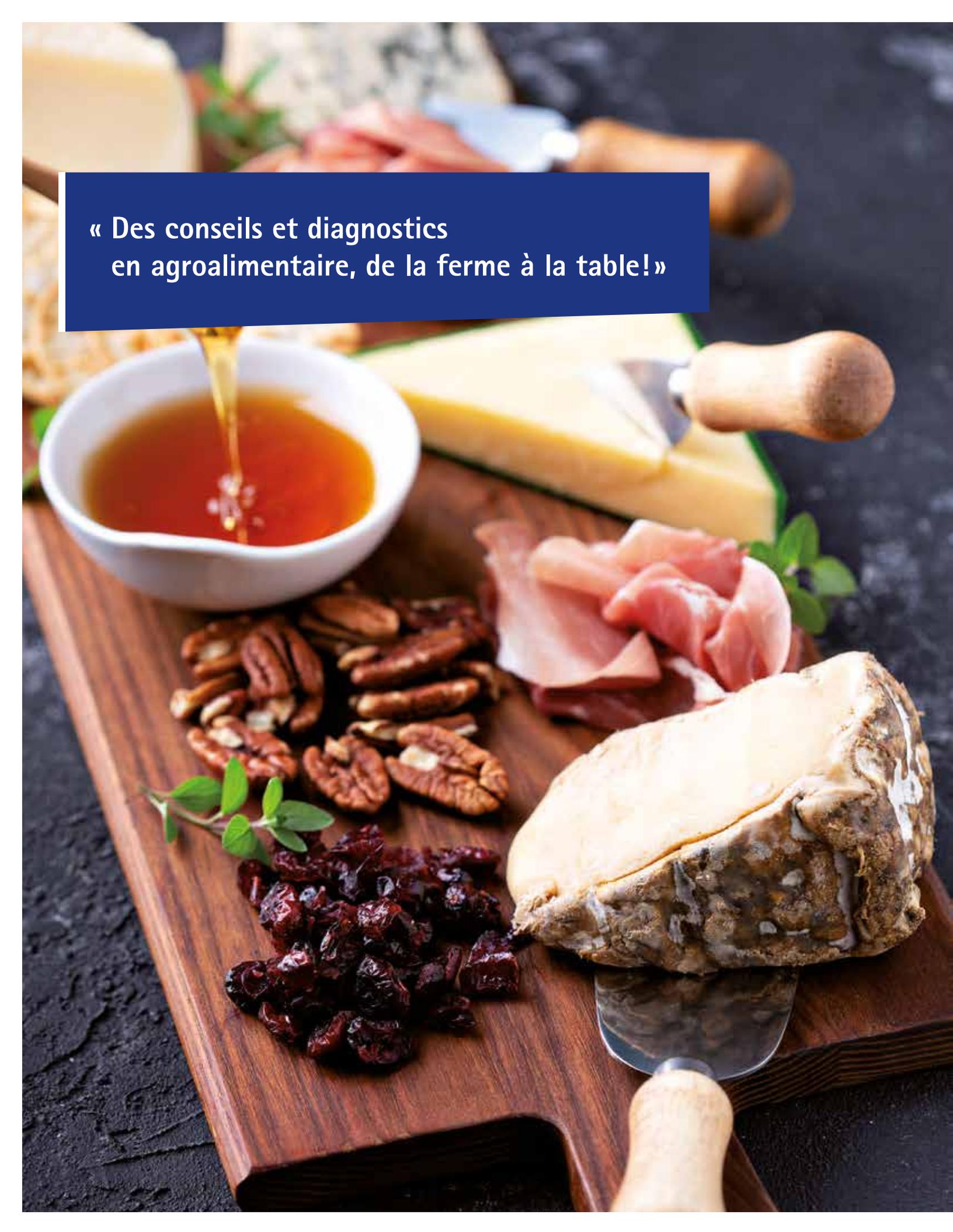




EnvironeX



**SERVICES DE
CONSULTATION
AGROALIMENTAIRE**

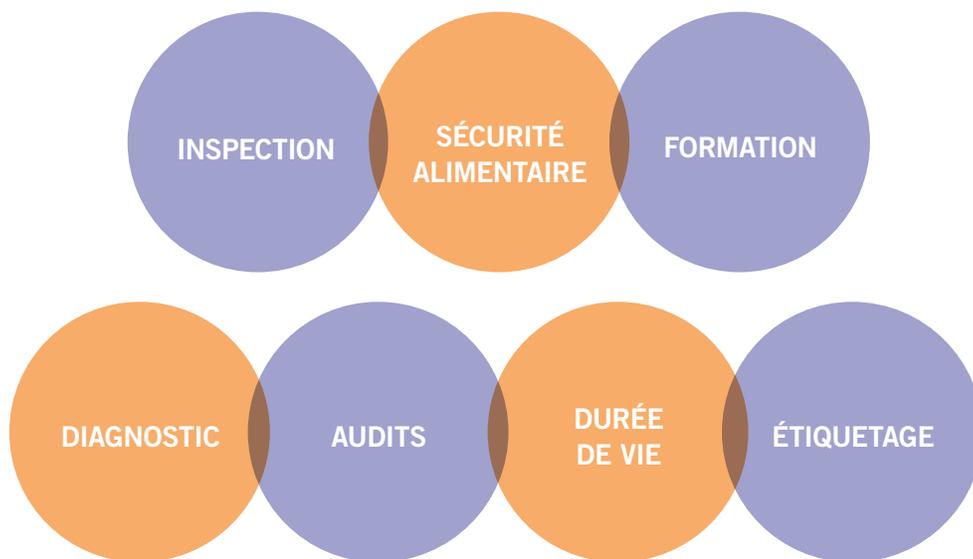
A wooden cheese board is the central focus, set against a dark, textured background. The board is laden with a variety of cheeses: a wedge of yellow cheese with a green rind, a large wedge of cheese with a thick, brown, moldy rind, and a small wedge of blue cheese. Accompanying the cheeses are several pecans, a pile of dried dark fruit, and a small portion of pink cured meat. A small white bowl filled with honey is positioned on the left, with a stream of honey being poured into it. A cheese knife with a wooden handle is visible on the right side of the board. The overall composition is rich and appetizing.

« Des conseils et diagnostics
en agroalimentaire, de la ferme à la table! »

Les laboratoires Eurofins Environex disposent d'une solide expertise et mettent à la disposition de leurs clients, commerciaux et industriels, la gamme d'analyses chimiques et microbiologiques la plus diversifiée qui soit en matière agroalimentaire, environnementale et de produits pharmaceutiques et de santé naturels.

L'équipe multidisciplinaire composée de professionnels en sciences et technologie des aliments, en diététique, en nutrition, en microbiologie, en chimie, en gestion de la qualité, en formation, en inspection et en audit allie leurs expertises et leurs efforts pour répondre à vos besoins.

Eurofins Environex possède une division de consultation en agroalimentaire qui dessert une clientèle provenant de différents secteurs d'activités, de la ferme à la table, en passant par les producteurs, les entreprises de transformation, d'abattage, les distributeurs, les fabricants de matériaux d'emballage jusqu'aux chaînes de restaurants, comptoirs de restauration rapide et supermarchés.



Chez Eurofins Environex, le partenariat que nous proposons à nos clients s'inspire de la confiance et du respect de chacun. Au-delà de toute entente se situent un sens de l'éthique professionnelle et un engagement de confidentialité absolu.

Notre groupe de consultation a acquis une vaste expérience dans les différents domaines tant au niveau de l'inspection, du développement de systèmes de la sécurité alimentaire tels que HACCP, GFSI (BRC, SQF, FSSC 22000), PCSG (Programme de certification sans gluten), RSAC (Règlement sur la salubrité des aliments au Canada) ainsi que dans la formation, les diagnostics qualité, les audits, l'étiquetage des produits, la durée de vie des produits, etc.



SERVICES OFFERTS AUX RESTAURANTS ET AUX CHAÎNES D'ALIMENTATION

Nos consultants peuvent vous aider et vous conseiller afin de mieux répondre aux multiples besoins dans la restauration et les épicerie. Ils peuvent effectuer des inspections en hygiène et salubrité et vous donner les résultats sur place, ce qui permet de corriger rapidement toute situation à risque pour protéger votre réputation. Étant des spécialistes dans le domaine agroalimentaire, ils peuvent vous aider à calculer les valeurs nutritives et à identifier les allergènes de vos menus, vous guider dans la résolution des problèmes qualité, gérer les plaintes que vous pouvez recevoir de vos clients/consommateurs et vous donner les formations dont vous avez besoin.



Services d'inspection pour protéger votre réputation

Nos laboratoires agroalimentaires réalisent depuis plus de vingt ans des inspections en hygiène et salubrité. Ces inspections s'adressent à tous ceux qui manipulent des aliments, tels que les restaurateurs, les épicerie, les traiteurs, les cantines, les services alimentaires, etc.

Ces inspections permettent de vérifier le respect des exigences du MAPAQ et/ou des normes internes de la bannière. Pour les chaînes, elles assurent l'uniformité de l'application des règles en hygiène et salubrité.

Le programme comprend un rapport écrit complet avec évaluation du danger ainsi que :

- > Formation éclair lors des visites d'inspection ;
- > Validation des méthodes de nettoyage par l'échantillonnage de surface ;
- > Prélèvements d'aliments pour analyses microbiologiques et chimiques ;
- > Analyse statistique des résultats et évaluation des tendances ;
- > Recommandations/plan d'action.

Sachez que les analyses microbiologiques et chimiques des aliments et des échantillons de surface prélevés lors des inspections sont faites dans nos laboratoires accrédités. De plus, notre système informatisé d'inspection permet le recoupement des résultats par secteur, par sujet, par responsable, et ce, en temps réel.





Identification des allergènes

Nous pouvons faire l'identification des allergènes d'un menu permettant aux clients souffrant d'allergies de faire des choix éclairés. Elle permet de cibler les allergènes reconnus par Santé Canada soit les produits laitiers, œufs, arachides, noix, blé, sésame, poissons, crustacés et mollusques, soya, moutarde, sulfites et les sources de gluten.



Valeurs nutritives

Nous sommes en mesure d'établir les valeurs nutritives de votre menu afin de permettre aux clients de cibler les plats qui répondent à leurs besoins nutritionnels. L'information est présentée sous forme de tableaux, incluant les portions, les quantités en gramme par nutriment ciblé et/ou les pourcentages d'apport quotidien recommandé.

« Notre équipe multidisciplinaire de professionnels spécialisés allie leurs expertises et leurs efforts pour répondre à vos besoins. »



Amélioration et expertise

Nos diplômés en sciences et technologie des aliments sont en mesure de vous conseiller et de vous guider selon vos besoins spécifiques. Par exemple, nos experts peuvent vous accompagner dans l'amélioration de la durée de vie de vos produits, valider les méthodes de nettoyage de vos fruits et légumes ou vous guider dans l'élaboration et l'implantation d'un menu sans allergène ou sans gluten.



Gestion des plaintes pour les toxi-infections alimentaires

Nos consultants peuvent évaluer et analyser les plaintes reçues de vos clients en situation de toxi-infection d'origine alimentaire. Nos experts pourront rédiger un rapport d'investigation, discuter avec le client et émettre des recommandations.



Programme de formation

Eurofins Environex met à la disposition de ses clients, une équipe de formateurs dynamiques, expérimentés et reconnus par le MAPAQ pour les formations en hygiène et salubrité alimentaire, pour les manipulateurs et les gestionnaires d'établissements. Les formations sont adaptées aux besoins de l'entreprise. De plus, Eurofins Environex est un organisme formateur agréé par la Commission des partenaires du marché du travail aux fins de l'application sur la Loi favorisant le développement et la reconnaissance des compétences de la main d'œuvre.



SERVICES OFFERTS AUX ENTREPRISES

Les diplômés en sciences et technologie des aliments d'Eurofins Environex sont en mesure de vous conseiller sur vos procédés de fabrication, les réglementations, les causes possibles de contamination de vos produits ou de l'environnement, l'amélioration de la durée de vie de vos produits, l'identification de matières étrangères ou tout autre sujet relié à l'industrie agroalimentaire.

Ils possèdent une profonde connaissance du milieu de l'alimentation, de la ferme, à la transformation, à la distribution. De plus, nos experts ont su développer une expérience étendue des divers procédés technologiques de fabrication, de conditionnement et de leurs conditions d'implantation.



Implantation de systèmes qualité et sécurité alimentaire

Notre groupe de consultants a acquis une expertise et une maîtrise pointue dans le développement et l'implantation de systèmes de sécurité alimentaire tel que HACCP, GFSI (BRC, SQF, FSSC 22000) et le RSAC (règlement sur la salubrité des aliments au Canada). Nos experts vous aideront à rédiger vos procédures, développer de nouveaux programmes et adapter vos systèmes existants afin de vous assurer de la conformité et du respect des normes de l'industrie et de la réglementation.



Audit et diagnostic

Eurofins Environex a développé un service unique pour vous accompagner dans l'implantation de votre programme d'audit, qu'il s'agisse d'un audit fournisseur, d'un audit interne ou d'un pré-audit de certification.

Les audits fournisseurs vous permettent d'assurer la conformité et le respect des exigences afin d'obtenir des ingrédients et/ou des produits répondant à vos critères et vos spécifications. Les audits internes, quant à eux, vous aident à mieux vous préparer aux audits de certification tels que HACCP, GFSI (BRC, SQF, FSSC 22000), PCSC (Programme de certification sans gluten), etc. et à améliorer vos systèmes qualité.

Notre équipe de professionnels vous offre de réaliser un diagnostic de votre système qualité permettant de vous évaluer par rapport à une norme ou un référentiel et de mettre en place un plan d'action.



Étiquetage des aliments

Nos consultants peuvent vous aider à valider et créer les étiquettes de vos produits alimentaires selon les réglementations canadiennes. Nous offrons une gamme de service variée et complète :

- > Analyse des valeurs nutritives en laboratoire par des méthodes accréditées ;
- > Calcul des valeurs nutritives par base de données ;
- > Conception des tableaux de la valeur nutritive ;
- > Vérification de la liste des ingrédients ;
- > Vérification et détermination de la portion ;
- > Calcul de la surface exposée disponible (SED) et proposition d'un modèle de tableau de la valeur nutritive ;
- > Vérification de la conformité des étiquettes/maquettes avant l'impression ;
- > Vérification et validation des allégations ;
- > Autres services conseil réglementaire.

Eurofins Environex peut aussi vous aider à vous conformer aux nouvelles exigences de la FDA par la création de vos tableaux de la valeur nutritive américains.





Programmes de formation

Les formations sur mesure offertes par nos experts permettent de cibler les besoins spécifiques des entreprises. Notre équipe de formateurs spécialisés et expérimentés utilise une approche dynamique et interactive.

Voici des exemples de formations offertes :

- > Bonnes pratiques de fabrication adaptées à l'entreprise ;
- > Développement du système HACCP pour les gestionnaires et l'équipe HACCP ;
- > Formation sur le contrôle des allergènes et/ou du gluten ;
- > Formation sur les référentiels GFSI (BRC, SQF, FSSC 22000) ;
- > Étiquetage des aliments au Canada ;
- > Règlement sur la salubrité des aliments au Canada ;
- > Fraude alimentaire.



Prévention de la fraude alimentaire

Eurofins Environex peut vous guider dans votre analyse de vulnérabilité et dans le développement de votre programme de surveillance face à la fraude alimentaire. Nous disposons d'une équipe d'experts et d'équipements spécialisés à la fine pointe de la technologie pour l'analyse de vos produits.



Durée de vie des aliments

Le service de consultation agroalimentaire d'Eurofins Environex peut vous aider à développer le protocole idéal pour l'évaluation et/ou l'amélioration de la durée de vie de vos produits. Nous vous conseillerons dans le choix des paramètres d'analyse, la fréquence et les conditions d'entreposage. Suite aux analyses, nous vous remettrons un rapport d'interprétation des résultats sous forme de tableaux explicatifs.



Programme de contrôle des allergènes et du gluten

Notre équipe de spécialistes expérimentés offrent les services suivants aux entreprises :

- > Évaluation des écarts entre les systèmes existants et les exigences de différents programmes de contrôle des allergènes et du gluten ;
- > Adaptation des systèmes qualité ;
- > Développement d'un programme de gestion des allergènes et du gluten ;
- > Formation du personnel ;
- > Préparation aux audits de certification ;
- > Analyses des allergènes et du gluten dans les produits et l'environnement.

Eurofins Environex a un groupe d'experts en consultation agroalimentaire formé et reconnu par BRCGS pour aider les industriels à mettre en place le « Programme de certification sans gluten ».



Service conseil

Nos consultants peuvent vous conseiller sur vos procédés de fabrication, les réglementations, ou tout autre sujet relié à l'industrie alimentaire. De plus, ils sont en mesure de vous offrir des services professionnels d'investigation (ex: identification de matières inconnues, pathogènes, allergènes, toxines, etc.), et d'amélioration des procédés.



EnvironeX

Votre partenaire de classe internationale pour vos analyses de laboratoire

**Québec
(Laboratoire)**

4495, boulevard Wilfrid-Hamel,
bureau 150
Québec (Québec) G1P 2J7
Téléphone : 418 977-1220

**Longueuil
(Laboratoire)**

2350, chemin du Lac
Longueuil (Québec) J4N 1G8
Téléphone : 514 332-6001

**Sherbrooke
(Laboratoire)**

3705, boulevard Industriel
Sherbrooke (Québec) J1L 1X8
Téléphone : 819 481-1469

**Saguenay
(Point de service)**

1102, rue de la Manic, suite 450
Saguenay (Québec) G7K 1A2
Téléphone : 418 615-0897

**Montréal
(Point de service)**

7020, ch. de la Côte-de-Liesse,
Saint-Laurent, Qc H4T 1E7
Téléphone : 1 514 697-3273

