



Le « Programme qualité et le Programme de certification » de l'AMBQ » -Questions & Réponses-

Programme Qualité

Q : Quelle est l'origine du Programme qualité et qui y a travaillé?

- Il y a près de 10 ans, les microbrasseries membres de l'AMBQ ont évoqué, dans le cadre d'un exercice de planification stratégique de l'industrie, le souhait de s'unir pour promouvoir les bières de microbrasseries québécoises. Ces mêmes microbrasseries ont cependant identifié un préalable essentiel à cette promotion commune : le développement d'un standard de qualité commun.
- Avec une vision au départ plutôt simpliste, le programme s'est construit au fil des ans en ralliant grand nombre de microbrasseries et d'experts du domaine. Le gouvernement du Québec, à travers notamment des ressources du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, a également été un partenaire important du développement de ce programme.
- Au cours des années, plus de 20 microbrasseries ont pris part de près ou de loin au développement du Programme qualité et du Programme de certification. Des experts du domaine ont aussi contribué à sa conception.
- Tout au long de la démarche et plus récemment dans le cadre du congrès de l'AMBQ des 4-5 dernières années, les microbrasseries membres ont eu l'occasion d'être informées sur l'avancement du Programme qualité, de questionner son évolution et de prendre position pour la suite des choses.
- Le Programme qualité est donc issu d'une volonté collective des microbrasseries de se doter d'un programme d'autoréglementation et de contribuer à son développement.
- C'est un outil développé par les microbrasseries pour les microbrasseries. L'objectif visé étant de supporter notre industrie dans leurs enjeux de qualité.

Q : Concrètement, qu'est-ce que le Programme Qualité?

- Le Programme Qualité se présente comme une démarche qui utilise des méthodes et des outils qui supportent la fabrication de bières aux caractéristiques constantes et au respect des standards de l'industrie. C'est dans l'optique de supporter les brasseurs dans leurs processus que le programme a été développé.
- Le Programme qualité se déploie à travers un manuel technique pour permettre aux microbrasseries de cheminer à leur rythme dans l'implantation du programme ainsi qu'à travers des formations en classe pour aborder plus en détails les différentes sections. Un calendrier de formation pour 2017-2018 sera lancé sous peu.
- Le Programme Qualité comporte un manuel technique composé de 2 tomes en vue de soutenir les brasseurs. Le premier réfère à un modèle générique pouvant s'intégrer à tout type de microbrasserie alors que le second traite des aspects d'hygiène et de salubrité propres à l'industrie.
- Le niveau de professionnalisme qui découle du programme est reconnu ici et ailleurs par les experts en la matière. C'est d'ailleurs l'outil pédagogique utilisé par le CÉGEP de Jonquière dans le cadre de l'AEC en technique de production brassicole.

Q : Est-ce que le Programme qualité va venir « jouer dans les recettes » des brasseurs?

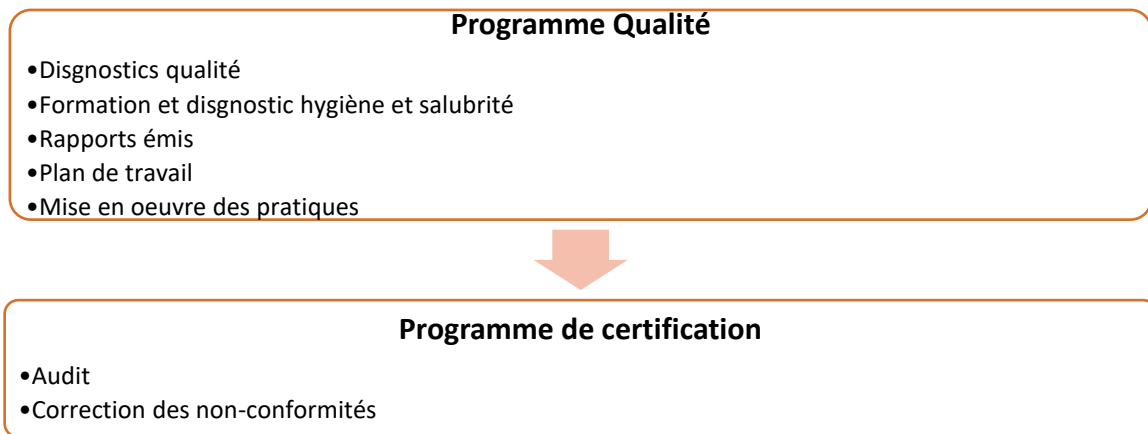
- L'objectif du Programme qualité n'est pas d'aller jouer dans les recettes des brasseurs ou encore de brimer leur créativité. On ne regardera en aucun cas la composition des recettes pour identifier celles qui sont « bonnes » et celles qui ne le sont pas.

Q : Est-ce vrai que le Programme qualité est davantage adapté pour les « grandes microbrasseries »?

- Autant la réalité des petites microbrasseries que celle des broue-pub ou des grandes microbrasseries ont été prises en compte dans l'élaboration du programme qualité. Les axes qualité, même s'ils sont les mêmes pour toutes les microbrasseries, peuvent s'adapter à la taille de chaque entreprise.
- Un facteur de succès important de l'implantation d'un programme qualité est la présence d'une personne dédiée à ce sujet à la microbrasserie. Malgré que l'on retrouve plus fréquemment une ressource dédiée dans les microbrasseries d'une certaine taille, toutes ont la possibilité de le faire.

Q : Quelle est la différence entre le Programme qualité et le Programme de certification?

- La certification représente la reconnaissance de la mise en place d'un programme qualité au sein de la microbrasserie. C'est la finalité d'un processus d'implantation et de mise en œuvre du programme qualité



- De façon globale, le Programme qualité a été développé dans la perspective du brasseur, afin de le supporter dans ses opérations tandis que la certification vise le consommateur. L'objectif de la certification est d'offrir au consommateur ou au détaillant une assurance qualité globale sur le produit (informations sur le produit, traçabilité, rotation des stocks, etc.).

Q : Est-ce que le programme qualité et le programme de certification sont obligatoires?

- Un programme qualité opérationnel doit être présent dans les microbrasseries membres de l'Association des microbrasseries du Québec.
- Seuls les membres en règle de l'AMBQ ayant implanté un programme qualité peuvent entreprendre une démarche visant l'obtention de la certification.

Programme de certification

Q : Concrètement, qu'est-ce que le Programme de certification?

- Le Programme de certification a été développé dans la perspective du consommateur/détaillant.
- Le cahier de charge qui sous-tend la certification permet à un auditeur externe de certifier de l'implantation du Programme qualité par les microbrasseries ainsi que de d'autres dimensions importantes dans la perspective du consommateur.
- Essentiellement, la certification vise à ce qu'un produit puisse posséder des caractéristiques constantes d'une fabrication à une autre.

Q : Est-ce que le cahier de charges est identique entre un broue-pub et une grande microbrasserie ?

- Le cahier de charges est un document textuel qui décrit les modalités et le fonctionnement du programme de certification. Il est le même pour tous.

- Cependant, les mêmes paramètres ne s'appliquent pas tous selon le type de permis détenu (brasseur ou brasseur artisan) et les activités brassicoles de l'entreprise.

Q : Quels sont les axes de certification qui font l'objet d'un examen par l'auditeur?

AXE I - INFORMATION AU CLIENT

1. Les allégations sont conformes au contenu et aux caractéristiques des produits.
2. Une date est indiquée sur l'étiquette (péremption ou conditionnement).

AXE II - CONFORMITÉ DU PRODUIT

1. Le produit est conforme :
 - I. Les caractéristiques du produit sont conformes aux spécifications;
 - II. Le profil organoleptique est conforme;
 - III. Les spécifications physicochimiques et microbiologiques sont conformes.
2. Des échantillons sont prélevés et sont vérifiés par un laboratoire externe.
3. La durée de vie des produits a été déterminée et est respectée.

AXE III - SÉCURITÉ POUR LE CLIENT

1. Le produit est fabriqué dans des conditions respectant les normes d'hygiène et de salubrité.
2. Les programmes en place assurent un contrôle des risques suivants :
 - I. Risque physique;
 - II. Risque chimique;
 - III. Risque biologique.

AXE IV – GESTION DE LA QUALITÉ

1. Un programme de retenue est en place.
2. Un programme de gestion des plaintes est en place.
3. Un programme de ramassage est en place.
4. Un programme de traçabilité et de rappel est en place.
5. Un programme de formation est en place.
6. Un programme d'étalonnage des équipements est en place.

Q : Quels sont les avantages pour une microbrasserie d'obtenir sa certification?

- La certification permet de donner une assurance au consommateur quant à la rigueur de tout le processus de qualité qui entoure la production de la bière de la microbrasserie certifiée.
- L'AMBQ travaille actuellement à une initiative permettant de valoriser et reconnaître les microbrasseries qui détiendront la certification. Son déploiement se fera dans les prochains mois.
- Dans ses relations avec les détaillants, la microbrasserie certifiée peut mettre en relief le programme de traçabilité de ses produits ainsi que le programme de ramassage de ses contenants qu'elle est tenue de maintenir pour détenir sa certification.
- Le témoignage de microbrasseries qui ont entamé le processus de certification révèle que la démarche, qui nécessite un dialogue entre les différents départements de l'entreprise (production, distribution, ventes, etc.), permet en bout de piste un meilleur arrimage et une plus grande coordination des activités.

Q : Quelles sont les étapes menant à la certification

- Selon les pratiques individuelles en vigueur, le niveau d'effort requis par les microbrasseries pour mettre en place le programme qualité est très variable.
- Les phases d'implantation suggérées par l'AMBQ sont les suivantes :

Phase 1

Sensibilisation au contrôle qualité

- Formation générale de 15 heures offerte par l'AMBQ portant sur la base d'un système de contrôle qualité

Phase 2

Implantation de système de contrôle qualité

- Diagnostique en entreprise par un spécialiste externe afin faire l'état des pratiques en cours en matière de contrôle qualité
- Élaboration d'un plan d'action de contrôle qualité
- Implantation et accompagnement au déploiement du plan d'action

Phase 3

Audit interne

- Évaluation afin de confirmer la conformité des pratiques de contrôle qualité implantées

Phase 4

Audit externe

- Certification obtenue suite à un audit effectuée par une firme indépendante.

Q : Combien coûte la certification?

- Selon l'ampleur des démarches à effectuer par les microbrasseries (recours à des consultants externes, achat d'équipement, formation, etc.) les coûts peuvent être très variables d'une microbrasserie à l'autre.
- Les frais réguliers de l'audit visent uniquement à rémunérer le travail de l'auditeur externe. Le coût est de 1270\$ par audit + frais de déplacement de l'auditeur.
- Le coût de la certification « Qualité microbrasserie Québec » est comparable à celui d'autres certifications dans le secteur de la transformation alimentaire (ex : HACCP).

Q : Combien de microbrasseries ont obtenu leur certification à ce jour?

- Les grilles d'audit ont été dévoilées officiellement aux membres à la fin 2016. Par ailleurs, une fois que le programme est mis en place, il est essentiel de colliger des données pendant 3 mois avant de pouvoir demander un audit.
- En date de juillet 2017 :
 - 1 microbrasserie a reçu un avis favorable de certification provenant de l'auditeur externe.
 - 1 microbrasserie a reçu un audit et est en voie d'obtenir sa certification.
 - 3 microbrasseries ont prévu une visite de l'auditeur dans un avenir proche.
 - 9 autres microbrasseries ont eu des échanges avec l'auditeur externe concernant des questions de précisions relatives à la mise en place du programme qualité.

- 6 microbrasseries sont impliquées de près (membres du comité qualité/certification) et ont signifié leur intention de mettre en place le programme qualité sous peu.

Q : À qui m'adresser si j'ai des questions ou si je souhaite entamer le processus?

- Relevant du conseil d'administration de l'AMBQ, le comité « qualité et certification » est habilité à recevoir et répondre aux questions relatives au programme qualité ou au programme de certification. Il est possible de communiquer avec le responsable M. Francis Foley : qualite@ambq.ca
- Il est aussi possible de communiquer avec la directrice générale de l'AMBQ, Mme Marie-Eve Myrand, pour des questions générales à ce sujet : memyrand@ambq.ca.