

ARMPC : Enquête nationale auprès des établissements de transformation de la viande et de la volaille agréés au fédéral

juillet 2004

Ottawa

Publiée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments
Réglementation et affaires intergouvernementales
Aliments d'origine animale

Préparée par l'équipe d'enquête sur l'ARMPC

Cheryl Gibbons, John Giraldez, Roger Trudel, D^r Jean Bessette, Dave Gagnon,
Renée Lavigne, D^r Charles LeBlanc, Alex Radoja, Warren Smandych,
D^r Laura Weir et Sylvie Des Marchais

et

Tom Graham
Coordonnateur national PASA/ARMPC

Tous commentaires, questions et demandes pour des copies de ce document peuvent être envoyés à :

John Giraldez

Économiste en chef

Affaires réglementaires et inter-gouvernementales

Agence canadienne d'inspection des aliments

Téléphone: (613) 225-2342 (4678)

Fax: (613) 228-6653

Internet: giraldezj@inspection.gc.ca

Adresse :

Étage 2, Pièce 2338 E

59 Prom. Camelot

Ottawa ON K1A 0Y9

Table des matières	page
Résumé	1
Introduction	3
Méthodes	4
Résultats	6
Conclusions	41
Annexe A	43

R É S U M É

L'enquête nationale sur l'ARMPC¹ (HACCP) a été conçue par les membres de l'équipe de développement du PASA² obligatoire dans le cadre du processus d'évaluation des projets de règlement. L'enquête compte trois volets : consulter l'industrie, évaluer l'état d'avancement de l'industrie à l'égard de la mise en oeuvre obligatoire de l'ARMPC et déterminer les répercussions économiques de la mise en oeuvre de l'ARMPC. On rappelle au lecteur que ce rapport représente un aperçu de l'industrie de la transformation de la viande et de la volaille agréée au fédéral au Printemps 2001.

En avril 2001, chacun des 767 établissements de traitement des viandes et des produits de la volaille agréés a reçu un exemplaire du formulaire d'enquête renfermant quarante-neuf questions destinées à jauger l'expérience et l'opinion des répondants à l'égard des ARMPC. Au total, 532 enquêtes ont été retournées, ce qui représente un taux de réponse de 69 %. Les membres de l'équipe ont par la suite communiqué par téléphone avec un échantillon de 31 établissements pour s'informer de leurs dépenses en matière d'ARMPC.

Toutes les grandes entreprises ayant pris part à l'enquête exploitent un système d'ARMPC pleinement reconnu. À ce titre, ce groupe se révèle être le mieux préparé sur le plan de l'état d'avancement de l'industrie et de la capacité d'intervention économique. Les moyennes et les petites entreprises affichent respectivement des taux de 69 % et de 44 % à la rubrique de la mise en oeuvre d'un système complet d'ARMPC. De plus, 58 % des moyennes entreprises et 31 % des petites entreprises ont un système d'ARMPC reconnu par l'ACIA.

Règle générale, les petites entreprises, comparativement aux moyennes entreprises, sont moins susceptibles d'avoir établi leur *programme préalable*, mais ne diffèrent pas en ce qui concerne le délai nécessaire pour lancer le *processus de reconnaissance de l'ARMPC*. Ce groupe met environ 61 jours de plus à concevoir et à mettre en oeuvre un système d'ARMPC.

Les répondants ont été invités à faire rapport des principales répercussions de l'ARMPC. Dans l'ensemble, aucune répercussion n'a été suffisamment importante pour obliger les répondants à apporter des changements majeurs; qu'il s'agisse d'une baisse ou d'une augmentation des ressources. En outre, aucune répercussion ne s'est révélée coûteuse au point de rendre le système inabordable. Une seule répercussion négative de la mise en oeuvre de l'ARMPC a été relevée. Les petites et les moyennes entreprises déclarent que la mise en oeuvre de l'ARMPC nuit à leur *financement*. Certains établissements estiment que la mise en oeuvre de l'ARMPC les force « à

¹ Analyse des risques et maîtrise des points critiques

² Programme d'amélioration de la salubrité des aliments

engager des coûts élevés sans rentabilité en contrepartie ». D'autres soulignent que leurs investissements dans les biens d'équipement pourraient, à l'avenir, être la source de revers financiers. Or, la majorité des établissements soutiennent que l'ARMPC leur a permis de devenir plus concurrentiels sur les marchés canadiens et étrangers.

La *salubrité des aliments* constitue le principal facteur de motivation de la mise en oeuvre de l'ARMPC, et son principal avantage, suivie de l'accessibilité accrue aux *marchés étrangers*. Deux répercussions positives relatives au fonctionnement interne se dégagent de l'enquête : un *chiffre d'affaires brut* accru (petites entreprises) et une *qualité d'unités* supérieure (moyennes et grandes entreprises). Enfin, deux répercussions positives du point de vue commercial portent sur une plus grande reconnaissance (tous les établissements) et sur l'amélioration des relations (tous les établissements).

Cette enquête a fait ressortir que dans le cas des petites et moyennes entreprises, en général, le *financement* nuisait à la mise en oeuvre de l'ARMPC. En revanche, une étude menée auprès de 13 petites entreprises, 15 moyennes entreprises et trois grandes entreprises a révélé que les coûts nets annuels de l'ARMPC, comparés au chiffre d'affaires brut, sont minimes. En conclusion, la plupart des répondants déclarent que l'ARMPC est favorable à la salubrité des aliments et présente de nombreux avantages sur le plan des affaires.

I N T R O D U C T I O N

Le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA), un mécanisme de promotion de la conception, de la mise en oeuvre et de la tenue à jour des systèmes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (ARMPC), relève du mandat de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Le programme a pour but d'accroître la salubrité des aliments produits dans les établissements agréés au fédéral dans les secteurs des produits laitiers, des couvoirs, des produits du miel et du sirop d'érable, des viandes, des fruits et légumes transformés, des oeufs transformés et des oeufs en coquille. Le gouvernement fédéral s'est engagé à mettre en oeuvre le PASA dans tous les établissements agréés de sa sphère de compétence. Pour y parvenir, le Système d'assurance de la salubrité des aliments sera renforcé.

L'enquête compte trois volets : consulter l'industrie, évaluer l'état d'avancement de l'industrie à l'égard de l'ARMPC obligatoire et déterminer les répercussions économiques de la mise en oeuvre de l'ARMPC. Au stade de la rédaction de ce rapport, 767 établissements de traitement des viandes et des produits de la volaille ont été ciblés pour faire l'objet d'une inspection par le gouvernement fédéral. Ces établissements produisent approximativement 95 % de toutes les viandes et de tous les produits de la volaille du Canada. Jusqu'à maintenant, l'ACIA exerce une surveillance sur l'ARMPC volontaire et a reconnu des centaines d'établissements de traitement des viandes et des produits de la volaille aux termes du PASA. La mise en oeuvre de l'ARMPC volontaire, pour ce qui est de ce secteur, a commencé au début des années 1990. Néanmoins, il y a encore beaucoup de petites et de moyennes entreprises qui n'ont pas adopté un plan d'ARMPC.

La cause du PASA obligatoire repose sur des bases solides. Ce programme est nécessaire pour rehausser la salubrité des viandes et des produits carnés de marque canadienne ou importés au Canada, pour assurer la vérification efficace et uniforme de la conformité, pour maintenir la reconnaissance réciproque des systèmes d'ARMPC aux É.-U., le principal partenaire commercial du Canada, et avec d'autres pays, dont l'Australie, la Nouvelle-Zélande et l'Union européenne, qui ont opté pour rendre l'ARMPC obligatoire ou sont en voie de le faire.

M É T H O D E S

- En avril 2001, chacun des 767 établissements de traitement des viandes et des produits de la volaille agréés, dont 176 installations d'entreposage, ont reçu un exemplaire de l'enquête³. Les coordonnateurs d'ARMPC sectoriels ont dirigé la diffusion. La plupart des exemplaires de l'enquête ont été distribués en personne et remplis par un gestionnaire de l'assurance de la qualité ou une personne désignée. Les formulaires d'enquête remplis en bonne et due forme ont été recueillis par des employés affectés aux inspections, à l'occasion d'une visite d'inspection.
- Au total, 532 formulaires d'enquêtes ont été retournés, ce qui représente un taux de réponse de 69 %. Ils ont ensuite été codés pour l'entrée des données dans un tableur Excel et analysés au moyen du système *SAS*⁴, un logiciel statistique.
- La question 26 de l'enquête a été modifiée pour dégager les avantages et les coûts de l'ARMPC. Seuls les répondants qui exploitent à plein régime un système d'ARMPC ont été interrogés sur cette question. Les membres de l'équipe ont par la suite communiqué par téléphone avec un échantillon de 31 établissements pour s'informer de leurs dépenses en matière d'ARMPC⁵.
- Tous les établissements ont été classés en fonction de la catégorie d'entreprise suivante : petite (P), moyenne (M) ou grande (G).
- Les données exprimées en pourcentages sont exactes au pour cent près. Les passages en italiques ont été extraits du sondage.

³ Les établissements de traitement des viandes et des produits de la volaille sont agréés en vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes*.

⁴ SAS est un nom commercial. Pour de plus amples renseignements vous pouvez visiter son site Web à l'adresse suivante : www.sas.com.

⁵ Pour obtenir la répartition de ces répondants par région, voir la dernière colonne du tableau 2, Annexe A.

Le tableau 1 ci-dessous illustre le classement des établissements en fonction de la catégorie d'entreprise.

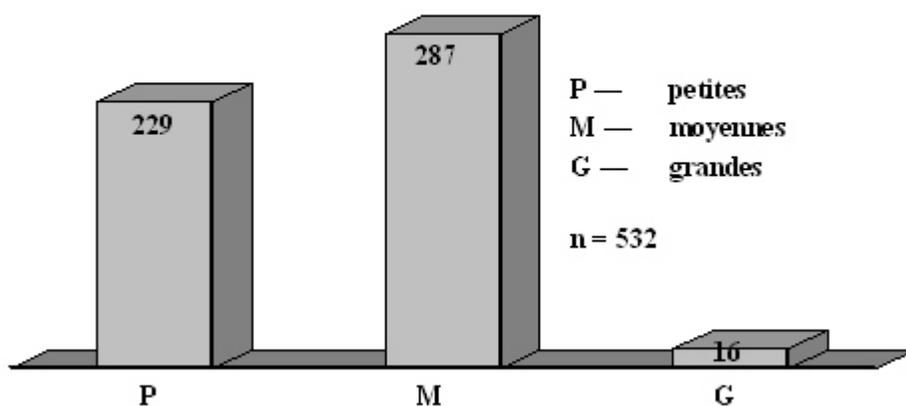
Tableau 1 : Définition de la taille des entreprises - petites (P), moyennes (M) et grandes (G)

	Chiffre d'affaires annuel brut		
		< 2,5 millions de dollars	≥ 2,5 millions de dollars
Nombre d'employés	< 11 employés	P	M
	11 à 500 employés	M	M
	> 500 employés	G	G

R É S U L T A T S

Questions 1 et 2 de l'enquête : « Combien d'employés à temps plein et à temps partiel en moyenne travaillaient dans votre établissement en 2000? Quelle est votre catégorie de chiffre d'affaires annuel brut? »

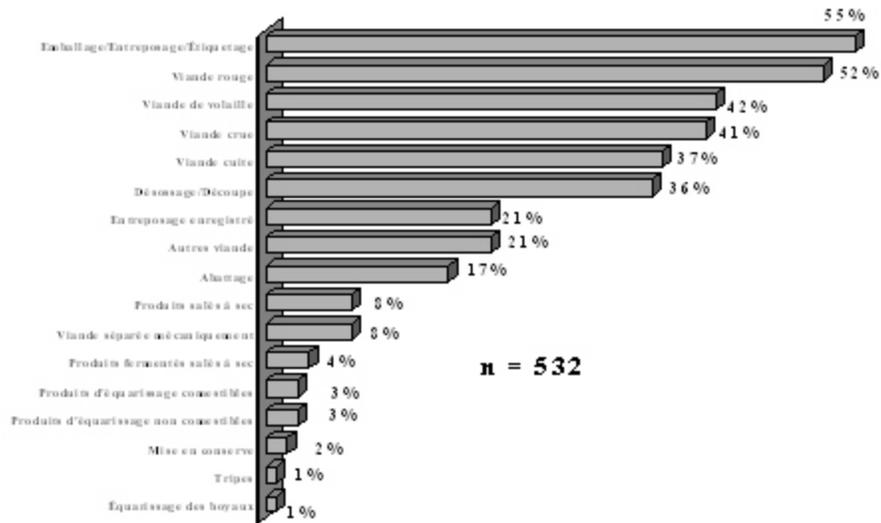
Taille des entreprises



-
- Au total, 532 répondants sur un total de 767 ont rempli le formulaire d'enquête. Chaque établissement a été classé en fonction des catégories d'entreprises suivantes : petites (P), moyennes (M) ou grandes (G).
 - L'échantillon comprenait 229 petites, 287 moyennes et 16 grandes entreprises.

Question 3 : « Quelle est la nature de votre entreprise? »

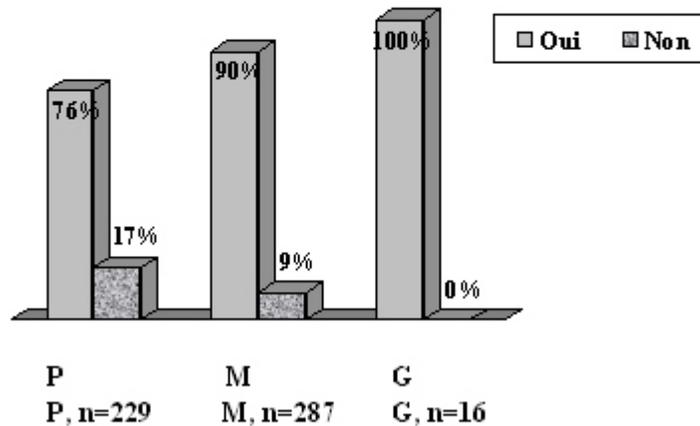
3. Catégories d'établissements



- Les répondants pouvaient appartenir à plus d'une des 17 catégories d'établissements de traitement des viandes et des produits de la volaille.

Question 4 : « Avez-vous un employé préposé au contrôle de la qualité ou à l'assurance de la qualité directement responsable des activités d'assurance de la qualité dans l'établissement? »

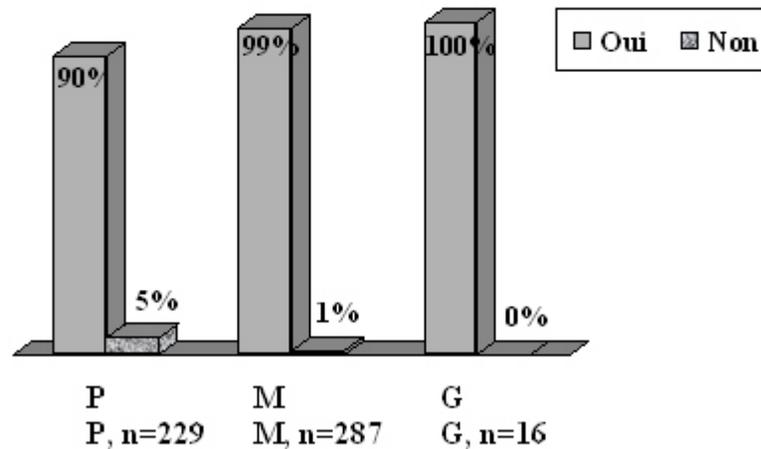
4. Un employé préposé à l'assurance de la qualité est directement responsable de l'AQ



-
- Toutes les grandes entreprises ont déclaré avoir un employé préposé à l'assurance de la qualité sur place dans l'établissement, alors que 90 % des moyennes entreprises et 76 % des petites entreprises ont déclaré avoir un tel employé.

Question 5 : « Êtes-vous, vous-même ou un représentant, au courant de l'existence de l'ARMPC ou du PASA? »

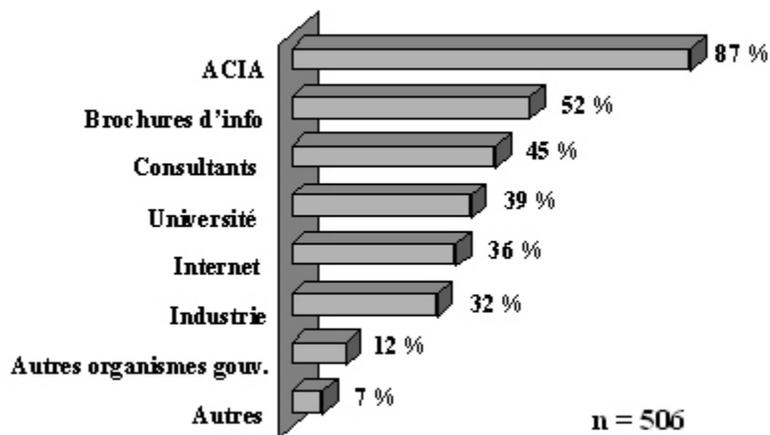
5. Au moins un représentant de l'établissement est au courant de l'existence de l'ARMPC et du PASA



-
- Les plus grandes entreprises sont plus susceptibles d'avoir un employé au courant de ce qu'est une ARMPC. Les données illustrées dans le tableau ci-dessus représentent le pourcentage de répondants dans chaque catégorie. Seulement 4 % des petites entreprises n'ont pas répondu à cette question. Le taux de réponse pour cette question a été de 99 % et de 100 % pour les moyennes et les grandes entreprises.

Question 6 : « Si vous avez répondu OUI à la question 5, veuillez préciser vos sources d'information? »

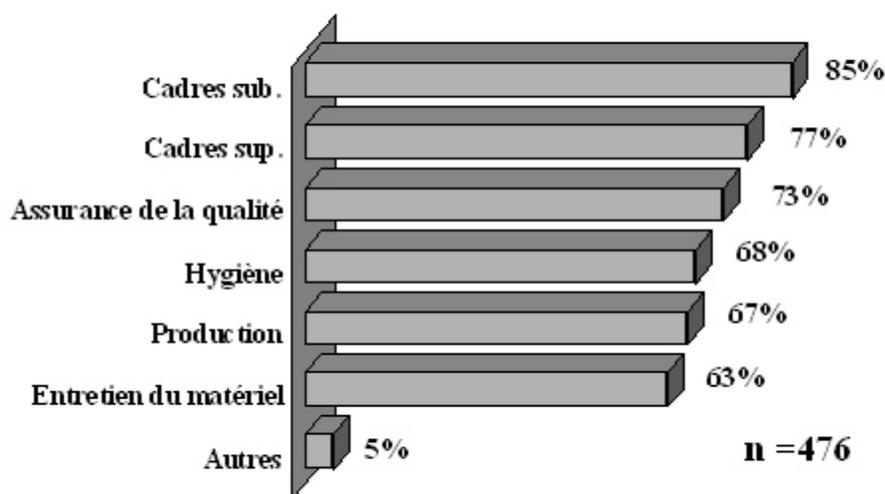
6. Sources d'information concernant l'ARMPC et le PASA



-
- Chaque répondant a été invité à répertorier toutes ses sources d'information pertinentes. Seuls les établissements qui s'étaient déclarés au courant de l'existence des ARMPC (n = 506, question 5) ont été inclus.
 - La plupart des répondants ont cité l'ACIA, les brochures d'information et les consultants comme les trois principales sources d'information, ce qui a été observé dans chaque catégorie. Pour ce qui est des grandes entreprises, l'ACIA et les brochures d'information se sont toutes deux classées premières. Les sources Autres comprenaient des représentants de sociétés et des établissements d'enseignement (par exemple le *Guelph Food Technology Centre* et l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe).

Question 7 : « Si vous avez répondu OUI à la question 5, veuillez préciser les catégories de personnel de l'établissement qui sont rompues à la mise en oeuvre de l'ARMPC. »

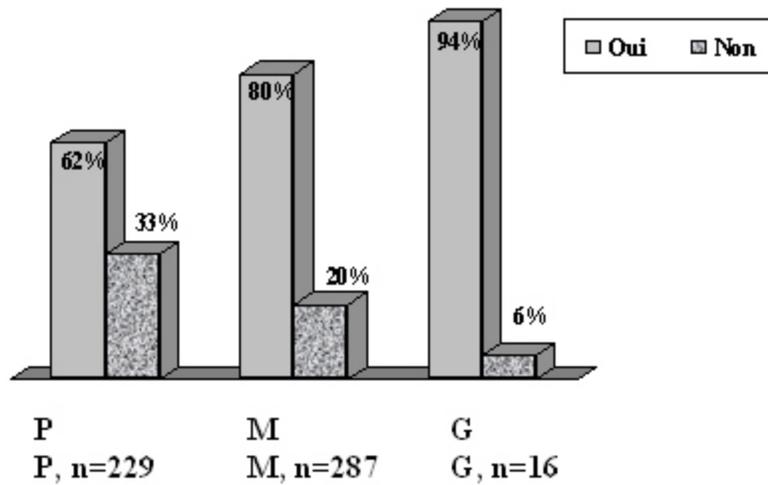
7. Catégories de personnel de l'établissement rompues à la mise en oeuvre de l'ARMPC



-
- Au total, 506 répondants ont déclaré *connaître le processus d'ARMPC*. Dans ce groupe, 476 ont aussi énuméré les catégories de personnel *rompues à la mise en oeuvre de l'ARMPC*. La catégorie *Autres* comprend des entrepreneurs de l'extérieur, des employés des services hiérarchiques, des chefs de groupe d'entrepôt et des préposés au transport et à l'entreposage.

Question 8 : « Est-ce qu'une personne de votre établissement a reçu une formation officielle en mise en oeuvre d'ARMPC? »

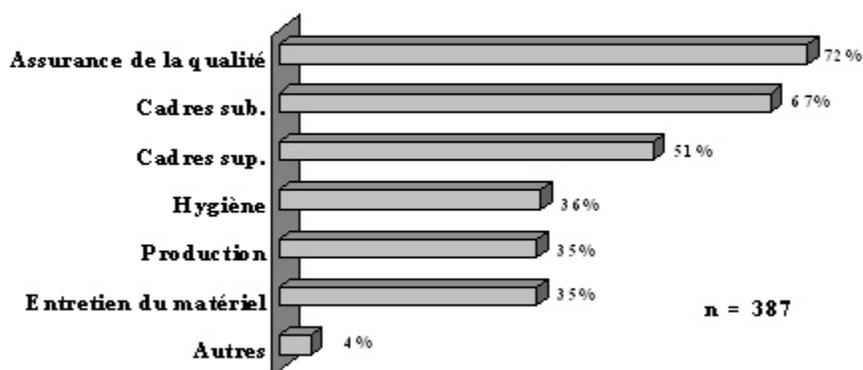
8. Une personne de l'établissement a-t-elle reçu une formation officielle en mise en oeuvre d'ARMPC?



- Les petites entreprises, dans une proportion de 5 %, n'ont pas répondu à la question. Une seule grande entreprise a déclaré que personne dans leur établissement n'avait été *formé officiellement en mise en oeuvre d'ARMPC*.

Question 9 : « Si vous avez répondu OUI à la question 8, veuillez préciser les catégories de personnel de l'établissement qui ont reçu une formation en mise en oeuvre d'ARMPC? » (Veuillez cocher chaque case appropriée.)

9. Personnel de l'établissement ayant reçu une formation en mise en oeuvre d'ARMPC

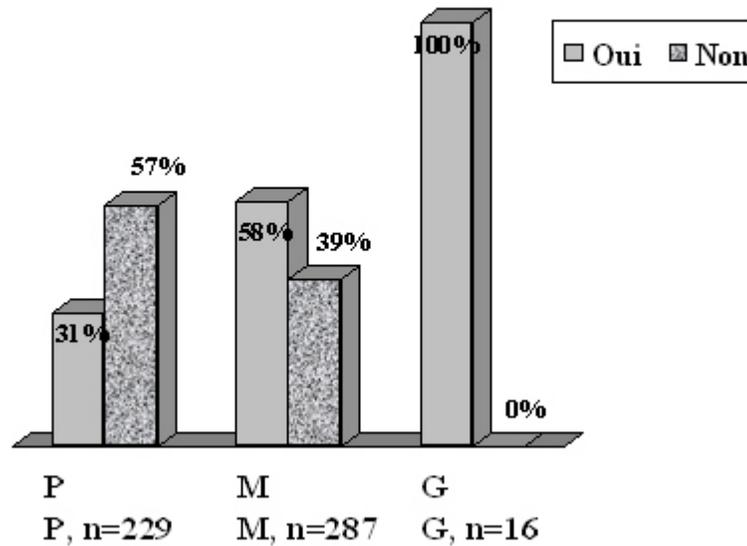


- La plupart des répondants, n = 387, ont précisé qu'une personne de l'établissement avait reçu une formation officielle en mise en oeuvre d'ARMPC (question 8). Dans ce groupe, les catégories les plus susceptibles d'avoir reçu une formation en mise en oeuvre d'ARMPC étaient l'*assurance de la qualité* (72 %), les *cadres subalternes* (67 %) et les *cadres supérieurs* (51 %). Seules les petites entreprises ont placé les *cadres subalternes* avant l'*assurance de la qualité*⁶. La catégorie *Autres* comprenait : un employé titulaire d'un diplôme en science alimentaire, un stagiaire ayant été initié aux sept principes de l'ARMPC à l'Université de l'Alberta et un chef de groupe d'entrepôt.

⁶ 59 % à 53 % pour ce qui est des petites entreprises P, n = 142.

Question 10 : « Votre système d'ARMPC a-t-il été reconnu par l'Agence canadienne d'inspection des aliments? »

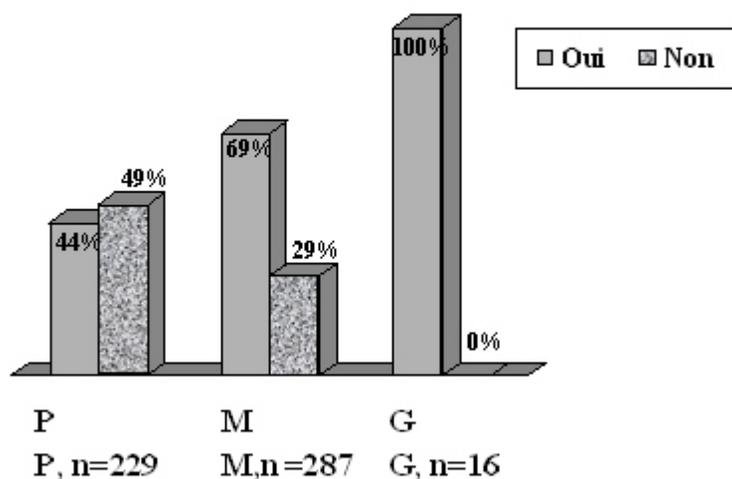
10. Le système d'ARMPC a été reconnu par l'ACIA



-
- Huit moyennes entreprises et 27 petites entreprises n'ont pas répondu à la question. Toutes les 16 grandes entreprises ont déclaré que *leur système d'ARMPC avait été reconnu*.

Question 11 : « Avez-vous développé et mis en oeuvre un système intégral d'ARMPC dans votre établissement? »

11. Un système d'ARMPC a été développé et pleinement mis en oeuvre dans l'établissement

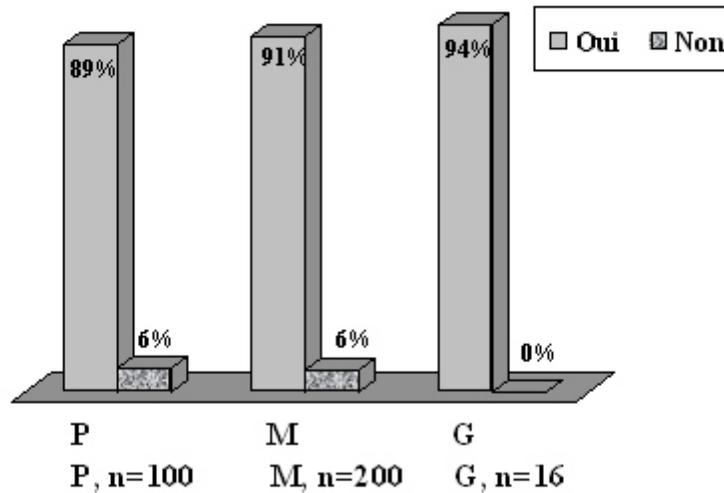


- Le taux de non-réponse a été de 7 % pour les petites entreprises et d'environ 2 % pour les moyennes entreprises. Toutes les grandes entreprises ont déclaré mettre en oeuvre un système intégral d'ARMPC⁷.

⁷ Les répondants qui n'exploitent pas intégralement un système d'ARMPC ont été invités à passer au dernier quart de l'enquête, soit à la question 37. Tous les autres établissements ont dû répondre aux questions 12 à 36 qui portaient sur les répercussions de la mise en oeuvre de l'ARMPC.

Question 12 : « Avez-vous utilisé le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments tel qu'indiqué dans les volumes 1 à 4 des manuels du PASA dans le développement de votre système d'ARMCP? » (Établissements ayant un système d'ARMPC mis en oeuvre à plein régime.)

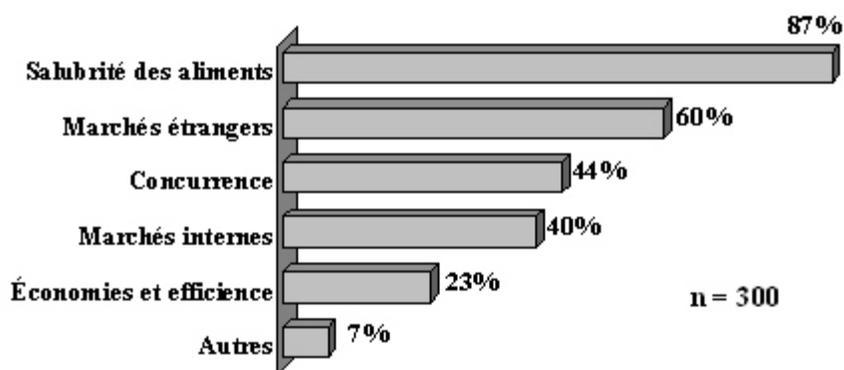
12. Les manuels du PASA ont été consultés pour développer le système d'ARMPC



-
- Les répondants ayant un système d'ARMPC mis en oeuvre à plein régime ont été invités à préciser si, oui ou non, ils avaient utilisé les manuels du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments. Au total, 89 petites entreprises et 182 moyennes entreprises ont déclaré l'avoir fait. Seule une grande entreprise a déclaré ne pas avoir utilisé ces manuels dans la mise en oeuvre de son système d'ARMPC.

Question 13 : « Quels ont été les principaux avantages de la mise en oeuvre d'un système d'ARMPC? » (Établissements ayant un système d'ARMPC mis en oeuvre à plein régime.)

13. Principaux avantages de la mise en oeuvre d'un système d'ARMPC

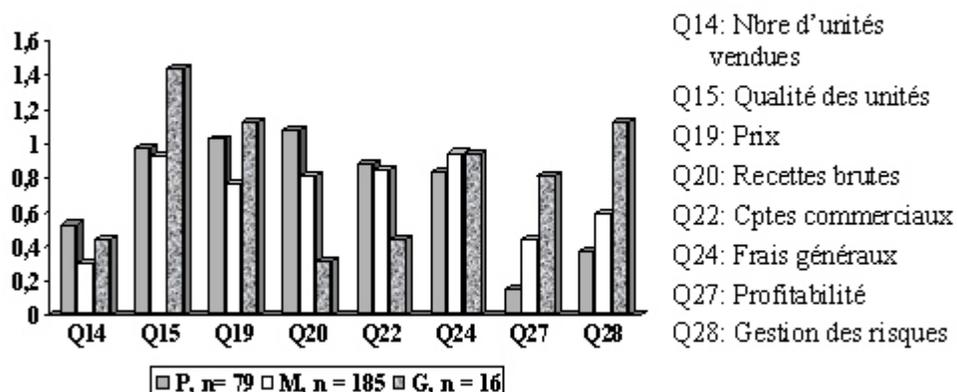


-
- En général, les trois avantages suivants venaient en tête de liste pour toutes les entreprises : la *salubrité des aliments*, les *marchés étrangers* et la *concurrence*. Les avantages *Autres* comprenaient : de meilleures habitudes de travail, une durée de conservation à l'étalage accrue, une diminution des plaintes de la clientèle, une meilleure formation des employés et une amélioration de leur moral.

« Quel impact la mise en oeuvre du système d'ARMPC a-t-elle eu sur...? »
(Établissements ayant un système d'ARMPC mis en oeuvre à plein régime.)

Impact moyen de l'ARMPC sur...

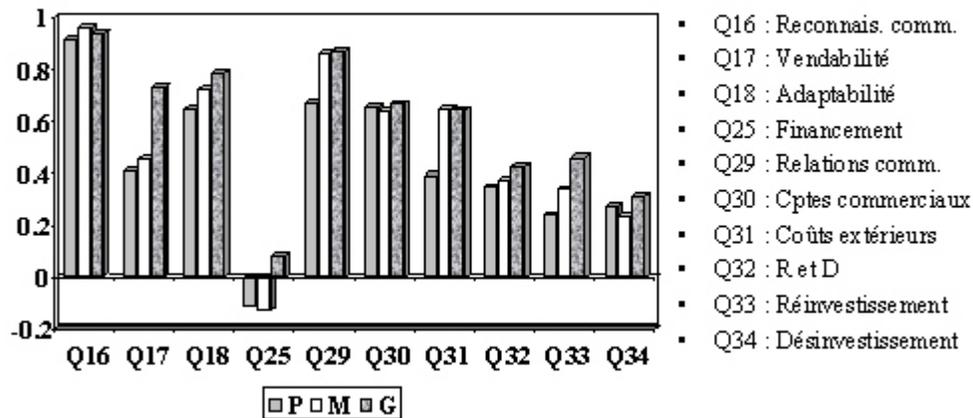
(Échelle : +2=augmentation majeure à -2=diminution majeure)



- Les petites entreprises ont déclaré que l'augmentation des *recettes brutes* représentait pour elles le principal impact de la mise en oeuvre des ARMPC. Les recettes ont été de 7 % plus élevées que les *prix*, le deuxième impact le plus important, soit 8 % de plus que l'augmentation du *nombre d'unités vendues*.
- Les moyennes entreprises ont déclaré que l'augmentation des *frais généraux*, de la *qualité des unités* et des *comptes commerciaux*, dans cet ordre, représentaient pour elles le principal impact de la mise en oeuvre des ARMPC.
- Les grandes entreprises ont déclaré que l'augmentation de la *qualité des unités*, suivie d'un accroissement des *prix* et de la *gestion des risques*, classés *ex aequo*, représentaient pour elles le principal impact de la mise en oeuvre des ARMPC.

« Comment la mise en oeuvre d'un système d'ARMPC exerce-t-elle un impact sur...? »
(Établissements ayant un système d'ARMPC mis en oeuvre à plein régime.)

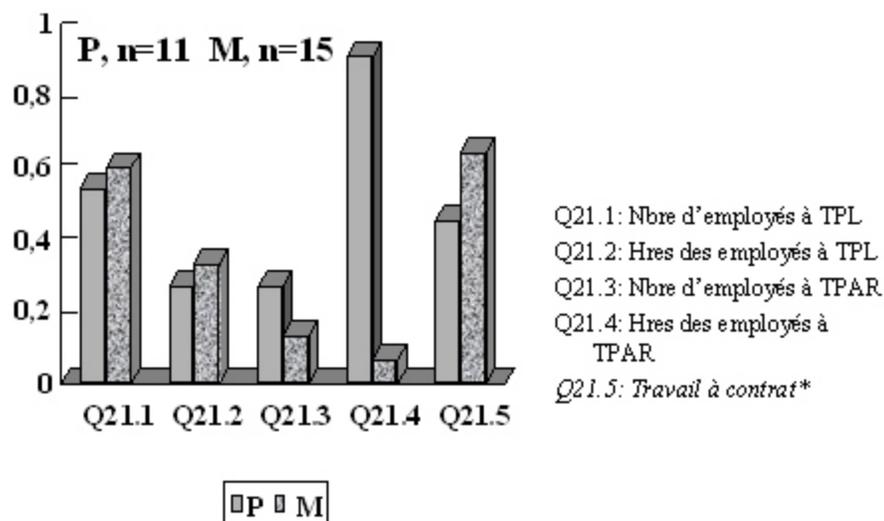
Impact moyen de l'ARMPC sur...
(Échelle : +1 : positif à -2 : prohibitif)



- Pour les petites, moyennes et grandes entreprises la *reconnaissance commerciale*, les *relations commerciales* et l'*adaptabilité* représentent les trois principaux impacts positifs de la mise en oeuvre du système d'ARMPC. Le *financement* est l'impact le moins positif pour les grandes entreprises et le seul impact négatif pour les moyennes et petites entreprises.

Question 21 : « Comment la mise en oeuvre d'un système d'ARMPC a-t-elle exercé un impact sur l'emploi? » (Établissements ayant un système d'ARMPC mis en oeuvre à plein régime.)

21. Impact moyen de l'ARMPC sur l'emploi

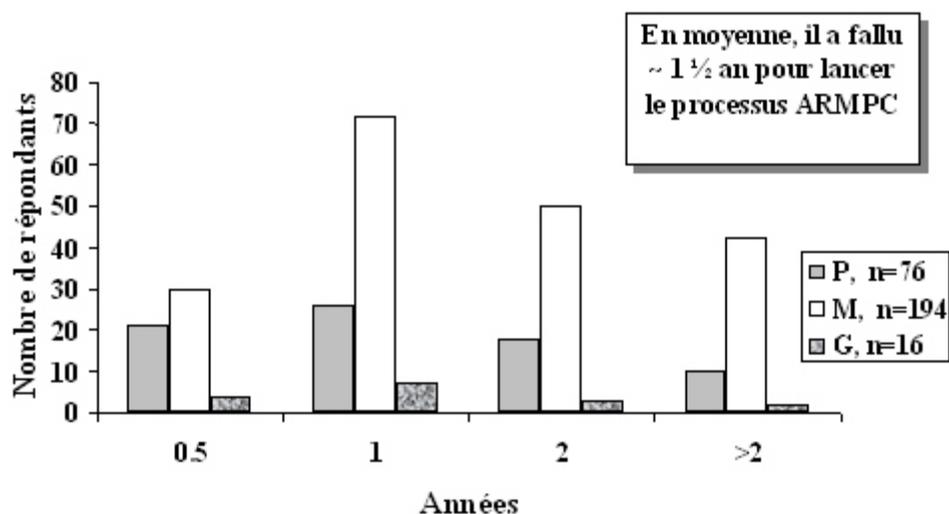


* Seule la version française de l'enquête comprenait cette question.

- Les petites et moyennes entreprises ont déclaré des augmentations de l'emploi.
- Aux termes de la mise en oeuvre de l'ARMPC, les petites entreprises ont été deux fois plus à même d'augmenter le *nombre d'heures des employés à temps partiel* que dans *celui du travail à contrat*. Le *nombre d'heures des employés à temps plein* a été de 20 % plus élevé que *celui du travail à contrat*.
- Les moyennes entreprises ont déclaré une augmentation *d'heures de travail à contrat* 7 % plus élevée que l'augmentation du *nombre d'heures des employés à temps plein*. Le *nombre d'heures des employés à temps plein* a été la troisième augmentation à être le plus souvent déclarée.
- Aucune grande entreprise n'a déclaré de changements à sa propre courbe de l'emploi.

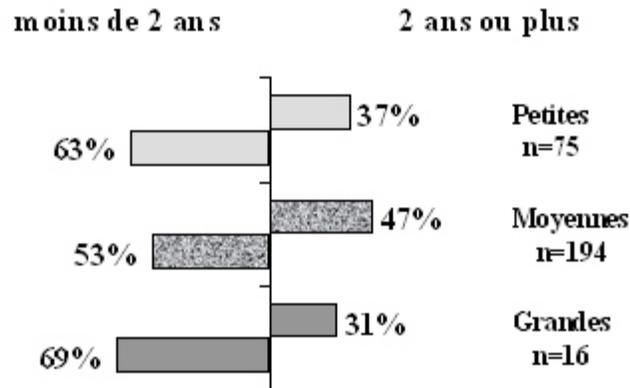
Question 23 : « Si votre compagnie a mis en oeuvre un système d'ARMPC, combien de temps vous a-t-il fallu pour lancer le processus de reconnaissance de l'ARMPC? »
(Établissements ayant un système d'ARMPC mis en oeuvre à plein régime.)

23. Temps nécessaire pour lancer le processus de reconnaissance de l'ARMPC

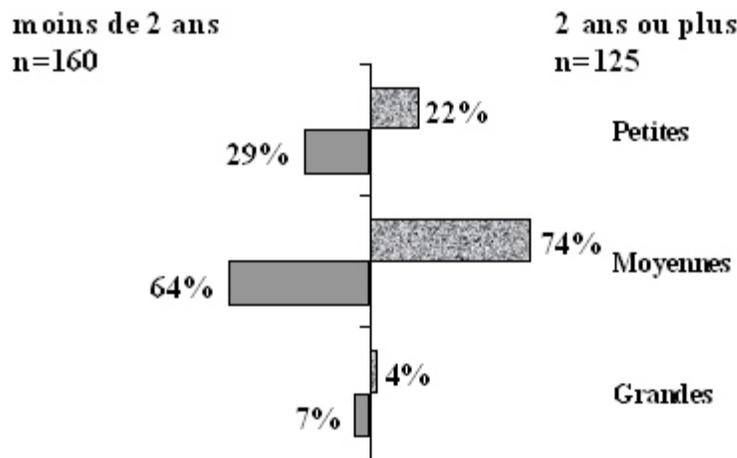


- Au moment de la rédaction du présent rapport, 160 répondants, (47 petites entreprises, 102 moyennes entreprises et 11 grandes entreprises) ont déclaré qu'il leur avait fallu *moins de deux ans* pour lancer le processus de reconnaissance de l'ARMPC. Par ailleurs, 125 répondants (38 petites entreprises, 92 moyennes entreprises et 5 grandes entreprises) ont déclaré qu'il leur avait fallu *deux ans*. Aucune différence n'a été observée entre les petites, moyennes et grandes entreprises du point de vue du temps nécessaire pour entamer le processus de reconnaissance (Analyse de variance $p > 0,09$).
- La mise au point du système d'ARMPC comporte l'élaboration de la documentation d'information (tel qu'indiqué au chapitre 3 du volume II du PASA) et des programmes préalables et plans d'ARMPC, la formation du personnel exploitant et la mise en oeuvre des programmes.

23. Temps nécessaire pour lancer le processus de reconnaissance de l'ARMPC (par catégorie d'entreprise)



23. Temps nécessaire pour lancer le processus de l'ARMPC
(toutes les catégories d'entreprise)



Question 26 : « Quels sont les coûts qu'engage annuellement votre entreprise pour l'ARMPC - années 1 à 5? » (Établissements ayant un système d'ARMPC mis en oeuvre à plein régime.)

26. Coûts (moyens) engagés par une entreprise pour l'ARMPC

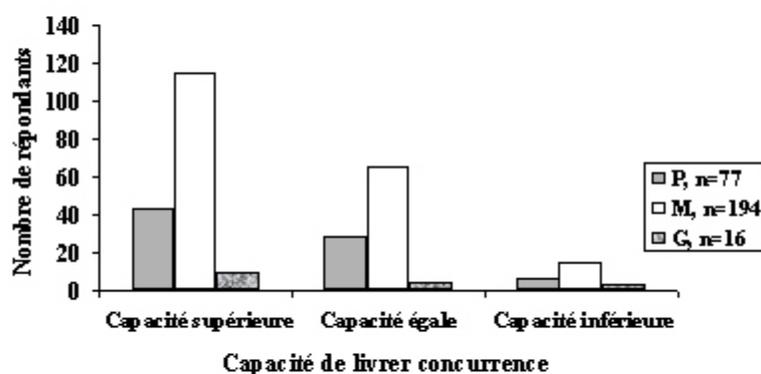
n = 31, 13 petites + 15 moyennes + 3 grandes entreprises

	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5
Démarrage	\$53,039	\$0	\$0	\$0	\$0
Courants	\$16,058	\$49,067	\$61,206	\$65,522	\$64,532
Total des coûts	\$89,498	\$73,819	\$75,154	\$68,296	\$59,815

-
- Les données par établissement représentent un cumul des répondants de l'enquête, dont 43 % de petites entreprises, 54 % de moyennes entreprises et 3 % de grandes entreprises. Les coûts indiqués dans le tableau ci-dessus ont été pondérés en fonction de la proportion de répondants dans chaque catégorie. Les coûts représentent des valeurs moyennes ou les coûts cités le plus souvent.
 - Certains répondants ont déclaré que les *économies* étaient difficiles à quantifier, car elles peuvent comporter moins de retraits de produits du marché ou moins de reprises en général. Néanmoins, seuls les répondants ayant déclaré des coûts (ou des économies) en dollars ont été inclus dans les calculs ci-dessus.

Question 35 : « Comment la mise en oeuvre du système d'ARMPC exerce-t-elle un impact sur votre capacité de livrer concurrence au Canada? » (Établissements ayant un système d'ARMPC mis en oeuvre à plein régime.)

35. Impact sur la capacité de livrer concurrence au Canada

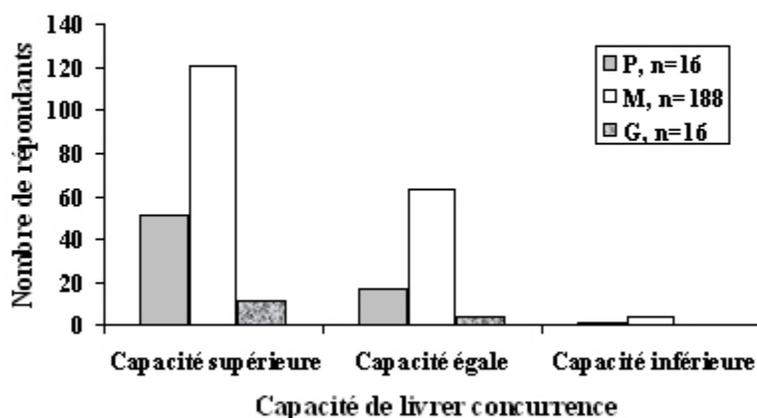


- La majorité des entreprises dans les trois catégories ont déclaré que le système d'ARMPC *avait accru leur capacité de livrer concurrence* au Canada (P, M, G = 56, 59 et 56 %).⁸
- Seulement 8 % des petites entreprises et 7 % des entreprises moyennes ont déclaré que le système d'ARMPC *avait diminué leur capacité de livrer concurrence*.
- La mise en oeuvre du système d'ARMPC a exercé un impact positif sur la capacité de livrer concurrence sur le marché intérieur.

⁸ Les valeurs ont été arrondies au pourcentage le plus près.

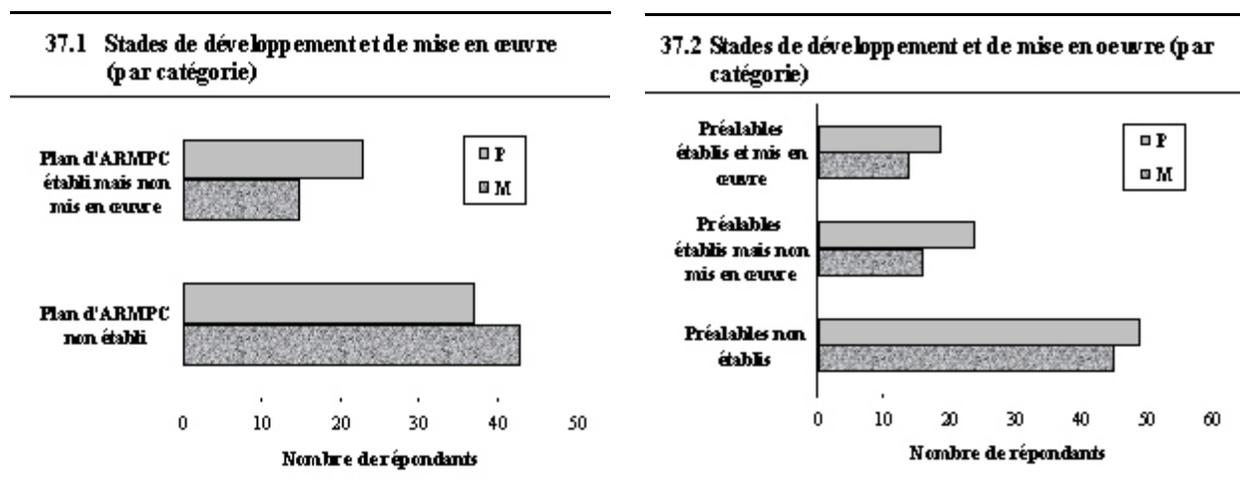
Question 36 : « Comment la mise en oeuvre du système d'ARMPC exerce-t-elle un impact sur votre capacité de livrer concurrence dans les pays étrangers? » (Établissements ayant un système d'ARMPC mis en oeuvre à plein régime.)

36. Impact sur la capacité de livrer concurrence dans les pays étrangers



- Au total, 75 % des grandes entreprises, 64 % des moyennes entreprises et 73 % des petites entreprises ont déclaré qu'elles pouvaient *davantage livrer concurrence* sur les marchés étrangers.
- Seulement 1 petite et 4 moyennes entreprises ont déclaré qu'elles pouvaient *livrer une moins grande concurrence*. Aucune grande entreprise n'a fait de pareille déclaration.
- La mise en oeuvre d'un système d'ARMPC a exercé un impact positif sur la capacité de livrer concurrence sur le marché international.

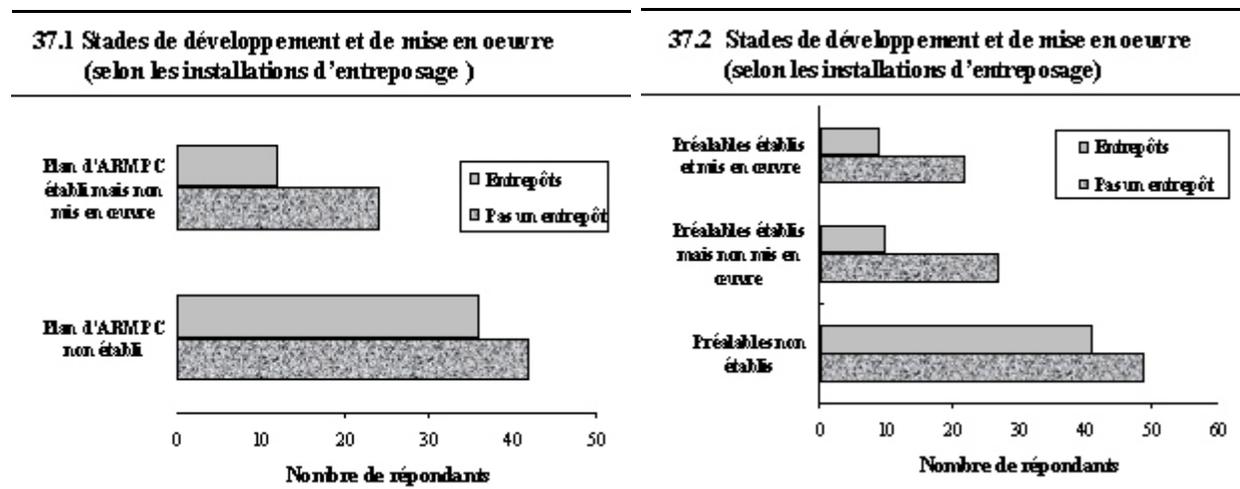
Question 37 : « Dans l'éventualité où votre entreprise n'a pas encore un système d'ARMPC intégralement mis au point et en oeuvre, à quelle étape du développement et de la mise en oeuvre en êtes-vous? » (Les répondants devaient cocher deux cases : une pour décrire leurs programmes préalables et l'autre pour décrire leur plan de mise en oeuvre de l'ARMPC.)



- Les répondants dont le système d'ARMPC n'était pas intégralement mis en oeuvre ont été priés de déclarer le niveau de préparation de leurs programmes préalables (P, n = 92, M, n = 75) et de leur plan de mise en oeuvre de l'ARMPC (P, n = 60, M, n = 58). Il n'y avait pas de grandes entreprises dans ce groupe.⁹
- En revanche, 53 % des petites entreprises (soit n = 49) n'avaient pas élaboré leurs programmes préalables, comparativement à 60 % des moyennes entreprises (soit n = 45).
- En outre, 62 % des petites entreprises (soit n = 37) et 74 % des moyennes entreprises (soit n = 43) en étaient encore au stade de la conception de leur plan de mise en oeuvre de l'ARMPC.

⁹ Toutes les grandes entreprises avaient un système d'ARMPC mis en oeuvre à plein régime.

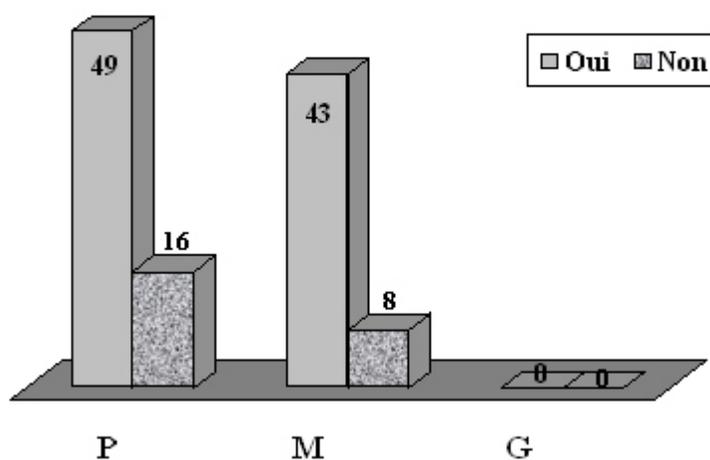
Question 37 (Suite) (Installations d'entreposage seulement) : « Dans l'éventualité où votre entreprise n'a pas encore un système d'ARMPC intégralement mis au point et en oeuvre, à quelle étape du développement et de la mise en oeuvre en êtes-vous? » (Les répondants devaient cocher deux cases : une pour décrire leurs programmes préalables et l'autre pour décrire leur plan de mise en oeuvre de l'ARMPC.)



- Les répondants dont le système d'ARMPC n'était pas intégralement mis en oeuvre ont été priés de déclarer le niveau de préparation de leurs programmes préalables et de leur plan de mise en oeuvre de l'ARMPC (P, $n_{\text{Entrepôts}} = 81$, $n_{\text{Pas un entrepôt}} = 135$). On ignore la situation de 19 établissements en matière d'entreposage.
- Environ 51 % des entreprises qui sont des entrepôts (soit $n = 41$) n'avaient pas de programmes préalables établis, comparativement à 36 % des entreprises qui ne sont pas des entrepôts (soit $n = 49$).
- Environ 15 % des entreprises qui sont des entrepôts (soit $n = 12$) et 18 % des entreprises qui ne sont pas des entrepôts (soit $n = 43$) en étaient au stade de la conception de leur plan de mise en oeuvre de l'ARMPC.

Question 38 : « Dans l'éventualité où votre entreprise ne travaille pas actuellement à l'établissement d'un système de mise en oeuvre d'ARMPC, est-ce votre intention d'en établir un dans un avenir plus ou moins rapproché? » Si vous répondez « non » à cette question, veuillez passer directement à la question 41.

38. Intention de développer et de mettre en œuvre un système d'ARMPC

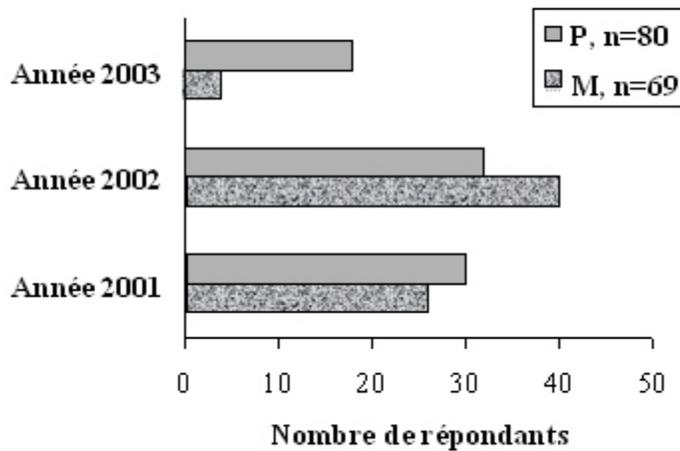


- La plupart des petites et moyennes entreprises ont l'intention d'établir un système d'ARMPC, sauf 8 moyennes entreprises. Deux fois plus de petites entreprises ont répondu pareillement. Aucune grande entreprise n'entre dans cette catégorie d'observations.¹⁰

¹⁰ Toutes les grandes entreprises exploitaient déjà un système d'ARMPC.

Question 39 : « Si votre entreprise a l'intention de développer et de mettre en oeuvre un système d'ARMPC intégral, quand pensez-vous réaliser cette initiative? »

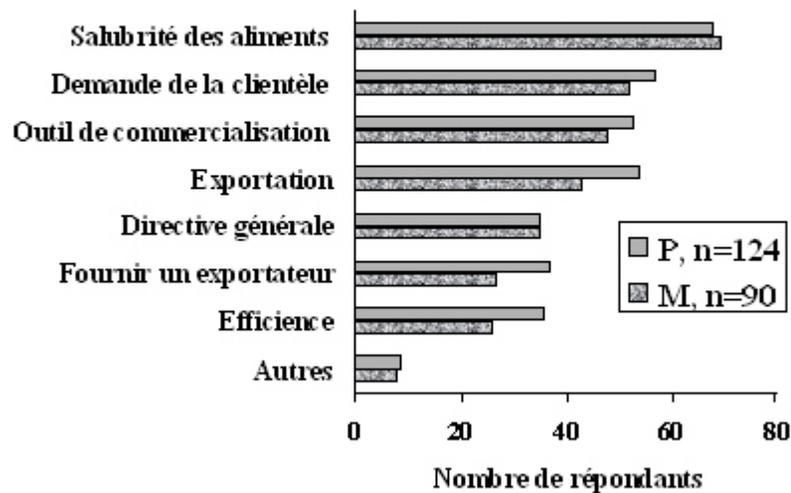
39. Délai prévu pour l'établissement et la mise en oeuvre du système d'ARMPC



- Les moyennes entreprises ont déclaré qu'elles prévoyaient prendre 1,68 année pour concevoir et mettre en oeuvre un système d'ARMPC, tandis que les petites entreprises ont évalué leur délai à 1,85 année pour en arriver au même résultat, soit une différence de 61 jours. Cette donnée représente les attentes des entreprises en avril 2001.

Question 40 : « Quelles sont vos raisons de vouloir mettre en oeuvre un système d'ARMPC? »

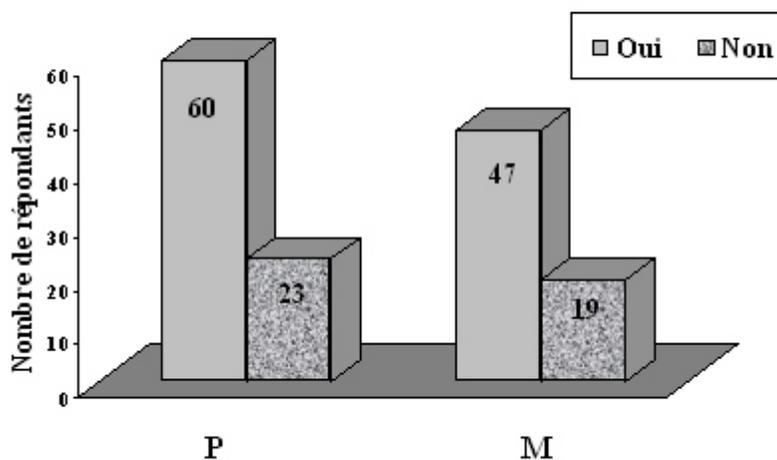
40. Raisons de vouloir mettre en oeuvre un système d'ARMPC



- Les deux principales motivations pour les petites et les moyennes entreprises sont la *salubrité des aliments* (respectivement 55 % et 77 %) et la *demande de la clientèle* (respectivement 46 % et 58 %). Le motif de l'*outil de commercialisation* l'a emporté sur celui de l'*exportation* par seulement 2 points de pourcentage (petites et moyennes entreprises combinées).

Question 41 : « Si votre entreprise n'a pas de système d'ARMPC, veuillez préciser si elle atteint les objectifs des obligations fixées en matière d'ARMPC par d'autres moyens? »

41. Atteinte des objectifs des obligations fixées en matière d'ARMPC par d'autres moyens

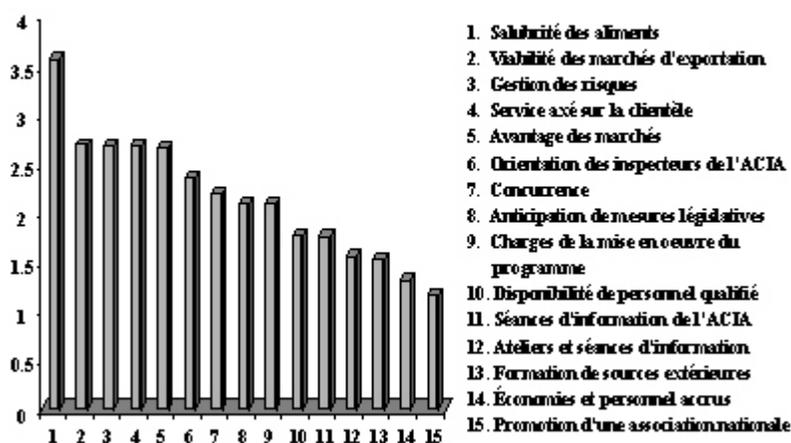


-
- De nombreux répondants n'ont pas répondu à cette question (soit 39 % des petites entreprises et 33 % des moyennes entreprises).
 - Des petites entreprises (44 %) et des moyennes entreprises (47 %) ont déclaré qu'elles pouvaient atteindre les objectifs fixés aux termes de l'ARMPC par d'autres moyens qui comprennent : des directives générales, des normes de l'Organisation internationale de normalisation (ISO), des programmes de réglementation en cours et autres programmes de gestion de la qualité.

Question 42 : « Voici le tableau de la liste des facteurs qui ont pu ou non influencer votre décision de mettre en oeuvre ou non un système d'ARMPC. Veuillez préciser l'importance que vous accordez à chaque facteur en cochant la colonne appropriée de chaque rangée. »
À remarquer que « extrêmement important » = 4; « très important » = 3; « important » = 2; « plus ou moins important » = 1; « pas important » = 0

42. Facteurs déterminants

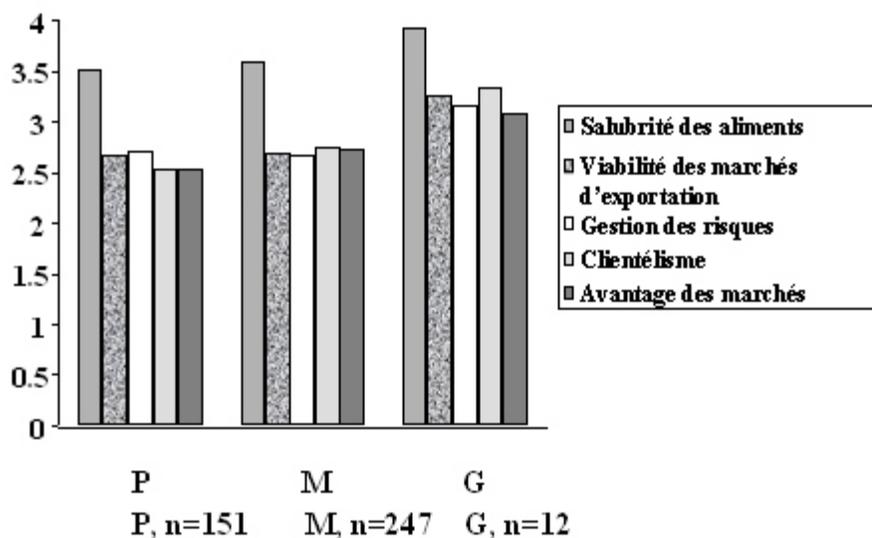
plus important = 4 moins important = 0



- Sans égard à la catégorie de l'entreprise, les facteurs ayant exercé un maximum d'influence pour la mise en oeuvre d'un système d'ARMPC ont été la *salubrité des aliments* (moyenne = 3,57), la *viabilité des marchés d'exportation* (moyenne = 2,7) et la *gestion des risques* (moyenne = 2,69).
- Les trois catégories d'entreprises ont classé la *salubrité des aliments* au premier rang. Les petites entreprises, au nombre de 150, ont opté pour la *gestion des risques* comme deuxième choix, suivi de la *viabilité des marchés d'exportation* (moyennes de 2,70 et de 2,69 respectivement). Les moyennes entreprises, au nombre de 246, ont privilégié le *service axé sur la clientèle*, puis l'*avantage des marchés* (moyennes de 2,75 et de 2,72 respectivement). Les grandes entreprises, au nombre de 12, ont choisi le *service axé sur la clientèle* et la *viabilité des marchés d'exportation* comme deuxième et troisième priorités.

Question 42 (suite) : Voici les cinq principales raisons de la mise en oeuvre d'un système d'ARMPC par catégorie d'entreprise : À remarquer que « extrêmement important » = 4; « très important » = 3; « important » = 2; « plus ou moins important » = 1; « pas important » = 0.

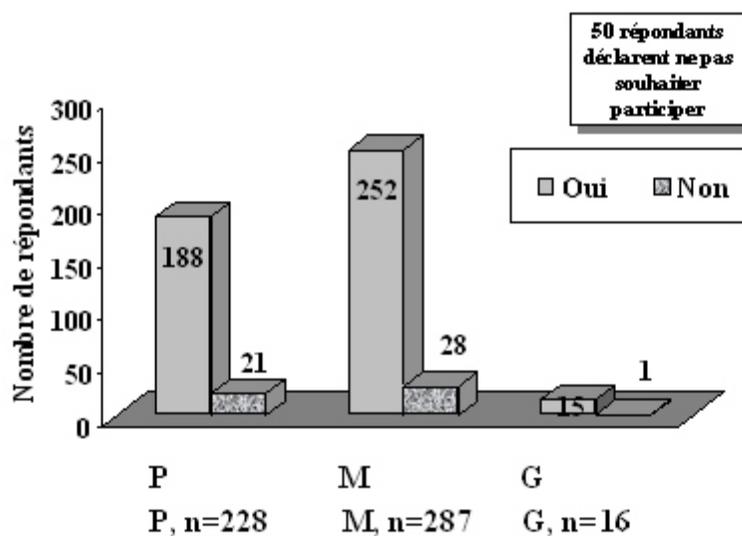
42. Classement des facteurs importants par catégorie d'entreprise



- Les petites, moyennes et grandes entreprises diffèrent lorsqu'elles sont invitées à accorder une importance relative aux facteurs de mise en oeuvre de l'ARMPC. Or, la salubrité des aliments ressort comme le facteur le plus important pour toutes les entreprises, petites, moyennes et grandes.

Question 43 : « Accepteriez-vous de participer à des activités organisées par l'ACIA, comme des séances d'information sur l'ARMPC? »

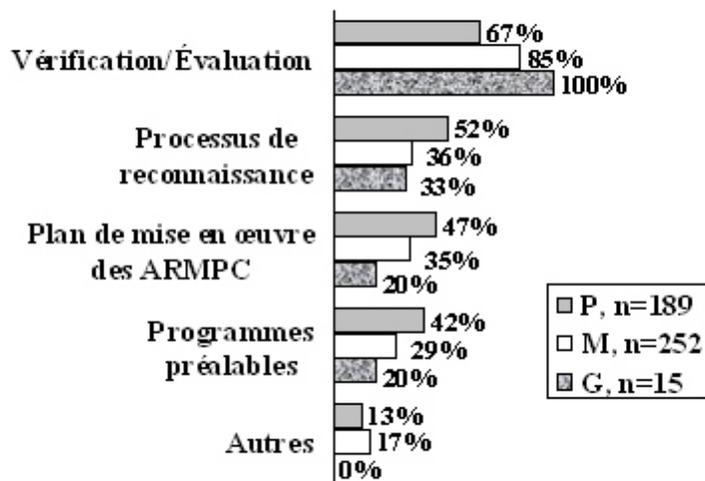
43. Acceptation de participer à des activités de l'ACIA



- Au total, 21 petites entreprises, 28 moyennes entreprises et une seule grande entreprise ont répondu qu'elles ne souhaitaient pas participer à ces activités.

Question 44 : « Si vous avez répondu « oui » à la question 43, quelles informations aimeriez-vous recevoir? »

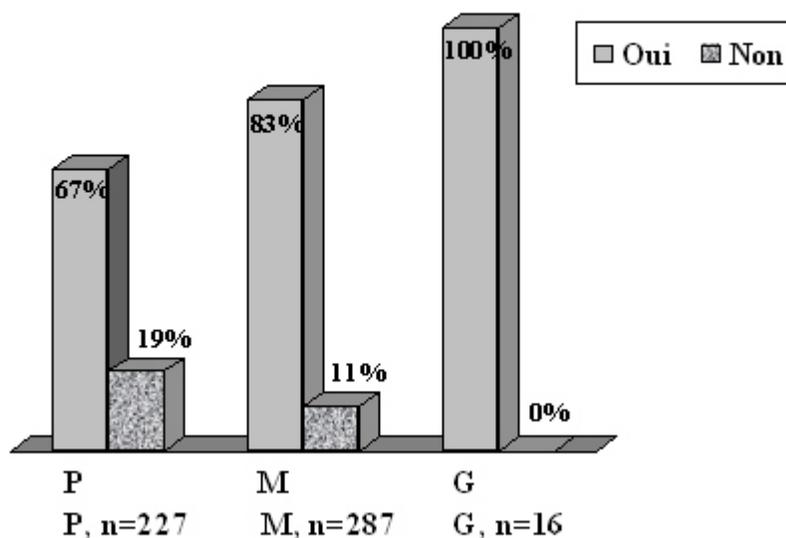
44. Informations souhaitées



- La plupart des entreprises (78 %), dont les grandes entreprises, voulaient plus d'information concernant le processus de *vérification et d'évaluation*. Cette information était importante pour 67 % des petites entreprises et 85 % des moyennes entreprises. Les secteurs particuliers de préoccupation portent sur l'accessibilité aux mises à jour concernant les exigences obligatoires et provinciales, le besoin de tenir des ateliers sur l'industrie semestriels et l'exploitation d'un système d'ARMPC efficace.
- Le deuxième thème le plus important vise le *processus de reconnaissance* (42 %). Une grande partie des observations formulées traitaient des points suivants : le besoin d'une aide financière, l'uniformité dans les décisions des vérificateurs, l'information nutritionnelle et l'étiquetage, une orientation visant à identifier les marchés internationaux en expansion grâce à la mise en oeuvre de l'ARMPC et le besoin d'un appui pour concevoir un système de mise en oeuvre d'ARMPC rentable (petites et moyennes entreprises).

Question 45 : « Êtes-vous en faveur d'imposer l'ARMPC dans le secteur de la viande et des produits de la volaille? »

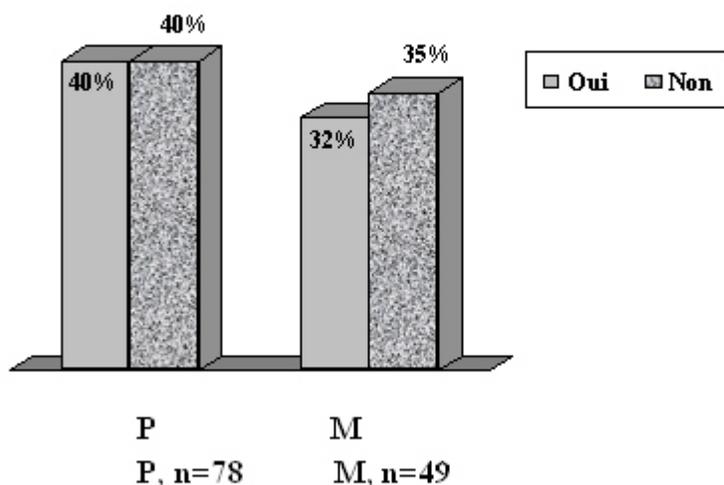
45. En faveur de l'ARMPC obligatoire



- Au total 19 % des petites entreprises et 11 % des moyennes entreprises n'ont pas donné leur appui à l'ARMPC obligatoire.
- Un certain nombre de répondants étaient indécis (soit 14 % des petites entreprises et 6 % des moyennes entreprises).
- Les répondants qui se sont opposés à l'ARMPC obligatoire ont argué que la reconnaissance des ARMPC comporterait une augmentation des frais généraux et que ce n'était pas tous les marchés qui s'approvisionnaient en produits d'entreprises sous le régime de l'ARMPC.

Question 46 : « Si vous avez répondu « non » à la question 45, pensez-vous que l'initiative de mise en oeuvre obtiendrait de meilleurs résultats aux termes suivants : »

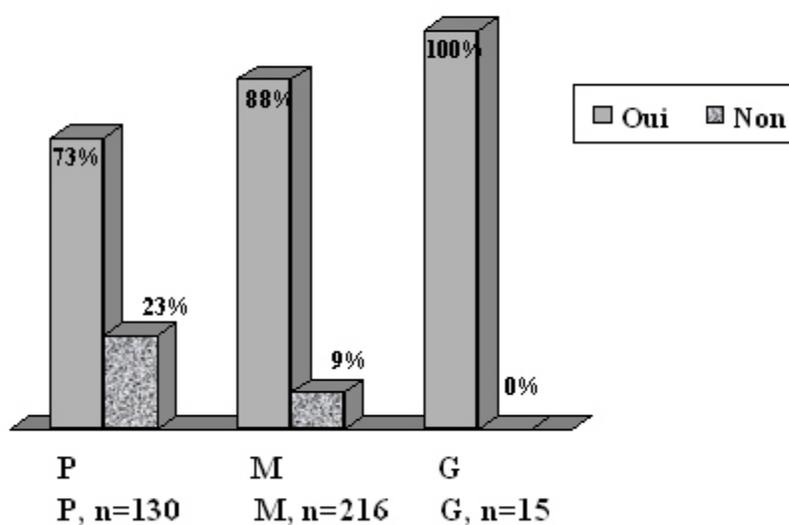
46. Adoption d'un règlement de rechange plutôt que pas de règlement du tout



-
- Un certain nombre de petites entreprises (20 %) et de moyennes entreprises (33 %) n'avaient pas de préférence.
 - Un répondant a proposé un système de points de mérite accordés pour la conformité au Manuel de procédures et des points critiques à maîtriser.

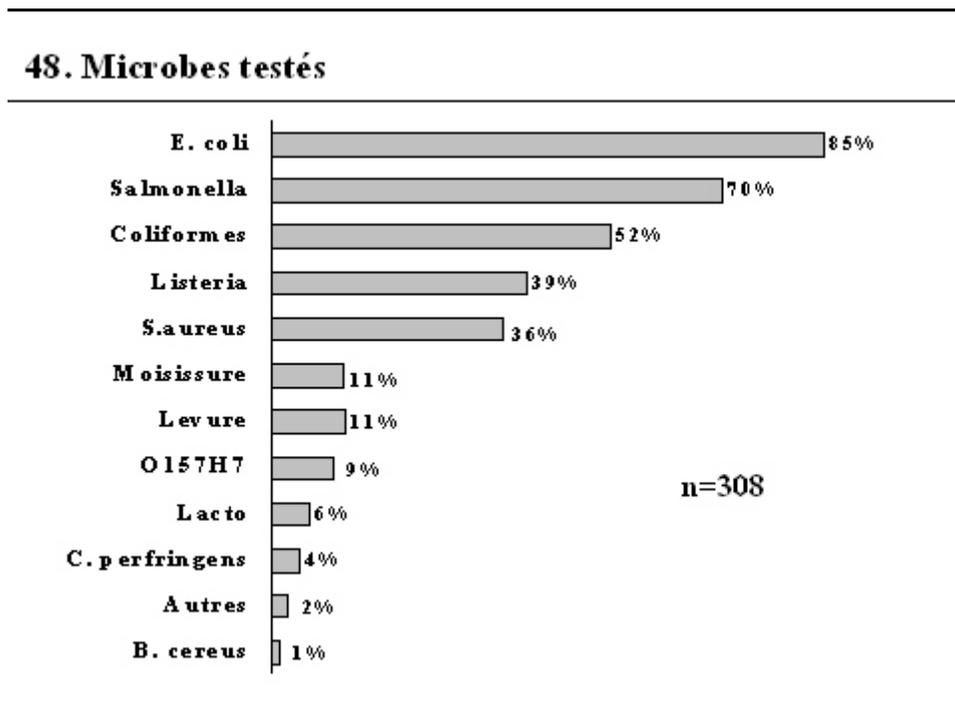
Question 47 : « Prélevez-vous actuellement des échantillons d'origine microbienne sur vos produits? »

47. Échantillonnage d'origine microbienne
(Installations qui ne sont pas des entrepôts seulement)



- Le taux de non-réponse pour cette question a été de 4 % pour les petites entreprises et de 3 % pour les moyennes entreprises.

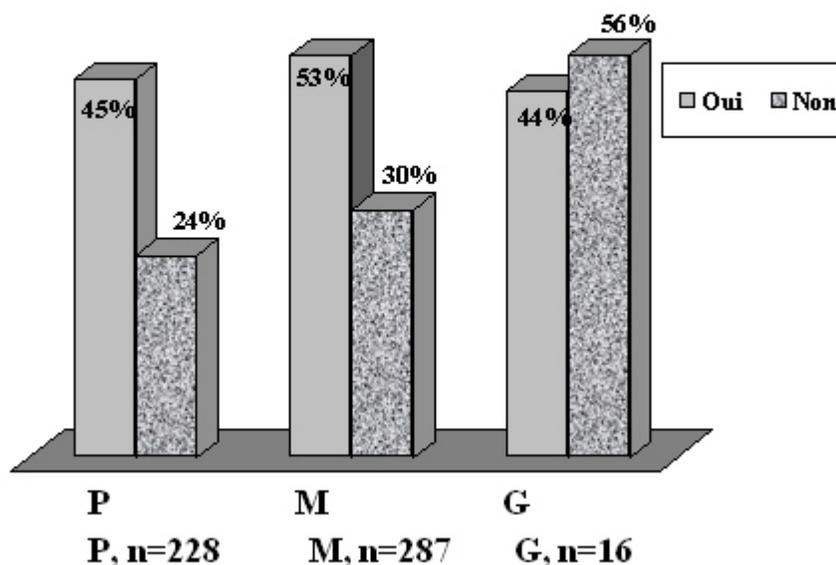
Question 48 : « Si vous avez répondu « oui » à la question 47, quels sont les microbes que vous soumettez à des tests? »



- Les bactéries les plus couramment testées sont l'*E. coli* et la *Salmonella*.

Question 49 : « Êtes-vous en faveur de l'échantillonnage d'origine microbienne obligatoire au Canada, selon un modèle semblable correspondant aux exigences de la réglementation américaine *US Mega Regulation*? »¹¹

49. En faveur de l'échantillonnage d'origine microbienne obligatoire



- La plupart des répondants n'ayant pas répondu à cette question ont déclaré ne pas connaître la réglementation *US Mega Regulation*. Le taux de non-réponse pour cette question a été de 31 pour les petites entreprises, de 17 pour les moyennes entreprises et de 0 pour les grandes entreprises.

¹¹ *US Mega Regs*: Voir le document intitulé *Pathogen Reduction: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Systems; Final Rule*, http://www.fsis.usda.gov/oa/fr/haccp_rule.htm (anglais seulement)

C O N C L U S I O N S

Les conclusions suivantes reposent sur les informations fournies par les 532 répondants à l'enquête. Même si tous les 767 établissements de transformation de la viande et de la volaille agréés ont été contactés, ce recensement a ses limites, c'est-à-dire que tous les répondants admissibles¹² n'ont pas répondu à toutes les questions. On rappelle au lecteur que ce rapport représente un aperçu de l'industrie de la transformation de la viande et de la volaille agréée au fédéral au Printemps 2001.

- Toutes les grandes entreprises qui ont pris part à l'enquête exploitent un système d'ARMPC pleinement reconnu. À ce titre, ce groupe se révèle être le mieux préparé sur le plan de l'état d'avancement de l'industrie et de la capacité d'intervention économique quant à la mise en œuvre des ARMPC. Les moyennes et les petites entreprises affichent respectivement des taux de 69 % et de 44 % à la rubrique de la mise en œuvre d'un système complet d'ARMPC.
- Règle générale, les petites entreprises, comparativement aux moyennes entreprises, sont moins susceptibles d'avoir établi leur *programme préalable*, mais ne diffèrent pas¹³ en ce qui concerne le délai nécessaire pour lancer le *processus de reconnaissance de l'ARMPC*. Ce groupe met environ 61 jours de plus à concevoir et à mettre en œuvre les systèmes d'ARMPC.
- Sur le chapitre de l'état d'avancement de l'industrie, quoique semblables du point de vue de la statistique, les moyennes entreprises semblent mieux préparées que les petites à mettre en œuvre leur système d'ARMPC. Le pourcentage de moyennes entreprises ayant un plan d'ARMPC bien échafaudé est plus élevé. Un pourcentage plus élevé d'établissements moyens a besoin de moins de deux ans pour lancer leur processus de reconnaissance.
- Les plus petites entreprises soulignent que leur fardeau économique est plus lourd à supporter, surtout dans le cas des petits établissements de traitement des viandes et des produits de la volaille qui doivent compenser pour leur assise financière moins importante.
- Les répondants ont été invités à faire rapport des principales répercussions de l'ARMPC. Dans l'ensemble, aucune répercussion n'a été suffisamment importante pour obliger les répondants à apporter des changements majeurs; qu'il s'agisse d'une baisse ou d'une augmentation des ressources. En outre, aucune répercussion ne s'est révélée coûteuse au point de rendre le système inabordable. Une seule répercussion négative de la mise en œuvre de l'ARMPC a été relevée. Les petites et les moyennes entreprises déclarent que la mise en œuvre de l'ARMPC nuit à leur *financement*.

¹² Certaines questions (par ex. les questions 5, 8, 11, 38, 41 et 43) empêchent des répondants de répondre.

¹³ Analyse de variance ANOVA $p > 0,09$

- La *salubrité des aliments* constitue le principal facteur de motivation de la mise en oeuvre de l'ARMPC, et son principal avantage, suivie de l'accessibilité accrue aux *marchés étrangers*.
- Deux répercussions positives relatives au fonctionnement interne se dégagent de l'enquête : un *chiffre d'affaires brut* accru (petites entreprises) et une *qualité d'unités* supérieure (moyennes et grandes entreprises).
- Deux répercussions positives du point de vue commercial portent sur une plus grande reconnaissance (tous les établissements) et sur l'amélioration des relations (tous les établissements).
- Enfin, la majorité des établissements soutiennent que l'ARMPC leur a permis de devenir plus concurrentiels sur les marchés canadiens et étrangers.

Cette enquête a fait ressortir que dans le cas des petites et moyennes entreprises, en général, le *financement* nuisait à la mise en oeuvre de l'ARMPC. En revanche, les coûts nets annuels de l'ARMPC, comparés au chiffre d'affaires brut, sont minimes. En conclusion, la plupart des répondants déclarent que l'ARMPC est favorable à la salubrité des aliments et présente de nombreux avantages sur le plan des affaires.

A N N E X E A

Tableau 2 : Distribution des répondants sur le coût de la mise en oeuvre du système ARMPC (Q26)

	Établissements de traitement des viandes et des produits de la volaille immatriculés	Répondants à l'enquête	Répondants exploitant à plein régime un système d'ARMPC	Question 26 : Coûts de mise en oeuvre de l'ARMPC
Ouest	205	172	100	11
Ontario	242	220	149	5
Québec	283	116	52	14
Atlantique	33	24	15	1
Total national	767	532	316	31

Quel est le coût de la mise en oeuvre du système ARMPC? Peu d'entreprises révèlent ce renseignement. Les deux dernières colonnes démontrent que moins de 10 % (soit 31 des 316 entreprises) ont révélé à l'ACIA le coût total de la mise en oeuvre. Par exemple, dans la région de l'Atlantique, on a sondé 33 établissements et 24 ont répondu. De ces 24 répondants, 15 avaient déjà mis en oeuvre complètement des systèmes ARMPC; un seul a révélé les coûts en cause.

Tableau 3 : Taille de l'échantillon pour les P, M, G entreprises à la page 18

	Q14	Q15	Q19	Q20	Q22	Q24	Q27	Q28
P, n	75	77	73	79	77	78	77	73
M, n	197	197	190	185	194	195	186	184
G, n	16	16	15	16	16	16	16	16

Tableau 4 : Taille de l'échantillon pour les P, M, G entreprises à la page 19

	Q16	Q17	Q18	Q25	Q29	Q30	Q31	Q32	Q33	Q34
P, n	91	91	88	70	88	82	74	78	84	70
M, n	188	184	179	153	187	181	172	155	166	135
G, n	16	15	14	12	15	15	14	14	13	13