestion des non-conformités décelées lors de l'audit externe

Advenant le cas où l'auditeur externe détecte lors de l'audit, une ou plusieurs non-conformités mineures, il l'inscrit au dossier et en avise le détenteur afin qu'il mette en place les actions correctives en vue de corriger la situation. Le détenteur doit procéder à la recherche des causes de cette non-conformité et mettre en place les actions préventives nécessaires (prendre les mesures appropriées) afin que la non-conformité ne se reproduise pas. Dans certains cas, le détenteur devra fournir les documents manquants et les preuves démontrant que toutes les mesures correctives ont été prises et que le produit est conforme, avant que l'OC délivre le certificat de conformité. L'OC utilise le *Cahier de décision – Certification CEC* pour déterminer la façon de gérer les non-conformités.

Lors de l'audit externe suivant, si la situation se reproduit, l'auditeur externe exige que le détenteur mette en place des correctifs nécessaires et note à nouveau cette information au *2.4. A, B ou C Formulaire – Audit* approprié. Dans des cas d'exception, l'organisme certificateur peut décider de soumettre le dossier au gestionnaire de la certification afin de décider des mesures à prendre.

Toute non-conformité constatée dans une entreprise qui entraîne la non-atteinte de la note de passage pour un produit, lors de l'audit externe, doit être signalée au gestionnaire de la certification (APCQ) à l'intérieur d'un délai de 24 heures. L'objectif de cette mesure est de transmettre l'information le plus rapidement possible afin que les produits ne satisfaisant pas aux exigences de la certification soient immédiatement ségrégués. Ainsi, on évite que des produits non conformes ne souillent en aval des lots de produits certifiables. Les produits non conformes ne peuvent en aucun cas arborer le nom ou le logo de la certification. Ces produits peuvent tout de même être commercialisés si la non-conformité n'a pas affecté leur intégrité. Si des produits non conformes arborant le logo de la certification se sont retrouvés en aval dans la chaîne de distribution, ceux-ci doivent être rappelés.

8.1.7. Émission et validité du certificat de conformité

À la suite de l'audit externe, l'OC analyse le rapport de l'auditeur. Il est imputable de toute décision concernant l'émission du certificat. Lorsqu'il juge que le dossier et les produits du détenteur sont conformes aux exigences du cahier des charges, l'organisme certificateur délivre un certificat. Ce certificat est valide pour une période de deux ans dans le cas des producteurs et d'un an en ce qui a trait aux conditionneurs et transformateurs. La date de validité initiale qui apparaît sur le certificat correspond à la date d'émission du certificat (date à laquelle l'OC a jugé le dossier conforme). Le certificat de conformité précise le nom et l'adresse du détenteur dont les produits font l'objet de la certification et le champ d'application du certificat.

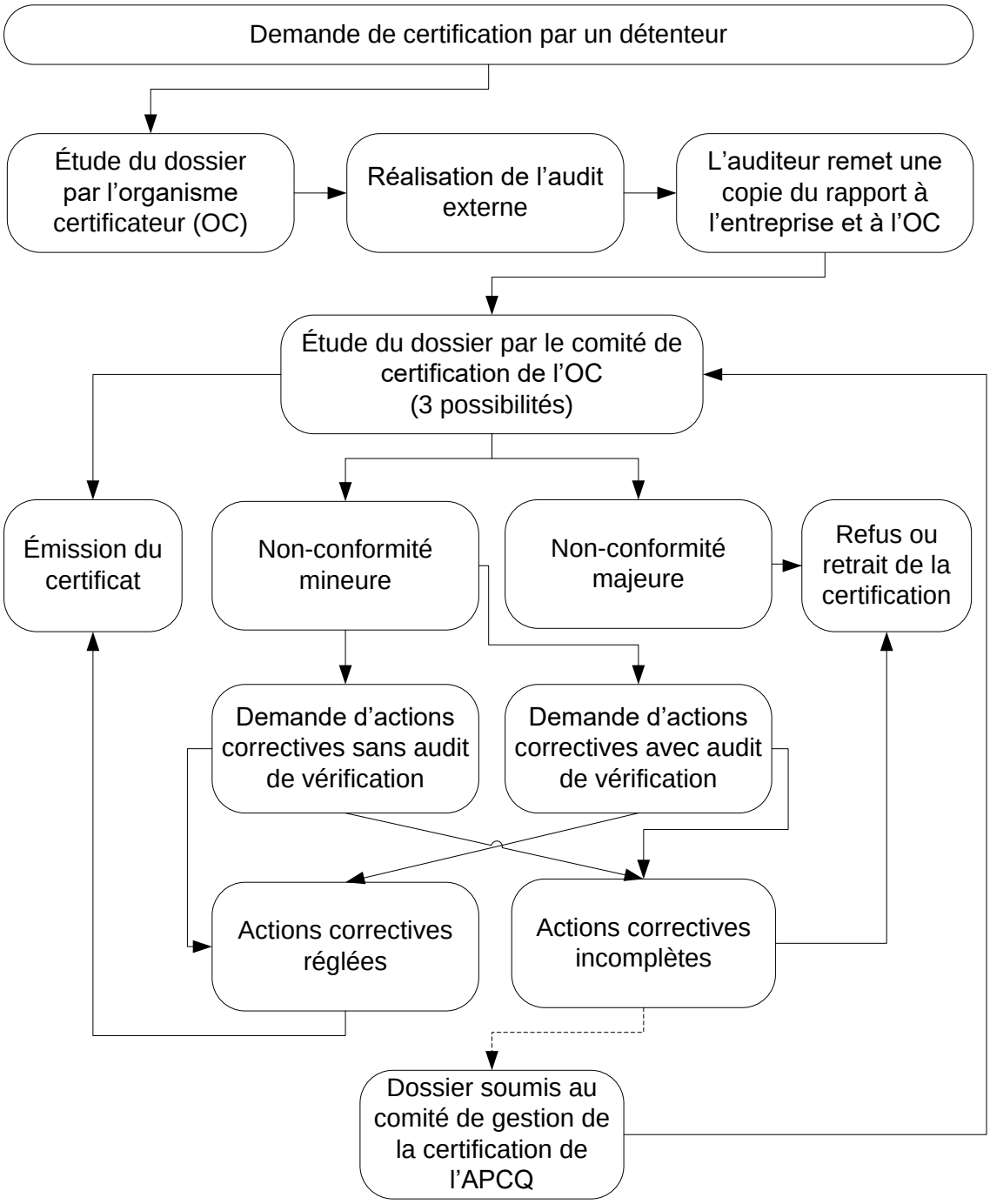
8.1.8. Sanctions : suspension ou retrait du certificat de conformité

Lorsqu'un détenteur ne satisfait plus à ses engagements et à ses responsabilités, l'APCQ se réserve le droit de lui retirer à tout moment le privilège d'utilisation du logo et de la marque de certification. Le non-respect des conditions conduit à une utilisation abusive du logo ou de la marque de certification. L'APCQ se réserve le droit de demander réparation par toutes voies de procédure et de poursuivre en justice toute entreprise ou personne soupçonnée d'une telle utilisation abusive.

Au cours de la période de validité du certificat, une période de suspension du certificat de conformité peut être imposée. Cette suspension peut découler de la constatation d'une ou de plusieurs non-conformités ayant entraîné la non-atteinte de la note de passage par le détenteur ou s'appliquer lorsque les actions correctives exigées par l'OC n'ont pas été mises en place à l'intérieur des délais convenus.

L'entreprise dont le certificat a été retiré peut demander une nouvelle certification au terme de la période spécifiée sur l'avis de retrait. Au cours d'une période de suspension ou de retrait du certificat, le détenteur ne peut utiliser le logo ou la marque de certification sur aucun des lots visés par la suspension ou le retrait.

Figure D - Processus de certification



9. Arrimage et concordance avec d'autres programmes de certification

Des modifications ont été apportées à la version 3.0 du cahier des charges Certification Canneberge Enviro afin d'atteindre l'équivalence au niveau Or du programme Farm Sustainability Assessment (FSA) de la plateforme Sustainable Agriculture Initiative (SAI) http://www.saiplatform.org/.

10. Bibliographie

Bonin, Simon, 2009. Régie agroenvironnementale de l'irrigation dans la production de canneberges (*vaccinium macrocarpon ait*.); Mémoire présenté à la Faculté des études supérieures de l'Université Laval dans le cadre du programme de maîtrise en sols et environnement pour l'obtention du grade de Maître ès sciences (M.Sc.)

Conseil canadien de l'horticulture, 2010. Guide de salubrité des aliments pour le producteur et emballeur de petits fruits.

Caron, Lucie, agronome, Consignes sur l'irrigation et la salubrité des aliments; ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

Food Alliance, 2010. Inspection Tool for Cranberry Crops.

Food Alliance, 2008. Whole Farm/Ranch Inspection Tool

GlobalGAP, 2007. Système Raisonnée de Culture et d'élevage.

Painchaud, Jacques, 2008. Le dimensionnement de la réserve en eau pour la production de canneberges, Conseiller en productions maraîchères et fruitières, Direction régionale du Centre-du-Québec, ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

Centre d'expertise hydrique du Québec, 2008. Étude de l'impact hydrologique de la production de canneberges dans le bassin versant de la rivière Bécancour, Définition de pistes de solutions pour l'approvisionnement en eau.

Julien-Caron, Raphaëlle, 2009. Analyse des impacts de la production de canneberge au Centre-du-Québec en fonction des objectifs de développement durable. Centre universitaire de formation en environnement, Université de Sherbrooke.

Marchand, Sébastien et Asselin, Rémi, 2006. Caractérisation des effluents d'élevage.

Thomas, Caroline, 2003. Portrait agroenvironnemental de la canneberge.

Exigences spécifiques relatives à la production						
Exigences		Pour démontrer la conformité aux exigences		Fourni par	Degré	
		Actions à réaliser par le détenteur	Documents à détenir		Majeur	Recom
« Fourni par » Légende : **X** – détenteur **A** – agronome **D** – dépisteur **C** - CETAQ						
Production						
P.1 - Lutte intégrée						
P.1.1	La culture doit être dépistée pour les insectes, les maladies et les mauvaises herbes. *Les recommandations et les traitements phytosanitaires doivent être basés sur les seuils d'interventions, la prévention de la résistance ainsi que l'impact sur l'environnement et la santé des produits sélectionnés.*	S'assurer que les données de dépistage et les recommandations qui en découlent soient disponibles pour le gérant de ferme. *Les produits phytosanitaires ne doivent être appliqués qu'en cas d'absolue nécessité.* Prévenir la résistance des maladies et ravageurs en variant le type de produits utilisés (rotation des groupes ou de modes d'actions dans la mesure du possible). Privilégier l'utilisation de produits à faible indice de risque pour l'environnement (IRE) et à faible indice de risque pour la santé (IRS). Il est recommandé de favoriser l'utilisation de produits phytosanitaires sélectifs (plutôt qu'à large spectre) et de produits non chimiques.	4.10. Registre - Dépistage 4.11. Registre - Recommandation des traitements phytosanitaires avec IRE et IRS 4.14 Registre - Traitements phytosanitaires avec IRE et IRS	C D A	✓	

Exigences spécifiques relatives à la production						
Exigences		Pour démontrer la conformité aux exigences		Fourni par	Degré	
		Actions à réaliser par le détenteur	Documents à détenir		Majeur	Recom
« Fourni par » Légende : **X** – détenteur **A** – agronome **D** – dépisteur **C** - CETAQ						
P.1.2	La gestion des produits phytosanitaires doit être conforme à la procédure.	Réaliser la gestion des produits phytosanitaires selon les bonnes pratiques (voir *4.1. Procédure – Entreposage, préparation et application des pesticides* et *4.2. Procédure – Gestion des déchets de pesticides*). Réaliser un plan des installations et porter une attention particulière à : Entreposage : - apposer affiche; - entreposer produits secs au-dessus ou à côté produits liquides; - prévoir équipements rétention et matériel absorbant. Préparation et application : - munir l'approvisionnement en eau d'une valve antiretour; - détenir certificat d'utilisateur; - disposer d'équipements de sécurité. Gestion des déchets : - disposition adéquate des contenants vides rincés; - gérer adéquatement les eaux de rinçage et les restants de bouillies.	4.8. Certificat d'utilisateur de pesticides de catégorie E 3.4. Plan du site de production avec indication du lieu d'entreposage et du site de remplissage	X	✓	
P.1.3	Les produits phytosanitaires doivent être appliqués en respectant des bonnes pratiques de pulvérisation. <u>L'utilisation d'un pulvérisateur à jets portés, d'un avion, d'un hélicoptère ou du système d'irrigation est interdite.</u>	Utiliser une rampe pour l'application des produits phytosanitaires. Maintenir les digues planes (nivelées) afin que la rampe demeure stable et les applications homogènes. Prendre les mesures nécessaires pour minimiser la dérive lors de l'application des pesticides.	Aucun		✓	

Exigences spécifiques relatives à la production						
Exigences		Pour démontrer la conformité aux exigences		Fourni par	Degré	
		Actions à réaliser par le détenteur	Documents à détenir		Majeur	Recom
« Fourni par » Légende : **X** – détenteur **A** – agronome **D** – dépisteur **C** - CETAQ						
P.1.4	Les produits et les doses recommandés pour la protection de la culture doivent être appliqués de façon uniforme.	Calibrer annuellement la rampe, avant le début des applications, voir *4.4. Procédure – Calibrage du pulvérisateur et de l'épandeur*. Le calibrage doit être réalisé par, ou sous la responsabilité, d'une personne dûment formée ou par l'opérateur selon la procédure établie. Dans ce dernier cas, les calculs aux fins de calibrage doivent être disponibles. Nettoyer et ajuster l'équipement avant chaque traitement pour appliquer la dose prescrite avec précision. Enregistrer toutes les applications de produits au *4.14. Registre – Traitements phytosanitaires*.	4.9. Registre - Calibrage du pulvérisateur 4.13. Étiquettes ou mode d'emploi des produits phytosanitaires 4.14. Registre - Traitements phytosanitaires	X	✓	
P.1.5	Les délais de réentrée à la suite de l'application de produits phytosanitaires doivent être clairement affichés.	Afficher clairement, à la suite de chaque traitement phytosanitaire qui l'exige, le délai de réentrée (DRE). Apposer l'affiche 4.15. à l'entrée de l'entreprise et inscrire les champs traités au tableau 4.16. (celui-ci doit être disponible en tout temps pour les visiteurs en période de traitements phytosanitaires).	4.15. et 4.16. Gestion des délais de réentrée 4.12. Formulaire - Recommandation des traitements phytosanitaires	X A	✓	
P.1.6	Les limites maximales de résidus de pesticides (LMR) doivent être respectées.	Appliquer seulement les produits prescrits à la dose recommandée et enregistrer les applications à *4.14. Registre - Traitements phytosanitaires.* Respecter le délai avant récolte (DAR). Le délai prescrit entre l'application du produit et la récolte doit être strictement respecté. Inscrire toute application au registre 4.14.	4.12. Formulaire - Recommandation des traitements phytosanitaires 4.14. Registre - Traitements phytosanitaires	A X	✓	
P.1.7	L'entreprise doit utiliser uniquement des produits phytosanitaires homologués pour la culture de la canneberge.	S'assurer que tous les pesticides utilisés sont homologués pour la culture de la canneberge au Québec.	4.17. Factures achat produits phytosanitaires 4.14. Registre - Traitements phytosanitaires	X	✓	

Exigences spécifiques relatives à la production						
Exigences		Pour démontrer la conformité aux exigences		Fourni par	Degré	
		Actions à réaliser par le détenteur	Documents à détenir		Majeur	Recom
« Fourni par » Légende : **X** – détenteur **A** – agronome **D** – dépisteur **C** - CETAQ						
P.1.8	Le détenteur doit prendre les mesures nécessaires afin d'éviter que l'usage des pesticides ne cause préjudice aux abeilles.	Appliquer les bonnes pratiques afin de maintenir les colonies en bonne santé (voir *4.3. Procédure – Protection des abeilles et pesticides*).	Aucun		✓	
	P.2 - Fertilisation					
P.2.1	L'entreprise doit détenir un PAEF en règle si elle cultive plus de 5 ha.	S'assurer que l'entreprise détient un PAEF à jour avant le début des applications de fertilisants.	5.1. PAEF à jour signé par agronome	A	✓	
P.2.2	Un délai de trois mois doit être respecté entre l'application et la récolte, lors de l'utilisation de fumier, lisier ou purin non composté.	Respecter un délai de trois mois entre la récolte et l'application de fumier, lisier ou purin non composté, le cas échéant.	5.3 Registre - Fertilisation de la canneberge	X	✓	
P.2.3	Les doses d'engrais recommandées doivent être appliquées de façon précise. <u>L'utilisation d'un avion ou d'un hélicoptère pour la fertilisation est interdite</u>.	Calibrer annuellement, avant le début des applications, la rampe (voir *4.4. Procédure – Calibrage du pulvérisateur et de l'épandeur*) et ajuster l'équipement à chaque application pour appliquer la dose recommandée. Enregistrer toutes les applications de produits fertilisants sur *5.3. Registre - Fertilisation de la canneberge*. Il est recommandé de maintenir les digues planes (nivelées) afin que la rampe demeure stable et les applications homogènes.	5.2. Registre - Calibrage de l'épandeur 5.3. Registre - Fertilisation de la canneberge	X	✓	

Exigences spécifiques relatives à la production						
Exigences		Pour démontrer la conformité aux exigences		Fourni par	Degré	
		Actions à réaliser par le détenteur	Documents à détenir		Majeur	Recom
« Fourni par » Légende : **X** – détenteur **A** – agronome **D** – dépisteur **C** - CETAQ						
P.3 - Gestion de l'eau et de l'érosion						
P.3.1	Des recommandations doivent être formulées afin de favoriser la qualité de l'eau avant le retour à l'environnement.	Établir un plan de gestion de l'eau, ce plan doit être signé par un agronome et mis à jour annuellement (voir *6.3. Procédure – Plan de gestion de l'eau).* Établir un diagnostic et mettre en place les mesures possibles afin de maintenir l'eau des précipitations sur la ferme pour une durée de 14 jours à la suite des traitements phytosanitaires ou de fertilisation. Relâcher graduellement à l'environnement l'eau la récolte.	6.4. Formulaire - Plan de gestion de l'eau signé par un agronome	A	✓	
P.3.2	La gestion des hydrocarbures doit éviter les risques de contamination.	Utiliser des réservoirs à essence sécurisés ou inspecter au moins trois fois par année les réservoirs pour évaluer leur état général et prévenir les fuites. (Voir *6.2 Fiche technique – Entreposage des produits pétroliers*)	3.4. Plan de l'entreprise avec indication de l'emplacement des réservoirs 6.6. Registre - Inspection des réservoirs à essence.	X	✓	
P.3.3	Les digues des réservoirs d'alimentation et de récupération doivent être stables.	Inspecter les digues des réservoirs d'alimentation et de récupération à chaque vidage et appliquer les mesures correctrices si ravinement. S'assurer que les sections non submergées des digues soient toujours stable (empierrement, végétation, etc.).	6.5. Registre - Entretien des digues.	X	✓	
P.3.4	Les sorties d'eau vers le milieu naturel doivent être stables.	Stabiliser les exutoires afin d'éviter l'érosion du sol (voir *6.1. Fiche technique – Déversoir enroché*)	Aucun	A	✓	
P.3.5	Les réserves de sable situées à moins de 150 m des habitations voisines doivent être stables afin qu'elles ne causent aucun préjudice.	Réaliser un plan de la cannebergière avec indication des réserves de sable et des habitations voisines. Stabiliser les réserves de sable situées à moins de 150 m des habitations voisines (irrigation, brise-vent artificiel, etc.).	3.4. Plan de l'entreprise (avec localisation des réserves de sable et des habitations voisines situées à moins de 150 m)	X	✓	

Exigences spécifiques relatives à la production						
Exigences		Pour démontrer la conformité aux exigences		Fourni par	Degré	
		Actions à réaliser par le détenteur	Documents à détenir		Majeur	Recom
« Fourni par » Légende : **X** – détenteur **A** – agronome **D** – dépisteur **C** - CETAQ						
P.3.6	L'utilisation de tensiomètres ou de testeurs à humidité du sol est recommandée.	Utiliser des tensiomètres (≅ 1 par 5 ha) ou un testeur à humidité du sol pour optimiser la croissance des plantes et minimiser les risques de lessivage. L'entreprise qui utilise un testeur à humidité doit s'assurer que celui-ci est adéquatement calibré.	Aucun			✓
	P.4 - Récolte et entretien des plants					
P.4.1	La culture de la canneberge doit être réalisée au Québec et sur demande au Nouveau-Brunswick.	Utiliser des champs situés au Québec, et sur demande au Nouveau-Brunswick, pour la culture de la canneberge.	Aucun		✓	
P.4.2	La séparation des canneberges des plants (battage) doit respecter les règles de salubrité.	Appliquer les bonnes pratiques en matière de salubrité (voir *7.1. Procédure – Salubrité lors de la récolte)*. Laver et inspecter les équipements utilisés pour la séparation du fruit de la plante (battage) avant le début de la récolte. Munir les équipements (batteuses) servant à séparer les canneberges des plants d'une trousse de déversement. Il est recommandé d'utiliser des lubrifiants grade alimentaire pour lubrifier les pièces et pour alimenter le système hydraulique des équipements. Déclarer toutes fuites survenues lors de l'opération de récolte sur 7.4. Registre – Récolte et transport des canneberges et aviser immédiatement le transformateur.	7.3. Registre - Inspection des équipements de chargement 7.4. Registre - Récolte et transport des canneberges 7.7. Bordereaux de livraison 7.8. Factures d'achat d'huile grade alimentaire (optionnel)	X	✓	

Exigences spécifiques relatives à la production						
Exigences		Pour démontrer la conformité aux exigences		Fourni par	Degré	
		Actions à réaliser par le détenteur	Documents à détenir		Majeur	Recom
« Fourni par » Légende : **X** – détenteur **A** – agronome **D** – dépisteur **C** - CETAQ						
P.4.3	Le chargement des canneberges doit respecter les règles de salubrité.	Appliquer les bonnes pratiques en matière de salubrité (voir *7.1. Procédure – Salubrité lors de la récolte)*. Laver et inspecter les équipements de chargement avant le début de la récolte. Il est recommandé d'utiliser de l'huile grade alimentaire pour lubrifier les pièces d'équipements qui viennent ou qui risquent de venir en contact avec les canneberges (si la pompe à fruit est située dans le champ et pousse les fruits vers le véhicule, il est fortement conseillé qu'elle soit actionnée à l'aide d'huile grade alimentaire). Installer des estacades autour des roues des convoyeurs afin d'éviter que les canneberges qui flottent se retrouvent sous les moteurs ou les pompes des équipements de chargement. Ajuster les équipements afin d'éviter que des canneberges ne tombent lors de l'opération de chargement. Prévoir un site mobile (remorque, véhicule tout-terrain ou caisse de camion) pour l'entreposage des bidons d'essence. TOUJOURS effectuer le remplissage des équipements manuels à essence, comme les souffleurs, dans ces sites mobiles. Déclarer toutes fuites survenues lors de l'opération de récolte sur 7.4. Registre – Récolte et transport des canneberges et aviser immédiatement le transformateur.	7.3. Registre-Inspection des équipements de chargement 7.4. Registre - Récolte et transport des canneberges	X	✓	
P.4.4	Des mesures doivent être mises en place afin de limiter les risques d'érosion du sol associés au chargement des canneberges.	Mettre en place un dispositif efficace de canalisation de l'eau afin d'éviter l'érosion des sols lors du chargement.	Aucun		✓	
P.4.5	Les véhicules utilisés pour le transport des canneberges doivent être propres.	Inspecter quotidiennement, avant le premier chargement, la propreté des équipements de chargement et des véhicules de transport.	7.4. Registre – Récolte et transport des canneberges	X	✓	

Exigences spécifiques relatives à la production						
Exigences		Pour démontrer la conformité aux exigences		Fourni par	Degré	
		Actions à réaliser par le détenteur	Documents à détenir		Majeur	Recom
« Fourni par » Légende : **X** – détenteur **A** – agronome **D** – dépisteur **C** - CETAQ						
P.4.6	Les animaux domestiques sont interdits sur la cannebergière durant la récolte.	Maintenir les animaux domestiques hors de la cannebergière durant la récolte.	Aucun		✓	
P.4.7	Les règles de salubrité doivent être respectées lors de la récolte à sec de la canneberge pour le marché frais.	Appliquer les bonnes pratiques en matière de salubrité (voir *7.2. Procédure - Récolte à sec pour le marché frais)*.	7.4. Registre – Récolte et transport des canneberges 7.6. Affiche – Lavage de mains	X	✓	
P.4.8	La gestion des équipements, des intrants utilisés et des travaux réalisés pour l'entretien des plants (compaction de la neige, soufflage, sablage, tonte, décapage, etc.) doit éviter la contamination de ces derniers.	Utiliser du matériel exempt de contaminant pour le sablage (mauvaises herbes, hydrocarbures, etc.) Il est recommandé de lubrifier à l'aide de lubrifiants grade alimentaires les pièces d'équipements qui viennent ou risquent de venir en contact avec les plants de canneberges, p. ex. : pont de l'épandeur à sable, etc. Vérifier quotidiennement les équipements afin de déceler et de colmater les fuites.	7.5. Registre – Suivi des équipements pour l'entretien des plants	X	✓	
P.4.9	Le producteur, ou un membre de son équipe, doit démontrer qu'il parfait ses connaissances.	Chercher régulièrement des conseils, une formation et une collaboration sur la production durable, les technologies et les ressources humaines. Encourager la participation aux journées de formation, aux congrès, à la formation en ligne, à la lecture de documents et courriels techniques, etc.	7.9. Registre – Formation continue ou preuve de participation : formulaire ou facture d'inscription, etc.	X	✓	
P.4.10	Un registre de plantation doit être tenu.	Tenir à jour un registre de tous les champs avec la superficie, le nom des variétés et l'année d'implantation.	7.10. Registre – Plantation	X	✓	
P.4.11	Chacun des champs doit être clairement identifié au cours de la saison de production.	Identifier chaque champ à l'aide d'au moins une affiche installée sur le terrain sur laquelle est indiqué le numéro (indication de la variété est facultative).	Aucun		✓	
P.4.12	Lors de travaux aux champs, des mesures doivent être prises afin d'éviter de souiller les champs.	Sortir du champ lors des pauses (minimalement aller sur une digue) et s'assurer que tous les déchets potentiels sont ramassés et gérés adéquatement.	Aucun		✓	

Exigences spécifiques relatives à la production						
Exigences		Pour démontrer la conformité aux exigences		Fourni par	Degré	
		Actions à réaliser par le détenteur	Documents à détenir		Majeur	Recom
« Fourni par » Légende : **X** – détenteur **A** – agronome **D** – dépisteur **C** - CETAQ						
P.4.13	Des mesures doivent être prises afin d'éviter la contamination des canneberges lors de la récolte.	Former annuellement les employés avant le début de la récolte en remplissant le registre 7.11. Gérer adéquatement la présence d'allergènes au champ. Équiper les équipes de travail de trousses de lavage des mains.	7.11 Registre – Formation des employés à la récolte (en français et/ou en espagnol)	X	✓	
	P.5 - Écoresponsabilité					
P.5.1	Des mesures doivent être prises pour réduire les déchets voués à l'enfouissement.	Instaurer un système de gestion des déchets qui favorise le recyclage et la valorisation (voir *8.1. Procédure – Gestion des rebuts à la ferme).*	8.7. Affiche - Recyclage	X	✓	
P.5.2	La gestion des résidus dangereux (piles, huiles usées, etc.) doit être réalisée selon *8.2 Procédure – Gestion des résidus dangereux*.	Mettre en place une directive et un système convivial afin de faciliter la disposition adéquate des produits dangereux (voir *8.2. Procédure – Gestion des résidus dangereux).*	8.8. Affiche – Résidus dangereux	X	✓	
P.5.3	Les sources de gaz à effet de serre doivent être identifiées, mesurées et surveillées.	Évaluer les quantités de carburant (diesel et essence) utilisé pour la production de la canneberge.	8.9. Registre – Carburants utilisés	X	✓	
P.5.4	Les équipements agricoles motorisés doivent être entretenus afin de favoriser un fonctionnement optimal	Mettre en plan un programme préventif d'entretien des équipements motorisés afin de prolonger leur durée de vie et de réduire leur impact environnemental (Voir *8.3. Procédure - Entretien préventif des équipements motorisés*).	8.5. Registre - Inventaire des équipements 8.6. Registre – Entretien préventif des équipements motorisés	X	✓	
P.5.5	La biodiversité du milieu doit être évaluée et les actions pour la préserver doivent être identifiées.	Réaliser une autoévaluation de la biodiversité et identifier les actions prioritaires pour préserver la biodiversité sur la ferme : espèces menacées plantes et animaux, identifier les actions pour promouvoir la biodiversité (peut être réalisé à l'échelle du groupe)	8.4. Formulaire - Biodiversité de l'entreprise 3.5. (PAA) (optionnel) Portrait de la faune utilisant les cannebergières du Québec	X	✓	

Exigences spécifiques relatives à la production						
Exigences		Pour démontrer la conformité aux exigences		Fourni par	Degré	
		Actions à réaliser par le détenteur	Documents à détenir		Majeur	Recom
« Fourni par » Légende : **X** – détenteur **A** – agronome **D** – dépisteur **C** - CETAQ						
P.6 Gestion						
P.6.1	Le producteur doit être au fait des risques et opportunités liés à l'agriculture.	Mettre en place un plan de gestion agricole qui aborde tous les risques et opportunités liés à l'agriculture. Le plan documenté a des objectifs concrets dans la mesure du possible. Les risques et opportunités liés à l'agriculture concernent : - dégradation et destruction de l'habitat naturel; - espèces rares et menacées (y compris la chasse et la cueillette sauvage par les ouvriers agricoles et les visiteurs); - dérive de pesticides; - contaminants potentiels hors site (par exemple, polluants ou espèces envahissantes; la protection contre les contaminants hors site peut être gérée via des zones tampons); - bien-être des travailleurs et santé et sécurité; - pollution et érosion des sols (tempêtes ou poussières de culture, pentes abruptes); - pollution de l'air; - pollution de l'eau (sol, fuite ou écoulement dû au stockage ou à l'application de nutriments et de pesticides et au stockage / élimination de carburant ou de déchets); - la disponibilité de l'eau (éviter la perte d'eau, en respectant les besoins en eau de la région environnante); - risques liés à la salubrité alimentaire.	3.4. Plan de l'entreprise 3.5. (PAA) (optionnel) 4.1. Procédure - Entreposage, préparation et application des pesticides 4.2. Procédure - Gestion des déchets de pesticides 4.3. Procédure - Protection des abeilles et pesticides 4.4. Procédure - Calibrage pulvérisateur et épandeur granulaire 6.3. Procédure - Plan de gestion de l'eau 7.1. Procédure - Salubrité lors de la récolte des canneberges 8.4. Biodiversité de l'entreprise 9.1. Communiqué - Droits des travailleurs	X	✓	

Exigences spécifiques relatives à la production						
Exigences		Pour démontrer la conformité aux exigences		Fourni par	Degré	
		Actions à réaliser par le détenteur	Documents à détenir		Majeur	Recom
« Fourni par » Légende : **X** – détenteur **A** – agronome **D** – dépisteur **C** - CETAQ						
P.6.2	Le producteur doit s'assurer de la viabilité économique à long terme de la ferme.	Planifier vos activités pour soutenir la viabilité économique à long terme de votre ferme, à titre d'exemple : ✓ établir le coût de production et analyser sa variation au cours des années; ✓ calculer les rendements et leur évolution au cours des années; ✓ consulter le rapport comparatif fourni annuellement par l'acheteur, le cas échéant; ✓ élaborer un plan stratégique.	Aucun	X	✓	
P.6.3	Les travailleurs permanents et temporaires doivent être informés de leurs droits et obligations juridiques.	Informer les travailleurs permanents et temporaires de leurs droits et obligations juridiques. Adhérer à FERME ou autre programmes similaires et afficher ou remettre aux travailleurs les documents les informant de leurs droits.	9.1. Communiqué – Droits des travailleurs (en français et/ou en espagnol)	X	✓	
P.6.4	Le temps de travail quotidien des travailleurs permanents et temporaires ne doit pas dépasser le nombre fixé par la réglementation nationale.	S'assurer que le temps de travail quotidien des travailleurs permanents et temporaires ne dépasse pas le nombre fixé par la réglementation nationale.	9.1. Communiqué – Droits des travailleurs (en français et/ou en espagnol)	X	✓	
P.6.5	Les heures supplémentaires doivent être volontaires et doivent être rémunérées conformément à la réglementation nationale.	S'assurer que les heures supplémentaires sont volontaires et rémunérées conformément à la réglementation nationale.	9.1. Communiqué – Droits des travailleurs (en français et/ou en espagnol)	X	✓	

Exigences spécifiques relatives au conditionnement (lavage et emballage primaire)					
Exigences		Pour démontrer la conformité aux exigences		Degré	
		Actions à réaliser par le détenteur	Documents à détenir	Majeur	Recom
C. CONDITIONNEMENT (lavage et emballage primaire)					
C.1	Un plan des installations (bâtiments intérieur et extérieur, réservoirs de réception des canneberges, sources d'eau dans le cas de puits) doit être disponible.	Réaliser un plan des bâtiments (intérieur et extérieur) et des réservoirs de réception des canneberges Localiser les installations sanitaires, salle de repas et repos, lieu d'entreposage des produits nettoyants et du matériel d'emballage entrant directement en contact avec les canneberges. Identifier, le cas échéant, le ou les puits servant à l'alimentation en eau.	3.4. Plan des installations (bâtiments intérieur et extérieur avec tous les détails exigés)	✓	
C.2	La confection de la ligne de conditionnement et des bassins de réception doit assurer la salubrité des canneberges.	S'assurer que l'ensemble des pièces de la ligne de conditionnement qui entrent en contact avec les canneberges sont confectionnées d'acier inoxydable ou de matériaux adaptés à cette utilisation.	Aucun	✓	
C.3	Les installations et les conditions d'entreposage des canneberges conditionnées doivent permettre de maintenir leur innocuité.	Entreposer les canneberges conditionnées à l'abri afin de maintenir l'intégrité du produit.	Aucun	✓	
C.4	Les produits d'emballage des canneberges doivent adaptés à cet usage et entreposés de façon à préserver leur intégrité.	S'assurer que les produits d'emballage qui entre en contact directement avec les canneberges soient fabriqués de matériau de grade alimentaire et qu'ils sont entreposés de façon à maintenir leur intégrité.	Aucun	✓	
C.5	L'eau du dernier lavage (rinçage) des canneberges doit être potable ou rencontrer les exigences en matière de concentration et d'exposition au produit de désinfection.	Maintenir les taux de désinfection appropriés pour l'eau de dernier rinçage (voir *4.1. Procédure – Chloration de l'eau pour le convoyage hydraulique et le lavage des canneberges et le nettoyage de l'équipement*). Si l'eau ne provient pas d'une municipalité, réaliser au moins une analyse de la source d'eau par année, elle ne doit contenir aucun coliforme fécal (E. coli), ni coliforme total.	4.6. Analyse d'eau (minimalement pour les coliformes fécaux (E. coli) et les coliformes totaux) 4.7. Registre - Traitement de l'eau pour le lavage et le convoyage des canneberges	✓	

Exigences spécifiques relatives au conditionnement (lavage et emballage primaire)					
Exigences		Pour démontrer la conformité aux exigences		Degré	
		Actions à réaliser par le détenteur	Documents à détenir	Majeur	Recom
C.6	Les installations d'éclairage doivent permettre un éclairage approprié et être protégées pour éviter la contamination par le bris de verre.	Protéger les installations d'éclairage qui risquent de contaminer les canneberges en cas de bris.	Aucun	✓	
C.7	Les personnes impliquées dans la gestion de l'entreprise et dans la réalisation des opérations doivent connaître les exigences de la certification afin d'être en mesure de les faire respecter en tout temps.	Organiser annuellement au moins une formation afin de former le personnel sur les exigences de la certification et les conscientiser de leur rôle dans le respect de celles-ci. Former adéquatement, dès l'intégration, toutes nouvelles personnes impliquées dans la gestion ou les opérations de l'entreprise.	4.8. Registre - Formation du personnel	✓	
C.8	Le personnel doit être formé aux risques de contamination des aliments.	Informer le personnel de leur rôle potentiel dans la contamination des aliments. Mettre à sa disposition une trousse de premiers soins bien remplie. Afficher et faire appliquer la directive suivante : retirer les vêtements de travail (tablier, gants, etc.) avant d'aller à la toilette et aux pauses.	4.11. Affiche – Retirez vos vêtements de travail 4.8. Registre - Formation du personnel	✓	
C9	Le personnel qui entre en contact avec les fruits lavés doit porter la résille ou le bonnet pour cacher les cheveux et la barbe. Le port de bijoux est proscrit.	Fournir au personnel des résilles ou bonnets et exiger qu'il les porte.	Aucun	✓	
C.10	Les installations pour le personnel doivent être appropriées.	Fournir au personnel une salle de repas et d'aire de repos. Prévoir des vestiaires pour les effets personnels. Déterminer un endroit pour ranger les vêtements de travail (à l'écart du fumoir et des surfaces de préparation des aliments).	3.4. Plan des installations (bâtiments intérieur et extérieur avec tous les détails exigés)		✓

Exigences spécifiques relatives au conditionnement (lavage et emballage primaire)					
Exigences		Pour démontrer la conformité aux exigences		Degré	
		Actions à réaliser par le détenteur	Documents à détenir	Majeur	Recom
C.11	Un programme de contrôle de la vermine doit être opérationnel.	Mettre en place un programme de contrôle de la vermine (le programme peut-être opéré par l'entreprise elle-même ou donné à contrat à une firme spécialisée en extermination).	3.4. Plan des installations (avec localisation des trappes) 4.9. Registre contrôle de la vermine (ou factures d'un service d'extermination)	✓	
C.12	Les produits nettoyant et assainissant doivent être appropriés (grade alimentaire) et entreposés de façon sécuritaire.	Utiliser des produits nettoyants appropriés pour les équipements qui entrent en contact avec les canneberges. Entreposer ces produits de façon à éviter leur contamination et en s'assurant qu'ils ne deviennent pas une source de contamination pour les canneberges.	4.10 Facture d'achat des produits sanitaires OU constat visuel des étiquettes sur les produits	✓	
C.13	L'accès des visiteurs doit être contrôlé.	Limiter l'accès aux installations en apposant sur les portes des affiches « Personnel autorisé seulement ».	4.12. Affiche – Personnel autorisé seulement	✓	
C.14	Les installations sanitaires doivent être adéquates pour le lavage des mains.	Munir les installations d'eau potable (froide et chaude), de savon, de serviettes jetables et de poubelle. Installer une affiche de lavage des mains. Les installations doivent être maintenues propres.	4.13. Affiche – Lavage de mains	✓	
C.15	La gestion des déchets doit éviter les risques de contamination des canneberges.	Utiliser des contenants dédiés à la gestion des déchets (identifiés au type de déchet visé : recyclage, résidus dangereux, etc.) pour la salle de conditionnement, la salle de repos, les toilettes, etc. Munir d'un couvercle uniquement si celui-ci est actionné par une pédale.	Aucun	✓	
C.16	Des mesures doivent être prises pour réduire les déchets voués à l'enfouissement.	Instaurer un système de gestion des déchets qui favorise la réduction à la source, le réemploi, le recyclage et la valorisation (voir *4.3. Procédure – Gestion des rebuts).*	4.14. Affiche - Recyclage	✓	

Exigences spécifiques relatives au conditionnement (lavage et emballage primaire)					
Exigences		Pour démontrer la conformité aux exigences		Degré	
		Actions à réaliser par le détenteur	Documents à détenir	Majeur	Recom
C.17	La gestion des résidus dangereux (piles, huiles usées, etc.) doit être réalisée selon *4.4. Procédure – Gestion des résidus dangereux*.	Mettre en place une directive et un système convivial afin de faciliter la disposition adéquate des produits dangereux (voir *4.4. Procédure – Gestion des résidus dangereux).*	4.15. Affiche – Résidus dangereux	✓	
C.18	La traçabilité doit permettre de retracer la provenance de la canneberge et toutes les étapes de production.	Assurer une traçabilité complète de la canneberge (si un producteur a plus d'un site de production, les canneberges provenant de ces sites doivent être identifiées séparément).	Bordereaux de réception et bordereaux d'expédition	✓	
C.19	Le temps d'entreposage des canneberges en vrac ne devrait pas dépasser 24 heures.	Prendre les mesures nécessaires afin d'éviter que temps d'entreposage des canneberges en vrac ne dépasse pas 24 heures.	Aucun	✓	

Exigences relatives à la transformation					
Exigences		Pour démontrer la conformité aux exigences		Degré	
		Actions à réaliser par le détenteur	Documents à détenir	Majeur	Recom.
T. TRANSFORMATION					
T.1.	Il est recommandé que le détenteur s'inscrive au programme *Ici on recycle* minimalement de niveau 1.	Être inscrit au programme *Ici on recycle* de Recyc-Québec minimalement au niveau 1.	5.2. Preuve d'inscription		✓
T.2	Il est recommandé que le détenteur devienne partenaire du programme *Défi Climat*.	Adhérer au programme *Défi Climat*.	5.3. Preuve d'adhésion		✓
T.3	Il est recommandé que le détenteur réalise un audit de l'efficacité énergétique.	Réaliser un audit d'efficacité énergétique.	5.4. Audit de l'efficacité énergétique		✓
T.4	Le détenteur doit détenir un système de gestion de la salubrité (HACCP ou autre).	Implanter un système de gestion de la salubrité.	Système de gestion de la salubrité	✓	
T.5	Un système de traçabilité doit démontrer qu'il n'y pas de mélange entre les fruits certifiés et des fruits de qualité autre.	Détenir un système de traçabilité qui permet de connaître l'historique des canneberges et qui permet une ségrégation entre les canneberges certifiées et les canneberges de qualité autre.	Documents relatifs à la traçabilité.	✓	
T.6	Le détenteur doit pouvoir retracer l'origine des canneberges composant chaque lot de produits finis.	Détenir un système de traçabilité qui permet de connaître l'historique des canneberges et qui permet une ségrégation entre les canneberges certifiées et les canneberges de qualité autre.	Documents relatifs à la traçabilité.	✓	
T.7	Le détenteur doit apposer le logo de la certification uniquement sur les produits répondants aux exigences du cahier des charges.	Apposer le logo de la certification uniquement sur des produits composés exclusivement de canneberges certifiées.	Documents relatifs à la traçabilité. Étiquette des produits vendus.	✓	

Exigences générales relatives à la gestion de la certification (elles s'appliquent à tous les détenteurs)					
Exigences		Pour démontrer la conformité aux exigences		Degré	
		Actions à réaliser par le détenteur	Documents à détenir	Majeur	Recom.
G. NORMES GÉNÉRALES					
G.1	Les risques liés au site de production (usage antérieur du terrain et sites adjacents) doivent être évalués.	Évaluer si ces éléments peuvent être source potentielle de contamination de la canneberge. • Usage antérieur, p. ex. : ancien site d'enfouissement, industries lourdes, etc. • Zones adjacentes, p. ex. : écoulement d'excréments, activités industrielles lourdes, etc.	3.4. Plan de l'entreprise ou des installations	✓	
G.2	Le détenteur doit détenir un certificat d'autorisation (CA) émis par le MDDEP.	Détenir un CA.	3.3. Certificat d'autorisation	✓	
G.3	Une personne responsable de l'implantation et de la gestion de la certification sur l'entreprise est mandatée par les propriétaires de l'entreprise.	Désigner une personne responsable de l'implantation et de la gestion du programme de certification sur l'entreprise. Annuellement, les dirigeants de l'entreprise renouvellent cet engagement.	2.2. Affiche - Engagement de l'entreprise et désignation de la personne responsable.	✓	
G.4	Des contrôles internes (auto-évaluations) doivent être réalisés annuellement.	Effectuer au moins une auto-évaluation (audit-interne) par année.	2.4. A Formulaire - Audit production *ou* 2.4. B Formulaire – Audit conditionnement *ou* 2.4. C Formulaire – Audit transformation	✓	
G.5	Tous documents pertinents à la certification (registre, formulaire, bordereau de livraison, factures d'achat d'intrant, etc.) doivent être archivés pour une période minimale de 5 ans.	Archiver pour une période de cinq ans les documents.	Ensemble des documents	✓	
G.6	Toutes les plaintes et compliments relatifs à une non-conformité aux exigences, et tous les compliments reçus relatifs à la qualité du produit doivent être documentés.	Consigner les plaintes et compliments à *2.5. Registre Plaintes et compliments*. Gérer les plaintes relatives à la qualité du produit afin d'éviter qu'elles ne se reproduisent. **N.B.** Ce registre doit être rempli au besoin, mais au moins une fois par année, avec la mention « *ni plaintes ni compliments à mentionner* » le cas échéant.	2.5. Registre - Plaintes et compliments	✓	

Exigences générales relatives à la gestion de la certification (elles s'appliquent à tous les détenteurs)					
Exigences		Pour démontrer la conformité aux exigences		Degré	
		Actions à réaliser par le détenteur	Documents à détenir	Majeur	Recom.
G.7	Le logo et la marque de certification sont utilisés exclusivement sur les produits dûment certifiés et par une entreprise qui détient une attestation de conformité valide.	Cette exigence ne s'applique qu'aux transformateurs qui commercialisent de la canneberge certifiée et aux producteurs qui vendent de la canneberge fraîche. • Une convention d'utilisation de la marque de certification avec l'APCQ doit être signée • Il est interdit d'apposer le nom de la marque de certification sur un produit sans y apposer le logo.	2.6. Certificat de conformité pour les produits arborant le logo 2.1. Convention d'utilisateur de la marque de certification et du logo	✓	
G.8	Les personnes impliquées dans la gestion de l'entreprise et dans la réalisation des opérations doivent connaître les exigences afin d'être en mesure de les faire respecter en tout temps.	La personne responsable du programme de certification à l'intérieur de l'entreprise doit s'assurer que le personnel concerné est formé aux exigences de la certification et il doit les conscientiser de leur rôle dans le respect de celles-ci. Former adéquatement, dès l'intégration, toute nouvelle personne impliquée dans la gestion ou les opérations de l'entreprise.	Aucun	✓	
G.9	La traçabilité doit permettre de retrouver toutes les étapes de production du produit.	Un système de traçabilité efficace doit permettre de retrouver promptement toutes les étapes de réalisation des produits.	Producteur : registre récolte et bordereau de livraison ou de réception émis par le conditionneur. Conditionneur : bordereaux de réception et bordereaux d'expédition Transformateur : système de traçabilité	✓	
G.10	Les canneberges non conformes ne doivent jamais être mêlées à des canneberges certifiées ou certifiables.	Un système de traçabilité efficace doit permettre de retrouver promptement toutes les étapes de réalisation des produits et assurer une ségrégation adéquate des canneberges.	Ensemble des registres et formulaires (cahier de suivi)	✓	
G.11	L'entreprise qui demande la certification pour la canneberge qu'elle produit doit faire certifier tous champs de tous les sites de production qui sont cultivés sous une même entité juridique.	Une entreprise doit demander la certification pour tous les sites de productions et tous les champs qu'elle cultive sous une même entité juridique.	Ensemble des registres et formulaires (cahier de suivi)	✓	