

NOUS SOMMES AU COEUR DE L'INDUSTRIE DES FRUITS ET LÉGUMES AU QUÉBEC WE'RE AT THE HEART OF QUEBEC'S FRUIT AND VEGETABLE INDUSTRY

NOUVEAU RÈGLEMENT SUR LA SALUBRITÉ ET MOUVEMENT J'AIME LES FRUITS ET LÉGUMES

Sophie Perreault, PDG AQDFL

RÈGLEMENT SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS DU CANADA RSAC

Consultation sur l'élaboration d'une nouvelle loi Forum sur les aliments inaugural pour élaborer un cadre réglementaire Consultation avec les micros et les petites entreprises, et publication de l'ébauche du texte réglementaire Publication du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada au préalable dans la Partie I de la Gazette du Canada

Avant 2012

2012

2013

2014

2015

2016

2017

La Loi sur la salubrité des aliments au Canada reçoit le soutien de toutes les parties Consultation sur le cadre réglementaire proposé Modification du texte réglementaire et élaboration des documents d'orientation pour l'industrie

Le Règlement sur la salubrité des aliments du Canada (RSAC) impose de nouvelles exigences

Les exigences propres à l'industrie des fruits et légumes :

- L'obtention de licence de salubrité pour la commercialisation des fruits et légumes,
- Les mesures de la traçabilité,
- La possession de plans de contrôle préventif (PCP),
- La mise en place de contrôles préventifs.

Depuis 15 janvier 2019, selon vos activités, des changements touchent plus particulièrement les activités de commerce interprovincial et les mesures de traçabilité



LA LICENCE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS DU CANADA (SAC) POUR LA COMMERCIALISATION DES FRUITS ET LÉGUMES

Est-elle nécessaire pour vous ? Oui / Non

Selon les activités de productions et de commercialisation de votre entreprise

Pour savoir si et quand ces nouvelles exigences s'appliqueront à votre entreprise,

Outil interactif sur les licences de l'ACIA :

<u>cliquez ici</u>: <u>https://na1se.voxco.com/SE/93/SFCR_licence/?&lang=fr</u>

(A titre indicatif, dans une première étape ; pas très adapté pour le secteur des F & L car s'adresse à l'ensemble des entreprises du secteur Agro-alimentaire)



Pour connaître si, selon vos activités liées aux fruits et légumes, la détention d'une licence est nécessaire :

Activités du secteur alimentaire qui nécessiteraient une licence en vertu du règlement sur la salubrité des aliments au canada

<u>cliquez ici</u>: <u>http://inspection.gc.ca/aliments/exigences-et-documents-d-orientation-generales-sur/delivrance-de-licences/activites-du-secteur-alimentaire/fra/1524074697160/1524074697425?gf#a57</u>

Annexe 1. Exigences en matière de licence pour les activités visant les fruits ou légumes frais

(Un bon tableau synthétique des situation)

http://inspection.gc.ca/aliments/exigences-et-documents-d-orientation-generales-sur/delivrance-delicences/activites-du-secteur-alimentaire/fra/1524074697160/1524074697425#app1

Une fois que vous aurez évalué votre situation, s'il est nécessaire,

Recueillez les informations et documents nécessaires à votre demande de licence.

Ce qu'il faut savoir avant de présenter une demande de licence aux termes du règlement sur la salubrité des aliments au Canada

http://www.inspection.gc.ca/aliments/exigences-et-documents-d-orientation-generales-sur/delivrance-de-licences/demande-de-licence/fra/1543359915240/1543360663242

- Étape 1 : Créer un compte Mon ACIA
- 2. Étape 2 : Déterminer votre structure de licence (une ou plusieurs, au choix de l'entreprise)
- 3. Étape 3 : Remplir la demande de licence (250 \$/ licence pour 2 ans)

L'ADHÉSION À LA CORPORATION DE RÈGLEMENTS DES DIFFÉRENTS (CRD-DRC)

Pour vos activités de commerces (achats ventes) de fruits et légumes.

Pour connaître si vous devez adhérer à la DRC,

Exigences réglementaires : fruits ou légumes frais

http://inspection.gc.ca/aliments/exigences-et-documents-d-orientation-relatives-a-c/fruits-ou-legumes-frais/exigences-reglementaires/fra/1527197515042/1527197515323

L'outil d'évaluation de la CRD-DRC (Dispute Resolution Corporation)

http://fvdrc.com/wp-content/uploads/2017/11/5_SFCR-DRC-Grower-Shipper-Packer-Self-Assessment-FRENCH.pdf



• LES MESURES DE LA TRAÇABILITÉ

Pour connaître les exigences en matière de traçabilité :

Exigences réglementaires : Traçabilité

http://www.inspection.gc.ca/aliments/exigences-et-documents-d-orientation-generales-sur/tracabilite/tracabilite/fra/1522294721005/1522294781171

La date de l'entrée en vigueur pour l'exigence de veiller à ce que le code de lot accompagne, (attaché ou apposé), les fruits ou légumes frais de consommation réemballés est repoussée jusqu'au 15 janvier 2020.

Dès le 15 janvier 2020,

LA POSSESSION DE PLANS DE CONTRÔLE PRÉVENTIF (PCP)

Pour connaître les exigences relatives au PCP

Exigences réglementaires : Plan de contrôle préventif (PCP)

http://www.inspection.gc.ca/aliments/exigences-et-documents-d-orientation-generales-sur/plans-de-controle-preventif/exigences-reglementaires/fra/1526502822129/1526502868878

LA MISE EN PLACE DE CONTRÔLES PRÉVENTIFS

Pour connaître les exigences

Exigences réglementaires : Contrôles préventifs

http://www.inspection.gc.ca/aliments/exigences-et-documents-d-orientation-generales-sur/controles-preventifs-entreprises-alimentaires/exigences-reglementaires/fra/1524581767630/1524581834894?chap=0#c2







Mouvement #JMFL



Le Mouvement « J'aime les fruits et légumes » (#JMFL)

Objectif:

Sensibiliser les consommateurs à l'importance de la consommation des fruits et légumes dans l'adoption de saines habitudes de vie.

Les messages clés



Plateformes web

01 Site web jaimelesfruitsetlegumes.ca llovefruitsandveggies.ca 02 **Facebook** 03 Instagram



Ensemble en mouvement



Alliés terrain

Développement de projets en commun pour sensibiliser à la consommation des fruits et légumes auprès des publics



Partenaires de l'industrie

Regroupement de producteurs qui financent et portent le mouvement.

Valorisation des

produits du Québec



Porte-parole

Produit du contenu, contribue à l'idéation, porte le message et chapeaute la brigade d'ambassadeurs



Ambassadeurs

Brigade d'influenceurs inspirateurs qui seront des multiplicateurs d'opinion sur les plateformes web



Invités spéciaux

Catherine Lefebvre (Chroniques voyage) Chefs

(Pas d'cochon dans mon salon)
Louise Gagnon

ouise Gagnon. (Citrouilles)

Marjolaine Beauregard (Courges)



Julie DesGroseilliers Porte-parole du mouvement J'aime les fruits et légumes

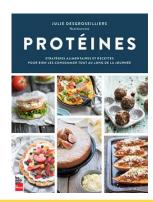


JULIE DESGROSEILLIERS

Nutritionniste

Vulgarisatrice hors pair spécialisée dans les communications alimentaires et les plaisirs de la table, Auteure de quatre livres publiés aux éditions La Presse, dont trois best-sellers.

Conférencière, chroniqueuse télé, magazines et web, créatrice de recettes, styliste et photographe culinaire













QUELQUES ACTIONS - PUBLICATIONS



Durant les fêtes, j'ai eu l'idée d'ajouter des canneberges fraîches à mon plateau de légumes grillés. Quelle délicieuse idée! Le coup d'œil est superbe et le côté sucré/acidulé de la canneberge se marie à la perfection avec les légumes. J'ai aussi découvert le plaisir d'ajouter des canneberges fraîches à mon riz. Garni de zeste d'orange et d'amandes effilées, c'est franchement bon. Deux idées colorées pour mettre au menu ce petit fruit bien de chez nous, débordant d'antioxydants. Bonnes découvertes 😊 💚 😊

© The Clever Carrot





J'aime les fruits et légumes 31 janvier, 09:00 · 3

[Transformez vos idées sur les fruits et légumes prêts-à-cuisiner]

Aujourd'hui notre chère porte-parole, la vitaminée Julie DesGroseilliers Nutritionniste démystifie certaines croyances bien ancrées dans l'esprit de la majorité des consommateurs. Trop de sel, faible valeur nutritive : c'est faux ! Les légumes en conserve sont une bonne alternative, pratique et santé!



Comparatif de prix

Coup de cœur de Julie

Vidéo





11 900 Instagram | 64 000 Facebook

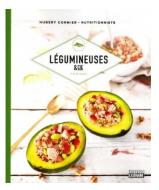
HUBERT CORMIER

Nutritionniste

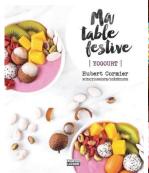
Entrepreneur et communicateur, Hubert se démarque par son authenticité et son dynamisme,

Très actif sur les réseaux sociaux où il vulgarise la nutrition auprès d'une communauté sans cesse grandissante,

Auteur de cinq livres, il écrit pour des magazines, des journaux et des blogues et est de plus en plus présent dans les médias télévisuels.











QUELQUES ACTIONS - PUBLICATIONS



Comment manger plus de légumes ? Notre ambassadeur Hubert Cormier Nutritionniste vous livre dans cet article 20 astuces pour en faire consommer davantage à toute la famille! Miam



Post Facebook



[Transformez vos idées sur les fruits et légumes prêts-à-cuisiner]

C'est mercredi! Et nous vous partageons une vidéo de Hubert Cormier Nutritionniste et ambassadeur du Mouvement J'aime les fruits et légumes. Il vous donne plein de supers conseils simples et pratiques pour rendre les légumes surgelés vraiment le fun! En tartinade, en trempette ou dans des burgers vous pourrez épater famille et amis! C'est par iol



J'aime les fruits et légumes 21 novembre 2018 · ❖

***Concours : le calendrier de l'Avent du mouvement J'aime les fruits et

En 2018, Hubert s'est intéressé de près au topinambour : "J...



Vidéo culinaire Concours





21 600 Instagram | 33 000 Facebook

VIRGINIE GOUDREAULT

Fondatrice de Blond Story, rédactrice art de vivre et consultante

Passionnée par l'alimentation & le bien-être, Virginie vise à partager son amour pour la pratique d'un mode de vie sain et actif au quotidien.

Elle est la fondatrice et rédactrice en chef du magazine Blond Story.

Grâce au web, elle partage ses petits bonheurs quotidiens et souhaite créer des projets authentiques et inspirants pour les femmes.





QUELQUES ACTIONS - PUBLICATIONS







***Concours : le calendrier de l'Avent du Mouvement J'aime les fruits et

Cette semaine, on retrouve Virginie Goudreault, fondatrice de Blond Story et ambassadrice du Mouvement J'aime les fruits et légumes. Elle vous offre

J'aime les fruits et légumes

12 décembre 2018 · 🔇

légumes***

Stories Post Facebook Concours et vidéo



33 200 Instagram | 6 500 Facebook

CAROLINE HUARD (LOONIE)

Ergothérapeute, bloggeuse santé

Ergothérapeute depuis plus de 15 ans et passionnée par la santé sous toutes ses formes.

Sur le web, sous le nom de Loounie cuisine, elle aime jouer avec sa nourriture et partager ses astuces et recettes complètement végétales pour avoir plus de plaisir (et beaucoup moins de stress) en cuisine.

Elle est aussi chroniqueuse pour le blogue <u>www.popspirit.ca</u> où elle partage des recettes et conseils mieux-être de tout genre.





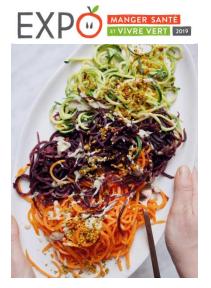
QUELQUES ACTIONS - PUBLICATIONS



Loounie Cuisine

10 février, 08:58 · 🚱

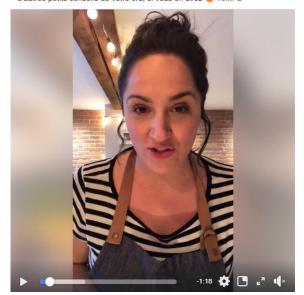




Démo Culinaire

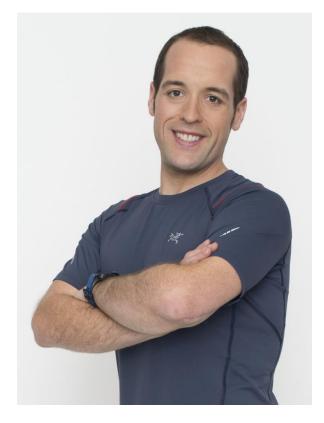


En décembre dernier, notre ambassadrice Loounie Cuisine avait promis une vidéo-réponse personnalisée à la gagnante de son concours, Mélanie Douville. Voici donc ses trucs et astuces pour faciliter l'épluchage des courges
Qu'en pensez-vous? N'hésitez pas à partager avec nous d'autres petits conseils de votre cru, si vous en avez
#JMFL



Vidéo de trucs et astuces





13 400 Instagram | 306 000 Facebook

JIMMY SEVIGNY

Conférencier et entraîneur

Autrefois obèse morbide (452 lb) Jimmy est aujourd'hui passionné par tout ce qui touche la santé de près ou de loin.

Au travers des années, il a aidé des milliers de personnes à retrouver le chemin de la santé... et à le conserver.

Il est aujourd'hui un entraîneur reconnu a travers le pays pour ses livres de cuisine, conférences, programmes d'entraînement et Méga Workout.

Sa philosophie de vie se veut d'être simple. Chaque personne à le pouvoir d'activer le changement !





QUELQUES ACTIONS - PUBLICATIONS



J'aime les fruits et légumes 19 décembre 2018 · 3

***Concours : le calendrier de l'Avent du Mouvement J'aime les fruits et

Cette semaine, notre quatrième ambassadeur Jimmy Sévigny vous invite à participer à son concours afin de remporter son livre "Le meal prep au service de votre santé!" aux Éditions du Trécarré.

"Cette année, parmi tous les fruits et légumes que j'ai consommé sur une base quotidienne, c'est la patate douce qui s'est démarquée! En plus d'avoir un goût incroyable, elle se prépare à toutes "les sa... Afficher la suite

Jimmy Sévigny 27 janvier, 07:10 · 3

Depuis plusieurs années, la section des produits surgelés à bien mauvaise presse. Pas évident de faire ressortir du positif lorsqu'on croise des aliments transformés tels que des pizzas qui, en une portion, contiennent plus de sodium qu'il n'en faut dans toute une journée, des desserts riches en graisses et sucres et les fameuses entrées congelées qui ont vraisemblablement été préparées dans la friture.

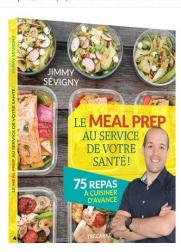
À oublier la section des surgelés? Pas si certain que cela! Malgré le fai... Afficher la suite



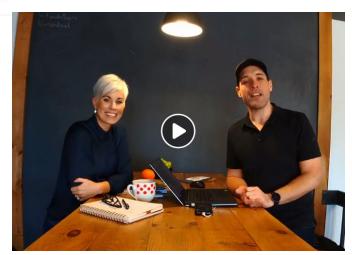
Les héros congelés - Jimmy Sevigny

Depuis plusieurs années, la section des produits surgelés à bien mauvais...

Post Facebook







Facebook live



























ASSOCIATION DES PRODUCTEURS DE FRAISES ET FRAMBOISES DU QUÉBEC

Ah, les fraises et les framboises!

Carellas Datts

- Publication Facebook sur leur lancement
- Concours Facebook et tirage de leur livre
 « Ah, les fraises et les framboises »
- Publication de la vidéo sur le Facebook J'aime
- Publicité conjointe dans le Bookazine Maman pour la vie



Plus de 300 producteurs vous accueillent partout au Québec. Pour trouver un producteur ou faire votre fraîche avec nos recettes, visitez

LESFRAICHESDUQUEBEC.COM



J'aime les fruits et légumes

AQD-18-109 PUB FRAICHES QUEBEC Inid

18-07-26 11:12



Participation des compagnies membres de l'AQDFL









Mandat confié par Ministère de la Santé et des Services sociaux



Réaliser une étude exploratoire qui permettra d'améliorer les connaissances sur les meilleurs moyens de communication pour sensibiliser les populations défavorisées à la consommation de fruits et légumes dans le cadre du Mouvement J'aime les Fruits et Légumes.



- Une opération de promotion efficace et qui rejoint les objectifs gouvernementaux
- Une promotion solidement implantée depuis 15 ans et encouragée dans l'industrie et auprès des partenaires
- Un investissement annuel moyen de 250 000\$ assumé par l'industrie
 Une multitude d'outils d'information sur les fruits et légumes, d'offensives publicitaires et relations publiques invitant le public à mieux manger.
- Une volonté de l'AQDFL de mettre en place un partenariat avec le gouvernement du Québec

En convenant d'un <u>partenariat sur trois ans</u>, avec une formule où l'État investirait 3\$ pour chaque dollar consacré par l'industrie, la campagne pourrait potentiellement rejoindre <u>TOUS les Québécois</u>.



Guide alimentaire canadien



Bons au goût et pour la santé, les fruits et légumes sont abordables à longueur d'année.

En profitant des spéciaux et des fruits et légumes de saison, on peut toujours se régaler à bas prix.

Comparatif avec des produits de la vie courante (Janvier 2019)

- · Comparatifs sur les prix
- Comparatifs sur les valeurs nutritionnelles



Comparatif avec des produits de la vie courante (Février 2019)

- Comparatifs sur les prix
- Comparatifs sur les valeurs nutritionnelles





ENSEMBLE, EN MOUVEMENT!

