



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2020

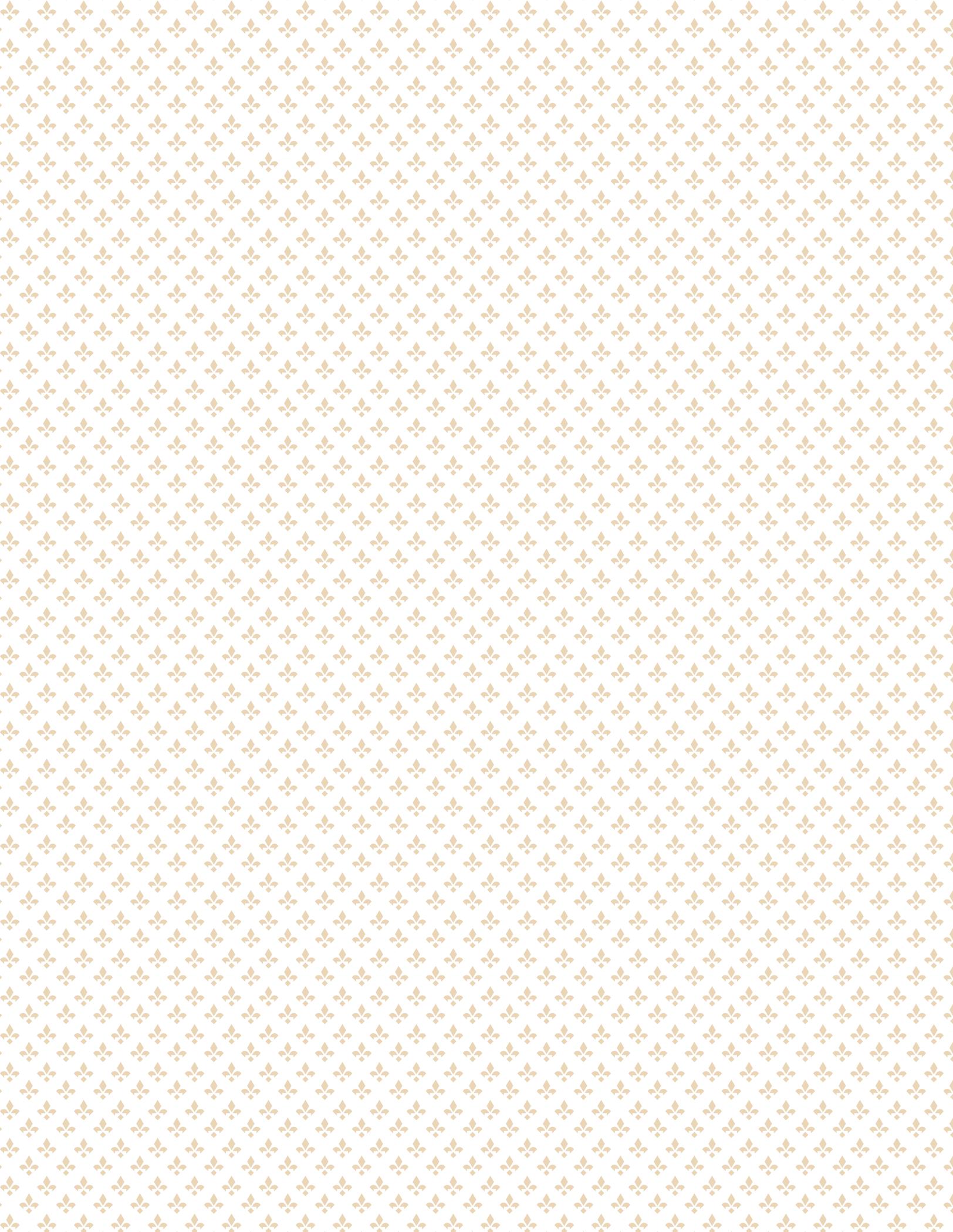


Table des matières

04

**Message de la présidente-
directrice générale**

13

**Révision des processus
de reconnaissance des
appellations réservées
et des termes valorisants**

22

**Conseil, comités
d'experts, équipe**

05

**Les appellations
en quelques mots**

14

**Surveillance :
déploiement de notre
système qualité renouvelé**

24

Ressources financières

07

Nature de l'organisme

16

**Rayonnement de l'expertise
et relations avec la clientèle**

09

**Appellations
reconnues**

20

**Accréditation :
une année sous le
signe de l'adaptation**

CRÉDITS PHOTOS

Page 4: © Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (Photographe: Cindy Boyce)
Page 6: © Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (Photographe: Ariane Samson), © Andréanne Gauthier
Page 8: © Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (Photographe: Ariane Samson)
Page 11: © *Le jardinier-maraîcher, Manuel d'agriculture biologique sur petite surface*, de Jean-Martin Fortier, publié par Écosociété
Page 12 et 15: © Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (Photographe: Ariane Samson)
Page 17 et 18: © Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (Photographes: Ariane Samson, Claude Desrosiers)
Page 20: © Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (Photographe: Claude Desrosiers)
Page 25: © Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (Photographe: Ariane Samson), © Groupe PVP, Bernard Fougère

Message de la présidente-directrice générale



2020, une année déterminante et riche en opportunités

Depuis la mise en place de sa planification stratégique 2019-2022, le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) a amorcé un virage déterminant pour l'avenir des appellations réservées. L'année 2020 nous a confirmé que notre mission principale – **assurer l'authenticité des produits bioalimentaires distinctifs** – et notre vision – **être un levier de développement du territoire** – demeurent plus que jamais pertinentes. Les appellations réservées et les termes valorisants répondent à l'appel du gouvernement québécois pour une plus grande autonomie alimentaire. Ces appellations et termes valorisants désignent des aliments produits localement et donc contribuant à l'économie des régions et des collectivités. Les appellations sont les alliées des milieux touristique et culturel puisqu'elles célèbrent notre savoir-faire et notre culture culinaire authentique. Elles atteignent directement le cœur et les attentes des consommateurs. Et c'est sur cette base que notre organisation a poursuivi,

voire intensifié, son développement. On peut dire que l'agilité et la capacité d'adaptation de notre organisation ont pris tout leur sens en 2020. Sur les plans tant de la surveillance des marchés que de l'accréditation des organismes de certification et dans nos actions de communication, notre équipe a su répondre rapidement et mener à bien, malgré tout, ses missions et ses projets. Nous avons aussi enrichi cette équipe de nouvelles ressources qui viennent combler des besoins clairement manifestés, soit ceux d'une plus grande proximité avec nos partenaires et clients, de plus d'information et d'un meilleur accompagnement. Notre pôle de services, composé de quatre professionnels, travaille activement à répondre aux questions et requêtes, qui sont de plus en plus nombreuses. Notre site Internet, nos outils de communication et d'information ainsi que notre présence accrue dans les réseaux sociaux témoignent du travail de cette équipe. Et ça ne fait que commencer ! La révision de notre programme de reconnaissance des appellations réservées constitue une réalisation particulièrement importante. Après toutes ces années, il était temps de voir comment nous pouvions rendre les processus d'obtention des appellations plus efficaces et donc plus attractifs. Il s'agit littéralement d'un chantier qui a mobilisé beaucoup d'énergie. La mise en place de ces processus est amorcée et se poursuivra en 2021. Les projets d'appellations en cours et à venir en bénéficieront, j'en suis persuadée.

L'appellation *Biologique*, déjà 20 ans!

L'année 2020 a marqué le 20^e anniversaire de l'appellation *Biologique* au Québec. Une belle occasion de saluer le travail des pionniers du bio qui se sont investis sans compter depuis plus de quatre décennies à faire de cette agriculture ce qu'elle est aujourd'hui, un fleuron du bioalimentaire. Les consom-

mateurs québécois reconnaissent le bien-fondé de cette approche qui prend en compte la santé des écosystèmes et donc celle des humains, des animaux, des végétaux et des sols. Le Québec est reconnu comme leader canadien dans ce secteur et nous avons raison d'en être collectivement fiers. Le biologique incarne bien le rôle d'une appellation réservée : une valeur sûre à laquelle les consommateurs peuvent se fier dans un monde en constant changement, une contribution à l'économie en offrant des projets d'affaires responsables qui dynamisent le développement territorial, de même que la mobilisation de collectivités autour de projets porteurs mettant en lumière les produits et le savoir-faire d'ici.

En préparation pour la suite

À l'aube de son 15^e anniversaire, le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants est fier d'avoir encore une fois démontré sa résilience dans l'adversité. Mieux encore, nous nous sentons plus forts et à la hauteur des défis qui se présentent à l'ensemble du secteur bioalimentaire. Je termine en soulignant l'appui indéfectible des membres du Conseil, que je remercie sincèrement. Je salue aussi le travail d'une équipe tricotée serré, dévouée et hautement professionnelle.

Nous sommes prêts pour la suite !

PASCALE TREMBLAY
Présidente-directrice générale

Les appellations en quelques mots

Les appellations réservées et les termes valorisants sont les seuls outils de propriété intellectuelle qui protègent le savoir-faire et le terroir de produits bioalimentaires distinctifs et innovants.

Les appellations jouissent de caractéristiques particulières :

❖ Un bien collectif

C'est l'État québécois qui est titulaire des appellations réservées. Il en assure la protection au bénéfice de la société.

❖ Une protection durable

Une fois protégées par la *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants*, les appellations n'ont ni date de fin ni date de renouvellement. Cela représente sur le long terme un bénéfice pour les générations futures.

❖ Une transparence rigoureuse

Contrairement aux marques de commerce ou de certification, les appellations sont basées sur un cahier des charges homologué et public. Elles rendent obligatoire la certification des produits par un organisme de certification indépendant, lui-même soumis à la surveillance de l'État.

❖ Catégories :

- Appellations territoriales :
 - Appellation d'origine (AO)
 - Indication géographique protégée (IGP)
- Appellations de spécificité (AS)
- Mode de production
- Termes valorisants

Processus menant à la reconnaissance d'une appellation ou à l'autorisation d'un terme valorisant

- 01** Constitution d'un groupement demandeur
- 02** Étude d'opportunité
- 03** Cahier des charges et plan de contrôle
- 04** Évaluation par le Comité d'experts (CE)
- 05** Phase pilote
- 06** Dépôt final du projet
- 07** Consultation publique
- 08** Révision et décision de recommandation du CE
- 09** Adoption du plan de contrôle et accréditation des organismes de certification
- 10** Homologation du cahier des charges par le Conseil et recommandation au ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
- 11** Reconnaissance de l'appellation par le ministre
- 12** Maintien de l'appellation et surveillance



Un peu plus de 3 000 entreprises québécoises sont inscrites auprès d'un organisme de certification afin de commercialiser un produit portant une appellation réservée, ce qui représente au total près de 11 000 types de produits différents.



**UNE COMMUNAUTÉ
ENGAGÉE!**

« L'apparition au Québec des appellations réservées et termes valorisants fait état d'une réelle avancée pour la reconnaissance d'une identité culinaire propre à notre territoire. Bénéficier d'un tel outil de développement est primordial à l'émancipation d'une culture gastronomique riche en produits et en savoir-faire. »

Colombe St-Pierre

Chef et copropriétaire, Restaurant Chez Sainte-Pierre, Rimouski

Pour consulter l'ensemble des témoignages de notre communauté engagée, visiter le cartv.gouv.qc.ca/communaute-engagee

Nature de l'organisme

Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants assure l'authenticité de produits bioalimentaires distinctifs par l'encadrement et la certification d'appellations réservées et de termes valorisants légalement reconnus par l'État québécois.

L'organisme a été créé en 2006 par le gouvernement du Québec pour assurer l'application de la *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants* (A-20.03). En vertu de cette *Loi*, le Conseil s'engage à :

01 CONSEILLER LE MINISTRE

Conseiller le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec sur la reconnaissance d'appellations réservées et l'autorisation de termes valorisants;

02 ACCRÉDITER

Accréditer les organismes de certification aptes à certifier des produits d'appellation et vérifier leur fonctionnement;

03 SURVEILLER

Surveiller l'utilisation des appellations réservées reconnues et des termes valorisants autorisés; et

04 TENIR DES CONSULTATIONS

Tenir des consultations en lien avec la reconnaissance d'une appellation ou l'autorisation d'un terme valorisant.

Vision: Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants, un levier de développement du territoire pour les entreprises bioalimentaires et les collectivités du Québec

Valeurs: Intégrité – Professionnalisme – Engagement – Collaboration



« En 2017, fiers de notre héritage, nous avons misé sur le développement de l'indication géographique protégée (IGP) *Maïs sucré de Neuville*. Ça a créé un engouement. Des gens qui n'avaient jamais goûté à notre maïs et qui ne connaissaient pas notre coin de pays se sont présentés en grand nombre. »

Gaétan Gaudreau

copropriétaire de la Ferme Degau, Neuville,
IGP *Maïs sucré de Neuville*



**UNE COMMUNAUTÉ
ENGAGÉE!**



Appellations reconnues



IGP *Mais sucré de Neuville*

Neuf producteurs agricoles sont engagés dans la certification de l'appellation IGP *Mais sucré de Neuville*.

Une rencontre visant à effectuer le bilan de la saison 2019 et à améliorer la traçabilité des produits ainsi que l'uniformité de l'affichage a eu lieu en février 2020 entre les services du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants et le regroupement de producteurs. Un guide de bonnes pratiques à destination des revendeurs a été proposé par le Conseil avant le début de la saison estivale.



AS *Fromage de vache de race Canadienne*

Deux producteurs laitiers et deux fromageries sont toujours engagés dans la certification de l'appellation *AS Fromage de vache de race Canadienne*. Six fromages portent à ce jour cette appellation de spécificité.



IGP *Agneau de Charlevoix*

Deux éleveurs d'agneaux, dont un producteur transformateur qui exploite un atelier de transformation, sont toujours engagés dans l'appellation réservée IGP *Agneau de Charlevoix*.



IGP *Vin du Québec*

Trente-cinq vignerons sont engagés dans la certification de l'appellation IGP *Vin du Québec*. Plus de 270 produits portent cette appellation, tous millésimes confondus, depuis la première année de certification, soit 2018.

Au cours de l'année 2020, le cahier des charges de l'appellation IGP *Vin du Québec* a été révisé par deux fois avec l'aide du Comité d'experts afin de revoir le processus du comité d'agrément ainsi que certaines mentions d'étiquetage.



IGP *Vin de glace du Québec*

Onze vignerons sont engagés dans la certification de l'appellation IGP *Vin de glace du Québec*. Vingt-six produits portent cette appellation, tous millésimes confondus, depuis la première année de certification, soit 2014.

Au début de l'année 2020, le cahier des charges de l'appellation IGP *Vin de glace du Québec* a été révisé avec l'aide du Comité d'experts afin de revoir le processus du comité d'agrément ainsi que certaines mentions d'étiquetage.



IGP *Cidre de glace du Québec*

Dix producteurs de cidre sont engagés dans la certification de l'appellation IGP *Cidre de glace du Québec*. Vingt-huit produits portent cette appellation, tous millésimes confondus, depuis la première année de certification, soit 2014.

Au cours de l'année 2020, le cahier des charges de l'appellation IGP *Cidre de glace du Québec* a été révisé et modifié avec l'aide du Comité d'experts afin de préciser les mentions d'étiquetage et d'améliorer l'encadrement du comité d'agrément. Cet encadrement est dorénavant pris en charge par le Conseil des vins d'appellation du Québec (CVAQ) afin de mutualiser les ressources et les expertises.

Les défis du contexte sanitaire lié à la COVID-19 ont également amené le Conseil à adopter des aménagements des séances du comité d'agrément pour les trois produits alcoolisés. Ces séances ont été remplacées par une dégustation effectuée par un nombre restreint de dégustateurs afin de limiter les interactions interpersonnelles et d'assurer le respect des directives sanitaires gouvernementales.



20 ANS POUR L'APPELLATION BIOLOGIQUE!

Mode de production biologique

- ❖ L'ensemble des superficies déclarées en régie biologique au Québec est passé de 98 000 ha¹ en 2019 à 106 000 ha en 2020, soit une augmentation d'environ 8%.
- ❖ Au cours de l'année 2020, près de 6 500 ha se sont ajoutés au secteur biologique dans les catégories céréales, oléagineux, plantes industrielles et fourrages, pour un total de plus de 85 500 ha, une croissance de plus de 7%.

Alors que le secteur serricole en régie biologique atteint 50 ha, les catégories combinées des fruits et légumes des champs démontrent aussi une croissance, passant de 14 000 ha à plus de 16 000 ha. Le nombre d'entreprises en production animale biologique se maintient quant à lui aux alentours de 247.

Différentes régions du Québec se démarquent par le nombre d'entreprises agricoles détenant au moins un produit biologique: Chaudière-Appalaches pour la production acéricole, le Bas-Saint-Laurent et Chaudière-Appalaches pour la production animale, ainsi que la Montérégie et le Saguenay-Lac-Saint-Jean pour la production végétale.

Le nombre d'entreprises, tant en production végétale qu'en production acéricole, a connu une augmentation d'environ 7%. Il y a également plus d'entreprises œuvrant dans le secteur des alcools en 2020. Ainsi, près d'une quarantaine de vignobles, cidreries et microdistilleries détiennent maintenant une certification biologique.

Notons que plus de 250 nouvelles entreprises agricoles sont en phase de précertification et que, parmi celles-ci, les productions végétales et acéricoles se démarquent.

Mise à jour du cahier des charges de l'appellation *Biologique*

Un des rôles du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants est d'adapter les différents cahiers des charges aux réalités émergentes du marché, de la production et de la transformation. Le tout se fait dans le respect de la nature même de l'appellation, qui, rappelons-le, doit répondre à des critères rigoureux.

Ainsi, le Conseil a procédé au cours de l'année à une mise à jour du cahier des charges de l'appellation *Biologique* afin de préciser des critères ayant trait à des problématiques rencontrées dans le cadre de la surveillance des marchés. Le Comité d'experts a été consulté à deux reprises afin d'analyser des amendements suggérés et d'en faire la recommandation au Conseil.

Mise à jour de la Norme biologique canadienne

Pour le Conseil des appellations réservées, la norme fédérale est un outil de référence qui établit les critères à respecter pour chaque volet de la production biologique.

Le 11 décembre 2020, l'Office des normes générales du Canada (ONGC) a publié la nouvelle *Norme biologique canadienne 2020* (NBC). Tous les opérateurs ont un an pour se conformer aux clauses révisées. La Fédération biologique du Canada (FBC) a préparé [plusieurs documents](#) afin d'accompagner ces changements et mises aux normes.

La *Norme biologique canadienne 2020* est le résultat de plus de deux ans de discussions entre de très nombreux exploitants et intervenants impliqués dans la production et la consommation de produits biologiques à l'échelle canadienne. Plus de 200 demandes de modifications ont été analysées touchant tous les secteurs, de la production végétale à la production animale et à la transformation, en passant par la culture de champignons et les micro-pousses.

Rappelons que le cahier des charges de l'appellation *Biologique* au Québec constitue le référentiel de certification basé sur les normes canadiennes sur l'agriculture biologique publiées par l'Office des normes générales du Canada (ONGC).

1. Ces informations proviennent d'une requête de notre base de données effectuée le 31 mars 2021. Ces données nous sont transmises par les organismes de certification.

Terme valorisant *Fromage fermier*

Le Conseil a recommandé au ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec l'autorisation du terme valorisant *Fromage fermier* le 24 février 2020. La prochaine étape consistera en la publication du projet de règlement ministériel, qui réfèrera aux normes proposées avant une publication finale du terme valorisant. Un dénouement à surveiller !

Deux nouveaux projets d'appellations

Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants a lancé les travaux d'analyse pour deux nouveaux projets d'appellations dont un premier mettant en valeur les spiritueux faits de matières premières québécoises, distillés, vieillis et embouteillés sur le territoire québécois. Ce projet a été déposé par l'Association des microdistilleries du Québec (AMDQ) et l'Association des distilleries artisanales du Québec (ADAQ), qui ont uni leurs forces au cours de l'année 2020 sous le nom de l'Union québécoise des microdistilleries (UQMD).

Quelques mois plus tard, l'Union des distillateurs de spiritueux d'érable a déposé une demande pour une eau-de-vie d'érable appelée *Acerum*, qui est exclusivement obtenue par la distillation de l'alcool issu de la fermentation d'eau d'érable, de concentré d'eau d'érable ou de sirop d'érable du Québec. Il s'agit d'une première appellation réservée mettant spécifiquement en valeur le secteur de l'érable.

Un comité d'experts a été constitué par le Conseil et s'est rapidement mis au travail afin d'analyser ces deux demandes d'appellations.



UNE COMMUNAUTÉ
ENGAGÉE!

« L'appellation réservée *Biologique* est vitale et permet de contribuer à une agriculture qui fait du sens. Une agriculture saine, durable et de bienveillance. [...] En plus de propulser un important virage agricole, l'appellation *Biologique* contribue à maintenir un lien avec les consommateurs en leur garantissant un sceau de qualité irréprochable. »

Jean-Martin Fortier

fermier de famille, enseignant et auteur,
appellation réservée *Biologique*





Révision des processus de reconnaissance des appellations réservées et des termes valorisants

Au cours de l'année 2020, un rapport d'état du Service de reconnaissance et de maintien des appellations réservées et des termes valorisants a été effectué. Ce chantier répond à une action déterminante de notre planification stratégique visant à simplifier le processus d'obtention des appellations réservées et des termes valorisants tout en maintenant la rigueur, la crédibilité et la qualité de ces outils.

La première phase a rassemblé les constatations et réflexions issues de cette analyse. Cet état de situation a mené à la révision des processus et à une mise à niveau des politiques et procédures afférentes au Service. L'objectif est que le Service dispose d'un système plus accessible à la clientèle, ainsi que mieux structuré et performant. Cette réflexion a mené entre autres au développement d'un nouveau *Manuel des procédures* du Service de reconnaissance et de maintien des appellations réservées et des termes valorisants. Ce *Manuel* réunit maintenant en un seul document toute l'information contenue dans les référentiels, règlements, procédures et politiques en lien avec le Service. Des guides d'accompagnement à l'intention des groupements demandeurs sont en réédition.

Accompagnés le plus souvent par un consultant externe, les groupes demandeurs sont encouragés à réaliser une étude d'opportunité afin d'évaluer le bien-fondé de leur projet et d'amorcer un processus de reconnaissance d'appellation. Cette étude précise les caractéristiques du produit, son environnement commercial et économique ainsi que ses conditions de production et de transformation. Si les conclusions sont favorables, le groupe élabore un cahier des charges comprenant les critères définissant le projet d'appellation, les exigences de certification et le plan de contrôle. Ce cahier des charges

est par la suite analysé et évalué par un comité d'experts constitué par le Conseil. Dans le cadre du processus d'analyse, le projet sera testé en phase pilote avec un ou plusieurs requérants à la certification en impliquant l'organisme de certification et le Comité d'accréditation en évaluation de la qualité (CAEQ) dès cette étape. Ce n'est qu'après révision du cahier des charges, à la suite de la phase pilote, que le projet pourra être soumis à la consultation publique.

Dans le but de réduire les délais et les rapports écrits, les représentants des groupements demandeurs participeront plus fréquemment aux réunions du comité d'experts qui analyse leur projet afin de favoriser l'échange d'idées et la collaboration.

Le Service de reconnaissance et de maintien des appellations réservées et des termes valorisants offrira dans les prochains mois un programme de formation et d'encadrement pour les consultants indépendants qui accompagnent les groupements demandeurs afin de s'assurer de leur capacité à livrer des cahiers des charges conformes aux attentes du Conseil tout en répondant à leurs besoins. Une approche d'amélioration continue des normes sera également promue.



Surveillance : déploiement de notre système qualité renouvelé

Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants a le mandat de surveiller l'utilisation des appellations réservées au nom du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Le Service de surveillance a quant à lui le devoir de protéger les consommateurs contre l'utilisation frauduleuse de ces appellations et de veiller à ce que les entreprises les utilisent de façon juste et loyale.

La révision des processus de surveillance a mené au déploiement, en 2020, d'une nouvelle approche fondée sur la communication et l'équité dans nos interventions. Cette approche comprend un *Plan global d'actions préventives* qui guide les interventions de l'équipe du Service de surveillance dans le but de prévenir la récurrence et d'intervenir de façon efficace et ciblée sur le marché. Ce *Plan* se veut évolutif et s'adapte au contexte d'un marché qui connaît une croissance et des changements constants, qu'on pense à la popularité grandissante du vrac et du zéro déchet ainsi qu'à la progression accélérée du commerce en ligne. Cette nouvelle façon de faire s'avère particulièrement judicieuse en contexte de crise sanitaire mondiale.

La stratégie de surveillance qui en découle tient compte de l'ensemble des entreprises assujetties à la *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants*, d'une couverture méthodique du territoire québécois et des ressources disponibles. L'approche du Service de surveillance vise à trouver un juste équilibre entre les inspections d'entreprises et les activités de prévention en développant des partenariats avec des intervenants ciblés. Ces partenariats ont pour objectif de faciliter la diffusion d'information dans le secteur.

Lorsque l'utilisation non conforme d'une appellation réservée est constatée, l'entreprise responsable doit proposer au Service de surveillance un plan d'actions correctives visant à régulariser la situation. Des ressources ont été mises en place pour accompagner et encadrer la réalisation de ce plan. Cela dit, le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants ne peut en aucun temps effectuer du service-conseil auprès des entreprises.

Lorsque cette approche ne permet pas de corriger les non-conformités, le Conseil a la responsabilité de faire suivre le dossier au directeur des poursuites criminelles et pénales (DPCP), qui appliquera les amendes prévues à la *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants*.

L'année 2020 devait marquer le déploiement de cette nouvelle approche et vérifier son efficacité. Or, la situation sanitaire a freiné les inspections sur le terrain à partir du mois de mars. Le Service a donc priorisé les activités de prospection à distance et mis en place une stratégie de surveillance des sites de commerce en ligne.

Pendant cette période, le Service de surveillance a évalué en ligne la conformité de près de 400 entreprises.

Malgré les contraintes imposées par la pandémie, les outils de surveillance mis en place au printemps ont permis au Service de poursuivre le traitement des dossiers selon les échéances habituelles et d'agir efficacement à distance. La reprise des inspections sur le terrain au début de l'été a coïncidé avec le début des activités saisonnières. Des actions dans les marchés publics et les kiosques saisonniers ont donc été priorisées par l'équipe, qui a poursuivi en même temps la surveillance en ligne.

En plus des 149 dossiers ouverts à la suite de la prospection sur le terrain ou en ligne, le Service de surveillance a traité 55 demandes de vérification provenant des consommateurs. Pour l'ensemble des dossiers ouverts, 141 concernaient l'appellation *Biologique*, 4 l'IGP *Maïs sucré de Neuville*, 2 l'IGP *Vin du Québec*, 1 l'IGP *Cidre de glace du Québec* et 1 l'IGP *Agneau de Charlevoix*. Par ailleurs, les dossiers traités ont touché 13 des 17 régions administratives du Québec.

Le Service d'information au public et à l'industrie a également reçu 64 demandes provenant du public et de l'industrie en lien avec des sujets aussi variés que les règles d'étiquetage des produits, les ententes d'équivalences des normes biologiques ou encore les démarches vers la reconnaissance d'une appellation réservée.





Statistiques pour l'année 2020

- ❖ 149 dossiers ouverts
- ❖ 55 plaintes traitées
- ❖ 380 évaluations de conformité faites en ligne
- ❖ 4 dossiers envoyés au directeur des poursuites criminelles et pénales (DPCP)

Prévention des fraudes : la collaboration est nécessaire

La prévention des fraudes requiert aussi que l'on mise sur le travail en concertation et en collaboration avec les instances gouvernementales que sont le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). En 2020, des discussions ont été amorcées avec ces partenaires afin de rendre plus efficaces nos actions visant à freiner et à prévenir les actes frauduleux, notamment dans le secteur de la production biologique.

Nous travaillons également à faciliter la circulation de l'information entre les organismes de certification accrédités par le Conseil pour soutenir de façon toujours plus efficace la lutte contre la fraude.

Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants a aussi été sollicité par le Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires du MAPAQ pour participer à la planification du programme d'échantillonnages visant à déterminer la présence de résidus de pesticides, notamment dans les aliments biologiques.

Rayonnement de l'expertise et relations avec la clientèle



Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants informe le gouvernement du Québec, les organismes, l'industrie bioalimentaire, les conseillers agricoles, les institutions d'enseignement, les médias et les consommateurs des différents aspects liés à ces appellations et termes.

Le Conseil déploie divers moyens afin de mener à bien sa mission d'information auprès de ses publics cibles pour faire connaître la *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants* et le système québécois de reconnaissance et de contrôle des appellations.

Une stratégie de communication consolidée

En 2020, le Conseil a réalisé son dernier Plan stratégique dans un contexte de pandémie de COVID-19. Tout en s'adaptant à la crise sanitaire, l'équipe a su faire preuve d'agilité afin de continuer d'atteindre les cibles de son Plan et d'améliorer en continu ses façons de faire.

Pour consolider le volet rayonnement et relations avec la clientèle, un plan de communication élaboré en début d'année a mené à une stratégie visant à assurer le rayonnement des appellations auprès des acteurs de l'industrie bioalimentaire. Deux ressources ont d'ailleurs été embauchées pour amener le Service d'information au public et à l'industrie mis en place l'an dernier à se structurer et à devenir un véritable Pôle de services à la clientèle. L'équipe a dû ajuster ses objectifs et ses moyens avec l'arrivée de ces nouvelles ressources et les impacts de la COVID-19 pour continuer d'assurer la diffusion de l'information aux consommateurs ainsi qu'aux différents partenaires du Conseil.

Des outils améliorés, une image modernisée

L'arrêt des événements en présentiel provoqué par la crise sanitaire a permis à l'équipe de réorienter ses efforts vers une révision des outils de communication du Conseil. Un chantier de refonte de notre site Internet a été amorcé. Toute l'équipe a été mise à contribution pour livrer un nouveau site en quelques mois seulement. Les contenus ont été révisés et un nouvel univers visuel a été déployé autour d'un

logo actualisé en 2019. La modernisation de l'image de marque du Conseil insuffle un vent de fraîcheur dans la perception de l'organisation. Cette image améliorée reflète mieux le dynamisme et la pertinence de l'organisation dans un contexte où l'importance de l'achat local est mise de l'avant. Dans cette lancée, une réflexion plus large sur la stratégie de marque et le positionnement du Conseil sera entamée en 2021.

Une révision des fiches d'information destinées à l'industrie et des supports de présentation du Conseil a aussi été réalisée. Ces outils ont été conçus en appui à l'un des objectifs de notre plan de communication de 2020, qui était d'initier différentes rencontres afin de créer une visibilité stratégique et planifiée pour le Conseil. Des partenaires ont été rencontrés et une tournée des régions a été entamée pour sensibiliser les collectivités au potentiel des appellations. Couplées à la création de comptes LinkedIn et Facebook ainsi qu'à la réalisation d'un sondage auprès des producteurs, les interactions avec la clientèle ont pour le moins été dynamisées. Cette nouvelle approche d'ouverture s'est d'ailleurs révélée un atout pour mieux comprendre les besoins du secteur, ce qui continuera de guider nos actions en 2021.

De nouvelles fiches d'information ont été mises en ligne dans notre site Web. Découvrez-les au cartv.gouv.qc.ca/ressources.





Marjolaine Mondon,
coordonnatrice aux projets
d'appellations



Suzanne Cazalais,
coordonnatrice aux relations
avec la clientèle



Sarah Boucher,
responsable des communications



Nicolas Bourque,
coordonnateur à l'information
(surveillance)



En relation avec nos clientèles et nos partenaires

Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants a amorcé en 2020 un virage important : celui de se rapprocher de ses clientèles et de ses partenaires. Le nouveau Pôle de services à la clientèle, qui regroupe quatre ressources, travaille à toujours mieux répondre aux demandes croissantes des différents publics de l'organisation. En mettant en place une approche collaborative misant sur le partage d'informations, le Conseil se positionne encore une fois sur un axe déterminant de sa planification stratégique, soit celui de s'adapter aux attentes des clients et à l'environnement d'affaires dans lequel il évolue.

Une des missions de notre Pôle de services à la clientèle est d'entretenir un lien avec les entreprises qui font de la vente ou de la promotion de produits d'appellations réservées. En 2020, l'équipe du Pôle a ciblé des partenaires prioritaires pour permettre la résolution de non-conformités récurrentes de même que leur prévention à travers la diffusion d'informations ou de formations. Cette approche collaborative a permis de nouer des liens avec les représentants des trois grandes bannières de l'alimentation au Québec, la Fédération des coopératives en alimentation ou encore l'Association québécoise zéro déchet (AQZD).

Plateformes d'information

Un des mandats du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants est de gérer et de permettre l'accès aux données relatives aux appellations réservées pour l'ensemble de la province. Pour ce faire, différents outils de collecte et de diffusion de ces données ont été mis en place depuis plusieurs années. Ces interfaces sont destinées à différents utilisateurs: du consommateur jusqu'aux décideurs, en passant par les différentes entreprises concernées.



Guylaine Pruneau
Adjointe à l'informatique et aux communications



Chantal Martel
Adjointe administrative



Site Internet

Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants a vu le taux de fréquentation de son site Internet augmenter en 2020 avec 56 056 vues uniques, soit 6,88% plus de vues par rapport à 2019. Ce sont plus de 2 000 visites en moyenne par mois. Le nombre d'utilisateurs qui ont consulté au moins une page du site a lui aussi connu une augmentation, d'un peu plus de 20% par rapport à l'année précédente.

La refonte de notre site Internet, qui s'est déroulée tout au long de l'année, est ainsi devenue essentielle pour mieux faire rayonner les appellations tout en assurant une expérience de qualité au nombre grandissant de ses utilisateurs. Notre nouveau site Internet a été livré à la fin de l'année 2020 et comprend notamment une interface de navigation plus dynamique et adaptative au mobile ainsi que des formulaires interactifs de demande d'information et de plainte.

Systèmes d'information

Les interfaces du Conseil constituent une source de référence non seulement pour le secteur agroalimentaire, mais aussi pour les consommateurs. Elles sont d'incontournables outils d'aide à la décision. Le CARTV s'efforce d'assurer son amélioration continue, sur les plans tant de leur technologie que de leur contenu, afin de permettre à tous d'accéder à un portrait juste et actualisé du secteur des appellations, et ce, en tout temps.

En route vers une automatisation pour le Système d'information sur les produits agroalimentaires biologiques (SIPAB)

L'amélioration continue et la mise à niveau de notre Système d'information sur les produits agroalimentaires biologiques (SIPAB) se poursuivent afin de toujours mieux desservir nos partenaires comme les organismes de certification et le MAPAQ. Cette année, le développement d'un nouvel outil a été entamé afin de permettre une mise à jour plus efficiente de nos données et, dans un futur proche, une communication directe entre nos bases de données et celles de nos partenaires.

Répertoire des produits biologiques certifiés au Québec et Portail Bio Québec

La base de données au cœur de ce système contient toutes les informations en lien avec le secteur biologique au Québec. Elle est alimentée par les organismes de certification accrédités par le Conseil. C'est à l'aide de cette base de données incontournable que sont alimentées les différentes plateformes d'information, dont le *Répertoire des produits biologiques certifiés au Québec*, qui est destiné aux consommateurs. Une réflexion a aussi été entamée afin d'améliorer l'expérience des utilisateurs de ce *Répertoire* ainsi que l'information qui y est accessible. Quant au Portail Bio Québec, qui présente des statistiques sur le secteur, une hausse de plus de 10% de son utilisation a été constatée dans la dernière année, le nombre de visites passant de 8 503 en 2019 à 9 386 en 2020.

Projet pilote avec Les Producteurs de lait du Québec

Un projet d'échange de données a vu le jour en 2020 entre le Syndicat des producteurs de lait biologique et le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants. L'objectif

de cette collaboration est de mettre en place un outil permettant au secteur d'avoir une meilleure lecture de l'évolution de la croissance de la production de lait biologique au Québec. Cette lecture des données permettra de déterminer les actions stratégiques à mettre en place pour bien positionner le lait biologique dans un secteur en demande.

Ce projet permet, d'une part, de valoriser les données de certification détenues dans la base de données SIPAB et, d'autre part, de recevoir des informations supplémentaires sur les produits qui sont certifiés biologiques dans le cadre de nos activités.

De plus, certains aspects du projet permettront dans un avenir rapproché d'améliorer les possibilités technologiques du Conseil, notamment avec l'implantation d'une couche de service Internet qui permettra de connecter plus aisément les entreprises partenaires et de faciliter les échanges d'information avec d'autres partenaires, notamment les organismes de certification. Pour le Conseil, ce projet s'inscrit dans l'objectif de sa planification stratégique qui vise à optimiser ses collaborations et ses partenariats avec le secteur.

Accréditation : une année sous le signe de l'adaptation



Jeannine Okmeni, directrice adjointe de l'accréditation et agente d'évaluation de la conformité
Vincent Vilela, directeur de l'accréditation
Naira Mkrtychyan, agente d'assurance qualité

Le Comité d'accréditation en évaluation de la qualité (CAEQ), service d'accréditation du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants, a comme rôle fondamental de s'assurer de la compétence et de l'impartialité des organismes de certification. Cette garantie distingue les appellations réservées de tous les autres produits sur le marché.

Les méthodes de travail du CAEQ sont reconnues par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), la Commission européenne et le *Servicio nacional de sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria* (SENASICA) du Mexique. Ses compétences garantissent à ces autorités la transmission des informations nécessaires pour prendre une décision éclairée sur l'accréditation ou la reconnaissance des organismes de certification.



À la suite de l'évaluation complète de notre système d'accréditation suivant les exigences de l'ISO 17011 et du Régime Bio-Canada, l'ACIA a renouvelé notre mandat d'organisme de vérification de la conformité pour la période 2020-2025.

En 2020, le CAEQ a adapté la procédure d'audit à distance en raison de la pandémie. En effet, les restrictions gouvernementales de voyage et les restrictions sanitaires ont obligé notre service d'évaluation des certificateurs à vérifier à distance le maintien des exigences d'accréditation et de certification, même envers ceux qui n'auraient pas été admissibles à cet exercice

à distance selon notre procédure existante. L'équipe a poursuivi ses vérifications documentaires aléatoires et programmées pour l'ensemble des 13 organismes de certification qu'elle surveille ou accrédite dans plusieurs pays. Elle a également procédé à 14 audits dans le cadre de l'évaluation de ces organismes. Cela inclut 6 audits d'établissement, dont 3 audits pour la surveillance de l'accréditation octroyée et 3 audits pour le renouvellement de l'accréditation existante. À cela, se sont ajoutés 8 audits témoins pour observer les inspecteurs pendant leur travail.

Faits saillants

Adhésion à l'IAAC (Inter-American Accreditation Cooperation)

L'adhésion du Conseil à ce groupe régional d'accréditation est une étape importante. Elle nous offre l'occasion d'échanger sur nos pratiques et va permettre la réalisation d'un audit des pairs pour s'assurer de nos conformités respectives. Bien que l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) évalue déjà en continu le CAEQ, cela permettra à ce dernier de se joindre au Forum international d'accréditation (IAF) et de faciliter la reconnaissance de son travail d'accréditation à travers le monde.

Création du Comité d'impartialité suivant les nouvelles exigences de l'ISO 17011

Conformément aux nouvelles exigences de l'Organisation internationale de normalisation (ISO) s'appliquant aux organismes d'accréditation, le Comité d'impartialité créé constituera un regard externe permettant d'assurer que les risques liés à l'accréditation soient correctement évalués et que des mesures d'atténuation soient en place. Ce Comité permettra de vérifier l'impartialité et la transparence dont nous faisons preuve dans notre façon de travailler.



Conseil, comités d'experts, équipe

Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants est constitué d'un Conseil qui s'appuie sur le travail de plusieurs comités d'experts. Ce Conseil, composé de neuf personnes représentant tous les maillons du secteur agroalimentaire québécois, s'est réuni virtuellement cinq fois et il a été consulté six fois par voie électronique au cours de l'année 2020. Une quarantaine d'autres personnes participent à la demande aux travaux de plusieurs comités consultatifs formés pour appuyer le Conseil dans son travail, le faisant bénéficier de leurs expertises et expériences respectives*.

Réunions du Conseil et des comités d'experts en 2020

	RÉUNION VIRTUELLE	CONSULTATION ÉLECTRONIQUE
Conseil	5	6
Comité d'accréditation	5	2
Comité d'impartialité (nouveau)	2	—
Comité de surveillance	2	—
Comité des normes biologiques	1	1
Comité Cidre de glace du Québec	1	—
Comité Vin du Québec et Vin de glace du Québec	1	2
Comité Acerum et Spiritueux 100 % Québec	3	1

*Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants tient à remercier toutes les personnes ayant participé aux travaux de son Conseil et de ses divers autres comités et dont le mandat a pris fin en 2020.

Membres du Conseil au 31 décembre 2020

Pascale Tremblay

Présidente-directrice générale
Conseil des appellations réservées et des termes valorisants

Jean-Claude Dufour

Membre nommé par
le gouvernement du Québec

Janick Boudreau

Représentante des distributeurs
Directrice Sécurité alimentaire
chez Metro inc.

Jean-Pierre Potelle

Représentant des producteurs
de produits contenant de l'alcool
Vigneron et producteur de cidre,
Domaine Cartier-Potelle

André Michaud

Représentant des organismes
de certification
Vice-président de l'organisme
de certification Québec-Vrai

Christine Jean

Représentante des transformateurs
Vice-présidente, Services techniques et
réglementaires, Conseil de la transfor-
mation alimentaire du Québec (CTAQ)

Catherine St-Georges

Représentante des producteurs
agricoles
Conseillère à la commercialisation à
l'Union des producteurs agricoles (UPA)

Pierre-Alexandre Blouin

Représentant des détaillants
Président-directeur général de
l'Association des détaillants
en alimentation du Québec (ADA)

François Décary

Représentant des consommateurs
Directeur général de l'Association coo-
pérative d'économie familiale (ACEF) –
Appalaches–Beauce–Etchemins



Équipe permanente

au 31 décembre 2020

Pascale Tremblay

Présidente-
directrice générale

Vincent Vilela

Adjoint exécutif
Directeur de l'accréditation
Secrétaire du Conseil

Naira Mkrtychyan

Agente d'assurance qualité

Jeannine Okmeni

Directrice adjointe de l'accréditation
Agente d'évaluation de la conformité

Nicolas Bourque

Coordonnateur à l'information –
Surveillance

Lilas Bouloum

Agente de surveillance –
Inspectrice

Geneviève Arsenault

Agente de surveillance –
Inspectrice

Mathilde Noël

Agente de surveillance –
Inspectrice

Chantal Martel

Adjointe administrative

Guylaine Pruneau

Adjointe à l'informatique
et aux communications

Marjolaine Mondon

Coordonnatrice de projets

Suzanne Cazalais

Coordonnatrice relations clientèles

Sarah Boucher

Responsable des communications

Comités d'experts

actifs en 2020

Comité d'accréditation

Rachel Agricole
Danielle Brault
Julie Fréchette
Stéphane Gagnon
Clémentine Gombart

Comité d'impartialité

Pascal Daigle
François Lambert
Arouna Wabi

Comité de surveillance

Pascale Tremblay
François Lambert
M^e Jean-Pierre Lévesque
Daniel Tremblay
Pascal Daigle

Comité des normes biologiques

Danielle Brault
Jean Duval
François Labelle
Yveline Martin
Nicolas Turgeon

Comité IGP Acerum et IGP Spiritueux 100 % Québec

David Bérubé
Luc Bordeleau
Stéphane Denis
Jean-Sébastien Michel
Véronique Rivest

Comité IGP Vin du Québec et IGP Vin de glace du Québec

Gaëlle Dubé
Nadia Dufour
Jérémie d'Hauteville
Jean-Pierre Lemasson

Comité IGP Cidre de glace du Québec

Monique Audette
Kathleen McNeil
Caroline Provost
Colombe St-Pierre



Ressources financières

Les revenus du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants se sont chiffrés à 1 367 034 \$ pour l'exercice financier se terminant le 31 décembre 2020.

Ces revenus étaient constitués, d'une part, d'une subvention de fonctionnement de 645 000 \$ provenant du MAPAQ. Les diverses activités du service de l'accréditation ont de plus généré des revenus de l'ordre de 708 903 \$.

Les dépenses pour l'exercice se sont chiffrées à 1 362 547 \$. Les salaires constituent le poste de dépenses le plus important de l'organisation.

Pour en savoir plus, consulter les états financiers 2020 dans le site Internet du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants, dans la section Outils et ressources/ Documents d'intérêt public/Publications.





**UNE COMMUNAUTÉ
ENGAGÉE!**

« J'invite nos chefs à mettre fièrement en valeur ce qui distingue les tables du Québec de toutes les autres en offrant à leur clientèle des produits d'exception. Nos produits d'appellation réservée témoignent de l'évolution constante de l'expertise québécoise ainsi que de la qualité incontestable de notre terroir. »

Liza Frulla

directrice générale, Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)

Pour consulter l'ensemble des témoignages de notre communauté engagée, visiter le cartv.gouv.qc.ca/communaute-engagee



201, boulevard Crémazie Est, bureau 4.03
Montréal (Québec) H2M 1L2 Canada

Tél.: 514 864-8999

Télec.: 514 873-2580

info@cartv.gouv.qc.ca

www.cartv.gouv.qc.ca