



Cultivons l'avenir

Initiative canadienne intégrée de salubrité des aliments

Le volet intégration de systèmes de salubrité des aliments

Guide de programme



Agriculture et
Agroalimentaire Canada

Agriculture and
Agri-Food Canada

Canada

© Sa Majesté la Reine en Chef du Canada, 2009

N° Cat. A34-11/2009F-PDF

ISBN 978-1-100-92010-8

N° AAFC 10967F

Also available in English under the title: *Food Safety Systems Development – Program Guide.*

TABLE DES MATIÈRES

- 1.0 LE PRÉSENT GUIDE**
- 2.0 L'INFORMATION GÉNÉRALE SUR AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE CANADA**
- 3.0 LE VOLET ÉLABORATION DE SYSTÈMES DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS DE L'INITIATIVE CANADIENNE INTÉGRÉE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS**
- 4.0 LES CRITÈRES D'ADMISSIBILITÉ**
- 5.0 LES PROJETS ADMISSIBLES**
- 6.0 LES COÛTS REMBOURSABLES**
- 7.0 LES FONDS DISPONIBLES**
- 8.0 LE PROCESSUS DE DEMANDE**
- 9.0 LA DATE LIMITE DE PRÉSENTATION DES DEMANDES**
- 10.0 LES CRITÈRES D'ÉVALUATION ET PROCESSUS**
- 11.0 L'ACCORD DE CONTRIBUTION**
- 12.0 POUR PLUS D'INFORMATION**

1.0 Le présent guide

Le présent guide fournit des informations générales pour ceux qui désirent soumettre une demande au volet Élaboration de systèmes de salubrité des aliments de l'Initiative canadienne intégrée de salubrité des aliments.

2.0 L'information générale sur Agriculture et Agroalimentaire Canada

Agriculture et Agroalimentaire Canada

Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) dispense l'information, fait de la recherche, met au point des technologies, et offre les politiques et les programmes qui permettent de garantir la sécurité du système alimentaire, la santé de l'environnement et des innovations propices à la croissance.

Cultivons l'avenir

Cultivons l'avenir (CA) est un plan intégré et exhaustif qui est axé sur des résultats clés pour ce qui est de la capacité concurrentielle et d'innovation, des priorités sociales et de la gestion proactive des risques pour cinq ans (2008 à 2013). La vision de CA est un secteur de l'agriculture, de l'agroalimentaire et des produits agro-industriels innovateur et rentable qui exploite les possibilités en répondant aux exigences du marché et qui contribue à la sauvegarde de la santé et du mieux-être des Canadiens.

3.0 Le volet Élaboration de systèmes de salubrité des aliments de l'Initiative canadienne intégrée de salubrité des aliments

L'Initiative canadienne intégrée de salubrité des aliments (ICISA) permet l'intégration de programmes qui se complètent et se renforcent mutuellement. Il est ainsi possible de réaliser les objectifs du plan politique *Cultivons l'avenir* par le soutien d'efforts visant à faire face aux problèmes liés à la salubrité des aliments.

Le volet Élaboration de systèmes de salubrité des aliments de l'ICISA permet de soutenir des organisations dans le développement de systèmes d'Analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) ou de systèmes de type HACCP reconnus par les gouvernements à la ferme ou hors ferme au moyen d'un système à deux phases :

- Phase 1 : L'organisation définit une stratégie nationale visant à évaluer la faisabilité de l'élaboration d'un système de salubrité des aliments et à déterminer la démarche à utiliser à cette fin.

- Phase 2 : L'organisation élabore un système national de salubrité des aliments en documentant l'ensemble des étapes, de la conception à la production. Cette phase inclut l'analyse des risques et la définition de mesures permettant d'atténuer ou de prévenir les risques; la définition du système de gestion; la production et la diffusion de matériel de formation et de vérification; la production d'outils pour la gestion et la mise à jour du système; le développement et la mise à jour des manuels pilotes et guides d'utilisateurs sur les systèmes approuvés de salubrité des aliments; le maintien d'une base de données des vérificateurs compétents et d'autres activités visant à faciliter la mise en œuvre du système.

Les systèmes élaborés pourront être reconnus par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), avec la participation des provinces et des territoires.

4.0 Les critères d'admissibilité

Les critères d'admissibilité pour la participation au volet Élaboration de systèmes de salubrité des aliments de l'ICISA sont :

- être une organisation à but non lucratif nationale canadienne qui travaille directement ou indirectement à la production, à la commercialisation, à la distribution ou à la préparation d'aliments; et
- être une organisation à but non lucratif régionale canadienne qui n'est représentée par aucune entité au niveau national et qui peut montrer sa capacité à exécuter une initiative nationale.

Les proposant doivent être des entités légales capables de passer des contrats juridiquement contraignants.

5.0 Les projets admissibles

Les projets admissibles sont entre autres des activités qui permettront aux organismes de soutenir, de développer et de mettre en œuvre des systèmes d'assurance de la salubrité des aliments.

Seuls les systèmes pour les produits alimentaires destinés à la consommation humaine, et les systèmes pour les intrants ayant un effet sur la salubrité ou la qualité des aliments, par exemple les aliments pour animaux sont admissibles au financement.

Remarque : Les systèmes pour les produits de l'aquaculture et les produits de la mer, et pour les produits non alimentaires, y compris les aliments pour animaux familiers, ne sont pas admissibles au financement.

Les projets de phase 1 établissent une stratégie nationale intégrée de salubrité des aliments. Les activités de projet peuvent, entre autres, permettre ce qui suit :

- cerner les problèmes auxquels il faut s'attaquer;
- établir des objectifs;
- décider des activités à entreprendre pour l'atteinte des buts; et
- faire des études afin de voir si le secteur est prêt à mettre en place des systèmes.

Les projets de phase 2 permettent de développer un système d'assurance de la salubrité des aliments, de créer un système de gestion et de préparer du matériel de formation, de vérification et de communication pour la mise en œuvre du système. Les activités de projet peuvent, entre autres, permettre ce qui suit :

- élaborer une stratégie pour la mise en œuvre du système de salubrité des aliments;
- élaborer des modèles de salubrité des aliments de type HACCP;
- rédiger des guides de l'utilisateur;
- produire des manuels à l'intention des producteurs;
- faire un essai pilote des manuels sur la salubrité des aliments destinés aux producteurs;
- préparer du matériel de formation et de vérification; et
- concevoir des systèmes de gestion;

Les révisions périodiques de système de salubrité des aliments nécessaire au maintien de la reconnaissance gouvernementale.

Des projets regroupant plusieurs associations permettent l'attribution de fonds pour des initiatives conjointes relatives à l'élaboration de systèmes qui intéressent plusieurs associations sectorielles. Il peut s'agir de projets relatifs aux négociations sur les protocoles de reconnaissance, aux systèmes de gestion, au développement de systèmes de données communs, à la fourniture de systèmes aux clients, à l'élaboration de pratiques de gestion exemplaires communes et à la formation générale.

6.0 Les coûts remboursables

Les coûts pouvant faire l'objet d'un remboursement sont:

- le coût supplémentaire de service, dont les salaires et avantages sociaux, les indemnités quotidiennes ou les décaissements réels du projet ou du programme,
- les frais de consultants et de conseillers techniques;
- les coûts supplémentaires de location ou de location à bail des installations, de l'équipement ou de la machinerie qu'il faut utiliser pour l'exécution et la bonne marche d'un projet, moyennant l'autorisation préalable d'AAC;

- les coûts associés à la formation du personnel et les coûts liés à l'acquisition des équipements ou de la machinerie nécessaires à l'exécution et à la bonne marche du projet, moyennant l'autorisation préalable d'AAC;
- l'achat de biens immobiliers tels que des ordinateurs ou de l'équipement de bureau et les fournitures qu'il faut pour l'exécution et la bonne marche du projet, moyennant l'autorisation préalable d'AAC. Le remboursement des dépenses en immobilisations se limite d'ordinaire aux biens acquis pendant la période que dure le projet;
- les coûts d'expédition et de transport associés aux produits et services admissibles;
- les frais d'accueil et de déplacement, conformément aux directives du Conseil du Trésor;
- les coûts de traduction de renseignements publics dans l'une des deux langues officielles; et
- d'autres coûts peuvent être admissibles, après avoir discuté et obtenu une approbation d'AAC.

Tous les coûts admissibles doivent être des coûts **supplémentaires** liés au projet. Les coûts supplémentaires correspondent à l'augmentation des coûts qui résulte directement de la réalisation du projet faisant l'objet d'une aide financière.

Les coûts de projet peuvent être assumés comme à l'ordinaire lorsqu'un accord de contribution est conclu. Pour les dépenses engagées avant la passation d'un accord de contribution, il est possible que le demandeur ne soit pas remboursé si les coûts sont considérés comme non admissibles aux termes de l'accord ou si l'accord n'est pas exécuté.

7.0 Les fonds disponibles

Le volet Élaboration de systèmes de salubrité des aliments de l'ICISA permet normalement l'attribution au bénéficiaire d'une aide maximale de 60 000 \$ pour la phase 1 du projet et une aide maximale de 1 000 000 \$ pour la phase 2 du projet.

Les projets regroupant plusieurs associations seront généralement admissibles à une aide maximale de 200 000 \$ par année par association; 25 p. 100 de la contribution totale pourront être alloués aux frais de déplacement et d'accueil.

L'aide totale ne peut dépasser 90 p. 100 des coûts admissibles du projet. La proportion restante des coûts du projet est assumée conjointement par le bénéficiaire sous forme de contributions en espèces ou en nature.

Les paiements se font conformément à l'accord de contribution. L'aide gouvernementale totale correspond à au plus 90 p. 100 des ressources totales nécessaires à l'exécution du projet.

8.0 Le processus de demande

Vous devez d'abord voir si vous répondez à tous les critères d'admissibilité.

Il vous faut remplir le formulaire de demande selon les instructions fournies. Vous pouvez remplir le formulaire en ligne ou demander une copie papier à un agent de l'ICISA par courriel ou par téléphone (613-773-1931).

Le formulaire de demande donne des instructions détaillées sur la façon de s'y prendre pour remplir le formulaire et sur l'information à fournir.

Les parties de texte demandées doivent être rédigées dans un style clair et concis : vous devez expliquer clairement les choses à faire et les raisons pour lesquelles elles doivent être faites. Il vous faut toujours garder à l'esprit que votre proposition sera évaluée par plusieurs personnes qui ne connaissent peut-être pas bien l'historique de l'organisation ou la situation qui prévaut dans la région où le projet sera réalisé. Il pourrait être bon de présenter des listes, des diagrammes ou autres éléments techniques qui simplifient la présentation.

Vous devez envoyer votre demande de participation par courriel à l'adresse : cifsi-icisa@agr.gc.ca. Cependant, vous pouvez envoyer une copie papier dûment signée par courrier ordinaire à l'adresse :

Agriculture et Agroalimentaire Canada
Initiative canadienne intégrée de salubrité
des aliments
1341 rue Baseline
Tour 7, 8^{ième} étage
Ottawa (Ontario) K1A 0C5

Diffusion de l'information : *Toute information de nature financière, commerciale, scientifique ou technique fournie dans la demande sera traitée conformément aux dispositions applicables de la Loi sur l'accès à l'information et de la Loi sur la protection des renseignements personnels.*

9.0 La date limite de présentation des demandes

Les formulaires de demande doivent être soumis au plus tard le 30 septembre 2012. Ils seront étudiés par ordre d'arrivée ou lorsque les fonds seront complètement engagés.

Toutes les activités de projet doivent être achevées au plus tard le 31 mars 2013.

10.0 Les critères d'évaluation et processus

Quand le bureau de l'ICISA reçoit la demande, il effectue les étapes suivantes :

- fait parvenir un accusé de réception au demandeur;
- étudie la demande; un agent de l'ICISA peut contacter le demandeur pour lui demander plus d'information;
- évalue la demande pour voir :
 - si le demandeur répond à tous les critères d'admissibilité;
 - si le demandeur est en mesure d'exécuter le projet;
- avise le demandeur par écrit de l'approbation ou du rejet de la demande.

11.0 L'accord de contribution

Si le projet est approuvé, il y a passation entre le bénéficiaire et AAC d'un accord de contribution pour la fourniture de l'aide financière.

L'accord de contribution donne les modalités de contribution, notamment pour ce qui est :

- des principaux produits livrables;
- des coûts admissibles et du budget;
- du calendrier de paiement;
- des exigences en matière de rapport;
- des exigences de la Loi sur la protection des renseignements personnels; et
- des exigences en matière de langues officielles.

Lorsque l'accord de contribution est dûment signée, le travail sur le projet peut commencer et les demandes de remboursement des coûts admissibles peuvent être soumises au bureau de l'ICISA conformément à l'accord.

Si des coûts sont encourus avant la signature d'un accord de contribution, le demandeur assume le risque de ne pas être remboursé si certains coûts sont considérés inadmissibles dans le cadre d'un accord formel ou dans le cas qu'un accord n'est jamais parvenu.

L'accord de contribution conclue par le bénéficiaire et AAC est juridiquement contraignante; il est absolument essentiel que les deux parties comprennent bien toutes les clauses. Si le bénéficiaire en fait la demande, un agent de l'ICISA se fera un plaisir de lui expliquer l'accord clause par clause avant la signature de l'accord.

12.0 Pour plus d'information

Pour obtenir plus d'information sur l'ICISA:

Site internet: www.agr.gc.ca

Courriel: cifsi-icisa@agr.gc.ca

Téléphone: 613-773-1931

Télécopieur: 613-773-1911

Téléimprimeur: 613-759-7470

Adresse postale :

Agriculture et Agroalimentaire Canada
Initiative canadienne intégrée de salubrité
des aliments
1341 rue Baseline
Tour 7, 8^{ième} étage
Ottawa (Ontario) K1A 0C5