

LA QUALITE DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE:

TRANSAQ peut vous aider

PAR JULIE ROCHON

En matière de qualité, un nombre grandissant d'exigences commerciales et réglementaires tapissent le portrait de l'industrie alimentaire. Ces exigences ne sont pas étrangères à celles, de plus en plus élevées, des consommateurs. Aujourd'hui, pour qu'une entreprise accède à de nouveaux marchés ou pour qu'elle conserve ses clients, elle doit revoir ses pratiques ou adopter des normes reconnues en matière de qualité. Toutes les entreprises n'ont pas les mêmes outils pour affronter cette réalité. Que faire et comment s'y retrouver?

Transformation alimentaire Québec (TRANSAQ) offre un accompagnement aux entreprises qui s'engagent dans une démarche de contrôle de la qualité. Réflexion sur le sujet et portrait d'un service... de qualité!

De plus en plus d'entreprises mettent sur pied une démarche qualité dans le but de satisfaire aux normes gouvernementales. D'ailleurs, depuis novembre 2005, toutes les entreprises dans le secteur des viandes et de la volaille se trouvant sous la juridiction de l'Agence canadienne d'inspection des aliments ont dû implanter un système d'assurance qualité HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*). Aujourd'hui, toute nouvelle entreprise créée dans ce secteur d'activité et sous cette juridiction doit faire la démonstration qu'elle est dotée d'un tel système.

L'intensification de la réglementation n'est pas étrangère aux exigences de

plus en plus élevées des consommateurs et des chaînes d'alimentation, qui exercent une pression accrue sur les intervenants de l'industrie alimentaire. Mais si répondre aux normes et gagner la confiance des consommateurs et des partenaires d'affaires constituent souvent les deux principales raisons de se préoccuper de la qualité, elles ne sont pas les seules. Le souci de la qualité est payant pour une entreprise: une démarche de contrôle de la qualité systématisée et documentée aide une entreprise à améliorer son image, à s'ouvrir à de nouveaux marchés, à responsabiliser son personnel ou à diminuer les erreurs en formalisant les façons de faire.

Autrement dit, les coûts liés à la non-qualité peuvent être élevés, même s'ils sont difficilement quantifiables ou attribuables à des causes précises. Voilà pourquoi le contrôle de la qualité devrait faire l'objet d'une préoccupation constante dans toute entreprise.

Certaines compagnies, surtout celles de plus grande taille, emploient des ressources humaines spécialisées en qualité, contrairement aux plus petites compagnies, qui bénéficient rarement d'une telle expertise sur place. Dans un cas comme dans l'autre, TRANSAQ peut aider ces compagnies à cheminer dans leur démarche.

TRANSAQ: UNE EXPERTISE QUALITE EN QUATRE ETAPES



Quand le téléphone sonne dans le bureau de Louise Boulet, conseillère en transformation alimentaire spécialisée en qualité, il y a fort à parier qu'à l'autre bout du fil se trouve une entreprise qui cherche de l'aide pour obtenir la certification HACCP. «Les entreprises voient dans ce système la solution à leurs problèmes. Cependant, il n'est pas le seul outil qui permette de contrôler la qualité», confie M^{me} Boulet.

Depuis plusieurs années, Louise Boulet accompagne des dirigeants qui cherchent à améliorer leurs façons de faire. Que les entreprises soient petites, moyennes ou grandes, qu'elles se spécialisent dans les secteurs des viandes, des produits de l'érable, des produits

laitiers, des condiments, des mets préparés ou des fruits et légumes transformés, la démarche d'accompagnement commence toujours de la même façon.

1 DIAGNOSTIC SOMMAIRE DE L'ENTREPRISE

«Quand un entrepreneur m'appelle, je commence par discuter des besoins en matière de qualité, des objectifs et des moyens dont l'entreprise dispose», affirme-t-elle. À ces discussions s'ajoute généralement une visite de la compagnie. Différents facteurs sont alors évalués: l'entreprise a-t-elle un plan de contrôle des matières premières, des procédés, des produits finis? Y a-t-il une politique

Quoi de neuf à TRANSAQ?

UN NOUVEAU REPERTOIRE DE DISTRIBUTEURS EN LIGNE

Transformation alimentaire Québec a mis en ligne un nouvel outil de recherche qui vous permettra de trouver facilement un ou des distributeurs en alimentation. En sélectionnant divers critères, comme la catégorie de produits distribués, le réseau de distribution et le territoire de vente, vous serez en mesure d'affiner les résultats de votre recherche.

Pour accéder au nouveau répertoire de distributeurs, visitez le site: www.transaqualimentairequebec.com

SIAL MONTREAL: TRANSAQ Y SERA!

Transformation alimentaire Québec vous donne rendez-vous au Salon international de l'alimentation, qui se tiendra du 28 au 30 mars au Palais des congrès de Montréal. Sur place, des conseillers en exportation organiseront notamment des rencontres entre des acheteurs étrangers et des entreprises de transformation d'ici. Soyez au rendez-vous: passez faire un tour au pavillon du Québec!

d'hygiène pour le personnel? Quelle est l'implication de la direction en matière de qualité? etc. Au terme de cette étape, on sait précisément ce que l'entreprise doit améliorer.

2 CHOIX DES PRIORITES D'ACTION

Si le bilan de l'entreprise montre qu'elle contrôle peu la qualité de ses produits (contrôle des intrants, de la qualification des fournisseurs, des procédés, de l'environnement, de l'hygiène, etc.), on lui con-

seillera d'élaborer un plan de contrôle de la qualité. En d'autres termes, il s'agit de systématiser et de documenter les pratiques. Selon M^{me} Boulet, «les entreprises contrôlent à leur façon la qualité de leurs produits, mais souvent, on ne trouve aucune trace écrite de ces pratiques. Or, un système de contrôle de la qualité doit être documenté pour être reconnu, sinon, il n'a aucune valeur».

Si l'entreprise a déjà un plan de contrôle de la qualité, on pourra alors lui conseiller d'entreprendre des démarches pour obtenir un système d'assurance qualité, comme HACCP, ou encore un système de gestion de la qualité, tel qu'ISO 22 000.

3 AIDE A LA RECHERCHE D'UN CONSULTANT

Peu importe vers quelle démarche on dirige l'entreprise dans le domaine de la qualité, celle-ci aura probablement besoin de recourir aux services d'un consultant, en particulier si elle n'a aucune ressource humaine spécialisée sur place. Grâce à la banque de consultants qu'elle a constituée et à sa fine connaissance du milieu, TRANSAQ est en mesure de mettre les entreprises en contact avec des consultants qui répondront à leurs besoins particuliers.

TRANSAQ peut aussi donner un coup de pouce aux entreprises qui ont déjà demandé la soumission d'un consultant. «Dans ce cas, nous aidons l'entrepreneur à évaluer si la soumission répond à ses priorités et aux exigences du milieu», indique M^{me} Boulet.



4 AIDE FINANCIERE

En plus de son expertise-conseil, TRANSAQ peut fournir une aide financière aux entrepreneurs qui ont recours aux services d'un consultant pour les guider dans l'élaboration et la mise en œuvre d'un plan de contrôle de la qualité de leurs produits. L'aide peut atteindre 40 % des coûts liés aux services conseils d'un consultant, jusqu'à concurrence de 10 000 \$. Une aide financière peut aussi être octroyée aux entreprises qui embauchent un consultant pour les aider à implanter un système HACCP ou ISO 22 000. Dans ce cas, il faut s'adresser au Fonds de développement de la transformation alimentaire (www.fdta.qc.ca).

Bref, en matière de qualité, TRANSAQ est en mesure de guider les entreprises, quelles que soient leur taille, leur domaine de spécialité ou leur situation financière. La qualité vous intéresse? Communiquez avec Louise Boulet de TRANSAQ (418-380-2202, poste 3242).

L'auteure est conseillère en communication à Transformation alimentaire Québec.

BESOIN DE FORMATION?

Transformation alimentaire Québec a mis sur pied une formation intitulée «La qualité dans l'industrie alimentaire: une démarche de gros bon sens!». Cette formation permet aux entrepreneurs œuvrant dans le secteur agroalimentaire d'évaluer leurs besoins ainsi que les exigences en matière de qualité, de poser un diagnostic sur l'état de leur entreprise et d'avoir en main les outils pour entreprendre une démarche qualité.

Afin que les entreprises aient accès à un service intégré en matière de développement, la formation sur la qualité a été insérée dans le cadre du programme de formation sur les meilleures pratiques d'affaires du ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation.

Pour en savoir plus, consultez le site www.mdeie.gouv.qc.ca.

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec