

## **COMMUNIQUÉ DE PRESSE** **ALLIANCE COLLABORATIVE DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE CANADIENNE**

### **ÉLABORATION D'UN CODE DE PRATIQUE DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE CANADIENNE**

Ottawa, le 27 mai 2021 – 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 potentielles 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.

Motivées par l'appel des ministres FPT à la collaboration et au leadership de l'industrie, plusieurs associations se sont réunies pour former l'Alliance collaborative de l'industrie alimentaire canadienne (l'Alliance) et mettre en œuvre un cadre proposant 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.

Parmi les membres de l'Alliance, citons les suivants : la Fédération canadienne des épiciers indépendants (Canadian Federation of Independent Grocers), l'Association canadienne de la distribution des fruits et légumes (Canadian Produce Marketing Association), Aliments et boissons Canada (Food and Beverage Canada), le Conseil de la transformation alimentaire du Québec (Quebec Food Processing Council), l'Association des détaillants en alimentation du Québec (Quebec Food Retailers Association) et le Conseil canadien du commerce de détail (Retail Council of Canada). Ensemble, nous représentons des milliers de petites, moyennes et grandes entreprises de la chaîne d'approvisionnement alimentaire canadienne.

L'Alliance estime qu'un code de bonnes pratiques doit être élaboré au Canada pour le Canada, et doit donc être préparé par l'industrie pour l'industrie. Il est également important qu'il tienne compte et respecte les éléments propres à la chaîne d'approvisionnement alimentaire canadienne ainsi que le système de gouvernement fédéral.

Pour cette raison, nous croyons qu'il ne doit y avoir qu'un seul code de bonnes pratiques pour l'ensemble du pays et que 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 évoluer ; mais la participation au code serait obligatoire.

Bien que la proposition de l'Alliance ne définisse pas le contenu d'un code de bonnes pratiques, elle présente cependant le cadre d'un processus collaboratif et inclusif grâce auquel les parties prenantes pourront concevoir un code et un cadre de surveillance qui répondent aux besoins particuliers du système alimentaire canadien.

Afin de promouvoir et de soutenir les transactions de bonne foi ainsi que les conduites commerciales responsables le long de la chaîne d’approvisionnement, un code de bonnes pratiques doit comporter les principes suivants :

- Garantir la transparence et la sécurité contractuelle dans le cadre de toutes les transactions commerciales.
- Assurer la réciprocité des meilleures pratiques dans l’ensemble de la chaîne d’approvisionnement.
- Faire 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.
- Assurer la distribution équitable de l’approvisionnement alimentaire.
- Offrir de l’aide aux petites et moyennes entreprises dans le cadre de leurs transactions commerciales.
- Proposer un processus de résolution des litiges qui soit à la fois efficace, juste et applicable.

Parce qu’elle croit en une telle approche, l’Alliance met de l’avant un processus consultatif qui permette 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 ensemble, nous pouvons élaborer les dispositions d’un code de bonnes pratiques, concevoir un cadre de mise en œuvre et d’application et nous assurer d’obtenir un vaste appui et une forte participation de l’industrie au code de bonnes pratiques.

Il est possible de prendre connaissance de la proposition de l’Alliance collaborative de l’industrie alimentaire canadienne en cliquant sur le [lien suivant](#)

#### Relations avec les médias :

##### **Aliments et boissons Canada**

Kristina Proulx  
613 322-9235  
[kproulx@tsa.ca](mailto:kproulx@tsa.ca)

##### **Conseil canadien du commerce de détail**

Jean-François Belleau  
[jfbelleau@cccd-rcc.org](mailto:jfbelleau@cccd-rcc.org)  
514 316-8913

##### **Association canadienne de la distribution de fruits et légumes**

Micken Kokonya  
613 878-3312  
[mkokonya@cpma.ca](mailto:mkokonya@cpma.ca)

##### **Conseil de la transformation alimentaire du Québec**

Sébastien Nadeau  
450 525-1188  
[sebastiennadeau@conseiltaq.com](mailto:sebastiennadeau@conseiltaq.com)

##### **Association des détaillants en alimentation du Québec**

Pierre-Alexandre Blouin  
514 923-1263  
[pblouin@adaq.qc.ca](mailto:pblouin@adaq.qc.ca)

##### **Fédération canadienne des épiciers indépendants**

Gary Sands  
416 409-7882  
[gsands@cfig.ca](mailto:gsands@cfig.ca)