



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2014



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2014

Sommaire

Liste des sigles utilisés dans ce document

ACIA	Agence canadienne d'inspection des aliments
AO	Appellation d'origine
AS	Appellation de spécificité
AVQ	Association des vignerons du Québec
CAAQ	Conseil des appellations agroalimentaires du Québec
BNQ	Bureau de normalisation du Québec
CAC	Comité d'accréditation
CAEQ	Comité d'accréditation en évaluation de la qualité
CAQ	Cidriculteurs artisans du Québec
CAS	Comité des appellations de spécificité
CAT	Comité des appellations territoriales
CARTV	Conseil des appellations réservées et des termes valorisants
CMSN	Comité du maïs sucré de Neuville
CNB	Comité des normes biologiques
CS	Comité de surveillance
CVGQ	Comité Vin de glace du Québec
IFOAM	International Federation of Organic Agriculture Movements
IGP	Indication géographique protégée
LARTV	<i>Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants</i> (également appelée ici la <i>Loi</i>)
LOSOC	<i>List of Operators Subject to Organic Certification</i>
MAPAQ	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Pêcheries
OPIC	Office de la propriété intellectuelle du Canada
SIPAB	Système d'information sur les produits agroalimentaires biologiques

CRÉDIT PHOTOS

© Lucie Cadieux/Ferme Éboulmontaise, © Cidriculteurs artisans du Québec,
© Mario Duchesne, © Laurent Gloaguen, © Jean Joly, © Louis Ménard,
© Martin Ménard, © cacaroot/fotolia, © Lulu/fotolia, © marcphotodesign/fotolia,
© Maxim_Kazmin/fotolia, © pilipphoto/fotolia, © EEI_Tony/Istock,
© Lauri Patterson /iStock, © seraficus/iStock, © Aksenova Natalya/Shutterstock,
© Anders Stoustrup/Shutterstock, © Lakov Kalinin/Shutterstock,
© Lana Langlois/Shutterstock, © Pedrosala/Shutterstock, © wk1003mike/Shutterstock,
© Zeljko Radojko/Shutterstock,

2014 en bref	4
Les appellations réservées : des outils juridiques méconnus	4
Message de la présidente-directrice générale	5
Description du CARTV	6
Nature de l'organisme	6
Mission du CARTV en vertu de la <i>Loi</i>	6
Structure organisationnelle	7
Réalisations 2014	8
Reconnaissance et maintien des appellations réservées	8
IGP – Maïs sucré de Neuville	9
AS – Fromage de vache de race Canadienne	9
IGP – Cidre de glace du Québec	10
IGP – Vin de glace du Québec	11
IGP – Agneau de Charlevoix	13
Mode de production biologique	14
Accréditation	16
Surveillance	18
Relations publiques et médias	18
Information au public et à l'industrie	19
Systèmes d'information	20
Perspectives 2015	21
Ressources	22
Conseil et comités	22
Ressources humaines	22
Ressources financières	23
Application des politiques internes et des lois	24
L'éthique et la déontologie	24
La <i>Loi sur l'accès aux documents des organismes publics</i> et sur la protection des renseignements personnels	24
La <i>Loi sur le développement durable</i>	25
Membres du Conseil et des comités	
au 31 décembre 2014	26
L'équipe du CARTV	
au 31 décembre 2014	27

2014 en bref

- Consultation publique, analyse du plan de contrôle et recommandation de l'appellation « Vin de glace du Québec » ;
- Analyse du plan de contrôle et recommandation de l'appellation « Cidre de glace du Québec » ;
- Finalisation de l'analyse du cahier des charges du projet d'appellation « Fromage de vache de race Canadienne » ;
- Analyse du cahier des charges et consultation publique sur le projet « Maïs sucré de Neuville » ;
- Collaboration avec des partenaires en vue de favoriser la synergie et la cohérence :
 - Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)
 - Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)
 - Aliments du Québec
 - Filière biologique du Québec
 - Université Laval (Chaire de recherche en droit sur la diversité et la sécurité alimentaires)
 - Financière agricole du Québec
- Développement et présentation de formations sur l'application de la LARTV :
 - Aux juristes (Faculté de droit de l'Université Laval)
 - À l'industrie (chaînes d'alimentation)
 - Aux intervenants (journalistes, agronomes, agents de certification)
- Mise en ligne officielle de la nouvelle version du Portail Bio Québec

Les appellations réservées : des outils juridiques méconnus

Les outils de propriété intellectuelle protègent les innovations et les produits à valeur ajoutée dont l'identité risque d'être usurpées, mais seules les appellations réservées protègent à la fois le savoir-faire, l'environnement et l'agencement des facteurs qui participent à l'œuvre de création. Elles permettent d'encadrer et de limiter l'usage de combinaisons de termes génériques ou géographiques, que ceux-ci soient incorporés dans un dessin ou présentés sous forme de texte. Elles jouissent de caractéristiques spécifiques :

1. Imprescriptibilité

Les appellations réservées protègent et valorisent le patrimoine et les savoir-faire ancestraux pour les générations futures. Elles s'inscrivent dans la durée. Une fois protégées par la *Loi*, elles n'ont pas de date de fin ni date de renouvellement. Elles sont imprescriptibles.

2. Inaliénabilité

Les appellations réservées sont gardiennes des produits et des systèmes que la société juge nécessaire de préserver. Elles confèrent un droit d'usage à ceux qui respectent le cahier des charges et qui demandent à l'utiliser. Elles ne peuvent être marchandées ni privatisées. Elles sont inaliénables.

3. Propriété de l'État

La LARTV crée un droit de propriété intellectuelle spécifique pour les appellations. Le titulaire de ces dénominations est l'État qui doit les défendre au bénéfice de l'ensemble de la société. Elles sont un bien collectif.

4. Transparence

Enfin, contrairement aux produits portant une marque de commerce ou de certification, les appellations réservées :

- sont basées sur un cahier des charges homologué et public ;
- rendent obligatoire la certification des produits par une tierce partie indépendante (organisme de certification), elle-même soumise à la surveillance de l'État.

Elles sont des outils transparents.

Message de la présidente-directrice générale

Nul ne peut dire que la *Loi* ne sert pas...

En 2014, les actions du CARTV ont démontré la pertinence de la *Loi* qu'il gère pour favoriser le développement des produits agroalimentaires distinctifs du Québec.

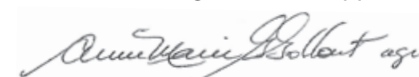
En effet, avec la reconnaissance officielle des IGP « Cidre de glace du Québec » et « Vin de glace du Québec » le 30 décembre 2014, le nombre d'appellations réservées a doublé. Ces deux démarches ont été menées avec dynamisme, persévérance et rigueur tant par les groupements demandeurs que par l'équipe du CARTV et ses partenaires. Aucun effort n'a été ménagé. Ces deux nouvelles appellations furent un beau cadeau du Ministre aux Québécois pour marquer la période des Fêtes. L'appellation de spécificité « Fromage de vache de race Canadienne » et l'IGP « Maïs sucré de Neuville » avancent résolument vers leur reconnaissance officielle.

Les procédures de traitement des contraventions à la *Loi* ont également été peaufinées afin de mieux encadrer celles qui doivent être judiciairisées et faciliter le règlement de celles qui n'ont pas à l'être. Les premiers dossiers imposant des amendes significatives ont d'ailleurs bénéficié d'une certaine visibilité médiatique. La crédibilité des contrôles exercés par le CARTV s'en trouve renforcée tant pour l'IGP « Agneau de Charlevoix » que pour l'appellation « biologique ». En parallèle, des besoins de formation pour les entreprises visées par la *Loi* ont été identifiés et le CARTV a entrepris d'offrir des sessions d'information sur les exigences d'utilisation des appellations réservées et sur le respect de la *Loi*.

Enfin, le CARTV coopère avec la nouvelle *Chaire de recherche en droit sur la diversité et la sécurité alimentaires* de l'Université Laval afin de développer une expertise juridique sur les appellations réservées au Québec, au Canada et à l'international. Cette collaboration est venue tout naturellement du besoin de réfléchir et de faire connaître ces outils législatifs exceptionnels pour mieux valoriser et préserver les produits et les systèmes agroalimentaires qui nourrissent la population et l'économie du Québec. Une réflexion approfondie s'avère particulièrement pertinente avec de la remise en question de certains modèles face à la mondialisation des échanges commerciaux.

Malgré des mandats toujours plus nombreux, le CARTV a répondu positivement à l'appel du Gouvernement demandant à tous les organismes publics de limiter leurs dépenses. Grâce à une saine gestion, l'organisme a réussi pour une deuxième année consécutive à réduire le déficit qu'il avait accumulé depuis sa création en 2006.

Je tiens à souligner la précieuse collaboration de tous nos partenaires et l'ouverture des organismes que nous avons rencontrés en vue d'établir de nouvelles synergies. Je ne voudrais pas passer sous silence le dévouement et l'expertise des employés du CARTV qui œuvrent quotidiennement à soutenir les démarches pour de nouvelles appellations, à assurer la crédibilité des appellations existantes et à les faire rayonner. Je remercie également chaleureusement les membres des comités techniques et du Conseil du CARTV pour leur support et leurs judicieux conseils. Grâce à eux, les appellations réservées se taillent peu à peu une place dans les stratégies d'affaires des entreprises et dans les stratégies de développement durable des décideurs publics.



La présidente-directrice générale,
Anne-Marie Granger Godbout



Description du CARTV

Nature de l'organisme

Le CARTV est mis sur pied par le gouvernement du Québec le 6 novembre 2006 pour assurer l'application de la *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants* (A.20.03). Cette loi vise à protéger l'authenticité des produits et des désignations qui les mettent en valeur au moyen d'un cahier des charges dont le respect est soumis à une certification par une tierce partie indépendante, elle-même sous le contrôle du CARTV. Une appellation réservée ou un terme valorisant peut être demandé en regard de l'origine, d'une spécificité, de caractéristiques particulières liées à la méthode de production ou d'une qualité particulière recherchée par les consommateurs.

Le CARTV a juridiction sur les produits agricoles et alimentaires portant une appellation réservée ou un terme valorisant qui sont vendus sur le territoire québécois.

Devenir un levier de développement pour les entreprises d'ici, reconnu pour sa crédibilité et son leadership.

Une vision partagée par tous les membres du Conseil, des comités et du personnel de l'organisme.

MISSION du CARTV en vertu de la Loi

Conformément à l'article 9 de la *Loi*, le CARTV poursuit une mission composée de quatre volets :

1. **CONSEILLER** le Ministre sur la reconnaissance d'appellations réservées et l'autorisation de termes valorisants et aviser le Ministre, le cas échéant, sur les caractéristiques particulières des produits pouvant être désignés par ces termes

Activités

- Établissement de référentiels ;
- Analyse des dossiers d'appellations ;
- Accompagnement des groupes demandeurs ;
- Tenue de consultations publiques sur les projets ;
- Veille des projets en gestation.

2. **ACCRÉDITER** les organismes de certification qui satisfont au référentiel les concernant

Activités

- Audits d'établissement, témoins et de vérification ;
- Validation des informations sur les entreprises transmises par les organismes de certification ;
- Demandes d'actions correctives et suivis.

L'accréditation vise à désigner les organismes aptes à certifier des produits d'appellation et à vérifier leur fonctionnement. Ces activités sont prises en charge par une unité technique distincte au sein du CARTV : le Comité d'accréditation en évaluation de la qualité (CAEQ).

Le CARTV, qui agit à titre d'instance d'accréditation au Québec, est appelé à prendre des décisions (octroi, maintien, suspension, annulation, extension, réduction) en matière d'accréditation des certificateurs.

Pour obtenir et maintenir cette accréditation, les certificateurs doivent respecter la norme internationale ISO/CEI 17065 (anciennement Guide ISO 65) et les critères d'accréditation définis par le CARTV. Les activités d'accréditation du CAEQ sont menées en conformité avec la norme ISO/CEI 17011.

3. **SURVEILLER** l'utilisation des appellations réservées reconnues et des termes valorisants autorisés

Activités

- Inspection des établissements ;
- Traitement des demandes de vérification provenant du public et de l'industrie ;
- Saisie ou retrait de produits ;
- Poursuites pénales.

Les inspecteurs du CARTV sont nommés par le ministre de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Ils sont dotés de pouvoirs d'intervention élargis permettant d'assurer le respect de la LARTV avec rigueur.

4. **INFORMER** le public et l'industrie

Activités

- Veille médiatique ;
- Maintien de sites Web ;
- Publication de documents de vulgarisation ;
- Réponse aux demandes d'information du public, de l'industrie et des médias ;
- Maintien d'une base de données sur les entreprises détenant une certification pour une appellation et sur leurs produits.

Le CARTV informe le gouvernement du Québec, les organismes non gouvernementaux, l'industrie, les médias et les consommateurs sur les aspects liés aux normes, à l'évaluation de la conformité des organismes de certification, aux exigences relatives à la commercialisation des produits d'appellation et au système de contrôle québécois des appellations.

Structure organisationnelle

Le CARTV est une corporation enregistrée comme autorité publique auprès de l'Inspecteur général des institutions financières du Québec. Pour remplir son mandat, le CARTV s'appuie sur le travail de plusieurs comités consultatifs :

- le comité d'accréditation (CAC) ;
- le comité de surveillance (CS) ;
- le comité des normes biologiques (CNB) ;
- le comité des appellations territoriales (CAT) ;
- le comité des appellations de spécificité (CAS) ;
- le comité Vin de glace du Québec (CVGQ) ;
- le comité Maïs sucré de Neuville (CMSN).

Le fonctionnement du CARTV est régi par un règlement interne. Tous les membres du Conseil, des comités et du personnel sont assujettis à un code d'éthique et de déontologie.

LE CARTV EN QUELQUES DATES

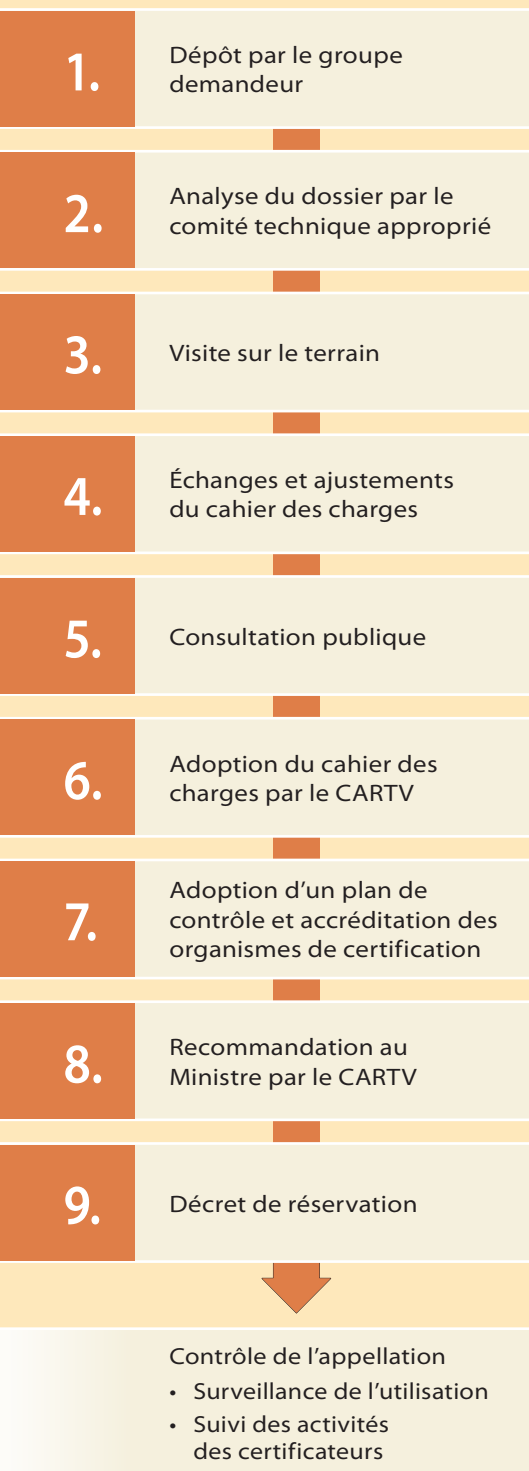
6 NOVEMBRE 2006 : Adoption de la *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants* et création du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants.

31 DÉCEMBRE 2007 : Le CARTV assume l'ensemble des droits et obligations de son prédécesseur le Conseil des appellations agroalimentaires du Québec (CAAQ) qui est dissout.

21 MARS 2009 : L'IGP « Agneau de Charlevoix » est reconnue officiellement. Il s'agit de la première IGP en Amérique du Nord.

30 DÉCEMBRE 2014 : Les IGP « Cidre de glace du Québec » et « Vin de glace du Québec » sont reconnues officiellement par le Ministre. Ce sont les premières appellations reconnues de produits alcoolisés au Canada basées sur un modèle adopté internationalement et comprenant une certification par une tierce partie accréditée par l'État.

Étapes d'analyse d'une appellation au CARTV



Réalisations 2014

Reconnaissance et maintien des appellations réservées

En 2014, le CARTV a présenté les avantages du système québécois de reconnaissance des appellations réservées à divers groupements ou associations dans le cadre de réflexions sur une stratégie de distinction de produits.

Le CARTV a tenu une douzaine de rencontres exploratoires visant à évaluer le potentiel d'appellation ou de terme valorisant pour certains produits, et ce, un peu partout au Québec. Notons entre autres des échanges forts intéressants sur :

- le sirop d'érable ;
- l'esturgeon noir ;
- l'anguille d'Amérique ;
- les bières de microbrasseries ;
- les champignons forestiers.

À la suite de la reconnaissance officielle de l'appellation « Vin de glace du Québec », les vignerons québécois réfléchissent maintenant à valoriser l'ensemble des autres vins produits au Québec. Un projet de cahier des charges est en cours de réalisation.

Trois autres initiatives, les fromages fermiers, le cheddar de l'Isle-aux-Grues, et les poissons fumés à la fumée naturelle de bois cheminent en vue du dépôt de demandes de reconnaissance.

Finalement, le cheminement du projet portant sur l'attribution d'une appellation de spécificité traditionnelle (AST) pour la volaille Chantecler a été suspendu, le temps que le groupe demandeur puisse faire le point sur leur démarche et vérifier sa viabilité au niveau économique.



NOS APPELLATIONS PAR TYPE

- Appellations territoriales (AO, IGP)
- Appellations de spécificité (AS)
- Mode de production



PROJET

IGP – Maïs sucré de Neuville

Un produit et une réputation liés à son terroir



Le 21 janvier 2014, le CARTV a reçu de l'Association des producteurs de maïs sucré de Neuville une demande de reconnaissance pour l'IGP-Maïs sucré de Neuville. Un comité technique a été rapidement formé pour traiter cette demande. Le 15 avril 2014, il a effectué

une première évaluation du cahier des charges. Le 23 septembre, l'équipe de vérification qui s'était rendue à Neuville au cours de l'été pour vérifier les pratiques des producteurs a transmis ses commentaires au groupement demandeur. Celui-ci a soumis dans les semaines qui suivirent un cahier des charges amendé qui a fait l'objet d'une consultation publique du 8 décembre 2014 au 5 février 2015.

L'adoption d'un plan de contrôle et l'accréditation d'un organisme de certification constituent les étapes préalables pour que le CARTV fasse une recommandation au Ministre et que celui-ci réserve cette appellation.

Le maïs sucré de Neuville jouit d'une réputation enviée parce qu'il est cueilli au moment de sa maturité optimale et vendu très rapidement conservant ainsi toutes ses qualités. Il satisfait ainsi parfaitement aux attentes des consommateurs qui désirent un maïs très sucré, tendre et juteux après sa cuisson.

Des conditions naturelles propices à cette culture sur le territoire de Neuville, caractérisées par un climat doux, un nombre de degrés-jours plus élevé que le reste de la région de Québec et des sols sablo-limoneux en terrasses ont favorisé la production de maïs sucré sur de grandes surfaces.

Les Iroquoiens de la région de Québec adoptent cette céréale comme base de leur alimentation vers 1200. La première mention écrite relative à la culture du maïs à Neuville date de 1668. Par la suite, la généralisation de la culture du maïs sucré s'est faite parallèlement avec le développement de conserveries à partir de 1920. Au cours des années 60 et 70, la production et la vente du produit augmentent graduellement, au point où le « blé d'Inde » sucré devient le produit phare de Neuville, reconnu comme tel tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la municipalité.

C'est la première demande d'IGP ciblant un produit dont la notoriété est aussi intimement liée au nom d'une municipalité québécoise et à son histoire. Une dizaine de producteurs de maïs suivent cette démarche avec intérêt.



PROJET

AS – Fromage de vache de race Canadienne



Une reconnaissance à portée de main

À la suite de la consultation publique qui s'est terminée le 29 novembre 2013, l'Association de mise en valeur de la race bovine Canadienne a déposé une version

amendée de son cahier des charges au début de 2014. Les modifications apportées en réponse aux commentaires reçus lors de la consultation publique ont été approuvées par le CAS lors de sa réunion du 17 février 2014. Ce dernier a formulé un avis final positif au Conseil relatif à la recommandation qui devrait être faite au Ministre en regard de cette appellation. Un plan de contrôle a été déposé le 17 août 2014.

L'analyse de ce plan de contrôle et l'accréditation d'un organisme de certification sont les prochaines étapes du processus de reconnaissance.

L'appellation est demandée pour des fromages dont les caractéristiques particulières résident dans les spécificités du lait de vache de race Canadienne. Celui-ci est reconnu pour avoir un niveau élevé de gras et de protéines. Ces caractéristiques combinées à une teneur intéressante en caséine sont particulièrement recherchées par l'industrie fromagère.

Les spécificités du lait sont conservées grâce à des étapes d'élaboration contrôlées pour ces fromages faits exclusivement de lait entier. Leur apparence, leur texture et leurs qualités organoleptiques sont distinctives.

La « Canadienne » est la descendante de bovins normands et bretons dont certains spécimens furent importés en Nouvelle-France entre 1608 et 1670. Elle fut longtemps considérée comme la « reine » des étables québécoises utilisée à la fois comme bête de trait, vache laitière et animal de boucherie. Elle fut détrônée progressivement par des races exclusivement laitières comme la « Holstein » à partir de 1850. Il s'agit de l'une des trois races reconnues « patrimoniales » au Québec.

Quatre producteurs laitiers et deux fromageries sont impliqués dans cette démarche de valorisation de fromages.



RECONNUE (30 décembre 2014)

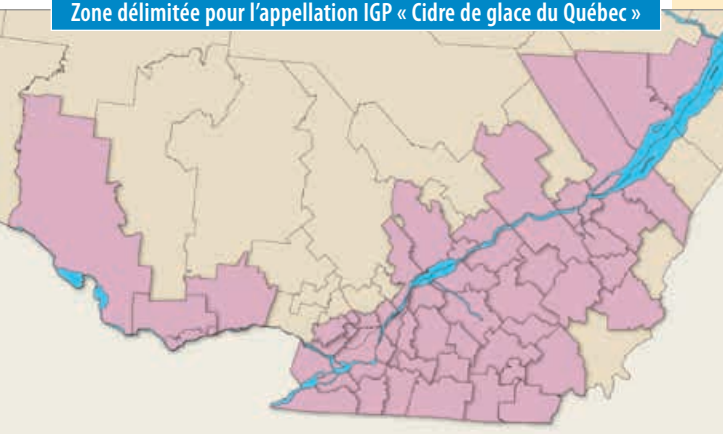
IGP – Cidre de glace du Québec

Santé et longue vie !



À la suite de la fin de la consultation publique tenue au cours de l'été 2013, le groupement demandeur a sélectionné un organisme de certification et fait préparer un plan de contrôle. Après l'examen du cahier des charges amendé par les cidriculteurs, le CAT a transmis un avis positif de reconnaissance pour cette appellation au Conseil. Le CAC a également émis un avis positif sur le plan de contrôle et la candidature de QAI inc. comme organisme de certification au Conseil. Celui-ci les a entérinés le 24 novembre 2014 et les a transmis deux jours plus tard au Ministre. L'appellation a été officiellement reconnue le 30 décembre 2014. QAI inc. a été officiellement accrédité comme organisme de certification le 10 janvier 2015.

Zone délimitée pour l'appellation IGP « Cidre de glace du Québec »



Les zones colorées en rose représentent les MRC incluses dans la zone d'appellation.

Un produit issu de nos hivers et de notre histoire

Les spécificités de la méthode d'élaboration du cidre de glace expriment trois composantes du terroir dans lequel ce produit trouve son origine : la présence historique et actuelle des pommeraies, l'existence d'un savoir-faire cidricole précédant la production de cidre de glace, et la présence d'un froid naturel hivernal suffisant nécessaire à la concentration des sucres dans la pomme entière ou dans le jus. La combinaison de ces trois facteurs permet de délimiter une zone géographique plus restreinte que le territoire québécois.

L'utilisation du procédé de concentration des sucres par l'action du froid naturel est une innovation. Les premiers producteurs-transformateurs de cidre de glace ont su maîtriser et adapter ce procédé aux caractères propres des conditions climatiques du Québec au début des années 90, et ce, dans une recherche constante d'excellence.

Huit producteurs ont postulé pour l'obtention de l'appellation pour leurs cidres de glace issus de la récolte de pommes 2014.



DEUX TERMES À RETENIR :

CRYOCONCENTRATION : procédé de concentration des sucres dans le jus de pomme par le froid naturel après pressurage des pommes.



CRYOEXTRACTION : procédé de concentration des sucres avec un pressurage du fruit entier ayant subi une concentration préalable des sucres. Cette méthode comprend le pressurage des pommes ayant subi l'action du gel dans l'arbre, ainsi que le pressurage des pommes ayant subi l'action du gel naturel après leur cueillette.

UN CAHIER DES CHARGES RIGoureux

- Les pommes utilisées dans l'élaboration du « Cidre de glace du Québec » sont de variétés tardives et doivent avoir été cultivées dans l'aire géographique délimitée.
- Ce cidre doit être élaboré par des entreprises situées exclusivement dans l'aire géographique délimitée.
- L'entreposage et la conservation des pommes doivent être réalisés dans des conditions optimales à partir du jour de la cueillette de façon à ce que les fruits conservent leurs attributs sensoriels et leurs caractéristiques fonctionnelles jusqu'au jour du pressurage.
- La concentration des sucres des pommes ou du jus nécessaire à l'élaboration du produit est exclusivement provoquée par l'action du froid issu des conditions climatiques naturelles. Deux méthodes de concentration des sucres sont permises : la cryoconcentration ou la cryoextraction.
- Le pressurage des pommes peut s'effectuer exclusivement du 1^{er} décembre au 1^{er} mars inclusivement.
- Une fois que le pressurage des pommes a été effectué, l'élaboration du produit doit être réalisée exclusivement sur le site d'exploitation principal du détenteur de la certification.
- Le sucre résiduel et le degré alcoométrique du produit résultent uniquement des sucres naturels de la pomme.
- Le « Cidre de glace du Québec » est élaboré avec le jus de pommes atteignant une concentration minimale de sucre de 32 degrés Brix avant fermentation.
- Lorsque la fermentation est arrêtée, le « Cidre de glace du Québec » doit atteindre un taux de sucre résiduel minimal de 140 grammes par litre et un titre alcoométrique acquis compris entre 9 % et 13 % d'alcool.
- Il ne contient ni colorants, ni arômes naturels ou artificiels.
- Tout produit destiné à porter l'appellation « Cidre de glace du Québec », doit subir un examen analytique de laboratoire et une analyse organoleptique effectuée par un comité d'agrément indépendant avant d'être commercialisé.
- Le « Cidre de glace du Québec » est exclusivement vendu embouteillé, en bouteille de verre.
- Le « Cidre de glace du Québec » peut être commercialisé à partir du 1^{er} septembre suivant la récolte des pommes de l'automne ou de l'hiver précédent.



RECONNUE (30 décembre 2014)

IGP – Vin de glace du Québec

Un mode de production adapté à nos hivers enneigés et rigoureux



À la suite d'une visite sur le terrain chez quelques producteurs au cours de l'hiver 2014, l'équipe de vérification a remis ses commentaires au groupement demandeur. Celui-ci a peaufiné son cahier des charges en vue de le présenter dans le cadre de la consultation publique qui s'est déroulée à partir du 6 juin pour une durée de 45 jours. L'Association des vignerons du Québec a fourni rapidement des éléments de réponse au CARTV à propos des commentaires émis dans le cadre de cet exercice, tout en travaillant en parallèle sur le plan de contrôle et la recherche d'un organisme désirant certifier ces produits.

Le 24 novembre, le Conseil a émis un avis positif de reconnaissance pour l'appellation « Vin de glace du Québec » et un avis positif d'accréditation pour Ecocert Canada comme organisme de certification à la suite des recommandations du CAC et du comité Vin de glace du Québec. Ils ont été transmis au Ministre deux jours plus tard.

Le Ministre a reconnu officiellement l'appellation « Vin de glace du Québec » le 30 décembre. Ecocert Canada a été accrédité officiellement le 10 janvier 2015.

Ce processus de reconnaissance fut rapide. Quatorze mois se sont écoulés seulement depuis le dépôt de la demande d'appellation par l'Association des vignerons du Québec jusqu'à la reconnaissance de celle-ci.



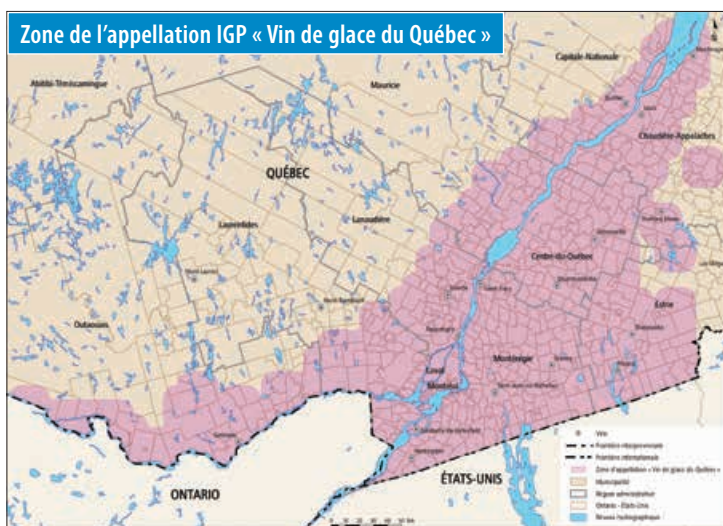
Une réputation enviable et enviée
pour un produit encore jeune

Les « Eiswein » ont été créés à la fin du XVIII^e siècle à la suite de gels hâtifs en Allemagne qui forcèrent des vignerons à presser des raisins gelés pour ne pas perdre leur récolte. Ils obtinrent après fermentation un vin avec une forte teneur en sucres résiduels mais équilibré par une bonne acidité. Ce pays et son voisin l'Autriche furent longtemps les principaux producteurs de ce type de vin malgré un climat ne permettant pas toujours sa production annuellement.

Le premier vin de glace canadien fut produit en 1973 par un immigrant d'origine allemande, Walter Heinle en Colombie-Britannique. La production s'est ensuite développée rapidement dans cette province, mais également en Ontario au point que le Canada est maintenant le principal producteur de vin de glace au monde.

Les premiers vins de glace québécois datent d'à peine 20 ans, mais des produits québécois furent rapidement primés dans les concours internationaux et remarqués des œnologues. On reconnaît aux vins de glace du Québec des arômes, des saveurs complexes et une acidité soutenue. Cette dernière donne d'ailleurs à ces vins de glace une fraîcheur toute spécifique. Ces qualités seraient grandement liées aux aléas climatiques tels que le vent, le froid et la neige qui permettent avec plusieurs alternances gel-dégel de concentrer les sucres par dessiccation du fruit et de faire évoluer les saveurs du raisin. Les cépages utilisés dont le Vidal, peuvent pleinement révéler leur potentiel dans le climat hivernal exceptionnel dont bénéficie la province.

Dix producteurs québécois sont sur les rangs pour obtenir cette appellation pour leurs vins de glace issus de la vendange 2014.



DES EXIGENCES POUR UN PRODUIT BIEN TYPÉ

- Le « Vin de glace du Québec » doit être élaboré par des entreprises situées dans l'aire géographique délimitée.
- Le raisin destiné à l'élaboration du « Vin de glace du Québec » doit être cultivé au Québec à l'intérieur de l'aire géographique délimitée.
- Les techniques de concentration des sucres dans l'élaboration du « Vin de glace du Québec » doivent satisfaire à l'exigence du *Règlement canadien sur le vin de glace* stipulant que le raisin doit avoir gelé naturellement sur la vigne. Deux méthodes sont possibles : le raisin demeure accroché à la vigne (méthode traditionnelle) ou peut être déposé sur la vigne d'origine dans un filet. La concentration des sucres par des méthodes de congélation ou de réfrigération artificielles est interdite.
- La mise en filet, le cas échéant, n'est permise qu'après qu'un gel sévère provoque la dormance de la vigne marquant ainsi la fin du cycle vital des parties aériennes non lignifiées de la plante.
- Le raisin destiné à l'élaboration du « Vin de glace du Québec » doit être récolté manuellement et pressuré à une température extérieure inférieure ou égale à -8°C , lorsque le sucre du raisin est bien concentré et suite à plusieurs cycles de gel-dégel.
- Le moût doit avoir une teneur en sucre d'au moins 32 degrés Brix à chaque pressurage. Le moût doit avoir une teneur en sucre d'au moins 35 degrés Brix dans la cuve avant fermentation.
- Il est interdit de rectifier le produit par vinage, chaptalisation, ou tout autre procédé. Le sucre résiduel et le degré alcoolométrique du « Vin de glace du Québec » résultent uniquement des sucres naturels du raisin ayant gelé naturellement sur la vigne.
- Au terme du processus d'élaboration, une fois le produit embouteillé, un échantillon doit être analysé par un laboratoire indépendant pour vérifier ses caractéristiques chimiques. Si le vin passe ce test, un comité d'agrément évaluera ses qualités organoleptiques. Un vin ne répondant pas aux exigences du comité d'agrément est déclassé et ne peut porter l'appellation.



IGP – Agneau de Charlevoix



Un élevage adapté au terroir charlevoisien

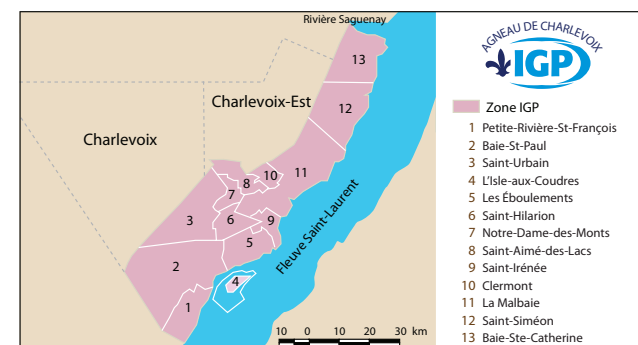
Cette appellation a été reconnue le 21 mars 2009. Il s'agissait de la première Indication géographique protégée en Amérique du Nord. Toutes les étapes de l'élevage de ces agneaux, ainsi que la production des céréales et des fourrages utilisés pour les nourrir doivent s'effectuer dans Charlevoix. Le système de production de cet agneau valorise pleinement les ressources locales.

Il s'agit d'un agneau de bergerie de petite conformation, peu gras, qui résulte des conditions de production adaptées à sa région. Sa viande est commercialisée soit en carcasse non congelée, soit en morceaux de viande conditionnés, frais ou congelés. En 2014, près de 350 agneaux labellisés ont été mis en marché dans la région de Charlevoix exclusivement.

Quatre entreprises sont certifiées par le BNQ dans le cadre de cette appellation. Il s'agit d'une meunerie et des trois fermes productrices d'agneaux. L'une d'elles agit également comme transformateur.

Des éléments anciens du paysage régional

Depuis la colonisation de cette région au cours du Régime français, l'élevage et la production de fourrages ont aidé à définir cette région si particulière. L'isolement géographique créé par le caractère accidenté de la région, le découpage en vallées et l'élargissement important du fleuve a contribué à régionaliser ces activités. La production d'agneau permet l'entretien des paysages grâce à la valorisation des fourrages. Les parcelles empierrées ou au relief accidenté souvent pauvres et délaissées par les agriculteurs demeurent toutefois propices à la production d'agneaux. Charlevoix a été ainsi pendant plusieurs dizaines d'années une région de production ovine.



DES EXIGENCES QUI LUI PERMETTENT
DE SE DISTINGUER

- Les races retenues pour cette production sont : Dorset, Arcott Rideau, Arcott Canadien, Polypay et Hampshire.
- La reproduction est réalisée par voie de saillie naturelle uniquement. Pour désaisonnaliser sa production, l'éleveur ne peut employer que des méthodes faisant appel à la photopériode ou à d'autres techniques naturelles.
- L'allaitement par la mère de la naissance au sevrage doit avoir une durée minimum de 50 jours.
- Les agneaux doivent rester à l'intérieur tout au long de leur croissance.
- La nourriture servie après le sevrage doit être à base de fourrages secs ou ensilés, d'orge et d'avoine cultivés dans l'aire géographique désignée. Les deux tiers des fourrages distribués au troupeau doivent être autoproduits sur l'exploitation productrice d'agneaux. L'utilisation du maïs est interdite.
- L'approvisionnement en moulée ou en céréales auprès d'une meunerie doit se faire exclusivement auprès d'une meunerie certifiée.
- La durée de la période d'engraissement peut varier de 110 à 190 jours pour un poids carcasse de 15 à 20 kg.
- Une période de maturation des carcasses d'au moins sept jours est obligatoire avant leur vente ou leur transformation.
- Les carcasses doivent respecter certaines caractéristiques pour être labellisées ; poids, cote musculaire et épaisseur du gras dorsal.
- Pour assurer la traçabilité, le suivi des exigences du cahier des charges est réalisé par agneau grâce à son numéro d'identification.

Zone l'appellation IGP « Agneau de Charlevoix »

Elle correspond aux basses terres et au plateau intermédiaire qui constituent l'unique territoire où l'agriculture est praticable en Charlevoix. Elle est délimitée au Sud par le fleuve Saint-Laurent, à l'Est par la rivière Saguenay, au Nord par les hauts plateaux constitués de forêts et montagnes et à l'Ouest par la limite ouest de Charlevoix.



RECONNUE (1^{er} février 2000)

Mode de production biologique



Le bio au Québec, une présence depuis plus de 40 ans

Bien que prenant ses sources dans des mouvements comme la biodynamie de Rudolf Steiner dans l'Allemagne des années 20 et 30, les travaux sur le rôle de l'humus de Sir Albert Howard au Royaume-Uni dans les années 40 et d'initiatives en Suisse et au Japon pour minimiser l'impact des pratiques agricoles sur les sols, le développement de l'agriculture biologique s'est vraiment accéléré en opposition à l'utilisation de fertilisants chimiques et substances phytosanitaires ou vétérinaires de synthèse dans le milieu agricole après la Seconde Guerre mondiale. Le terme « agriculture biologique » est apparu pour la première fois en français au cours des années 1950.

En 1972, la création du Mouvement pour l'agriculture biologique (MAB) est le premier jalon officiel de l'histoire du bio au Québec. Cette organisation regroupait des producteurs et des consommateurs sensibles aux questions environnementales et de santé. En 1979, la Ferme Sanders de Compton devient la première exploitation agricole certifiée au Québec.

Une révision complète des parties 1 et 5 du *Cahier des charges pour l'appellation biologique au Québec* a été complétée au cours de 2014. Cette opération finalise en grande partie le processus d'harmonisation des exigences québécoises et canadiennes en matière d'étiquetage des produits biologiques. Le Conseil a adopté les modifications apportées aux documents le 24 septembre 2014. Ces modifications sont entrées en vigueur le 1^{er} janvier 2015.

Au niveau fédéral, la révision quinquennale de la norme biologique du Canada s'est poursuivie tout au long de 2014. Une seconde réunion du comité technique s'est tenue en avril 2014. Le premier scrutin sur les modifications apportées s'est tenu en février 2015. La publication d'une nouvelle norme nationale est prévue pour le second semestre 2015 si les échéanciers sont respectés.



LE SECTEUR BIOLOGIQUE AU QUÉBEC C'EST :

- environ 1 000 producteurs agricoles ;
- environ 50 000 hectares de culture biologique ;
- plus de 6,5 millions d'entailles en régie bio dans les érablières ;
- plus de 350 transformateurs, distributeurs et détaillants ;
- plus de 1 000 produits transformés incluant des boissons alcoolisées.



Au cours des années 1980, l'agriculture biologique se déploie dans toutes les régions du Québec. Des outils d'information sont créés. Le MAPAQ développe son réseau de répondants en agriculture biologique. Des programmes de certification sont élaborés par différentes organisations dont Demeter et OCIA. Le nombre d'entreprises agricoles intéressées par la démarche augmente.

À partir des années 90, la demande pour les produits biologiques explose. Partout dans le monde, des initiatives gouvernementales visent à encadrer ce mode de production. Au Canada, il est cependant impossible de dégager un consensus d'un océan à l'autre sur ce qui doit être contrôlé. En conséquence, le Québec décide en 1997 de créer son propre système de contrôle basé sur la norme de l'IFOAM, une certification obligatoire des produits selon le Guide ISO/CEI 65 et l'accréditation des certificateurs. Le 17 octobre 1997, l'encadrement réglementaire de l'appellation biologique est complété avec l'adoption de la *Loi sur les appellations réservées*. Le Comité d'accréditation du Québec (CAQ) est créé en 1998 et commence ses opérations dans ses bureaux à Montréal en janvier 1999. Il deviendra le Conseil des appellations agroalimentaires du Québec (CAAQ) en 2004 et finalement le CARTV en 2007.

L'appellation biologique a été réservée le 1^{er} février 2000. Ce fut la première appellation réservée au Québec. Environ 1 350 producteurs agricoles, transformateurs, distributeurs et détaillants détenaient un certificat de conformité biologique à la fin de 2014, et ce, dans toutes les régions du Québec. Six organismes de certification sont accrédités.



UN ENVIRONNEMENT SAIN PRODUISANT DES PRODUITS SAINS

L'agriculture biologique est un système de production qui soutient la santé des sols, des écosystèmes et des personnes de manière permanente. Elle s'appuie sur les processus écologiques, la biodiversité et des cycles adaptés aux conditions locales, plutôt que sur l'utilisation d'intrants qui peuvent avoir des effets indésirables.

Pour atteindre ces objectifs, les exigences de la norme contiennent :

- L'interdiction de l'emploi des OGMs, des animaux clonés et des boues d'épuration dans la production biologique.
- Des interdictions strictes sur l'utilisation des engrais et des substances phytosanitaires synthétiques pour les cultures. On favorise plutôt l'amélioration des sols par la rotation des cultures et l'utilisation de fertilisants naturels comme le compost ou les engrais verts.
- Des règles favorisant le bien-être animal dont des espaces pour se mouvoir librement et un accès à l'extérieur quand la température le permet.
- L'obligation de fournir une alimentation composée d'aliments biologiques qui exclut les farines animales.
- Une limitation importante de l'utilisation de médicaments pour les animaux et une interdiction des hormones de croissance.
- L'interdiction des colorants, des arômes, des édulcorants et des agents de conservation artificiels ainsi que certaines autres substances dans la fabrication des aliments transformés. L'irradiation des aliments est également interdite.



Accréditation

Des activités de certification scrutées à la loupe par le CAEQ

L'accréditation délivrée par le CARTV vise à autoriser des organismes à certifier des produits suivant les normes et les cahiers des charges définissant les appellations réservées et les termes valorisants au Québec.

La mission du CAEQ est :

- d'évaluer les demandes d'accréditation déposées par des organismes de certification ;
- d'acheminer à l'instance d'accréditation concernée les recommandations faites par le Comité d'accréditation en regard du statut de leur accréditation ;
- de surveiller les activités de certification menées par les organismes accrédités.

Au cours de l'année 2014, le CAEQ a réalisé 17 audits, se déclinant en trois catégories : les audits d'établissement, les audits témoins et les audits de vérification. Certains pouvaient couvrir plusieurs programmes de certification simultanément. Le CAEQ a transmis des recommandations à trois autorités compétentes : le CARTV, l'ACIA et la Commission européenne.

Ces audits comprenaient 6 audits de renouvellement, 2 audits de surveillance, 6 audits témoins et 3 audits de vérification. L'équipe d'auditeurs a évalué les programmes de certification suivants :

- Le cahier des charges homologué pour l'appellation biologique au Québec ;
- L'appellation biologique dans le cadre du Régime Bio-Canada ;
- Des cahiers des charges privés équivalents à la norme biologique européenne ;
- Le cahier des charges de l'IGP – Agneau de Charlevoix ;
- Le cahier des charges privé « Vin du Québec Certifié ».

Afin de transmettre des recommandations aux autorités compétentes, le comité d'accréditation s'est réuni sept fois en 2014 sous forme de deux réunions physiques et de cinq conférences téléphoniques.

Appellations réservées au Québec

Au 31 décembre 2014, sept organismes de certification étaient accrédités par le Conseil pour certifier des produits portant une appellation réservée au Québec. Six d'entre eux administraient un programme de certification de produits biologiques alors qu'un autre assurait la certification de l'appellation IGP – Agneau de Charlevoix, il s'agit de :

- Bureau de normalisation du Québec (BNQ) ;
- Ecocert Canada ;
- Letis ;
- Organisme de certification Québec Vrai (OCQV) ;
- Pro-Cert Organic Systems ;
- Quality Assurance International (QAI) ;
- TransCanada Organic Certification Services (TCO Cert).

Le CAEQ a également évalué en 2014 le plan de contrôle et vérifié sur le terrain la mise en place de deux nouvelles appellations réservées :

- Le « Cidre de glace du Québec » ;
- Le « Vin de glace du Québec ».

L'accréditation des deux organismes de certification pour ces appellations a été publiée dans la *Gazette officielle du Québec* le 10 janvier 2015.

Régime Bio-Canada

Le CAEQ travaille en collaboration avec l'ACIA en tant qu'organisme de vérification de la conformité (OVC) dans le cadre du Régime Bio-Canada. Son rôle est de recommander à l'ACIA l'accréditation, ou non, des organismes de certification après une vérification de leur processus de certification sous ce régime, ainsi que leur surveillance pour le maintien de cette accréditation.

Au 31 décembre 2014, huit organismes de certification localisés à l'extérieur du Québec et deux organismes situés au Québec étaient sous la surveillance du CAEQ dans le cadre de ces activités :

- Aditi Organic Certifications ;
- Bio Inspecta ;
- CCOF Certification Services ;
- Ecocert Canada ;
- Organic Certifiers ;
- Organisme de certification Québec Vrai (OCQV) ;
- OCIA International ;
- Q Certification ;
- Quality Certification Services (QCS) ;
- Suolo e Salute.

En 2014, le CAEQ a traité 18 plaintes en lien avec le Régime Bio-Canada.

Le CAEQ a participé à la réunion annuelle des OVC en novembre 2014. Lors de cette réunion, l'ACIA a présenté un bilan pour 2014 et a défini des orientations pour 2015. Ce fut aussi l'occasion pour les OVC d'échanger sur leurs pratiques d'évaluation et de s'assurer qu'un contrôle homogène était effectué.

Commission européenne

Le CAEQ exerce la surveillance d'organismes de certification ayant postulé et étant reconnus par la Commission européenne pour leur cahier des charges privé équivalent aux critères des produits biologiques de l'Union européenne. Le CAEQ s'assure que ces organismes respectent la norme ISO/CEI 17065 et leur propre cahier des charges. Dans le cadre du maintien de la reconnaissance obtenue de la Commission européenne, le CAEQ fournit chaque année un rapport de ses activités de surveillance aux organismes de certification qui ont la responsabilité de le transmettre à la Commission.

Au 31 décembre 2014, trois organismes de certification étaient inscrits à ce programme et un autre était en démarche pour le devenir :

- CCOF Certification Services ;
- Organic Certifiers ;
- Quality Certification Services.

Le CAEQ a également modifié sa liste de contrôle pour évaluer le respect des nouvelles exigences de l'Union européenne après leur entrée en vigueur en lien avec les directives (EU) 392/2013 et (EU) 354/2014.

Passage à l'ISO/CEI 17065

L'année 2014 a été une année de transition pour plusieurs organismes de certification. Certains ont décidé de se préparer activement au passage à la nouvelle norme de certification ISO/CEI 17065 en effectuant des modifications à leurs procédures. Lors de ses audits, le CAEQ a pris soin de vérifier le degré de préparation des organismes et leur a notifié des opportunités d'amélioration.

Évolution des normes biologiques au Québec et au Canada

Les modifications apportées au cahier des charges de l'appellation biologique au Québec ont été communiquées aux organismes de certification par le CAEQ pour une mise en application au 1^{er} janvier 2015.

Tout au long de l'année 2014, des comités techniques se sont réunis dans le cadre du processus de révision de la norme biologique du Canada. Le CAEQ, en tant qu'OVC, observe ces travaux avec intérêt. Il prendra toutes les mesures nécessaires pour s'assurer de leur application par les organismes de certification dès la publication de la nouvelle version.

Surveillance

Une présence qui s’intensifie partout au Québec

Pour améliorer la performance de ses activités de surveillance, le CARTV a effectué en 2014 une révision de certaines procédures. Cet exercice a permis d’établir un cheminement sans faille des dossiers devant être judiciairisés et de minimiser le recours aux tribunaux.

Une amende de 1 000 dollars a été versée par une entreprise ayant utilisé illégalement l’appellation « Agneau de Charlevoix ».

En 2014, le service de surveillance du CARTV a effectué 624 visites d’inspection. Il s’agit du nombre le plus important de visites pour une année depuis sa création. Plusieurs sites Web analysés ont également dû corriger des non-conformités.

Plus de 200 dossiers de non-conformité ont été ouverts. Les erreurs d’étiquetage de produits bios principalement importés mais certifiés ont constitué un peu plus que la moitié de ces dossiers. 98 ont porté sur l’utilisation illégale d’une appellation réservée. Certaines entreprises ont vendu leurs produits comme « biologiques » malgré l’abandon de leur certification. D’autres ont joué de façon ambiguë sur le terme « bio » en l’associant à des termes comme « éco » ou « local ». Certaines autres ont fait la promotion de leur « précertification biologique ». Enfin, quelques entreprises agroalimentaires ne détenant pas de certification ont utilisé le terme « bio » dans leur raison sociale.

Des correctifs ont été apportés pour la majorité, mais douze dossiers font l’objet d’une enquête plus poussée et certains seront judiciairisés en 2015.

Le CARTV a également contacté certains médias à la suite de la parution dans un article de mentions erronées relatives aux appellations réservées pour les informer de ces erreurs et demander que des rectificatifs soient publiés.

Activités du service de surveillance

Visites	
375	Détaillants, distributeurs et importateurs
249	Kiosques à la ferme ou dans un marché public
Dossiers de non-conformités ouverts	
104	Erreurs d’étiquetage (produits importés principalement)
86	Produits non certifiés
12	Dossiers faisant l’objet d’une enquête plus poussée
Appellations visées	
200	Mode de production biologique
2	IGP – Agneau de Charlevoix

Relations publiques et médias

Le CARTV de plus en plus visible

Le CARTV était présent lors de plusieurs salons, colloques, symposiums en 2014 dont le salon Expo Manger Santé et Vivre Vert et le SIAL à Montréal ainsi qu’à une réunion de l’*American Origin Products Association* tenue au Vermont. Sa directrice générale et d’autres membres de son équipe ont également présenté l’organisme et sa mission à différents groupes de producteurs, d’universitaires et de professionnels du secteur agro-alimentaire. Notons, entre autres, les présentations au Conseil général de l’UPA, à des groupes d’étudiants universitaires, au Colloque sur le cidre ainsi qu’aux membres de l’ACRA et de l’APGH.

Intervenir dans les médias pour faire valoir notre pertinence

En 2014, le CARTV a été appelé à commenter dans les médias divers dossiers touchant l’appellation biologique, la surveillance des marchés, les projets d’appellations déposés auprès de l’organisme et de nombreuses autres thématiques touchant les produits de niche. Il répond aux questions des journalistes et sa directrice générale accorde des entrevues avec plaisir.

Le rôle du CARTV dans la reconnaissance des produits d’appellation a été mentionné à la radio et à la télé, dans le cadre d’émissions comme *Bien dans son assiette* à la radio de ICI-Radio-Canada et de *La Semaine Verte* à la télé de Radio-Canada. Des publications comme *La Terre de Chez Nous*, *Le Soleil*, *La Presse*, *Métro* ainsi que plusieurs hebdomadaires régionaux ont également traité de questions touchant les activités de l’organisme. Nos actions et nos prises de position ont également suscité des commentaires dans les médias sociaux.

Information au public et à l’industrie

Le CARTV déploie divers moyens afin de mener à bien sa mission d’information auprès de clientèles ciblées, pour faire connaître la *Loi* et le système québécois d’appellations.

Publications

En 2014, le CARTV a publié trois infolettres destinées à toutes les entreprises détenant une certification biologique au Québec et six communiqués de presse qui ont suscité des demandes supplémentaires d’information ou d’entrevue auprès du personnel de l’organisme.

Il a publié également un nouveau dépliant résumant les bonnes pratiques à adopter pour la manipulation des produits biologiques et le système réglementaire mis en place au Québec pour cette appellation. Ce document est destiné à informer en premier lieu tous les distributeurs ou les détaillants détenant ou non une certification biologique.

Sites Web

L’organisme maintient un site Web très complet qui répond aux questions de l’industrie et des consommateurs sur le système de gestion des appellations mis en place au Québec depuis près de 20 ans. Son organisation et son menu principal ont été revus en 2014 pour permettre l’ajout de sections présentant les nouvelles appellations réservées et une meilleure navigation. Plus de 28 000 visiteurs ont été enregistrés en 2014 provenant principalement du Québec. Plus de 80 000 pages ont été vues. Treize pour cent des visites ont été effectuées à partir d’une tablette ou d’un téléphone intelligent.

Pour sa part, le CAEQ possède un site Web avec un contenu spécialisé destiné principalement aux personnes et aux organisations intéressées par la certification de produits ou de services. Plus de 11 000 visites ont été enregistrées en 2014.



Systèmes d'information

Des informations utiles au CARTV et au secteur biologique québécois

Le CAAQ, prédécesseur du CARTV, avait déployé en 2006 une base de données (SIPAB) qui colligeait des informations sur toutes les entreprises détenant une certification de conformité biologique et sur leurs produits. La création de cet outil avait pour but de faciliter le travail de l'organisme en lui assurant un accès à des informations fiables.

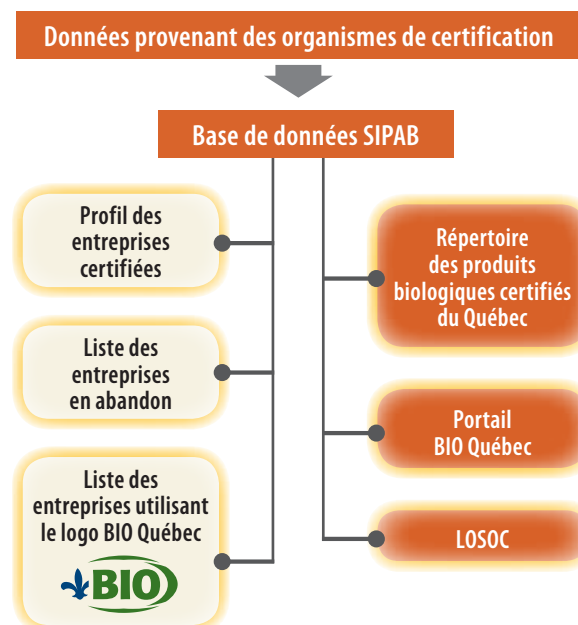
Au cours des années qui suivirent, le CARTV a développé avec l'aide financière du MAPAQ trois sites diffusant des informations en provenance de cette base de données. Il s'agit du *Répertoire des produits biologiques certifiés du Québec*, du *LOSOC* et du *Portail Bio Québec*. Ils permettent de présenter une masse de renseignements mise constamment à jour sous une forme accessible à divers publics sur le Web.

Une vaste refonte du SIPAB et des applications satellites alimentées par ses données a été effectuée au cours des dernières années. L'architecture du Portail Bio Québec a été revue en profondeur. Des outils permettant la création de graphiques, de cartes ou l'exportation de tableaux ont été ajoutés dans le but de rendre celui-ci plus convivial. La mise en ligne officielle de cette nouvelle version du Portail a eu lieu le 15 décembre 2014.

Plus de 22 000 recherches ont été effectuées grâce au *Répertoire des produits biologiques du Québec* en 2014.

Peu de sites de ce type avec des données mises à jour de façon régulière existent ailleurs dans le monde. Le Québec demeure à l'avant-garde en ce qui a trait à la diffusion de l'information sur ce secteur avec ces outils.

Schéma SIPAB et applications satellites



Perspectives 2015

RENOUVELLEMENT de l'entente quinquennale reconnaissant le CAEQ comme organisme de vérification de la conformité entre le CARTV et l'ACIA dans le cadre de l'application du Régime Bio-Canada ;

ANALYSE COMPLÈTE et RECOMMANDATION le cas échéant de deux nouvelles appellations réservées (AS-Fromage de vache de race Canadienne et IGP-Maïs sucré de Neuville) ;

DÉPÔT de trois à cinq nouvelles demandes d'appellations ou de termes valorisants pour traitement au CARTV ;

ACTIVITÉS de réflexion et de diffusion des connaissances en partenariat avec la Chaire de recherche en droit sur la diversité et la sécurité alimentaires de l'Université Laval ;

MISE EN ŒUVRE des appellations nouvellement réservées : « Cidre de glace du Québec » et « Vin de glace du Québec » ;

COLLABORATION avec divers organismes dédiés à la valorisation ou l'encadrement des produits alimentaires du Québec :

- Agence canadienne d'inspection des aliments ;
- Financière agricole du Québec ;
- Ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation ;
- Régie des alcools, des courses et des jeux ;
- Société des alcools du Québec.



Conseil et comités

Des professionnels impliqués avec nous

Le Conseil, composé de neuf personnes représentant tous les maillons du secteur agroalimentaire québécois, s’est réuni à six reprises au cours de 2014 et a voté électroniquement deux fois.

Vingt-six personnes ont également participé aux travaux de six comités consultatifs formés pour appuyer le CARTV dans son travail en partageant leur expertise et leur expérience respectives.

Ces comités se réunissent selon les besoins. En 2014, 15 réunions et 2 votes électroniques se sont tenus pour traiter différents dossiers.

Réunions du Conseil et des comités

	Réunions physiques	Réunions téléphoniques	Vote électronique
Conseil	5	1	2
CAC	2	4	2
CAS		1	
CNB	1	2	
CS	1		
CVGQ	2		
MSN	2		

Voir la liste des sigles à la page 2.

Projets des comités

Comité des appellations de spécificité

- AS – Fromage au lait de vache de race Canadienne
- AST – Volaille Chantecler de tradition

Comité des appellations territoriales

- IGP – « Cidre de glace du Québec »

Ressources humaines

Une équipe expérimentée

Au 31 décembre 2014, sept employés occupaient les postes réguliers de l’organisme, dont un cadre supérieur, un cadre intermédiaire, quatre professionnels et une technicienne. De plus, une professionnelle, employée contractuelle, complétait l’équipe au service de l’accréditation.

De ce nombre, cinq étaient des néo-Québécois et six étaient des femmes.

Le CARTV souscrit entièrement aux orientations gouvernementales en matière d’égalité homme femme et de diversité culturelle de l’État québécois.

DÉPART ET ARRIVÉE

Le CARTV tient à remercier madame Brigitte Bérubé qui a œuvré à titre d’adjointe administrative au sein de l’équipe du CARTV et qui nous a quitté en août 2014. Madame Lina Blais la remplace à ce poste depuis octobre 2014.

Changements organisationnels

Le 10 février, Vincent Vilela a été promu au poste de directeur de l’accréditation, poste qu’il assumait par intérim depuis le 6 mai 2013. Le 26 mai 2014, monsieur Vilela était nommé secrétaire du Conseil du CARTV.

Ressources financières

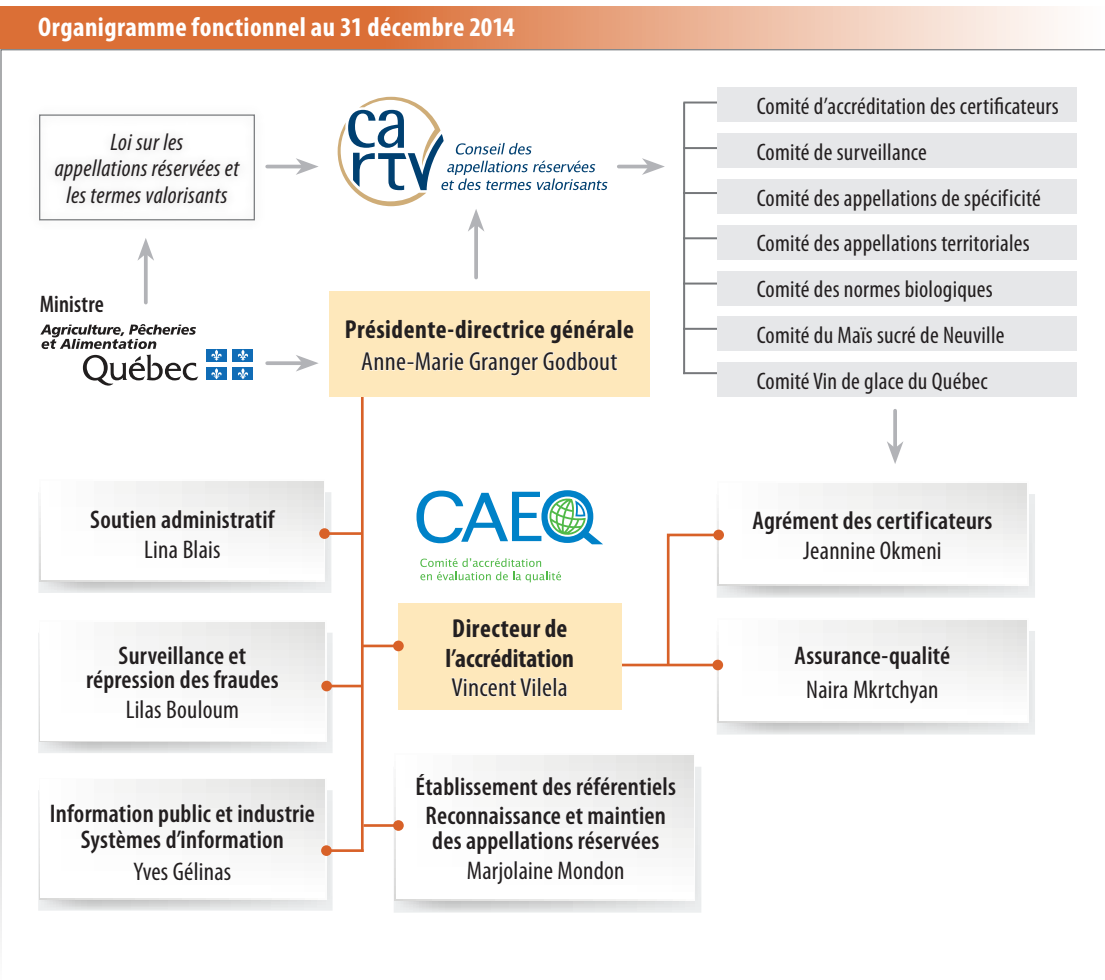
Les revenus du CARTV se sont chiffrés à 863 409 dollars pour l’exercice financier se terminant le 31 décembre 2014.

Ces revenus étaient constitués principalement, d’une part, d’une subvention de fonctionnement au montant de 500 000 dollars provenant du MAPAQ et, d’autre part, de revenus constitués des sommes perçues auprès des organismes de certification accrédités par le CARTV pour un total de 331 919 dollars en 2014. Un montant de 19 305 dollars a également été reçu comme dernier versement d’une aide financière obtenue du MAPAQ dans le cadre du projet de refonte du SIPAB et du Portail Bio Québec.

Les dépenses pour l’exercice se sont chiffrées à 814 444 dollars. Les salaires et avantages sociaux constituent le poste de dépenses le plus important de l’organisation.

Le surplus dégagé en 2014 a permis de réduire le déficit accumulé du CARTV des deux tiers et de le ramener à 22 782 dollars.

Pour en savoir plus, consultez nos états financiers 2014. Ils sont disponibles sur notre site Web dans la section Documentation/Rapports annuels.



Application des politiques internes et des lois

L'éthique et la déontologie

Dès qu'il a été institué, le CARTV a adopté un *Code d'éthique et de déontologie* qui décrit notamment les obligations d'impartialité et d'objectivité prévues pour les membres du Conseil dans la loi. Un code de même type existe pour les membres des comités et le personnel de l'organisme. La présidente-directrice générale agit comme responsable en ce domaine.

La Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels

En vertu de la *Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels*, la présidente-directrice générale est d'office la personne responsable de ce volet d'activité. En tant qu'organisme public, le CARTV souscrit entièrement aux principes de transparence inclus dans cette *Loi* et traite les demandes qu'elle reçoit avec diligence. Une seule demande d'accès à l'information a été reçue en 2014. Les informations demandées ont été transmises dans les délais prescrits par la *Loi*.

La Loi sur le développement durable

La stratégie gouvernementale québécoise de développement durable qui vise à protéger et à exploiter sainement l'environnement pour aujourd'hui et pour demain. Le CARTV adhère pleinement à cette initiative gouvernementale car les valeurs qui y sont véhiculées sont au cœur même de sa mission.

Un plan a été développé pour la période 2013-2015, misant principalement sur la consommation responsable, l'efficacité économique, le développement du territoire et la sauvegarde du patrimoine collectif de tous les Québécois. Comme tout organisme de taille réduite, l'apport le plus concret du CARTV à cette stratégie est principalement constitué de petits gestes ponctuels comme le recyclage de ses déchets, l'utilisation des transports collectifs ou encore la dématérialisation de certaines opérations financières ou comptables.

Les éléments non réalisés seront repris dans le nouveau plan qui devra être soumis en août 2015 au Ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques.

Agenda 21

Certaines actions du plan de développement durable du CARTV 2013-2015 répondent également à l'objectif 1 de la Partie 1 de l'Agenda 21C proposé par le gouvernement du Québec en 2012, soit « Reconnaître et promouvoir l'identité culturelle québécoise à travers la protection et la mise en valeur de son patrimoine matériel et immatériel, dans toute sa diversité et sur l'ensemble du territoire ». La préservation et la mise en valeur de ces produits agroalimentaires typiquement québécois au sens large (apports des premières nations, des francophones, des anglophones et plus récemment des autres communautés culturelles) ainsi que de certains savoir faire utilisés pour leur production constituent un aspect de la culture québécoise qui ne peut être passé sous silence vu l'importance qu'a eu le secteur agroalimentaire dans l'histoire du Québec.

impartialité
objectivité
transparence
patrimoine
recyclage
initiative
environnement

MEMBRES DU CONSEIL

au 31 décembre 2014



Anne-Marie Granger Godbout
Présidente-directrice générale



Jean Joly
Représentant des producteurs de produits contenant de l'alcool



Kasey Moctezuma
Représentante des organismes de certification



François Décary
Représentant des consommateurs



Michel Bonenfant
Représentant des distributeurs



Lucie Gionet
Représentante des producteurs



Pierre-Alexandre Blouin
Représentant des détaillants



Hélène Doddridge
Représentante du gouvernement du Québec

Madame Christine Jean, représentante des transformateurs, était absente lors de la prise de photos.

L'ÉQUIPE DU CARTV

au 31 décembre 2014



Anne-Marie Granger Godbout
Présidente-directrice générale



Lina Blais
Adjointe à l'administration



Lilas Bouloum
*Inspectrice
Responsable du programme de surveillance et de répression des fraudes*



Yves Gélinas
Coordonnateur – relations avec le public et l'industrie



Naira Mkrtchyan
Agente à l'assurance qualité



Marjolaine Mondon
Coordonnatrice de projets – appellations réservées et termes valorisants



Jeannine Okmeni
Agente d'évaluation de la conformité



Vincent Vilela
*Directeur de l'accréditation
Secrétaire du CARTV*

MEMBRES DES COMITÉS

au 31 décembre 2014

Comité d'accréditation

Rachelle Agricole ;
Danielle Brault ;
Julie Fréchette ;
Stéphane Gagnon ;
Benoît Prémont ;
Joël Rabesa ;
Christine Jean, déléguée du Conseil ;
Jeannine Okmeni, secrétaire.

Comité de surveillance

Marc Charbonneau ;
Daniel Dubé ;
Serge Nault ;
Sébastien St-Hilaire ;
Pierre-Alexandre Blouin, délégué du Conseil ;
Lilas Bouloum, secrétaire.

Comité des appellations de spécificité

Alexandre Anctil ;
Rose-Hélène Coulombe ;
Lucie Gionet ;
Jean-Pierre Lemasson ;
Jean Joly, délégué du Conseil ;
Marjolaine Mondon, secrétaire.

Comité des appellations territoriales

Sylvain Arbour ;
Elizabeth Barham ;
Paul Caccia ;
Baudouin Niogret ;
Colombe St-Pierre ;
Christian Vinet ;
Hélène Doddridge, déléguée du Conseil ;
Marjolaine Mondon, secrétaire.

Comité des normes biologiques

Andréanne Bilodeau ;
Joël Boutin ;
Danielle Brault ;
Jean Duval ;
Serge Lefebvre ;
Nicolas Turgeon ;
Lucie Gionet, déléguée du Conseil ;
Marjolaine Mondon, secrétaire.

Comité Maïs sucré de Neuville

Josée Boisclair ;
Rose-Hélène Coulombe ;
Pierrot Ferland ;
Jean-Pierre Lemasson ;
Jonathan Rainville ;
Lucie Gionet, déléguée du Conseil ;
Marjolaine Mondon, secrétaire.

Comité Vin de glace du Québec

Alexandre Anctil ;
Sylvain Arbour ;
Rose-Hélène Coulombe ;
Jean-Pierre Lemasson ;
Baudouin Niogret ;
Colombe St-Pierre ;
Christian Vinet ;
Hélène Doddridge, déléguée du Conseil ;
Marjolaine Mondon, secrétaire.

Le Conseil des appellations réservées
et des termes valorisants (CARTV)
a été mis sur pied par le gouvernement
du Québec le 6 novembre 2006,
en vue de l'application de la *Loi sur
les appellations réservées et les termes
valorisants* (A.20.03). Cette loi vise à
protéger l'authenticité de produits
et des désignations qui les mettent
en valeur au moyen d'une certification
acquise en regard de leur origine
ou de leurs caractéristiques particulières
liées à une méthode de production
ou à une spécificité.





SIÈGE SOCIAL :

670, avenue Godin

Québec (Québec)

Canada G1M 3V8

CENTRE OPÉRATIONNEL :

4.03 — 201, boul. Crémazie Est

Montréal (Québec)

Canada H2M 1L2

Tél. : 514 864-8999

Télec. : 514 873-2580

info@cartv.gouv.qc.ca

cartv.gouv.qc.ca



© CARTV 2015 • Tous droits réservés