

Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme: Bonnes pratiques d'agriculture.

Dr Michel Caron agr.

Membre du groupe technique

**Coalition canadienne de l'industrie des herbes, des épices
et des produits de santé naturels**

Coalition canadienne de l'industrie des herbes, des épices et des produits de santé naturels

- Regroupe des membres de l'industrie qui ont choisi de travailler ensemble pour ne représenter qu'une seule voix (10 provinces et Yukon).
- Mandat englobe: production, récolte en milieu naturel, transformation primaire, fabrication de produits finis.
- Couvre également: la recherche, la réglementation, l'éducation, les perspectives du consommateur et du praticien.

INFO: www.nationalherbspice.com

Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme

- **Objectif**: Développer un programme volontaire de salubrité des aliments à la ferme et de bonnes pratiques d'agriculture basés sur le système d'Analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (Système ARMPC).
- **But du programme**: Utiliser les principes du système ARMPC pour permettre une protection contre la contamination de la chaîne alimentaire de la ferme jusqu'au consommateur.
- **Résultat final**: pour chaque groupe industriel un programme canadien SAF reconnu par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

MANUEL

**Bonnes Pratiques
d'Agriculture**

pour

**L'Industrie des herbes,
des épices et des
produits de santé
naturels.**

2
POINTS
IMPORTANTES
À RETENIR

Les bonnes pratiques d'agriculture (BPA) incluses dans ce document sont basées sur les principes du système ARMPC qui est mondialement reconnu comme la base des programmes de salubrité des aliments.

Ceci n'est pas un guide de production, c'est un manuel de travail permettant de vérifier et de documenter les processus et les procédures utilisés pour la culture et la récolte des produits sur la ferme incluant la récolte en milieu sauvage.

Les BPAs permettent 3 choses

- « de dire ce que vous faites sur votre ferme »**
- « de faire ce que vous dites faire sur votre ferme »**
- « de vérifier que vous avez fait ce que vous avez dit que vous feriez sur votre ferme »**

PARTICULARITÉS

- **Requiert le développement de pratiques normalisées.**
- **Requiert la tenue de rapports formels.**

BÉNÉFICES

- Assurance de traçabilité et de sécurité lorsqu'un rappel est effectué: permet de vérifier si les matériaux de base étaient ou non une partie du problème.
- Fournissent également un mécanisme permettant d'isoler du reste de la production, des problèmes identifiés sur la ferme.

Ce manuel a été développé pour:

- **Assister dans le processus d'identification du risque.**
- **Aider dans le développement de solutions appropriées.**
- **Mettre en application des BPAs permettant d'éliminer ou de réduire ces risques.**

« Combien de maladies alimentaires trouvent leur origine à la ferme? Personne ne le sait. »

« Existe-t-il des mesures raisonnables qu'un producteur peut prendre pour réduire le risque que des organismes pathogènes puissent contaminer l'aliment produit sur la ferme? Absolument. »

**Traduction libre extraite de « Food Safety Begins on the Farm »
Université Cornell**

« TRAÇABILITÉ »

« IMPUTABILITÉ »

8 BPAs

- **BPA 1: Identification de la plante/du produit.**
- **BPA 2: Achat, entreposage, manutention et application des produits antiparasitaires.**
- **BPA 3: Achats.**
- **BPA 4: Production – sur la ferme et récolte en milieu sauvage.**

- **BPA 5: Transformation post récolte.**
- **BPA 6: Formation du personnel.**
 - Formation
 - Responsabilité – programme
 - Hygiène personnel
- **BPA 7: Entretien préventif.**
 - Équipements aratoires
 - Équipements de transformation
 - Locaux
 - Site
- **BPA 8: Tenue des registres.**

Mise en place des BPAs

- **Audit initial d'évaluation du niveau de risque.**
- **Évaluation des mesures devant être mises en place.**
- **Audit requis aux 18 mois.**

Ce que l'on sait suite aux projets pilotes

- **Peu de producteurs disposent de procédures écrites.**
- **La formation du personnel est déficiente (personnel très ponctuel = perte de temps)**
- **Peu de producteurs conservent un exemple de la plante en herbier et des échantillons de référence de produits transformés ou semi transformés sur la ferme.**
- **La tenue de registre est souvent déficiente sauf pour les producteurs sous certification biologique.**

Ce que l'on ignore

- **Comment fonctionnera le système d'audit:
Nécessité vs \$\$\$\$\$\$**
- **À quel moment débuteront les sessions de formation:**
 - **Qui assumera la responsabilité de cette formation**
 - **Qui assumera les coûts de cette formation**

ÉTAPES

- **Correction du système ARMPC**
- **Finalisation du texte initiale du Manuel**
- **Soumission pour révision technique par ACIA**
- **Analyse du document par le groupe technique de l'ACIA**
- **Défense du manuel (durée 1 semaine)**
- **Corrections et ajouts au manuel**
- **Soumission du texte final**
- **Approbation finale**
- **Mise en place du programme et de la formation (Printemps 2007)**

Membres du groupe technique

- **Connie Kehler**, Directrice générale pour la Coalition et Saskatchewan Herb & Spice Association.
- **Donna Fleury**, Alberta Agriculture , Food & Rural Development.
- **Susan MacKinnon**, PEI Department of Agriculture, Fisheries & Aquaculture.
- **Dr Allison McCutcheon**, Mage Consulting (B.C.)
- **Al Oliver agr.**, Ag-Consulting Services (B.C.)
- **Jan Schooley**, Ginseng & Medicinal Herb Specialist, Ontario Ministry of Agriculture & Food.
- **Raymond Tsang**, Direction PSN, Santé Canada.
- **Wanda Wolf**, Lone Wolf Native Plant/Herb farm.
- **Dr Michel Caron agr.**, Les Entreprises Gaspesia Pharma Inc.