

## ALLIANCE COLLABORATIVE DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE CANADIENNE

### ÉLABORATION D'UN CODE DE BONNES PRATIQUES DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE CANADIENNE

#### APERÇU

Motivée par l'appel des ministres fédéral, provinciaux et territoriaux (FPT) de l'Agriculture à la collaboration et au leadership de l'industrie, cette Proposition présente un processus transparent, consultatif et collaboratif afin de permettre aux dirigeants de l'industrie alimentaire d'élaborer un code de bonnes pratiques de l'industrie alimentaire canadienne.

Un système alimentaire solide est essentiel pour les Canadiens. Notre système alimentaire constitue le fondement de la souveraineté alimentaire du Canada. Il soutient les économies nationale, provinciales, territoriales et régionales du pays et ses objectifs commerciaux internationaux. Il contribue à la production locale ainsi qu'à la sécurité alimentaire et emploie plus de travailleurs que n'importe quelle autre industrie au pays.

Afin de s'assurer que le système alimentaire demeure solide, toutes les parties prenantes de la chaîne d'approvisionnement appuient la création d'un code de bonnes pratiques de l'industrie alimentaire canadienne. Nous croyons que, pour bien rendre compte du caractère unique et distinct de notre système alimentaire par rapport à celui des autres pays, un code de bonnes pratiques doit être élaboré au Canada pour le Canada.

Il est à noter que la Proposition ci-incluse ne définit pas le contenu d'un code de bonnes pratiques. Elle présente plutôt le cadre d'un processus collaboratif et inclusif grâce auquel les parties prenantes pourront concevoir un code de bonnes pratiques et un cadre de surveillance qui répondent aux besoins particuliers du système alimentaire canadien.

Comme d'autres propositions l'ont souligné, nous estimons que la raison d'être d'un code de bonnes pratiques de l'industrie alimentaire canadienne est de promouvoir et de soutenir les transactions de bonne foi ainsi que les conduites commerciales responsables le long de la chaîne d'approvisionnement en :

- garantissant la transparence et la sécurité contractuelle dans le cadre de toutes les transactions commerciales ;
- assurant la réciprocité des meilleures pratiques dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement ;

- faisant la promotion de relations éthiques et équitables dans le cadre des négociations contractuelles, en particulier lorsqu'il existe une importante différence de pouvoir de négociation entre les parties ;
- assurant la distribution équitable de l'approvisionnement alimentaire ;
- offrant du support aux petites et moyennes entreprises dans le cadre de leurs transactions commerciales ;
- proposant un processus de résolution des litiges qui soit à la fois efficace, juste et applicable.

Pour que ces objectifs puissent être atteints, la proposition recommande que l'industrie travaille ensemble pour concevoir, diriger et prendre part à un processus consultatif afin d'élaborer un code de bonnes pratiques et de concevoir un cadre de surveillance pour favoriser l'adhésion à ses dispositions.

L'adoption d'une approche consultative permettra de s'assurer que les parties prenantes disposent d'un forum où faire part de leurs points de vue et obtenir du soutien dans le cadre du processus d'élaboration. En travaillant de concert, les parties prenantes établiront, exploreront et résoudront des enjeux ensemble, s'assurant ainsi d'obtenir un meilleur produit final et de développer en chemin la compréhension, la collaboration et le sens du compromis.

# ALLIANCE COLLABORATIVE DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE CANADIENNE

## ÉLABORATION D'UN CODE DE BONNES PRATIQUES DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE CANADIENNE

Le 14 mai 2021

---

### INTRODUCTION

En novembre 2020, les ministres fédéral, provinciaux et territoriaux (FPT) de l'Agriculture ont annoncé la création d'un groupe de travail FPT chargé d'établir les mesures qui permettraient de préserver l'équilibre des relations commerciales dans le système alimentaire, tout en assurant l'accès continu des Canadiens à un approvisionnement alimentaire sûr, fiable et abordable.

Les ministres ont encouragé l'adoption d'une approche collaborative pour l'examen de ces mesures et ont appelé l'industrie à prendre une part active au processus.

Motivée par l'appel des ministres FPT à la collaboration et au leadership de l'industrie, cette Proposition présente un processus transparent, consultatif et collaboratif afin de permettre aux dirigeants de l'industrie alimentaire d'élaborer un code de bonnes pratiques de l'industrie alimentaire canadienne.

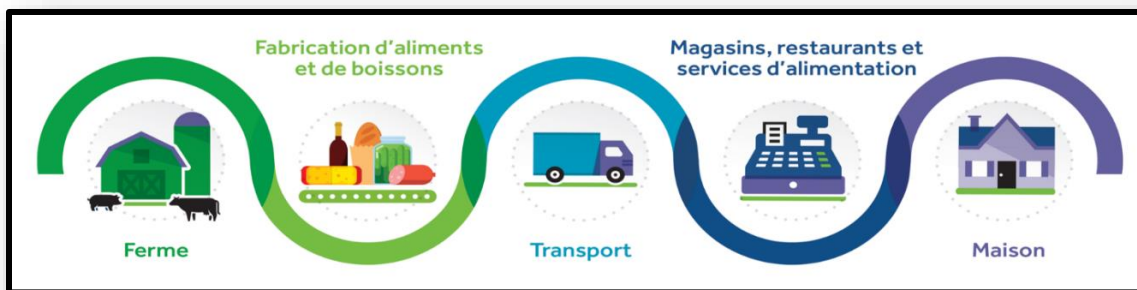
Ceux qui appuient cette initiative estiment que l'industrie alimentaire canadienne deviendra plus forte si les parties prenantes travaillent ensemble pour résoudre les tensions et les litiges le long de la chaîne d'approvisionnement. Nous croyons également que cette approche aidera à renforcer notre système alimentaire et à améliorer sa capacité à assurer la souveraineté et la sécurité alimentaires ainsi que la croissance économique du pays – trois des principaux objectifs de la Politique alimentaire du Canada.

Il est à noter que la présente proposition ne définit pas le contenu d'un code de bonnes pratiques. Elle présente plutôt le cadre d'un processus collaboratif et inclusif grâce auquel les parties prenantes pourront concevoir un code de bonnes pratiques et un cadre de surveillance répondant aux besoins particuliers du système alimentaire canadien.

### L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE CANADIENNE A BESOIN D'UN CODE DE BONNES PRATIQUES

Nous estimons qu'il est temps que l'industrie alimentaire canadienne ait son code de bonnes pratiques.

Le système alimentaire canadien est un ensemble complexe et changeant de producteurs, de transformateurs, de distributeurs, de commerces de détail – des groupes et des individus qui travaillent ensemble pour que les Canadiens disposent des produits alimentaires dont ils ont besoin. Chacun de ces secteurs dépend de la solidité et de la durabilité des autres afin que le Canada puisse atteindre ses objectifs sur le plan alimentaire.



Un système alimentaire solide est essentiel pour les Canadiens. Notre système alimentaire constitue le fondement de la souveraineté alimentaire du Canada. Il soutient les économies nationale, provinciales, territoriales et régionales du pays et ses objectifs commerciaux internationaux. Il contribue à la production locale ainsi qu'à la sécurité alimentaire et emploie plus de travailleurs que toute autre industrie au pays.

La solidité de notre système alimentaire est un aspect important de notre filet de sécurité national, mais en raison de sa taille et de sa complexité, des problèmes surviennent inévitablement.

Un code de bonnes pratiques de l'industrie alimentaire ne peut résoudre tous ces problèmes, mais il peut jouer un rôle important en assurant la transparence et la sécurité des relations commerciales et en faisant la promotion des transactions éthiques et équitables. Il peut ainsi permettre de réduire les tensions et les coûts le long de la chaîne d'approvisionnement et rendre le système alimentaire plus cohérent.

## UNE SOLUTION CANADIENNE

Plusieurs parties prenantes des secteurs de la production, de la transformation et du commerce de détail appuient la création d'un code de bonnes pratiques de l'industrie alimentaire canadienne. Nous estimons qu'un tel code doit être élaboré au Canada pour le Canada.

Le système alimentaire canadien est unique. Au Canada, aucune chaîne d'approvisionnement n'est exposée à autant de pressions extérieures et d'incertitudes que la chaîne alimentaire. Faisant face à la demande et aux goûts changeants des consommateurs d'un côté et à des forces extérieures dont le contrôle échappe à l'industrie – météo, problèmes de transport, perturbations économiques, accords internationaux et événements politiques – de l'autre, les producteurs, transformateurs et détaillants doivent composer avec ces facteurs, tout en assurant la stabilité et le caractère abordable de l'approvisionnement alimentaire.

De plus, le système alimentaire du Canada est différent de celui des autres pays. Le Canada peut s'enorgueillir de posséder un secteur primaire agricole vaste et diversifié, qui dépend à la fois des marchés intérieurs et d'exportation et se caractérise souvent par une production régionalisée. On trouve dans le secteur agricole près de 200 000 fermes, pour la plupart des exploitations familiales, situées dans toutes les régions du pays et produisant des centaines de produits agricoles différents, vendus à la fois à des entreprises de transformation et à des détaillants. Le secteur de la transformation alimentaire nationale compte aussi un grand nombre d'entreprises – près de 8 000 –, dont la majorité de petites et moyennes entreprises (PME). De son côté, le secteur du détail alimentaire, bien que fortement concentré, comporte près de 7 000 détaillants indépendants, qui jouent un rôle unique en assurant la disponibilité des produits alimentaires à l'échelle locale et régionale.

À tout cela, il faut ajouter le système de gouvernement fédéral du Canada, qui pose des défis uniques sur le plan de la mise en œuvre de politiques, de mesures réglementaires et de programmes nationaux cohérents.

En fin de compte, les éléments fondamentaux qui définissent le Canada – une économie et une population réparties sur un vaste territoire et un système de gouvernement fédéral – justifient qu'un code de bonnes pratiques rende compte de l'expérience canadienne.

## **OBJECTIFS D'UN CODE DE BONNES PRATIQUES**

Nous estimons que la raison d'être d'un code de bonnes pratiques de l'industrie alimentaire canadienne est de promouvoir et de soutenir les transactions de bonne foi ainsi que les conduites commerciales responsables et de réduire le plus possible les litiges et les perturbations le long de la chaîne d'approvisionnement en :

- garantissant la transparence et la sécurité contractuelle dans le cadre de toutes les transactions commerciales ;
- assurant la réciprocité des meilleures pratiques dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement ;
- faisant la promotion de relations éthiques et équitables dans le cadre des négociations contractuelles, en particulier lorsqu'il existe une importante différence de pouvoir de négociation entre les parties ;
- assurant la distribution équitable de l'approvisionnement alimentaire ;
- offrant du support aux petites et moyennes entreprises dans le cadre de leurs transactions commerciales ;
- proposant un processus de résolution des litiges qui soit à la fois efficace, juste et applicable.

## **PRINCIPAUX ÉLÉMENTS D'UN CODE DE BONNES PRATIQUES**

Nous pensons qu'un code de bonnes pratiques de l'industrie alimentaire canadienne doit comporter certains éléments afin d'atteindre ses objectifs, mais aussi pour susciter l'adhésion tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

Il doit ainsi assurer la stabilité en s'attaquant à des enjeux importants comme la sécurité contractuelle et l'équité en matière d'approvisionnement, tout en améliorant et en protégeant la production alimentaire nationale et l'accessibilité alimentaire, et en répondant aux besoins particuliers des petites et moyennes entreprises.

Selon nous, il ne doit y avoir qu'un seul code de bonnes pratiques pour le pays, et celui-ci doit être administré de façon uniforme afin de garantir la cohérence de son application. En procédant différemment, nous risquerions de nous retrouver avec différents codes dans différentes provinces, ce qui aurait pour conséquence une augmentation des coûts et de la complexité le long de la chaîne d'approvisionnement. Le code de bonnes pratiques doit également inclure un cadre de surveillance solide assurant la responsabilité des participants. Par ailleurs, le code ne serait pas intégré dans une réglementation, ce qui lui conférerait la flexibilité nécessaire pour se développer, mais la participation au code serait obligatoire.

Enfin, nous croyons qu'un code de bonnes pratiques de l'industrie alimentaire doit être d'un accès simple et doit s'appliquer à toutes les parties prenantes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire sur une base de réciprocité. Il doit en outre être adapté aux changements et à l'évolution des conditions dans la chaîne d'approvisionnement.

Code de bonnes pratiques de l'industrie alimentaire canadienne	
Principaux éléments	
<p>Est simple et pratique  Propose un système pour l'ensemble du pays  S'applique à tout le monde sur une base de réciprocité  Est obligatoire et assure l'imputabilité  Est souple et adapté aux conditions changeantes  Atténue les conséquences imprévues</p>	<p>Enjeux traités :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesures et droits unilatéraux et rétroactifs au sein de la chaîne d'approvisionnement</li> <li>• Sécurité contractuelle au sein de la chaîne d'approvisionnement</li> <li>• Équité en matière d'approvisionnement</li> <li>• Disponibilité alimentaire locale</li> <li>• Petites et moyennes entreprises</li> </ul>

## L'APPROCHE

Nous pensons qu'un code de bonnes pratiques de l'industrie alimentaire canadienne doit être élaboré par l'industrie pour l'industrie et doit tenir compte et respecter les éléments propres à la chaîne d'approvisionnement alimentaire canadienne ainsi que le système de gouvernement fédéral.

Nous proposons donc que l'industrie travaille ensemble pour concevoir, diriger et prendre part à un processus consultatif afin d'élaborer un code de bonnes pratiques et de concevoir un cadre de mise en œuvre et d'application pour favoriser l'adhésion à ses dispositions.

L'adoption d'une approche consultative permettra de s'assurer que les parties prenantes disposent d'un forum où faire part de leurs points de vue et obtenir du soutien dans le cadre du processus d'élaboration. En travaillant de concert, les parties prenantes établiront, exploreront et résoudront des enjeux ensemble, s'assurant ainsi d'obtenir un meilleur produit final et de développer en chemin la compréhension, la collaboration et le sens du compromis. À cet égard, le processus est aussi important que le produit final.

Dans le cadre de cette initiative, nous envisageons les éléments suivants :

### 1. Comité directeur de l'industrie

Nous recommandons la création d'un comité directeur de l'industrie sur l'élaboration d'un code de bonnes pratiques, qui réunirait des représentants de l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et auquel les ministres FPT apporteraient leur participation et leur soutien. Dans le cadre d'un processus consultatif transparent et inclusif, le comité directeur aura le mandat de :

- élaborer les dispositions d'un code de bonnes pratiques pour l'industrie alimentaire canadienne ;
- concevoir un cadre de mise en œuvre et d'application afin de soutenir le code de bonnes pratiques ;
- assurer une large participation de l'industrie au processus d'élaboration ;
- garantir un vaste appui de l'industrie au code de bonnes pratiques .

Le comité directeur de l'industrie doit inclure des dirigeants des secteurs de la production, de la transformation et du détail ainsi que des représentants des ministres FPT.

Groupe de parties prenantes	Structure du comité directeur de l'industrie	
	Postes	Membres
Producteurs	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fédération canadienne de l'agriculture (FCA)</li> <li>Union des producteurs agricoles (UPA)</li> </ul>
Transformateurs	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aliments et boissons Canada (ABC)</li> <li>Conseil de la transformation alimentaire du Québec (CTAQ)</li> </ul>
Commerce de détail	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conseil canadien du commerce de détail (CCCD)</li> <li>Fédération canadienne des épiciers indépendants (FCEI)</li> <li>Association des détaillants en alimentation du Québec (ADA)</li> </ul>
Chaîne d'approvisionnement des produits frais	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Association canadienne de la distribution de fruits et légumes (ACDFL)</li> </ul>
Gouvernement	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ministres FPT – devront nommer 2 représentants de niveau de direction</li> </ul>

Dans le cadre de ses travaux, le comité directeur de l'industrie devra analyser différents codes de bonnes pratiques mis en œuvre dans d'autres pays et d'autres secteurs de l'économie canadienne (p. ex. le Code de conduite destiné à l'industrie canadienne des cartes de crédit et de débit, la Corporation de règlement des différends dans les fruits et légumes, etc.).

Prenant acte du travail accompli sur cette question par d'autres groupes, le comité directeur de l'industrie invitera toutes les parties prenantes de l'industrie à partager leurs travaux et à participer au processus afin que les meilleures pratiques et les connaissances accumulées puissent être utilisées au cours des discussions.

## 2. Groupe de travail des parties prenantes

L'élaboration d'un code de bonnes pratiques et l'appui à une telle initiative exigeront la participation des différents groupes de producteurs et des associations d'industries représentant le secteur agro-alimentaire canadien.

Nous proposons donc la création d'un vaste groupe de travail des parties prenantes de l'industrie, qui aura pour tâche de contribuer au processus d'élaboration par le biais de groupes de travail, de discussions en séance plénière, d'études et d'autres outils de sensibilisation. L'Annexe A contient une proposition de liste préliminaire des parties prenantes qui sont, selon nous, susceptibles de prendre part à ce processus.

## 3. Service de secrétariat

L'élaboration d'un code de bonnes pratiques piloté par l'industrie sera une entreprise délicate et complexe qui requerra une gestion quotidienne. Elle exigera également l'appui constant des ministres FPT.

Nous proposons que les ministres FPT établissent et financent un service de secrétariat du code de bonnes pratiques pour soutenir le comité directeur de l'industrie et assurer la mise en œuvre quotidienne du processus et des consultations. Ce service de secrétariat pourrait fonctionner à partir de l'un des ministères fédéral ou provinciaux de l'Agriculture ou d'un organisme indépendant (p. ex. l'ICPA).

## BUDGET

L'industrie juge qu'il est nécessaire d'établir un budget pour assurer le processus consultatif. Les principaux postes budgétaires pourraient être les suivants : frais de réunion, services de médiation, traduction, recherche et soutien juridique.

Nous proposons de collaborer avec le groupe de travail FPT afin de déterminer le soutien financier potentiel dont pourrait profiter cette initiative dans le cadre d'un financement direct du gouvernement ou d'un programme. L'industrie continuerait elle-même à fournir un important appui en nature, que ce soit par

son leadership au sein du comité directeur de l'industrie ou par sa participation au groupe de travail des parties prenantes.

## PROPOSITION DE CALENDRIER

Le comité directeur de l'industrie propose de soumettre régulièrement des mises à jour aux ministres FPT sur les étapes importantes. En attendant qu'un échéancier détaillé soit établi, le cadre suivant est proposé. Ce cadre n'exclut pas l'ajout d'outils individuels comme des « gains rapides » ou des mesures provisoires au cours du processus d'élaboration.

Étapes proposées*	
Juillet 2021	Appui des ministres FPT à l'approche proposée
Septembre 2021	Création du groupe de travail des parties prenantes de l'industrie
Décembre 2021	Présentation des éléments clés du code de bonnes pratiques aux ministres FPT
Mars 2022	Version finale de la proposition de texte pour le code de bonnes pratiques
Juillet 2022	Ébauche du cadre d'application soumise aux ministres FPT
Octobre 2022	Version finale de la proposition de cadre d'application
Décembre 2022	Versions finales du code, du cadre d'application et de l'échéancier de mise en œuvre soumis aux ministres FPT

\*Les étapes proposées seront affinées au besoin par le comité directeur de l'industrie afin de tenir compte de la situation pandémique, en constante évolution.



## ANNEXE A : GROUPE DE TRAVAIL DES PARTIES PRENANTES DE L'INDUSTRIE

Cette liste des parties prenantes de l'industrie sera révisée et mise à jour au besoin afin d'inclure toutes les parties prenantes importantes.

Secteur	Organisation
Producteurs	Fédération canadienne de l'agriculture (FCA) Union des producteurs agricoles (UPA) Conseil canadien de l'horticulture (CCH) Canadian Cattlemen's Association (CCA) Association nationale des engraisseurs de bovins (ANEB) Conseil canadien du porc (CCP) Les Producteurs laitiers du Canada (PLC) Les Producteurs de poulet du Canada (PPC) Les Producteurs d'œufs d'incubation du Canada (POIC) Les Producteurs d'œufs du Canada (POC) Les Éleveurs de dindon du Canada (EDC) Grain Growers of Canada (GGC) Canadian Canola Growers Association (CCGA) Ontario Greenhouse Vegetable Growers Ontario Fruit and Vegetable Growers Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ) BC Vegetable Marketing Commission
Transformateurs	Aliments et boissons Canada (ABC) Conseil de la transformation alimentaire du Québec (CTAQ) Food, Health and Consumer Products Canada (FHCP) BC Food & Beverage Food and Beverage Alberta Food & Beverage Manitoba Food and Beverage Ontario (FBO) Aliments et Boissons Atlantique (ABA) Association des transformateurs laitiers du Canada (ATLC) Canadian Poultry and Egg Processors Association (CPEPC) Conseil des viandes du Canada (CVC) Alliance de l'industrie canadienne de l'aquaculture (AICA) Canadian Fisheries Council (CFC) Vignerons Canada Association canadienne des boissons (ACB)
Commerce de détail	Conseil canadien du commerce de détail (CCCD) Fédération canadienne des épiciers indépendants (FCEI) Association des détaillants en alimentation du Québec (ADA) Fédération canadienne de l'entreprise indépendante (FCEI) Ontario Convenience Stores Association (OCSA)
Chaîne d'approvisionnement	Association canadienne de la distribution de fruits et légumes (ACDFL)

## ANNEXE B : ALLIANCE COLLABORATIVE DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE CANADIENNE

Les membres fondateurs de l'Alliance collaborative de l'industrie alimentaire canadienne comprennent, entre autres, les organisations suivantes :



Aliments et boissons Canada (ABC) est l'association nationale représentant les fabricants d'aliments et de boissons au Canada. Le Canada compte quelque 8 000 fabricants d'aliments et de boissons qui emploient 290 000 Canadiens et génèrent des revenus annuels de près de 120 G\$. Le secteur des aliments et des boissons est le deuxième secteur manufacturier en importance au Canada et le plus grand employeur manufacturier au pays.



L'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes (ACDFL) comprend plus de 800 entreprises, y compris les principales entreprises de production, d'expédition et de conditionnement, d'import-export, de transport, de courtage, de commerce de gros et de détail, de transformation et de services alimentaires.



À propos de l'Association québécoise de la distribution de fruits et légumes...Fondée en 1947, l'Association québécoise de la distribution de fruits et légumes (AQDFL) est une organisation à but non lucratif qui regroupe 400 membres actifs dans toute la filière des fruits et des légumes, qui travaille en synergie avec ceux-ci ainsi qu'avec les différents partenaires de l'industrie. Elle veille à promouvoir la consommation de fruits et légumes et les activités du secteur.



L'Association des détaillants en alimentation du Québec (ADA) a pour mission d'assurer la pérennité des détaillants-propriétaires et de contribuer au développement de l'industrie bioalimentaire au Québec. Depuis 1955, elle vise des communautés bien desservies et conscientes de l'impact de ses choix de consommation grâce au savoir-faire et à la proximité des détaillants-propriétaires en alimentation.



L'industrie du commerce de détail est celle qui comporte le plus grand nombre d'employeurs du secteur privé au Canada. Les membres du Conseil canadien du commerce de détail (CCCD) sont responsables de plus des deux tiers des ventes au détail au pays. Le CCCD est une association à but non lucratif financée par cette industrie et représente les petites, moyennes et grandes entreprises de vente au détail dans toutes les collectivités du pays. En tant que la Voix du détail<sup>MC</sup> au Canada, le CCCD est fier de représenter plus de 45 000 commerces de détail de tous types, des magasins à rayons aux épiceries, en passant par les magasins de spécialités, les magasins de rabais, les commerces de détail indépendants et les boutiques en ligne.



Le Conseil de la transformation alimentaire du Québec (CTAQ) est une consolidation des forces de l'industrie qui représente 13 associations et plus de 560 entreprises membres. Sa mission est d'assurer la représentation, la promotion et la défense des intérêts de ses membres auprès des parties prenantes et de les appuyer dans l'atteinte de leur plein potentiel pour assurer la pérennité de l'industrie alimentaire au Québec.

---



La Fédération canadienne des épiciers indépendants (FCEI) est une association commerciale sans but lucratif fondée en 1962 qui travaille à équiper et à habiliter les épiciers indépendants, franchisés et spécialisés en vue d'une réussite durable. La FCEI est la voix unifiée et forte des épiciers indépendants auprès de l'industrie et des gouvernements partout au Canada. Elle offre également des programmes qui soutiennent l'excellence opérationnelle tout en favorisant des relations solides entre les détaillants, les distributeurs et les fournisseurs. Pour en savoir davantage sur la Fédération canadienne des épiciers indépendants, visitez [www.cfig.ca](http://www.cfig.ca).

---