



Aménagement d'un local alimentaire

Les bonnes pratiques pour
un aménagement
fonctionnel

Présentation

- Trucs pour un aménagement fonctionnel
- Démarche suggérée pour planifier l'aménagement d'un local
- Rappel: Les exigences réglementaires de base
- Caractéristiques des matériaux et équipements
- Méthode d'inspection du MAPAQ
- Offre de service des conseillers en transformation
- Programmes d'aides en transformation

Trucs pour un aménagement fonctionnel

- Établir un flux circulaire, lorsque possible, afin d'optimiser les déplacements et éviter les déplacements inutiles.
- Diviser le plancher en zones utiles :
 1. **Zone de réception**, située à l'extérieur de la cuisine.
 2. **Zone d'entreposage des ingrédients et aliments** dans une section ne contenant aucun aliment sale ni déchet.
 3. **Zone d'entreposage** des emballages et des produits nettoyants.
 4. **Zone de préparation** lorsque les aliments doivent être découpés.
 5. S'il y a lieu, chaque aliment passe ensuite dans la **zone de cuisson**.
 6. Chaque produit transformé est ensuite envoyé dans la **zone d'emballage et d'entreposage de produits finis** pour livraison.

Trucs pour un aménagement fonctionnel



- Dressez la liste des équipements pour chaque poste de cuisine.
- Pensez au plan de positionnement des divers équipements. Positionnez-les en suivant le flux de circulation établi au départ.
- Pensez au nombre d'employés qui seront présents en même temps pour faire les tâches.
- Pensez à positionnez les ustensiles de cuisine à proximité des postes de travail, n'oubliez pas les espaces de rangement.

Trucs pour un aménagement fonctionnel



- Adoptez un flux de circulation logique et efficace pour qu'un aliment frais ne croise jamais un déchet.
- Marche en avant dans le temps : Permet de décaler, dans le temps, les opérations effectuées sur des produits n'ayant pas des niveaux de contamination similaires.
- La marche en avant dans l'espace : consiste à avoir une progression dans l'espace, où le flux des produits alimentaires ne se croise pas.

Démarche suggérée pour planifier l'aménagement d'un local / usine

- Préparer un plan à l'échelle du nouveau local ou bâtiment.
- Déterminer l'ensemble des contraintes. Ces contraintes peuvent être liées :
 - au bâtiment (portes, fenêtres, colonnes, etc.);
 - aux équipements (dimensions des équipements, espace pour la circulation, dimensions des étagères pour l'entreposage, équipements de ventilation, ponts roulants et compresseurs s'il y a lieu, etc.).
- Calculer l'espace requis par les différents équipements et postes de travail ainsi que pour l'entreposage des matières premières et produits finis.

Démarche suggérée pour planifier l'aménagement d'un local / usine

- Travailler sur le plan à l'échelle en déplaçant les différents postes de travail, équipements et étagères d'entreposage de manière à réduire les distances entre les postes de travail consécutifs et à respecter le flux de production, visant un flux continu.
- Si vous avez des employés, valider et bonifier le plan avec eux.
- Une fois le plan validé, réfléchir à l'aménagement et à l'organisation des différents postes de travail avec les employés concernés.
- Procéder à l'aménagement physique du local ou de l'usine.

Démarche suggérée pour planifier l'aménagement d'un local / usine

- Deux semaines après avoir procédé à l'aménagement physique, évaluer celui-ci avec les employés, prendre note des irritants et problèmes puis apporter les correctifs requis.
- Après avoir apporté les correctifs et avoir obtenu un aménagement satisfaisant, appliquer la méthode des 5S aux postes de travail (sélectionner, situé, scintiller, standardiser, suivre).

Rappel : Les exigences réglementaires de base

États des locaux dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits

1° Les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles;

2° Les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide;

3° Les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toutes les espèces d'animaux y compris les insectes et rongeurs.

Rappel : Les exigences réglementaires de base

Locaux pour vente au détail

1. une installation réservée à la préparation d'aliments;
2. un évier dans l'aire, le local ou le véhicule de préparation;
3. de l'eau potable courante froide et chaude (60 °C ou plus);
4. un distributeur à savon liquide ou en poudre et de serviettes jetables;
5. un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées;
6. un système de ventilation adapté aux activités d'exploitation;
7. un récipient pour les déchets.

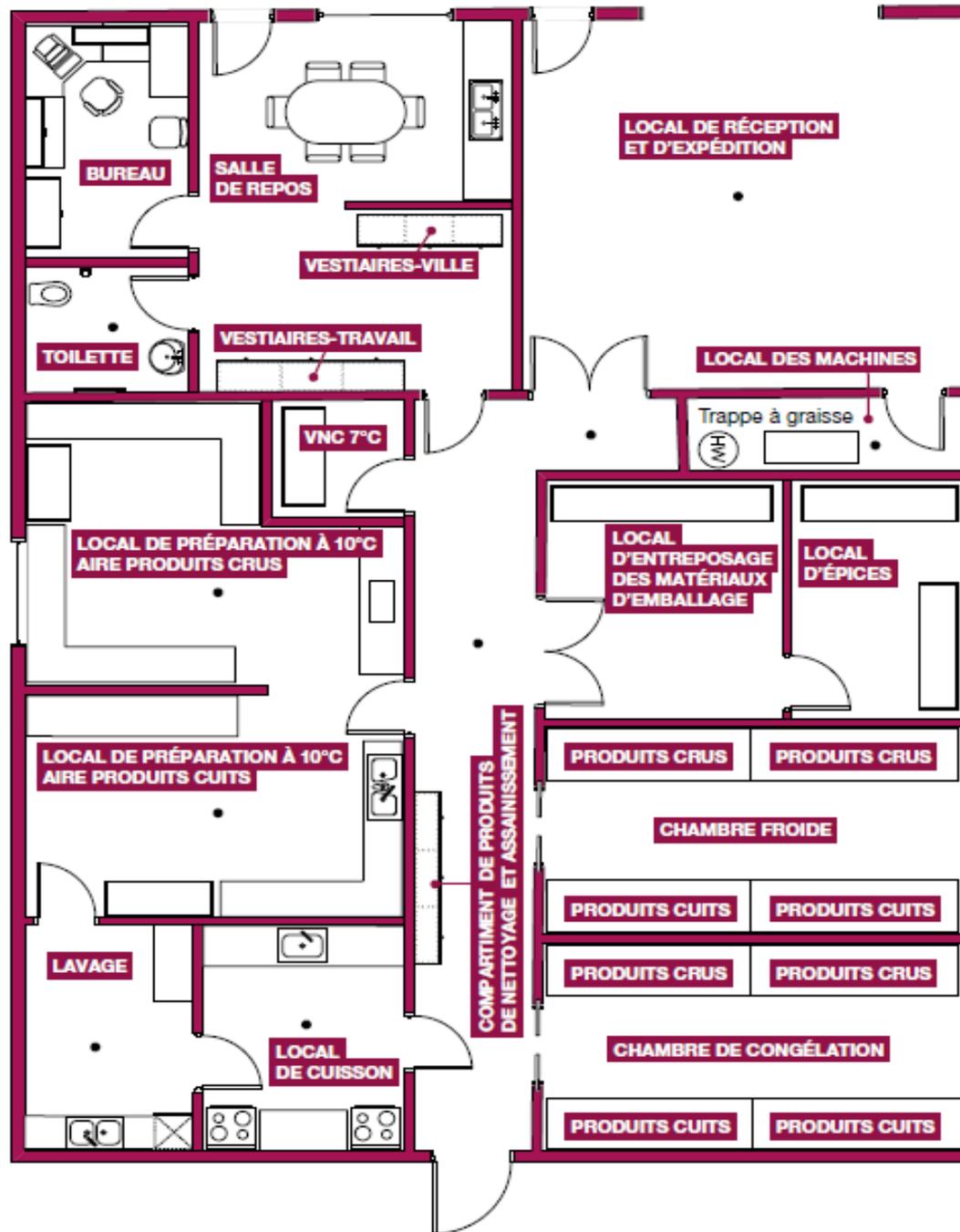
Rappel : Les exigences réglementaires de base

Locaux pour vente en gros de produits carnés

Les exigences à remplir pour obtenir ce type de permis sont plus importantes que pour le permis de vente au détail.

Le plan d'aménagement doit démontrer l'emplacement de 11 ou 12 locaux, tel que spécifié dans le guide du permis de vente en gros.

Voyons un exemple!



Caractéristiques des matériaux et équipements

- Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau :
 - 1° qui ne peut être corrodé;
 - 2° résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection;
 - 3° non toxique et non en état ou en voie de putréfaction;
 - 4° non absorbant et imperméable;
 - 5° inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits.

Caractéristiques des matériaux et équipements



- Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.
- Le matériel et l'équipement fabriqués par assemblage autrement que par soudure ou joint imperméable doivent être démontables et chacun des éléments doit être accessible de façon à en permettre le lavage, le nettoyage, la désinfection et l'inspection.

Références

- Lignes directrices concernant les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires (ACIA)
- Loi sur les produits alimentaires (MAPAQ)
- Règlement sur les aliments – spécifiquement le chapitre 2 et le chapitre 6 pour les locaux et équipements (MAPAQ)
- Capsule MAPAQ – ABC du démarrage en transformation alimentaire – aménagement d'un local
- Guide permis de restauration et vente au détail et le guide permis de vente en gros de produits carnés
- Aide-mémoire pour les exploitants d'établissements de restauration et de vente au détail

Méthode d'inspection 5 M

L'approche d'inspection du MAPAQ s'articule autour de **5 éléments**, appelés les 5 M :

- **Matière** : température des aliments, origine, étiquetage, etc.
- **Méthode de travail** : cuisson adéquate, décongélation, nettoyage, registre production, etc.
- **Main-d'œuvre** : lavage des mains, tenue vestimentaire, états de santé, etc.
- **Matériel** : propriété, état, utilisation, fonctionnement, etc.
- **Milieu** : présence d'animaux/insectes, contamination de sources environnementale (moisissures), approvisionnement en eau, etc.

Offre de service des conseillers en transformation alimentaire

- **Accompagnement:** Aiguillage des entreprises sur différentes stratégies liées aux fonctions de l'entreprise. Accompagnement aux différents stades de développement.
- **Informer:** Communication d'information et diffusion de documentation, d'offre de formations et de conférences.
- **Guider:** Orientation vers des spécialistes, des consultants et des organismes de financement spécialisés.
- **Diriger vers de l'aide financière:** Présentation des programmes d'aide financière du MAPAQ et accompagnement pour le dépôt des demandes. Orientation vers de l'aide financière extérieure gouvernementale ou privée.

Programmes en transformation alimentaire

Proximité

Objectif : Supporter des initiatives de mise en marché de proximité répondant aux besoins des consommateurs.

Volet 2: Mise en œuvre d'un plan de commercialisation.

Clientèle :

Producteur agricole et transformateur artisan en démarrage ou existant, ayant un chiffre d'affaires de – 1M \$.

Aide : Maximum de 25 000 \$ / projet. Taux d'aide de 50 %.

Dépenses admissibles :

Honoraires professionnels, frais de développement, de conception, d'adaptation de matériel et outils web.

Programmes en transformation alimentaire



Initiative ministérielle action-prévention agroalimentaire (IMAPA)

Objectif : Vise à renforcer le contrôle et la gestion des risques sanitaires et alimentaires par le soutien à l'adoption de bonnes pratiques par les entreprises agroalimentaires dans l'un des thèmes ciblés.

Clientèle :

Producteur et transformateur ayant – 250 000 \$ de revenus. Minimum 12 mois de ventes aux états financiers.

Aide : Aide maximale entre 20 000 \$ et 30 000 \$/ projet et 50 000 \$/entreprise. Taux d'aide entre 60 % et 75 %.

Dépenses admissibles :

Honoraires professionnels, équipements et améliorations locatives.

Programmes en transformation alimentaire



Robotisation et systèmes qualité

Objectif : Augmenter la productivité de la main-d'œuvre et la compétitivité des entreprises.

Clientèle :

- Minimum de 12 mois de ventes en transformation alimentaire;
- Minimum de 300 000\$ de ventes en transformation alimentaire;
- Ventes en gros ou en ligne;
- 100 000 \$ de capitaux propres;
- Démontrer que le projet d'investissement va augmenter la productivité et la compétitivité de l'entreprise.

Programmes en transformation alimentaire

Aide :

Volet 1 (en continu): Diagnostic et planification d'une démarche, plans et devis. Honoraires professionnels.

Maximum 50 % jusqu'à 75 000 \$/établissement. Dépense minimum de 10 000 \$.

Volet 2.1 (appel de projets) : Acquisition d'équipements, améliorations locatives, ERP.

Maximum 50 % jusqu'à 150 000 \$/établissement. Dépense minimum de 50 000 \$.

Volet 2.2 (appel de projets) : Implantation d'un système qualité et/ou une certification biologique. Honoraires professionnels, améliorations locatives, équipements, audit.

Maximum 50 % jusqu'à 150 000 \$/ établissement. Dépense minimum de 15 000 \$.

Programmes en transformation alimentaire

Compétitivité et environnement – transformation laitière et des viandes

Objectif : Accroître la contribution de ces secteurs en assurant leur pérennité et leur compétitivité et accélérer l'implantation de solutions environnementales.

Clientèle :

- Entreprise détenant un permis d'abattoir de proximité, provincial ou fédéral;
- Entreprise détenant un permis de vente en gros de produits carnés (C1) et qui transforme majoritairement de la viande provenant d'un abattoir sous inspection permanente provinciale;
- Permis d'exploitation d'une usine laitière;

Programmes en transformation alimentaire

Clientèle (suite):

- Entreprise spécialisée dans le transport d'animaux (+ de 1000 animaux/sem.) (volet 1 et 3);
- Un promoteur (volet 1 et 3)
- Regroupement d'entreprises (détenteur de permis ci-dessus, producteurs agricoles, promoteurs) (volet 3)
- Associations liées aux secteurs de la transformation laitière ou des viandes (volet 3);
- OBNL lié aux secteurs de la transformation laitière ou des viandes (volet 3).

Programmes en transformation alimentaire

Aide :

Volet 1 : Expertise externe et acquisition de compétences

Projet: Diagnostic fonction de l'entreprise / sur les exigences environnementales ou réglementaires. Élaboration d'une stratégie de recrutement ou rétention de la main-d'œuvre, évaluation de l'efficacité environnementale, ou énergétique, plans et devis, étude environnementale, planification pour transfert à la relève. Et formation pour développer les compétences des employés et actionnaires.

Dépenses: Honoraires professionnels, frais externes de formation, acquisition et développement de logiciels spécialisés, frais de déplacement et de séjour du demandeur.

Aide: 60 % jusqu'à 100 000 \$.

Programmes en transformation alimentaire

Aide :

Volet 2 : Amélioration de la compétitivité et de l'empreinte environnementale

Projet: Automatisation/robotisation des procédés, ajout ligne de production ou diversification, réduction ou revalorisation des matières résiduelles, réponse aux exigences environnementales ou réglementaires, optimisation de la gestion de l'eau dans les aires de transformation, augmentation de l'efficacité énergétique des procédés, amélioration de la qualité/salubrité des aliments, implantation ou modernisation d'un système de traçabilité des animaux ou des aliments.

Dépenses: honoraires professionnels, plans et devis, frais de location d'équipements et locaux, coûts des matériaux, achat d'équipements neufs ou usagés, modifications/agrandissements de locaux, acquisition de logiciels spécialisés et équipements.

Aide: 50 % jusqu'à 300 000 \$

Programmes en transformation alimentaire

Aide :

Volet 3 : Projets structurants

Projet: Construction d'un nouvel établissement ou remise en état d'un établissement (qui n'est plus en exploitation depuis 6 mois) en lien avec les 3 catégories de détenteur de permis, développement d'outils collectifs pour le secteur, développement des compétences des employés et actionnaires, initiatives collectives pour le développement économique du secteur/région ou en matière de DD, valorisation collective des matières résiduelles, mesures de biosécurité pour le transport d'animaux.

Dépenses: honoraires professionnels, plans et devis, coûts des matériaux, achat d'équipements neufs ou usagés, construction/modifications/agrandissements de locaux, acquisition de logiciels spécialisés et équipements, frais externes de formation, frais associés à la certification de qualité, frais de déplacement et séjour du demandeur.

Aide: 50 % jusqu'à 300 000 \$

Programmes en transformation alimentaire

Soutien aux exportations bioalimentaires

Objectif : Aider les entreprises à mieux se préparer à l'exportation de renforcer leur capacité à exporter ou de diversifier leurs marchés hors Québec.

Clientèle :

Entreprise bioalimentaire à but lucratif, commercialisant des aliments produits ou transformés au Québec depuis minimum deux ans;

Aide : 100 000\$ /entreprise, mais certaines dépenses ont également des maximums. Taux d'aide de 50 %.

Dépenses admissibles :

Honoraires professionnels, embauche en développement de marché, frais de déplacements et séjours, frais d'enregistrement marque de commerce, publicité, frais de location d'un bureau à l'étranger, etc.

Coordonnées

Permis: 1-800-463-6210 smsaia@mapaq.gouv.qc.ca

Mise en marché circuit-court et agrotourisme: Jenny Lessard
(418) 386-8116 # 1519 / jenny.lessard@mapaq.gouv.qc.ca

Conseillère en transformation alimentaire: Chantal Pitre
(418) 837-7105 #2967 / chantal.pitre@mapaq.gouv.qc.ca

Conseiller en production animale: Germain Blouin
(418) 643-0033 #1731 / germain.blouin@mapaq.gouv.qc.ca