



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

Recherche sur l'opinion publique auprès des entreprises du secteur alimentaire pour appuyer la conformité au *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*

Résumé

Préparé à l'intention de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Nom du fournisseur : Earncliffe Strategy Group Inc.

Numéro du contrat : 39903-200798/001/CY

Valeur du contrat : 112 951,22 \$

Date d'attribution : 7 janvier 2020

Date de livraison : 31 mars 2020

Numéro d'enregistrement : POR 059-19

Pour de plus amples renseignements sur ce rapport, veuillez communiquer avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments à l'adresse cfia.enquiries-demandederenseignements.acia@canada.ca

This report is also available in English.

Canada 

Recherche sur l'opinion publique auprès des entreprises du secteur alimentaire pour appuyer la conformité au *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*

Préparé à l'intention de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Nom du fournisseur : Earnscliffe Strategy Group Inc.

Mars 2020

Le présent rapport de recherche sur l'opinion publique présente les résultats des groupes de discussion et d'un sondage téléphonique mené par le Earnscliffe Strategy Group au nom de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. La recherche quantitative a été réalisée du 27 janvier au 12 février 2020 et la recherche qualitative du 18 au 20 février 2020.

This publication is also available in English under the title: Public Opinion Research with Food Businesses to Support Compliance with Food Safety Regulations

La présente publication peut être reproduite à des fins non commerciales seulement. Le consentement écrit de l'Agence canadienne d'inspection des aliments doit être obtenu. Pour de plus amples renseignements sur ce rapport, veuillez communiquer avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments à l'adresse cfia.inquiries-demandederenseignements.acia@canada.ca ou à l'adresse :

Agence canadienne d'inspection des aliments
1400, chemin Merivale
Ottawa (Ontario) K1A 0Y9

Numéro de catalogue : A104-201/20220F-PDF

Numéro international normalisé du livre (ISBN) : 978-0-660-34454-6

Publications connexes (numéro d'enregistrement) : POR 059-19

A104-201/2020E-PDF (rapport définitif en anglais)
978-0-660-34453-9

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par la ministre de la Santé, 2020

Résumé

En janvier 2017, l'ACIA a publié le projet de règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC) dans la Partie I de la Gazette du Canada aux fins de consultation. Le Règlement a été révisé en fonction des commentaires des intervenants et publié dans la Partie II de la Gazette du Canada en juin 2018. Il était assorti d'un calendrier d'entrée en vigueur progressive à compter de janvier 2019. Les entreprises du secteur des fruits et légumes frais avaient jusqu'au 15 janvier 2020 pour se conformer aux exigences du RSAC tandis que les entreprises du secteur des aliments manufacturés ont jusqu'au 15 juillet 2020. Les petites entreprises et les microentreprises du secteur des aliments manufacturés pourraient avoir de la difficulté à respecter leurs obligations réglementaires.

Dans le cadre de son engagement à fournir en temps opportun des renseignements et des conseils aux parties réglementées, l'Agence a élaboré une série d'outils et de services de promotion de la conformité pour aider l'industrie à respecter la réglementation sur la salubrité des aliments. On s'attend à ce que le nouveau règlement touche un grand nombre d'entreprises du secteur des aliments manufacturés qui avaient auparavant peu de contacts avec l'ACIA. Par conséquent, elles ne sont probablement pas au courant des outils et services que l'Agence met à la disposition de l'industrie pour l'aider à respecter ses obligations réglementaires. L'ACIA a donc mené des recherches pour mieux comprendre les points de vue des entreprises alimentaires sur la réglementation sur la salubrité des aliments afin d'éclairer la mise en œuvre efficace du RSAC et d'en assurer le respect.

Une recherche antérieure de l'ACIA a permis de cerner les sujets sur lesquels les entreprises alimentaires sont assez bien renseignées en matière de réglementation sur la salubrité des aliments et de relever les lacunes en matière de connaissance et de compréhension. Cette recherche visait à examiner certaines de ces lacunes – par exemple, la confiance des petites entreprises dans leur capacité de respecter la réglementation sur la salubrité des aliments par rapport aux plus grands membres de l'industrie (ces derniers étant généralement plus familiers avec les exigences). La connaissance du nom de la Loi, la *Loi la salubrité des aliments au Canada*, est en hausse, mais la recherche montre que les connaissances sont encore limitées. Les répondants en savent plus sur les exigences particulières en matière de salubrité des aliments prévues dans le RSAC que sur la Loi et le Règlement eux-mêmes. De nombreuses entreprises suivent déjà des pratiques de salubrité des aliments comparables aux exigences du RSAC au moyen de certifications de salubrité des aliments de tiers (c'est-à-dire, l'Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire [IMSA]). Toutefois, les petites entreprises étaient moins susceptibles de déclarer avoir un plan de contrôle préventif écrit.

Les recherches antérieures montrent que, même si la majorité des entreprises consultent le site Web de l'ACIA pour obtenir des conseils en matière de réglementation ou font appel à des organismes tiers, comme leurs associations industrielles, elles cherchent toujours des façons plus simples et plus rapides d'obtenir des réponses. Des études antérieures ont également mis en évidence des préoccupations quant à l'obtention de réponses à des questions précises que les entreprises pourraient avoir sur la salubrité des aliments.

L'objectif de ces recherches était d'obtenir un aperçu des points de vue de l'industrie alimentaire canadienne sur la salubrité des aliments et la réglementation sur la salubrité des aliments. Il fallait obtenir les commentaires de l'industrie alimentaire, en particulier sur les petites entreprises alimentaires, les aliments et les importateurs d'aliments, afin de déterminer si elle est au courant des produits et services qui lui sont offerts et si elle les utilise pour mieux comprendre les exigences et s'y conformer. L'étude avait également pour but de déterminer si les produits et services de l'ACIA sont efficaces, clairs et répondent aux besoins de l'industrie. Cette recherche servira à éclairer la mise en œuvre efficace, les communications et la conformité avec le RSAC en venant appuyer

l’amélioration des produits et services actuels ainsi que l’élaboration et la promotion de nouveaux produits, services, conseils et outils de communication à l’intention des parties réglementées.

Ce projet comprenait des méthodes tant quantitatives que qualitatives. La valeur du contrat pour ce projet était de 112 951,22 \$, TVH incluse.

Les objectifs précis de la recherche ont été élaborés afin de comprendre le niveau de connaissance, les motivations, les perceptions et les attitudes de l’industrie à l’égard de ce qui suit :

- les divers rôles et responsabilités au sein du système de salubrité des aliments, notamment de mesurer la connaissance qu’ont les intervenants de l’industrie de leurs propres responsabilités dans le système;
- les ressources nécessaires et les obstacles qui empêchent de se conformer aux exigences réglementaires, pour déceler les causes profondes de la non-conformité et soutenir l’élaboration et la mise en œuvre d’activités de promotion de la conformité, de communications et de soutien;
- les services et attentes actuels concernant les services et programmes futurs;
- la collecte de commentaires sur des messages précis, ainsi que sur des outils de promotion de la conformité et des produits de communication.

Pour atteindre ces objectifs, Earnscliffe a mené un projet de recherche à deux volets : une recherche quantitative et une recherche qualitative.

Le premier volet, la recherche quantitative, consistait en un sondage téléphonique réalisé auprès de 400 personnes qui possèdent une entreprise alimentaire ou qui y occupent un poste de gestionnaire de la salubrité des aliments ou du contrôle de la qualité. Le sondage, d’une durée moyenne de 17 minutes, a été mené du 27 janvier au 12 février 2020 en français et en anglais.

Le sous-traitant retenu pour la recherche quantitative était la firme Léger. Le sondage a été réalisé par téléphone à partir du centre d’appel centralisé de Léger, à l’aide de son système d’interview téléphonique assistée par ordinateur (ITAO) à la fine pointe de la technologie. Léger s’est appuyé sur l’échantillon fourni par InfoCanada, à partir d’une liste sélectionnée de codes SCIAN fournie par l’ACIA. Les quotas suivants ont été établis pour la taille de l’entreprise :

Microentreprises et petites entreprises	300
Moyennes et grandes entreprises	100
TOTAL	400

Le deuxième volet, la recherche qualitative, consistait en une série de six groupes de discussion composés de propriétaires d’entreprises alimentaires ou de personnes qui occupent un poste de gestionnaire de la salubrité des aliments ou un poste lié au contrôle de la qualité dans leur entreprise. Pour chaque groupe, six personnes ont été recrutées comme participants. Au total, 29 personnes ont participé aux discussions en groupe. Deux séances ont été organisées dans chacune des villes suivantes : Vancouver (18 février 2020), Mississauga (19 février 2020) et Montréal (20 février 2020). Les séances des groupes de Montréal se sont déroulées en français, tandis que celles des groupes des deux autres endroits se sont déroulées en anglais. Veuillez consulter l’annexe du présent rapport pour connaître tous les critères de présélection et de qualification pertinents.

Dans chaque ville, le premier groupe a commencé à 17 h 30 et le second à 19 h. Les séances duraient environ 1 heure et demie. Les participants aux groupes de discussion ont reçu des honoraires de 250 \$ pour leur

participation. L’annexe B donne plus de détails sur la façon dont les groupes de discussion ont été recrutés, tandis que l’annexe C fournit le guide de discussion utilisé pour les groupes de discussion et l’annexe D fournit le sélectionneur utilisé pour recruter les groupes de discussion.

Il est important de noter que la recherche qualitative est une forme de recherche scientifique, sociale et stratégique qui permet de sonder l’opinion publique. La recherche au moyen de groupes de discussion n’a pas pour but d’aider un groupe à atteindre un consensus ou à prendre une décision, mais vise plutôt à recueillir un éventail d’idées, de réactions, d’expériences et de points de vue auprès d’un échantillon de participants choisis s’exprimant sur un sujet donné. En raison de leur faible nombre, les participants ne peuvent être considérés comme étant statistiquement représentatifs de l’ensemble de la population dont ils sont un échantillon. Par conséquent, les résultats tirés des groupes de discussion ne peuvent être généralisés.

Les principaux résultats de ces recherches sont présentés ci-dessous.

Résultats de la recherche quantitative

- La moitié des entreprises interrogées (53 %) connaissent très bien l’ACIA, tandis qu’un autre tiers (32 %) connaissent assez bien l’ACIA. En ce qui concerne les entreprises qui n’œuvrent pas exclusivement dans le commerce de détail, la proportion d’entre elles qui connaissent très bien l’ACIA a peut-être légèrement augmenté par rapport aux résultats en baisse de mars 2019 (51 %), mais elle reste légèrement inférieure aux résultats de novembre 2018 (58 %).
- Les deux tiers des entreprises interrogées (66 %) connaissent le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* (RSAC). La connaissance du RSAC a augmenté d’une vague à l’autre depuis janvier 2017, alors que seulement 39 % des entreprises en avaient entendu parler. Parmi les entreprises qui n’œuvrent pas exclusivement dans le commerce de détail, le secteur précédemment « agréé », la connaissance s’est également améliorée. En novembre 2018, 52 % des entreprises interrogées avaient entendu parler du RSAC, par rapport à 77 % de cette vague.
 - Parmi les entreprises qui connaissent le RSAC, 78 % estiment que le Règlement s’applique à elles.
 - Plus de la moitié des entreprises semblent connaître les exigences du RSAC relatives à un plan de contrôle préventif et à une licence de l’ACIA (61 %).
 - Près des trois quarts des entreprises (72 %) affirment connaître l’exigence de disposer de processus de traçabilité des produits.
- Quant à leur opinion sur les plus grands défis que pose le RSAC, les entreprises sont divisées. Environ un quart disent qu’il s’agit de la traçabilité (28 %) ou des plans de contrôle préventif écrits (25 %), ou affirment les exigences énoncées ne sont pas particulièrement difficiles (28 %). Une entreprise sur cinq (19 %) dit qu’il s’agit de la licence.
- Dans l’ensemble, les entreprises interrogées disent comprendre la réglementation sur la salubrité des aliments qui s’applique à elles. Plus des trois quarts (79 %) disent les comprendre très clairement. Elles sont également convaincues (81 %) qu’elles réussiraient une inspection de l’ACIA.
- En ce qui a trait aux mesures de salubrité des aliments existantes, deux tiers ou plus des entreprises disposent d’un programme de formation interne (80 %), de procédures normalisées de salubrité des aliments documentées (78 %) et d’un programme de traçabilité (72 %) et envoient régulièrement du personnel suivre une formation sur la salubrité des aliments (66 %). Plus de la moitié (59 %) ont mis en place des contrôles

préventifs décrits dans un plan écrit. Quarante-sept pour cent ont des contrôles en place, mais ils ne sont pas documentés par écrit. Plus du tiers (38 %) utilisent un système de certification des aliments ou de contrôle de la qualité, tandis qu’un sur cinq (22 %) utilise une technologie comme la chaîne de blocs.

- Les transformateurs et fabricants (79 %) ainsi que les grossistes et distributeurs (81 %) sont plus susceptibles d’avoir établi des programmes de traçabilité. Les transformateurs et fabricants sont également plus susceptibles d’avoir mis en place des programmes de contrôle préventif écrits (71 %). Les détaillants envoient plus souvent leur personnel suivre une formation (71 %) par rapport aux autres types d’entreprises.
- Dans l’ensemble, l’attitude envers l’ACIA est généralement positive. Les inspections de l’ACIA sont jugées justes (58 % des répondants sont tout à fait d’accord) et logiques (50 %). Plus de la moitié des répondants conviennent qu’elles sont menées de manière uniforme (45 % sont tout à fait d’accord et 21 % plutôt d’accord). Plus de la moitié des répondants conviennent qu’elles sont menées de manière uniforme (45 % sont tout à fait d’accord et 21 % plutôt d’accord). Près de trois quarts des répondants conviennent que les lignes directrices sont faciles à comprendre (44 % sont tout à fait d’accord et 27 % plutôt d’accord).
- Les façons les plus courantes pour les entreprises d’entrer en contact avec l’ACIA sont de chercher des renseignements sur son site Web (43 %) ou à la suite d’inspections (41 %). Environ un quart d’entre elles ont communiqué directement avec l’ACIA pour obtenir des renseignements ou des conseils techniques ou ont procédé au rappel d’un produit (26 % chacun). Une sur cinq a demandé une licence, une autorisation, un agrément ou un certificat (22 %) ou a communiqué avec l’ACIA pour obtenir des renseignements généraux sur ces sujets (21 %).
 - Les transformateurs et les fabricants semblent avoir les interactions les plus fréquentes avec l’ACIA, surtout par rapport aux détaillants. Par exemple, près de la moitié (47 %) des transformateurs et des fabricants ont communiqué avec l’ACIA pour obtenir des conseils comparativement à seulement 11 % des détaillants. Un plus grand nombre de transformateurs et de fabricants ont signalé avoir fait l’objet d’une inspection au cours des 12 derniers mois (48 %) par rapport aux détaillants (36 %).
 - Ceux qui ont communiqué avec l’ACIA sont plus susceptibles de le faire par l’entremise du site Web (51 %), puis par téléphone (39 %) et par courriel (37 %).
- La connaissance et l’utilisation de Mon ACIA varient d’une industrie à l’autre. Un tiers (30 %) des transformateurs et des fabricants disent avoir utilisé Mon ACIA alors que 11 % en ont entendu parler, mais ne l’ont pas utilisé. En revanche, seulement 1 % des détaillants l’ont utilisé, alors que 10 % le connaissent, mais ne l’ont pas utilisé.
 - Ceux qui ont utilisé le portail Mon ACIA sont généralement satisfaits – 40 % sont très satisfaits et 47 % sont plutôt satisfaits.
- Les deux tiers conviennent que l’ACIA tient compte des besoins des entreprises lorsqu’elle élabore de nouveaux produits d’information réglementaire (40 % sont tout à fait d’accord).
- Plus de la moitié des répondants sont d’accord (38 % sont tout à fait d’accord) qu’au cours des 12 derniers mois, ils ont passé moins de temps à chercher des renseignements sur la salubrité des aliments.
- La plus grande difficulté liée à la recherche de renseignements sur la salubrité des aliments est le manque de clarté et de convivialité du site Web de l’ACIA, mais seulement 10 % des répondants soulèvent cette préoccupation, alors qu’un quart affirment qu’ils n’ont pas de difficulté.

Résultats de la recherche qualitative

Earnscliffe a organisé deux groupes de discussion à Vancouver, à Mississauga et à Montréal avec des personnes qui sont les principaux responsables de la salubrité des produits alimentaires que leur entreprise vend ou produit. Tous les participants travaillaient au sein d’une petite entreprise (99 employés ou moins) ou en étaient propriétaires.

- Les impressions générales de l’ACIA étaient généralement favorables. Ceux qui ont eu des contacts avec les représentants de l’ACIA les ont décrits comme étant professionnels et réceptifs (autant qu’ils peuvent l’être). Toutefois, pour ce qui est de l’utilité des représentants de l’ACIA, il y avait certaines divergences d’opinions. Selon les participants, certains inspecteurs sont plus compréhensifs et collaboratifs que d’autres.
- Les personnes ayant des connaissances détaillées sur le RSAC étaient plutôt rares. Lorsqu’on leur a fourni une description du Règlement et demandé leurs impressions générales, les participants comprenaient et approuvaient l’esprit du Règlement, soit d’assurer la sécurité du système alimentaire canadien, mais ils ont soulevé quelques préoccupations, à savoir :
 - Le fardeau (à la fois en coût et en temps) que la réglementation peut imposer aux petites entreprises qui disposent de moins de ressources pour mettre en œuvre de nouvelles mesures de traçabilité, par exemple.
 - La réglementation peut être redondante pour les grandes entreprises.
 - Il s’est avéré difficile par le passé de trouver des renseignements sur l’octroi de licences (déterminer s’il faut une licence et la façon d’en obtenir rapidement).
- En ce qui a trait aux écarts à la conformité et aux sanctions, même si les connaissances particulières étaient limitées, la plupart des répondants avaient le sentiment que l’ACIA s’appuyait sur un certain nombre de mécanismes d’application de la loi, des avertissements aux fermetures, en passant par les sanctions et les amendes.
 - Pour la plupart, la gravité de l’infraction devrait dicter le mécanisme d’application de la loi. La majorité des répondants ont convenu que les entreprises et les circonstances particulières devaient être traitées au cas par cas et de manière raisonnable.
 - L’écrasante majorité n’avait pas d’objection à la publication du nom des entreprises reconnues coupables d’une infraction très grave mettant en danger la santé et la sécurité des Canadiens. Cependant, la plupart ne croyaient pas qu’il serait juste de publier le nom des entreprises qui n’étaient pas conformes sur un aspect moins grave (ne pas avoir d’affiche accrochée au mur, ne pas utiliser les bonnes tailles de bocaux, etc.).
- Même si la recherche portait précisément sur les perceptions du site Web de l’ACIA, il est intéressant de noter que les participants ont souvent soulevé spontanément le sujet dès le début des consultations de groupes lorsqu’ils ont décrit leurs interactions avec l’ACIA. Ils percevaient le site Web de façon défavorable parce qu’ils ont eu de la difficulté à accéder aux renseignements recherchés.
 - De nombreux participants se sont appuyés sur des recherches Google ou des signets pour trouver les renseignements recherchés sur le site Web de l’ACIA, plutôt que de naviguer à partir de la page d’accueil.
 - Lorsqu’on leur a demandé d’examiner la page d’accueil, les participants avaient tendance à convenir que la plupart des renseignements qu’ils rechercheraient (c.-à-d. des renseignements sur les importations et les exportations, l’étiquetage, les rappels, etc.) semblaient être inclus, mais à cause de la façon dont ils étaient organisés, ce qu’ils recherchaient n’était pas immédiatement apparent.
 - Les suggestions pour améliorer le site Web comprenaient la séparation des renseignements à l’intention des consommateurs et de l’industrie, la catégorisation des renseignements par type d’industrie ou par type

de produit alimentaire sur la page de l’industrie, des séances de clavardage en direct ou une ligne téléphonique de soutien spécialisée, ainsi que l’apport d’améliorations importantes à la fonction de recherche.

- Les discussions en groupe ont porté sur les réactions à l’ébauche de divers concepts publicitaires. On a montré aux participants trois concepts conçus pour être diffusés par les médias sociaux – « Nous sommes prêts » (un concept) et « Nouvelles règles pour les entreprises alimentaires » (deux concepts).
- Les réactions au concept « Nous sommes prêts » ont été surtout négatives. La plupart des participants étaient généralement perplexes par rapport au message principal et au but de la publicité. La plupart ont interprété le message principal comme voulant dire « Nous sommes prêts pour une inspection ». Cependant, l’image ne laissait pas entendre que les personnes qui y étaient présentes étaient prêtes, et les participants n’avaient pas l’impression que le message leur était adressé.
- Les réactions au concept « Nouvelles règles pour les entreprises alimentaires » étaient généralement beaucoup plus favorables. Les participants estimaient que le message principal était très clair dans les deux publicités : que de nouvelles règles étaient en place et que les entreprises alimentaires devraient en apprendre davantage pour savoir si elles respectaient les exigences.
 - Les réactions au ton de la première publicité montrant la veste d’un inspecteur tendaient à être polarisées. Certains ont apprécié la gravité qui était sous-entendue, tandis que d’autres l’ont trouvée menaçante et en contradiction avec leur expérience avec les inspecteurs.
 - La seconde publicité a été décrite comme étant plus accueillante, plus chaleureuse et plus amicale.

Entreprise de recherche

Earnscliffe Strategy Group Inc. (Earnscliffe)
Numéro du contrat : 39903-200798/001/CY
Date d’attribution du contrat : Le 7 janvier 2020

En ma qualité de représentant de l’entreprise Earnscliffe Strategy Group Inc., je certifie par la présente que les produits livrables définitifs sont en tout point conformes aux exigences du gouvernement du Canada en matière de neutralité politique, telles que définies dans la Politique de communication du gouvernement du Canada et dans la Procédure de planification et d’attribution de marchés de services de recherche sur l’opinion publique. Plus précisément, les produits livrables ne comprennent pas de renseignements sur les intentions de vote électoral, les préférences en matière de parti politique, les positions des partis ou l’évaluation de la performance d’un parti politique ou de ses dirigeants.

Signé : 

Date : Le 31 mars 2020

Doug Anderson
Partenaire, Earnscliffe

Annexe A : Rapport sur la méthodologie utilisée pour le sondage

Méthodologie utilisée pour le sondage

L’approche globale du Earnscliffe Strategy Group pour cette étude consistait à réaliser un sondage téléphonique auprès de 400 personnes qui possèdent une entreprise alimentaire ou qui y occupent un poste de gestionnaire de la salubrité des aliments ou du contrôle de la qualité. Une analyse détaillée de l’approche utilisée pour mener à bien cette recherche est présentée ci-dessous.

Conception du questionnaire

Le questionnaire de cette étude a été conçu par l’ACIA en collaboration avec Earnscliffe et a été fourni à Léger aux fins de distribution. Le sondage a été offert aux répondants en français et en anglais et a été complété en fonction de leurs préférences.

Conception et sélection des échantillons

Le plan d’échantillonnage de l’étude a été conçu par Earnscliffe en collaboration avec l’ACIA. Léger a utilisé l’échantillon fourni par InfoCanada, qui a été utilisé par le passé pour des projets de l’ACIA.

Les données définitives ont été pondérées en fonction de la proportion d’entreprises associées à chaque code du SCIAN et chaque province, selon les renseignements d’InfoCanada.

Collecte des données

Le sondage a été mené en français et en anglais, selon la préférence du répondant, du 27 janvier au 12 février 2020. L’enquête a été réalisée par l’équipe de collecte de données téléphoniques de Léger, dont le siège social est établi à Montréal (Québec).

Cibles/Pondération

Des quotas ont été établis pour s’assurer que l’échantillon comprenait la proportion souhaitée de microentreprises et petites entreprises et de moyennes et grandes entreprises :

Microentreprises et petites entreprises	300
Moyennes et grandes entreprises	100
TOTAL	400

La taille de l’entreprise était définie comme suit :

- Microentreprise : 1 à 4 employés
- Petite : 5 à 99 employés
- Moyenne : 100 à 499 employés
- Grande : Plus de 500 employés

Les données définitives ont été pondérées en fonction de la proportion d’entreprises associées à chaque code du SCIAN et chaque province, selon les renseignements d’InfoCanada.

Les tableaux ci-dessous présentent les codes du SCIAN utilisés pour l’échantillonnage et la proportion de l’échantillon pour chaque figurant sur la liste d’InfoCanada, ainsi que la proportion de l’échantillon pour chaque province :

Description	SCIAN	Total sur la liste (%)	Description	SCIAN	Total sur la liste (%)
Culture de pommes de terre	11121101	0,44 %	Fabrication de biscuits et de craquelins	31182101	0,02 %
Culture d’autres légumes (sauf les pommes de terre) et de melons	11121901	0,17 %	Fabrication de pâtes alimentaires sèches, de pâte et de mélanges de farine à partir de farine achetée	31182403	0,01 %
Culture de champignons	11141101	0,54 %	Fabrication de pâtes alimentaires sèches, de pâte et de mélanges de farine à partir de farine achetée	31182404	1,01 %
Autres cultures vivrières en serre	11141902	0,03 %	Fabrication de noix grillées et de beurre d’arachides	31191102	0,08 %
Minoterie	31121102	0,44 %	Fabrication d’autres aliments à grignoter	31191901	0,57 %
Minoterie	31121106	0,16 %	Fabrication d’autres aliments à grignoter	31191903	0,03 %
Minoterie	31121107	0,07 %	Fabrication d’autres aliments à grignoter	31191905	0,16 %
Malterie	31121302	0,01 %	Fabrication de café et de thé	31192001	1,19 %
Transformation du soja et d’autres graines oléagineuses	31122402	0,02 %	Fabrication de café et de thé	31192002	0,14 %
Raffinage et mélange de graisses et d’huiles	31122505	0,02 %	Brasseries	31212001	0,06 %
Raffinage et mélange de graisses et d’huiles	31122510	0,02 %	Brasseries	31212002	3,73 %
Raffinage et mélange de graisses et d’huiles	31122511	0,11 %	Brasseries	31212003	0,01 %
Raffinage et mélange de graisses et d’huiles	31122516	0,04 %	Vineries	31213001	5,25 %
Fabrication de céréales pour petit-déjeuner	31123001	0,03 %	Vineries	31213002	0,02 %

Fabrication de sucre à partir de la canne à sucre	31131403	0,12 %	Distilleries	31214001	0,56 %
Fabrication de confiseries non chocolatées	31134001	0,04 %	Boucheries	44521001	0,09 %
Fabrication de chocolat et de confiseries chocolatées à partir de fèves de cacao	31135101	1,58 %	Boucheries	44521003	0,03 %
Fabrication de confiseries à partir de chocolat acheté	31135201	0,55 %	Boucheries	44521004	0,04 %
Fabrication de crème glacée et de desserts congelés	31152001	0,36 %	Boucheries	44521006	8,66 %
Abattage d’animaux (sauf la volaille)	31161101	0,43 %	Boucheries	44521009	0,46 %
Abattage d’animaux (sauf la volaille)	31161102	2,71 %	Boucheries	44521010	0,53 %
Abattage d’animaux (sauf la volaille)	31161103	3,07 %	Boucheries	44521012	0,02 %
Transformation de la volaille	31161501	0,74 %	Poissonneries	44522003	0,27 %
Préparation et conditionnement de poissons et de fruits de mer	31171001	0,02 %	Poissonneries	44522004	3,99 %
Préparation et conditionnement de poissons et de fruits de mer	31171003	1,99 %	Marchés de fruits et de légumes	44523001	0,96 %
Préparation et conditionnement de poissons et de fruits de mer	31171004	0,09 %	Marchés de fruits et de légumes	44523003	14,00 %
Préparation et conditionnement de poissons et de fruits de mer	31171007	0,02 %	Marchés de fruits et de légumes	44523005	1,62 %
Préparation et conditionnement de poissons et de fruits de mer	31171008	2,06 %	Marchés de fruits et de légumes	44523006	0,02 %
Boulangeries de détail	31181101	0,03 %	Boulangeries-pâtisseries	44529102	0,01 %
Boulangeries de détail	31181102	30,16 %	Confiseries et magasins de noix	44529201	0,27 %
Boulangeries de détail	31181103	0,03 %	Confiseries et magasins de noix	44529202	5,35 %

Boulangeries de détail	31181104	0,07 %	Confiseries et magasins de noix	44529204	0,15 %
Boulangeries commerciales	31181202	3,42 %	Confiseries et magasins de noix	44529205	0,46 %
			Confiseries et magasins de noix	44529206	0,66 %

Province	Total sur la liste (%)
Québec	19 %
Ontario	34 %
Manitoba	3 %
Saskatchewan	3 %
Colombie-Britannique	20 %
Alberta	11 %
Terre-Neuve	2 %
Nouveau-Brunswick	3 %
Nouvelle-Écosse	4 %
Î.-P.-É.	1 %
Territoires	0 %

Contrôle de la qualité

Le processus de contrôle de la qualité de la collecte de données de Léger repose concrètement sur les éléments suivants :

- Attribuer à chaque projet un responsable de projet qui est ultimement responsable de la qualité du produit final, renforçant ainsi le sentiment de responsabilité interne;
- S’assurer que les objectifs du client correspondent précisément au questionnaire final, en veillant strictement à ce que toutes les dimensions ciblées soient incluses dans le guide;
- Examiner la formulation de chaque question au préalable afin d’assurer la simplicité d’expression, une syntaxe claire et une notion précise du sujet abordé;
- Repérer à l’avance les effets de contamination, c’est-à-dire à s’assurer que l’emplacement d’une question dans le questionnaire n’a pas d’effet indu sur les réponses suivantes (ce qui se produit généralement en fournissant indirectement des renseignements aux participants, rendant ainsi l’échantillonnage non représentatif);
- Procéder à une comparaison stricte de la version informatisée du questionnaire avec le questionnaire de référence approuvé par le client;
- Vérifier les sauts programmés dans le système informatisé avant le test préliminaire;

- Effectuer un test préliminaire pour s’assurer que les questions sont faciles à comprendre, vérifier les concepts et déceler toute ambiguïté possible ou tout saut logique dans les questions, etc. Le test préliminaire se déroule de préférence en présence du client (surveillance audio) et les intervieweurs reçoivent un compte rendu par la suite afin que toutes les dimensions puissent être explorées;
- Faire appel aux meilleurs intervieweurs, de notre réseau Élite, pour le test préliminaire, car leurs milliers d’heures d’expérience leur permettent de discerner rapidement toute question mal rédigée, ambiguë, peu claire ou trop générale. Personne n’est mieux placé qu’eux pour détecter les anomalies à cette étape, lorsqu’il est encore possible de les corriger facilement;
- Donner une formation approfondie aux intervieweurs afin qu’ils comprennent le contexte de chaque étude et le sens de chaque question;
- Insister sur des questions ouvertes ou semi-ouvertes, afin de préciser le type de réponse attendue et d’éviter autant que possible des réponses vagues et générales;
- Assurer une surveillance intensive par les superviseurs pour faciliter la détection de toute question problématique. Les superviseurs doivent notamment être attentifs aux observations et aux préoccupations des intervieweurs et les encourager à les exprimer, même après le test préliminaire;
- Assurer une surveillance audio constante du sondage, ainsi qu’une surveillance simultanée des renseignements consignés dans l’ordinateur. Le superviseur peut ainsi contrôler la qualité de l’interview et la corrélation correcte entre les renseignements fournis et les codes saisis;
- Utiliser un logiciel qui ne permet pas les erreurs de saisie ou les sauts inattendus, etc. La validation logique est donc effectuée avant les faits et non après;
- Faire preuve de rigueur tout au long du processus, mais en particulier au début, lorsqu’il est question de l’intelligibilité des questions. Même si le test préliminaire a déjà eu lieu, vu la complexité et la longueur du questionnaire, certaines questions pourraient devoir être modifiées afin de s’assurer qu’elles sont plus faciles à comprendre (sans en modifier le sens). Ces modifications sont toujours effectuées avec l’accord du client;
- S’assurer que les questions ouvertes sont codées selon un échantillonnage initial des réponses dans le dossier et que les codes créés sont soumis à l’approbation du client;
- Surveiller le rendement des intervieweurs quotidiennement à l’aide du logiciel Command Center, ce qui permet d’effectuer rapidement des corrections.

Résultats

Dispositions finales

	B2B
Nombre total d’appelés	9 590
Non valide	3
Hors service, fax/modem, ménage/non commercial.	295
Non résolu (NR)	5 174
Ligne occupée	104
Pas de réponse, répondeur	5 070
Admissibles – Unités non-répondantes (UA)	3 245
Refus par le ménage	S.O.
Refus du répondant	489
Problème de langue	42
Maladie, incapacité	S.O.
Le répondant choisi n’est pas disponible	2 603

Le répondant qualifié raccroche avant la fin de l’entrevue	111
Admissibles – Unités répondantes (UR)	873
Déclarées inadmissibles en raison de la langue	473
Aucune personne de 18 ans ou plus	
Déclarées inadmissibles pour d’autres raisons	400
Entrevues terminées	
Taux de réponse = R/(NR + IS + R)	9,4 %

Non-réponse

Tout sondage mené est susceptible d’être biaisé ou erroné. La possibilité d’un biais de non-réponse existe dans l’échantillon actuel. En particulier, ce sondage ne s’appliquerait pas aux membres de la population qui n’ont pas accès à un téléphone ou qui ne sont pas en mesure de répondre à un sondage en français ou en anglais.

Profil de l’échantillon

Région	Échantillon non pondéré	Échantillon pondéré
Atlantique	75	68
Québec	225	234
Ontario	386	386
Manitoba et Saskatchewan	71	66
Alberta	111	113
Colombie-Britannique et Territoires	135	135

Type d’entreprise	Échantillon non pondéré	Échantillon pondéré
Agriculteur	16	17
Transformateur et fabricant	134	138
Grossiste et distributeur	37	36
Détaillant	212	208
Autre	1	2

Activités commerciales	Échantillon non pondéré	Échantillon pondéré
Importer des produits alimentaires	100	99
Exporter des produits alimentaires ou préparer des aliments destinés à l’exportation	74	76
Préparer, transformer, traiter, fabriquer ou conserver des aliments destinés à l’exportation ou devant être expédiés d’une province ou d’un territoire à un autre	72	77
Classer, étiqueter ou emballer des aliments destinés à l’exportation ou devant être expédiés d’une province ou d’un territoire à un autre	58	62

Cultiver des fruits, des légumes ou des céréales destinés à l’exportation ou devant être expédiés d’une province ou d’un territoire à un autre	9	9
Envoyer ou transporter des produits alimentaires d’une province ou d’un territoire à un autre (grossiste et distributeur)	67	74
Vendre des produits alimentaires au détail directement aux consommateurs	342	337
Produire des aliments biologiques	39	43

Taille de l’entreprise	Échantillon non pondéré	Échantillon pondéré
1 (Travailleur indépendant)	12	10
2 à 4 employés	56	60
5 à 10 employés	97	97
11 à 99 employés	143	146
100 à 499 employés	77	73
Plus de 500 employés	15	14

Revenus bruts annuels	Échantillon non pondéré	Échantillon pondéré
30 000 \$ ou moins	12	11
De 30 000 \$ à moins de 100 000 \$	30	31
De 100 000 \$ à moins de 500 000 \$	63	65
De 500 000 \$ à moins de 1 M\$	45	47
De 1 M\$ à moins de 5 M\$	74	70
5 M\$ ou plus	83	75

Test de signification statistique

Les résultats en caractères gras présentés dans le présent rapport indiquent que l’écart entre certains types d’entreprises analysées (agriculteur, transformateur et fabricant, grossiste et distributeur, et détaillant) est considérablement plus élevé que les résultats obtenus pour d’autres entreprises. Sauf indication contraire, les écarts mis en évidence sont statistiquement significatifs à un niveau de confiance de 95 %. Le test statistique utilisé pour déterminer l’importance des résultats était le test Z. En raison de l’arrondissement, les résultats peuvent ne pas totaliser 100 %.

Marge d’erreur

La marge d’erreur pour cet échantillon de 400 entreprises alimentaires canadiennes est de 4,81 %, en plus ou en moins.

Durée du sondage

Le sondage a pris en moyenne 17 minutes.

Annexe B : Rapport sur la méthodologie utilisée pour les groupes de discussion

Méthodologie

Le projet de recherche comprenait une série de six (6) discussions qualitatives dans trois centres urbains au Canada où l’industrie alimentaire est principalement concentrée : Vancouver (18 février); Mississauga (19 février) et Montréal (le 20 février). Dans chaque ville, on a organisé des groupes de discussion auxquels ont participé des décideurs de haut niveau de microentreprises (1 à 4 employés) et de petites entreprises alimentaires (5 à 99 employés), des importateurs et des exportateurs d’aliments. Les séances duraient environ 1 heure et demie.

Calendrier et composition des groupes de discussion

Ville	Groupe	Nombre de participants	Date/Heure
Vancouver (Colombie-Britannique)	Groupe 1	5	Mardi 18 février, 17 h 30
	Groupe 2	6	Mardi 18 février, 19 h
Mississauga (Ontario)	Groupe 1	3	Mercredi 19 février, 17 h 30
	Groupe 2	5	Mercredi 19 février, 19 h
Montréal (Québec)	Groupe 1	4	Jeudi 20 février, 17 h 30
	Groupe 2	6	Jeudi 20 février, 19 h

Recrutement

Les participants ont été recrutés à l’aide d’un questionnaire de présélection (inclus à l’annexe D).

Le questionnaire de présélection contenait une série de questions de présélection afin de s’assurer que les participants étaient qualifiés en fonction de la taille de leur entreprise, du rôle qu’ils occupent dans leur entreprise, et que tous les groupes comprenaient au moins deux importateurs et pas plus d’un participant provenant d’une entreprise œuvrant exclusivement dans le commerce de détail.

Le sous-traitant retenu, l’entreprise Quality Response, s’est appuyé sur des groupes d’experts et des bases de données sur les Canadiens. C’est l’approche la plus souvent utilisée. Quality Response s’adresse d’abord aux membres de sa base de données par courriel et assure le suivi au moyen d’appels téléphoniques afin de présélectionner les répondants. Nous avons également inclus un service de présélection dans lequel les participants des groupes de discussion ont été réexaminés sur place à leur arrivée dans les locaux où ont lieu les discussions de groupe afin d’assurer la meilleure qualité possible aux participants.

La base de données de Quality Response comprend environ 35 000 Canadiens dont le profil est établi selon une vaste gamme d’attributs, notamment les données démographiques personnelles normalisées, la composition des ménages, les antécédents médicaux, l’utilisation de la technologie, les services financiers, la santé et le mieux-être, les profils d’entreprise, et d’autres critères pertinents. Sa base de données est constamment mise à jour et enrichie et fonctionne à partir de sa propre salle téléphonique sur place à Toronto, en Ontario. Les participants potentiels sont recrutés dans sa base de données par le biais d’un mode mixte : sondage téléphonique exclusif, en ligne, par recommandation, via les médias sociaux et par la publicité imprimée. Le premier contact se fait

souvent par courriel ou par la présélection en ligne par souci de rapidité et d’économie, suivi par le recrutement téléphonique et la confirmation de la présence avant la rencontre.

Quality Response comprend les nuances du recrutement qualitatif et l’importance de trouver des répondants qualifiés et intéressés. Il procède au recrutement en respectant rigoureusement les Normes pour la recherche sur l’opinion publique effectuée par le gouvernement du Canada – Recherche qualitative.

Des rappels ont été faits par téléphone avant les rencontres en groupe afin de confirmer l’intention des participants à y assister et d’encourager des taux de participation plus élevés. De plus, tous les participants ont reçu des honoraires en espèces de 250 \$ à la fin de la discussion de groupe. Ce montant est conforme aux honoraires versés pour les rencontres en groupe de cette durée effectuées dans les grands centres urbains et correspond au montant proposé au gouvernement fédéral pour ce contrat.

Au total, six participants ont été recrutés pour chaque groupe. À leur arrivée dans les locaux où ont lieu les discussions de groupe, tous les participants devaient fournir une pièce d’identité avec photo pour prouver qu’ils étaient la personne qui avait été recrutée pour ce groupe de discussion particulier. Comme nous l’avons mentionné plus haut, chaque participant a été réexaminé à son arrivée pour s’assurer qu’il se conformait aux exigences de la présélection, qu’il était en mesure de communiquer dans la langue appropriée du groupe et qu’il pouvait contribuer à la discussion de façon constructive. Nous avons constaté que cette vérification supplémentaire assure des discussions de meilleure qualité.

Avant les discussions de groupe, tous les participants ont signé un document, reconnaissant leur consentement à être enregistrés à des fins d’étude et d’analyse en vue de la préparation du présent rapport. Les discussions de tous les groupes ont été enregistrées numériquement, et une diffusion en direct sur le Web a été mise à la disposition des observateurs pour visionner les groupes à distance.

Modération

Nous nous sommes appuyés sur un modérateur qualifié. Notre modérateur est entièrement bilingue et a pu diriger les groupes en français et en anglais, assurant ainsi la continuité dans toutes les villes.

Remarque sur l’interprétation des résultats de la recherche qualitative

Il est important de noter que la recherche qualitative est une forme de recherche scientifique, sociale et stratégique qui permet de sonder l’opinion publique. La recherche au moyen de groupes de discussion n’a pas pour but d’aider un groupe à atteindre un consensus ou à prendre une décision, mais vise plutôt à recueillir un éventail d’idées, de réactions, d’expériences et de points de vue auprès d’un échantillon de participants choisis s’exprimant sur un sujet donné. En raison de leur faible nombre, les participants ne peuvent être considérés comme étant statistiquement représentatifs de l’ensemble de la population dont ils sont un échantillon. Par conséquent, les résultats tirés des groupes de discussion ne peuvent être généralisés.

Annexe C : Guide de discussion

Introduction

10 min.

10 min.

Le modérateur se présente et explique son rôle : le rôle du modérateur est de poser des questions, de veiller à ce que chacun ait la possibilité de s’exprimer, de respecter le temps alloué et d’être objectif/de ne pas avoir de parti pris.

- Le nom de l’entreprise pour laquelle le modérateur travaille et le type d’entreprise qui l’emploie (c’est-à-dire une entreprise indépendante de recherche en marketing).
 - Le rôle des participants : exprimer ouvertement et franchement des opinions, se rappeler qu’il n’y a pas de bonnes ou de mauvaises réponses et qu’il n’est pas nécessaire de se mettre d’accord.
 - Les résultats sont confidentiels et communiqués tous ensemble. Les participants ne sont pas identifiés.
 - Votre participation est volontaire. Vous pouvez quitter la discussion à tout moment. Nous n’avons communiqué à notre client aucune information permettant de vous identifier personnellement ou d’identifier votre entreprise.
 - La présence et le but (rapport) de tout enregistrement de la séance.
 - La présence d’observateurs, leur rôle et leur objectif, ainsi que les moyens d’observation (miroir sans tain, téléconférence/diffusion en direct sur le Web; collègues regardant dans l’arrière-salle et écoutant à distance).
 - La durée de la séance (1 heure et demie).
 - Il faut éteindre les téléphones cellulaires durant la discussion.
-
- Le modérateur doit expliquer le but de la recherche et en divulguer le commanditaire, décrit, au minimum. Ces groupes sont menés au nom de l’Agence canadienne d’inspection des aliments, communément appelée l’ACIA. Nous examinons votre connaissance et votre utilisation des produits et services de l’ACIA et nous vérifions si les produits et services de l’ACIA répondent à vos besoins.

Le modérateur fera un tour de table et demandera aux participants de se présenter. Veuillez nous dire un peu qui vous êtes et le type d’entreprise que vous dirigez.

Connaissance

20 min.

30 min.

Pour commencer, j’aimerais comprendre votre niveau de connaissance et d’interaction avec l’Agence canadienne d’inspection des aliments, ou l’ACIA.

- Que savez-vous de l’ACIA?
- Quelle est l’étendue de vos interactions avec l’ACIA?
POUR CEUX QUI ONT EU DES INTERACTIONS AVEC L’ACIA :
 - Quelle était votre impression générale de vos interactions avec l’ACIA?
 - Étaient-elles professionnelles? Adaptées à vos besoins? Approfondies? Pourquoi ou pourquoi pas?
- [À MAINS LEVÉES] Quelqu’un a-t-il vu, lu ou entendu quoi que ce soit au sujet du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*, qui est entré en vigueur le 15 janvier 2019?
- À votre connaissance, quel est l’objectif du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*?
- Quelles répercussions ce règlement a-t-il eues ou a-t-il sur votre entreprise? Pourquoi?

SI CERTAINS PARTICIPANTS NE CONNAISSENT PAS LE RÈGLEMENT

Pour que nous soyons tous sur la même longueur d’onde, le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* vise à renforcer le système alimentaire canadien en mettant l’accent sur la prévention et en permettant un retrait plus rapide des aliments non salubres du marché. Le Règlement exige également que les aliments importés soient préparés selon le même degré de contrôle de la salubrité que les aliments préparés au Canada.

- Selon cette description, quelle est votre impression générale de ce règlement? Pourquoi?
- Ce règlement vous donne-t-il davantage confiance dans la sécurité du système alimentaire canadien? Pourquoi?

Le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* comporte trois principales obligations pour les entreprises du secteur alimentaire, à savoir : 1. traçabilité, 2. plans de contrôle préventif et 3. licence.

- Dans quelle mesure connaissez-vous ces obligations?
- Quelles sont les obligations qui vous posent le plus de difficultés en tant qu’entreprise alimentaire? Pourquoi?
- Quels autres éléments vous paraissent être des défis importants pour la mise en œuvre des contrôles de la salubrité des aliments? Pourquoi?
- Parmi les éléments suivants, quels seraient, selon vous, les principaux défis à relever pour mettre en œuvre les contrôles de la salubrité des aliments?
 - Le coût
 - Trouver des renseignements sur les exigences réglementaires
 - Comprendre le Règlement
 - L’accès aux documents et cours de formation
 - Autre chose

Lorsqu’une entreprise ne respecte pas le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*, l’ACIA dispose d’un ensemble d’activités d’application de la loi.

- D’après vous, qu’arrive-t-il aux entreprises qui ne respectent pas le Règlement? Pourquoi?
 - Pensez-vous que ce traitement est approprié ou non? Sondage : Trop indulgent, trop sévère?
- Pensez-vous que le nom des entreprises qui ne respectent pas le Règlement devrait être publié sur un site Web public? Pourquoi?
- Avez-vous d’autres idées sur des éléments qui pourraient contribuer à garantir ou à faciliter le respect du Règlement par votre entreprise?

Convivialité du site Web

25 min.

55 min.

J’aimerais maintenant passer un peu de temps à consulter le site Web de l’ACIA. Pour ce faire, j’aimerais que tout le monde regarde l’écran et nous naviguerons ensemble sur son site.

- À partir de la page d’accueil, inspection.gc.ca, où iriez-vous afin de trouver des renseignements pour votre entreprise alimentaire? Pourquoi?
- Est-ce que c’est ce que vous vous attendiez à trouver?
- Quelqu’un irait-il ailleurs?

[UNE FOIS SUR LA PAGE DE LA SALUBRITÉ ALIMENTAIRE POUR L’INDUSTRIE]

- Que pensez-vous de cette page? Pourquoi?
- Semble-t-elle contenir les renseignements que vous recherchez?
- Est-elle bien organisée? Vous semble-t-elle facile à utiliser? Pourquoi?
- Qu’est-ce qui vous intéresserait le plus sur cette page ou sur quel lien seriez-vous le plus susceptible de cliquer? Pourquoi?
- Y a-t-il des éléments qui semblent manquer?

LE MODÉRATEUR DOIT ENSUITE PASSER AU LIEN DE LA TROUSSE D’OUTILS POUR LES ENTREPRISES ALIMENTAIRES : <https://inspection.gc.ca/salubrite-alimentaire-pour-l-industrie/trousse-d-outils-pour-les-entreprises-alimentaires/fra/1427299500843/1427299800380>

- Quelle est votre impression générale de cette page? Pourquoi?
- En pensant à votre entreprise...
 - Si vous aviez besoin d’une licence, où iriez-vous pour en demander une? Pourquoi?
 - Où iriez-vous pour savoir quand les nouvelles exigences s’appliquent à votre secteur d’activité? Pourquoi?
 - Où iriez-vous pour trouver des renseignements sur l’élaboration d’un plan de contrôle préventif pour les importateurs ou uniquement pour les entreprises alimentaires canadiennes? Pourquoi?
 - Où iriez-vous pour trouver des renseignements sur l’inspection et l’application de la loi? Pourquoi?
 - Si vous aviez une question à poser à l’ACIA, où iriez-vous? Pourquoi?
 - Communiqueriez-vous avec l’ACIA par téléphone ou par courriel? Pourquoi?
- Maintenant que vous connaissez mieux cette page, était-elle bien organisée? Conviviale? Intuitive? Pourquoi?
- Avez-vous des suggestions pour améliorer cette page? Pourquoi?

Mise à l’essai des concepts publicitaires

30 min.

85 min.

Pour la suite de notre discussion, j’aimerais vous montrer certaines publicités que l’ACIA a élaborées et j’aimerais avoir votre avis sur celles-ci. Nous examinerons les publicités que vous pourriez voir dans les médias sociaux.

[LE MODÉRATEUR DOIT D’ABORD MONTRER LA PUBLICITÉ « NOUS SOMMES PRÊTS », PUIS LA PUBLICITÉ « LES NOUVELLES RÈGLES POUR LES ENTREPRISES ALIMENTAIRES. » LES PUBLICITÉS SERONT AFFICHÉES À L’ÉCRAN ET LES PARTICIPANTS RECEVRONT ÉGALEMENT DES COPIES PAPIER DE CHACUNE D’ENTRE ELLES. L’ORDRE DES DEUX PUBLICITÉS SUR LES NOUVELLES RÈGLES POUR LES ENTREPRISES ALIMENTAIRES FERA L’OBJET D’UNE ROTATION.]

LE MODÉRATEUR DOIT POSER LES QUESTIONS SUIVANTES AUX PARTICIPANTS POUR CHAQUE PUBLICITÉ :

- Dans l’ensemble, qu’avez-vous pensé de ce concept? Pourquoi?
- Comment interprétez-vous ce concept? Quel(s) message(s) ou idée(s) clé(s) ce concept véhicule-t-il? Pourquoi?
- La publicité était-elle crédible/vraisemblable? Pourquoi?
- Remarqueriez-vous cette publicité dans votre flux de médias sociaux? Capterait-elle votre attention? Pourquoi?
 - Qu’est-ce qui ressort le plus de cette publicité? Pourquoi?
 - Si vous receviez cette publicité dans votre flux de médias sociaux, la partageriez-vous avec vos contacts? Pourquoi?
- Si vous voyiez cette publicité, cela vous motiverait-il à agir? Pourquoi?

- Quel type de mesures prendriez-vous? Sondez : parler à quelqu’un, chercher plus de renseignements, les partager, etc.
- Que pensez-vous de l’approche (intention) adoptée dans cette publicité? Était-elle appropriée? Pourquoi?
- Parmi les quatre images, laquelle avez-vous préférée? Pourquoi?
- Que changeriez-vous, le cas échéant, pour améliorer ce concept? Pourquoi?
- Qu’avez-vous retenu des exigences fédérales du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*?
 - Que pensez-vous du message précis qui a été véhiculé?
 - Cette information était-elle nouvelle pour vous?
 - Était-elle intéressante? Pourquoi?
 - Le message correspond-il à chacune des images? Pourquoi?
 - Certaines sont-elles meilleures que d’autres? Si oui, lesquelles? Pourquoi?

Conclusion

5 min.

90 min.

LE MODÉRATEUR DOIT VÉRIFIER DANS L’ARRIÈRE-SALLE ET S’ENQUÉRIR DE TOUT AUTRE DOMAINE D’INTÉRÊT.

- Voilà qui conclut la séance de ce soir. Quelqu’un a-t-il d’autres commentaires à formuler sur les sujets que vous avez abordés?
- Nous vous sommes reconnaissants d’avoir pris le temps de venir ici pour faire part de votre point de vue. Votre contribution est très importante.
- Rappelez aux membres du premier groupe de réserver leurs commentaires afin de ne pas influencer les membres du deuxième groupe qui attendent à la réception.

Annexe D : Questionnaire de recrutement

RÉSUMÉ DU GROUPE DE DISCUSSION

- Recrutez six personnes de sorte que cinq ou six se présentent
- Un minimum de deux participants dans chaque groupe doivent être des importateurs d’aliments (S5)
- Tous les participants proviennent de microentreprises (1 à 4 employés) ou de petites entreprises (5 à 99 employés) (S6)
- Aucun participant ne provient de moyennes (100 à 499 employés) ou de grandes entreprises (500 employés et plus) (S6)

VANCOUVER, mardi 18 février 2020

GROUPE 1	17 h 30
GROUPE 2	19 h

MISSISSAUGA, mercredi 19 février 2020

GROUPE 1	17 h 30
GROUPE 2	19 h

MONTREAL, jeudi 20 février 2020

GROUPE 1	17 h 30
GROUPE 2	19 h

Nom du répondant :	Intervieweur :
N° de téléphone du répondant :	Date :
N° de téléphone du répondant :	Validé par :
Courriel du répondant :	Quotas :

Bonjour/Hello, je m’appelle _____. Je vous téléphone de la part d’Earnscliffe, une firme professionnelle de recherche sur l’opinion publique. Préférez-vous continuer en français ou en anglais?/Would you prefer to continue in English or French?

De temps à autre, nous regroupons un certain nombre de personnes pour connaître leur point de vue sur différents sujets. Nous nous apprêtons à organiser plusieurs groupes de discussion pour le compte du gouvernement du Canada, plus précisément l’Agence canadienne d’inspection des aliments (ACIA), et j’aimerais m’entretenir avec la personne dans votre entreprise qui est principalement responsable de la salubrité des aliments que vous produisez ou vendez. Il peut s’agir du propriétaire de l’entreprise ou d’un gestionnaire qui supervise la vente des produits alimentaires, d’un gestionnaire responsable de la salubrité des aliments ou d’un gestionnaire responsable de l’assurance qualité. Veuillez noter qu’il ne s’agit pas d’un appel de vente, mais d’une importante étude qui permettra au gouvernement de mieux comprendre le point de vue de l’industrie quant aux pratiques et à la réglementation en matière de salubrité des aliments. Êtes-vous la bonne personne à qui parler?

Oui CONTINUEZ
Non DEMANDEZ À ÊTRE AIGUILLÉ VERS LA BONNE PERSONNE. SI L’APPEL EST TRANSFÉRÉ, REPRENEZ DU DÉBUT.

Nous vous téléphonons aujourd’hui pour vous inviter à une discussion de groupe où vous pourrez faire part de vos commentaires sur la salubrité des aliments et la réglementation en la matière. La participation est volontaire. Nous désirons connaître votre opinion. Nous ne tenterons pas de vous vendre quoi que ce soit ou de vous faire

changer d’avis. La discussion se déroulera sous forme de table ronde et sera animée par un professionnel de la recherche. Tous les commentaires émis demeureront anonymes et seront regroupés avec ceux des autres participants afin de nous assurer qu’ils ne sont pas associés à une personne en particulier. En guise de remerciement, les participants recevront une prime en argent. Avant de vous inviter à participer, nous devons vous poser quelques questions pour nous assurer que nous sélectionnons un échantillon représentatif et varié de participants. Puis-je poursuivre?

REMARQUE À L’INTENTION DE L’INTERVIEWEUR : Si un participant demande des renseignements sur cette recherche, vous pouvez lui répondre ceci : Earnscliffe Strategy Group est situé au 46, rue Elgin, bureau 400, Ottawa (Ontario) K1P 5K6. Stephanie Constable, directrice, dirige ce projet et peut être jointe au 613-563-4455.

Si un participant demande des renseignements sur le parrain du gouvernement du Canada, vous pouvez lui répondre ceci : L’Agence canadienne d’inspection des aliments est située au 1400, chemin Merivale, Ottawa (Ontario) K1A 0Y9. Ric Hobbs, conseiller en communications, peut être joint au 613-773-6212.

Oui CONTINUEZ

Non REMERCIEZ LE RÉPONDANT ET METTEZ FIN À L’APPEL

LISEZ À TOUS : « Cet appel peut être écouté ou enregistré à des fins d’évaluation ou de contrôle de la qualité. »
PRÉCISIONS SUPPLÉMENTAIRES AU BESOIN :

- Pour s’assurer que je (l’intervieweur) lis les questions correctement et que je recueille vos réponses avec précision;
- Pour évaluer mon rendement (le rendement de l’intervieweur);
- Pour vérifier que le questionnaire est exact/correct (c.-à-d. évaluation de la programmation ITAO et de la méthodologie – s’assurer que nous posons les bonnes questions pour répondre aux exigences de nos clients en matière de recherche – comme un test préliminaire);
- Si l’appel est enregistré, l’enregistrement sert uniquement à évaluer le travail de l’intervieweur et est écouté immédiatement après la fin de l’entrevue. S’ils étaient absents au moment de l’entrevue, le client et le gestionnaire de projet pourraient également écouter l’enregistrement. Tous les enregistrements sont détruits après l’évaluation.

S1. Pouvez-vous m’indiquer le titre de votre poste? **[NOTEZ LA RÉPONSE]**

S2. Êtes-vous le propriétaire de l’entreprise ou un gestionnaire au sein de celle-ci?

Oui 1

Non 2

S3. Êtes-vous le principal responsable de la salubrité des produits alimentaires que votre entreprise vend ou produit?

- | | | |
|-----|---|--|
| Oui | 1 | CONTINUEZ |
| Non | 2 | REMERCIEZ LE RÉPONDANT ET METTEZ FIN À L’APPEL |

S4. Laquelle de ces catégories décrit le mieux votre entreprise? **[LISEZ LA LISTE, SÉLECTIONNEZ UN ÉCHANTILLON REPRÉSENTATIF]**

- | | |
|-----------------------------|---|
| Agriculteur | 1 |
| Transformateur ou fabricant | 2 |
| Grossiste ou distributeur | 3 |
| Détaillant | 4 |
| Autre (préciser) | 5 |

S4A. Veuillez préciser la ou les catégories d’aliments importantes dans lesquelles votre entreprise se spécialise. [NOTEZ LA RÉPONSE]

S5. Quelles sont les activités liées à votre entreprise? **[LISEZ LA LISTE, SÉLECTIONNEZ TOUT CE QUI S’APPLIQUE]**

**SÉLECTIONNEZ UN ÉCHANTILLON REPRÉSENTATIF COMPTE TENU DES QUOTAS SUIVANTS :
MINIMUM DE 2 IMPORTATEURS (S5 = 1) PAR GROUPE.
PAS PLUS D’UN SEUL DÉTAILLANT (S5 = SEULEMENT 7) PAR GROUPE.**

- | | |
|---|---|
| Importation de produits alimentaires | 1 |
| Exportation de produits alimentaires ou préparation d’aliments destinés à l’exportation | 2 |
| Préparation, transformation, traitement, fabrication ou conservation d’aliments destinés à l’exportation ou devant être expédiés d’une province ou d’un territoire à un autre | 3 |
| Classement, étiquetage ou emballage d’aliments destinés à l’exportation ou devant être expédiés d’une province ou d’un territoire à un autre | 4 |
| Culture de fruits, de légumes ou de céréales destinés à l’exportation ou devant être expédiés d’une province ou d’un territoire à un autre | 5 |
| Envoi ou transport de produits alimentaires d’une province ou d’un territoire à un autre (grossiste et distributeur) | 6 |
| Vente de produits alimentaires au détail directement aux consommateurs | 7 |
| Production d’aliments biologiques [remarque à l’intention de l’intervieweur : y compris la viande biologique, les produits laitiers biologiques, etc.] | 8 |
| Aucune de ces réponses | 9 |

SI LE RÉPONDANT A SÉLECTIONNÉ « AUCUNE DE CES RÉPONSES (S5 = 9), REMERCIEZ-LE ET METTEZ FIN À L’APPEL.

S6. En plus de vous-même, combien d’employés votre entreprise compte-t-elle au Canada? Si vous êtes un franchisé, tenez compte uniquement de votre établissement. [LISEZ LA LISTE]

1 à 4 (microentreprise)	1	
5 à 99 (petite entreprise)	2	
100 à 499 (moyenne entreprise)	3	REMERCIEZ LE RÉPONDANT ET METTEZ FIN À L’APPEL
500 et plus (grande entreprise)	3	REMERCIEZ LE RÉPONDANT ET METTEZ FIN À L’APPEL
NSP/AR	9	REMERCIEZ LE RÉPONDANT ET METTEZ FIN À L’APPEL

S7. À environ combien s’élèvent les recettes annuelles brutes provenant de vos activités canadiennes? Si vous êtes un franchisé, tenez compte uniquement de votre établissement.

30 000 \$ ou moins par année	1	
De 30 000 \$ à moins de 100 000 \$ par année	2	
De 100 000 \$ à moins de 500 000 \$ par année	3	
De 500 000 \$ à moins de 1 million \$ par année	4	
De 1 million \$ à moins de 5 millions \$ par année	5	
5 millions \$ et plus par année	6	
NSP/AR	9	REMERCIEZ LE RÉPONDANT ET METTEZ FIN À L’APPEL

S8. De quel sexe êtes-vous? [NOTEZ LA RÉPONSE]

S9. Avez-vous déjà participé à une séance de discussion en groupe? Ces séances regroupent un certain nombre de personnes afin de connaître leur point de vue sur un sujet donné.

Oui	1	MAX 1/3 PAR GROUPE
Non	2	PASSEZ À S13
NSP/AR	9	REMERCIEZ LE RÉPONDANT ET METTEZ FIN À L’APPEL

S10. À quand remonte votre dernière participation à une séance de discussion en groupe?

Si dans les six derniers mois	1	REMERCIEZ LE RÉPONDANT ET METTEZ FIN À L’APPEL
S’il y a plus de six mois	2	CONTINUEZ
NSP/AR	9	REMERCIEZ LE RÉPONDANT ET METTEZ FIN À L’APPEL

S11. À combien de séances de discussion en groupe avez-vous participé au cours des cinq dernières années?

Si quatre ou moins	1	CONTINUEZ
Si cinq ou plus	2	REMERCIEZ LE RÉPONDANT ET METTEZ FIN À L’APPEL
NSP/AR	9	REMERCIEZ LE RÉPONDANT ET METTEZ FIN À L’APPEL

S12. Quels étaient les principaux sujets traités lors de ces séances?

S’IL S’AGIT DE LA RÉGLEMENTATION SUR LES ALIMENTS OU LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS, REMERCIEZ LE RÉPONDANT ET METTEZ FIN À L’APPEL.

S13. On demande aux participants des groupes de discussion de faire part de leur point de vue et de dire ce qu’ils pensent. Dans quelle mesure êtes-vous à l’aise d’exprimer votre point de vue devant des personnes que vous venez tout juste de rencontrer? Diriez-vous que vous êtes... (LISEZ LA LISTE)

Très à l’aise	1	MINIMUM 4 PAR GROUPE
Plutôt à l’aise	2	CONTINUEZ
Pas très à l’aise	3	REMERCIEZ LE RÉPONDANT ET METTEZ FIN À L’APPEL
Pas du tout à l’aise	4	REMERCIEZ LE RÉPONDANT ET METTEZ FIN À L’APPEL
NSP/AR	9	REMERCIEZ LE RÉPONDANT ET METTEZ FIN À L’APPEL

S14. Pendant la discussion, les participants sont parfois invités à lire du texte ou à examiner des images. Y a-t-il une raison qui vous empêcherait de participer?

Oui	1	REMERCIEZ LE RÉPONDANT ET METTEZ FIN À L’APPEL
Non	2	CONTINUEZ
NSP/AR	9	REMERCIEZ LE RÉPONDANT ET METTEZ FIN À L’APPEL

S15. La séance de discussion en groupe aura lieu le [INSÉREZ DATE ET HEURE] et durera 1 heure et demie. Les participants recevront 250 \$ pour le temps qu’ils nous auront accordé. Accepteriez-vous d’y participer?

Oui	1	RECRUTEZ
Non	2	REMERCIEZ LE RÉPONDANT ET METTEZ FIN À L’APPEL
NSP/AR	9	REMERCIEZ LE RÉPONDANT ET METTEZ FIN À L’APPEL

QUESTIONS RELATIVES À LA CONFIDENTIALITÉ

J’aurais maintenant quelques questions à vous poser à propos de la confidentialité, de vos renseignements personnels et du déroulement de la recherche. Nous avons besoin d’obtenir votre consentement par rapport à certains sujets pour pouvoir effectuer notre recherche. Lorsque je vous poserai ces questions, n’hésitez pas à me demander de les clarifier si vous en ressentez le besoin.

P1. Tout d’abord, nous fournirons une liste des noms et des profils (réponses au questionnaire de recrutement) des participants aux hôtes et au modérateur des séances de discussion, afin qu’ils puissent vous inscrire. Acceptez-vous que nous leur transmettions ces renseignements? Je peux vous assurer que ceux-ci demeureront strictement confidentiels.

Oui	1	PASSEZ À LA QUESTION P2.
Non	2	PASSEZ À LA QUESTION P1A.

Nous devons donner votre nom et votre profil aux hôtes et au modérateur du groupe de discussion puisque seuls les gens qui sont invités à participer peuvent prendre part à la séance. Les hôtes et le

modérateur ont besoin de ces renseignements à des fins de vérification uniquement. Soyez assuré que ces renseignements demeureront strictement confidentiels. PASSEZ À LA QUESTION P1A.

P1A. Maintenant que je vous ai expliqué cela, acceptez-vous que nous transmettions votre nom et votre profil aux hôtes et au modérateur du groupe de discussion?

- | | | |
|-----|---|--|
| Oui | 1 | PASSEZ À LA QUESTION P2. |
| Non | 2 | REMERCIEZ LE RÉPONDANT ET METTEZ FIN À L’APPEL |

P2. Il y aura un enregistrement numérique de la séance; celui-ci servira uniquement à des fins de recherche. L’enregistrement sera uniquement utilisé par un professionnel de la recherche pour préparer le rapport sur les résultats de la recherche. L’enregistrement sera détruit lorsque le rapport sera terminé.

Acceptez-vous qu’un enregistrement numérique de la séance soit effectué uniquement à des fins de recherche?

- | | | |
|-----|---|---|
| Oui | 1 | REMERCIEZ LE RÉPONDANT ET PASSEZ À LA QUESTION P3. |
| Non | 2 | LISEZ L’INFORMATION CI-DESSOUS ET PASSEZ À LA QUESTION P2A. |

Nous devons faire un enregistrement de la séance puisque le professionnel de la recherche en a besoin pour rédiger son rapport.

P2A. Maintenant que je vous ai expliqué cela, acceptez-vous que nous fassions un enregistrement numérique de la séance?

- | | | |
|-----|---|--|
| Oui | 1 | REMERCIEZ LE RÉPONDANT ET PASSEZ À LA QUESTION P3. |
| Non | 2 | REMERCIEZ LE RÉPONDANT ET METTEZ FIN À L’APPEL |

P3. Des employés de l’ACIA/gouvernement du Canada peuvent être sur place afin d’observer les groupes en personne derrière un miroir sans tain. Il s’agirait d’employés des communications; aucun employé des secteurs des politiques, des opérations ou des inspections ne serait présent.

Acceptez-vous d’être observé par les employés du gouvernement du Canada?

- | | | |
|-----|---|---|
| Oui | 1 | REMERCIEZ LE RÉPONDANT ET PASSEZ À L’INVITATION |
| Non | 2 | PASSEZ À LA QUESTION À LA QUESTION P3A. |

P3A. Il s’agit d’une procédure qualitative normalisée d’inviter les clients, dans ce cas, les employés du gouvernement du Canada, à observer les groupes en personne. Ils seront assis dans une pièce séparée et observeront derrière un miroir sans tain ou regarderont la séance en direct sur le Web. Ils seront là tout simplement pour entendre votre point de vue de vive voix. Cependant, ils pourraient prendre leurs propres notes et s’entretenir avec le modérateur pour discuter, s’il y a lieu, de questions supplémentaires à poser au groupe.

Acceptez-vous d’être observé par les employés du gouvernement du Canada?

Oui	1	REMERCEZ LE RÉPONDANT ET PASSEZ À L’INVITATION
Non	2	REMERCEZ LE RÉPONDANT ET METTEZ FIN À L’APPEL

INVITATION

Parfait, vous êtes admissible à participer à l’un de nos groupes de discussion. Comme je l’ai mentionné plus tôt, la séance aura lieu le **[JOUR, MOIS, DATE]**, à **[HEURE]**, et durera environ 1 heure et demie.

Avez-vous un crayon à portée de la main pour prendre en note l’adresse de l’endroit où se tiendra la séance? Elle aura lieu à **[DONNER LE NOM ET L’ADRESSE DE L’ENDROIT OÙ SE TIENDRA LA SÉANCE]** :

VANCOUVER, le mardi 18 février 2020	Incitatif financier : 250 \$
Vancouver Focus	17 h 30
503-1080 Howe Street	19 h
Vancouver (Colombie-Britannique) V6Z 2T1 604-682-4292	
MISSISSAUGA, le mercredi 19 février 2020	Incitatif financier : 250 \$
InfoQuest	17 h 30
6655 Kitimat Rd	19 h
Mississauga (Ontario) L5N 6J4 905-567-9009	
MONTRÉAL, le jeudi 20 février 2020	Incitatif financier : 250 \$
Adhoc Recherche	17 h 30
400, boulevard de Maisonneuve Ouest, bureau 1200	19 h
Montréal (Québec) H3A 1L4 514-937-4040	

Nous vous demandons d’arriver quinze minutes avant l’heure prévue pour vous permettre de stationner votre voiture, de trouver l’endroit et de vous présenter aux hôtes. Il est possible que l’on vérifie votre identité avant la tenue de la séance. Par conséquent, assurez-vous d’avoir une pièce d’identité (par exemple, votre carte d’assurance-maladie, votre carte d’étudiant ou votre permis de conduire). De plus, si vous avez besoin de lunettes pour lire, veuillez les apporter.

Comme nous n’invitons qu’un nombre limité de personnes, votre participation est très importante pour nous. Si, pour une raison ou une autre vous ne pouvez pas vous présenter, veuillez nous en aviser pour que nous puissions vous remplacer. Vous pouvez nous joindre au **[INSÉREZ LE NUMÉRO DE TÉLÉPHONE]** à notre bureau. Demandez à parler à **[INSÉREZ NOM]**. Quelqu’un communiquera avec vous dans les jours précédant la séance de discussion en groupe pour confirmer votre présence.

Afin que nous puissions vous appeler pour confirmer votre présence ou communiquer avec vous en cas de changements, pourriez-vous me confirmer votre nom et vos coordonnées?

Prénom

Nom

Courriel

Numéro de téléphone (jour)

Numéro de téléphone (soir)

Si le répondant refuse de donner son prénom, son nom ou son numéro de téléphone, rappelez-lui que ces renseignements demeureront strictement confidentiels en vertu des lois sur la protection des renseignements personnels et que ceux-ci seront uniquement utilisés pour communiquer avec lui dans le but de confirmer sa présence et de l’informer de tout changement apporté à la séance. S’il refuse tout de même, REMERCIEZ LE RÉPONDANT ET METTEZ FIN À L’APPEL.

Annexe E : Instrument de sondage

[Les instructions de programmation sont en bleu entre crochets]

[Les instructions à l’intention de l’intervieweur sont en noir, entre crochets, et ne sont pas lues]

Introduction

Hello/Bonjour *[pause... au Québec, dire Bonjour/Hello]*. Le gouvernement du Canada mène actuellement un sondage auprès d’entreprises canadiennes. J’aimerais m’entretenir avec la personne dans votre entreprise qui est principalement responsable de la salubrité des aliments que vous produisez ou vendez. Veuillez noter qu’il ne s’agit pas d’un appel de vente, mais d’une importante étude qui permettra au gouvernement de mieux comprendre le point de vue de l’industrie quant aux pratiques et à la réglementation en matière de salubrité des aliments.

Il peut s’agir du propriétaire de l’entreprise ou d’un gestionnaire qui supervise la vente des produits alimentaires, d’un gestionnaire responsable de la salubrité des aliments ou d’un gestionnaire responsable de l’assurance qualité. Êtes-vous l’une de ces personnes? *[SINON : Pouvez-vous acheminer mon appel à la bonne personne?]*

[SI L’APPEL EST TRANSFÉRÉ, REPRENDRE DU DÉBUT.]

[UNE FOIS QUE LA BONNE PERSONNE EST AU TÉLÉPHONE :]

Préférez-vous continuer en français ou en anglais? Would you prefer that I continue in English or French?

[Remarque : Si le répondant préfère continuer en anglais, l’intervieweur doit alors continuer l’entrevue en anglais ou lire la phrase suivante : « Thank you. Someone will be calling you back shortly to continue the survey in English. »]

Je m’appelle _____. Je vous téléphone de la part d’Earnscliffe *[Léger Marketing au Québec]*, l’entreprise qui a été retenue pour mener le sondage.

Il faudra environ 15 minutes pour répondre au sondage. À noter que votre participation est entièrement volontaire, confidentielle et anonyme. Si vous préférez, nous pouvons vous rappeler à un autre moment.

Tout d’abord, j’aimerais confirmer quelques renseignements au sujet de votre entreprise.

[NOTER à partir de l’échantillon – ne pas demander]

S1. Province/territoire

[NOTER à partir de l’échantillon – ne pas demander]

S1A. Code complet à huit caractères du Système de classification des industries de l’Amérique du Nord (SCIAN)

[NOTER à partir de l’échantillon – ne pas demander]

S1B. Langue de l’entrevue

S1C. *[Notez le sexe]*

S2. Laquelle de ces catégories décrit le mieux votre entreprise? **[LIRE LA LISTE]**

- | | | |
|-----------------------------|----|---|
| Agriculteur | 1 | <i>[code du SCIAN à deux chiffres 11]</i> |
| Transformateur ou fabricant | 2 | <i>[code du SCIAN à deux chiffres 31 – posez la question S3B]</i> |
| Grossiste ou distributeur | 3 | <i>[code du SCIAN à deux chiffres 42]</i> |
| Détaillant | 4 | <i>[code du SCIAN à deux chiffres 44]</i> |
| Autre (préciser) : _____ | 77 | |

S3. Quelles sont les activités liées à votre entreprise? **[LIRE LA LISTE ET SÉLECTIONNER TOUT CE QUI S’APPLIQUE.]**

- | | |
|---|---|
| Importation de produits alimentaires | 1 |
| Exportation de produits alimentaires ou préparation d’aliments destinés à l’exportation.. | 2 |
| Préparation, transformation, traitement, fabrication ou conservation d’aliments destinés à l’exportation ou devant être expédiés d’une province ou d’un territoire à un autre | 3 |
| Classement, étiquetage ou emballage d’aliments destinés à l’exportation ou devant être expédiés d’une province ou d’un territoire à un autre | 4 |
| Culture de fruits, de légumes ou de céréales destinés à l’exportation ou devant être expédiés d’une province ou d’un territoire à un autre | 5 |
| Envoi ou transport de produits alimentaires d’une province ou d’un territoire à un autre (grossiste et distributeur) | 6 |
| Vente de produits alimentaires au détail directement aux consommateurs..... | 7 |
| Production de produits alimentaires biologiques [remarque à l’intention de l’intervieweur : y compris la viande biologique, les produits laitiers biologiques, etc.]..... | 8 |
| Aucune de ces réponses | 9 |

S3A1. Préparez-vous, transformez-vous, traitez-vous, fabriquez-vous ou conservez-vous des aliments destinés à être vendus uniquement dans votre province ou territoire?

- | | |
|-------------|---|
| Oui | 1 |
| Non | 2 |
| Ne sait pas | 3 |

[SI LE RÉPONDANT A SÉLECTIONNÉ « AUCUNE DE CES RÉPONSES » À LA QUESTION S3, POSER LA QUESTION SUIVANTE]

S3A. Quel est le principal secteur d’activités de votre entreprise? **[QUESTION OUVERTE]**

[SI L’ENTREPRISE EST À VOCATION ALIMENTAIRE, RECODER LA QUESTION S3 ET CONTINUER L’ENTREVUE. SI L’ENTREPRISE N’EST PAS À VOCATION ALIMENTAIRE – REMERCIER LE RÉPONDANT ET METTRE FIN À L’APPEL – conservez les données aux fins du contrôle de la qualité]

[SI LE RÉPONDANT A SÉLECTIONNÉ UNIQUEMENT « 7 » À LA QUESTION S3, L’IDENTIFIER COMME « DÉTAILLANT SEULEMENT »]

[POSER TOUTES LES QUESTIONS]

S3B. [Si S2 = 2] Le produit principal de votre entreprise comprend-il des articles de confiserie, des grignotines, des boissons, des huiles, des herbes et des épices séchées, des noix et des graines, du café et du thé ou des aliments transformés à base de céréales comme des produits de boulangerie, des céréales et des pâtes alimentaires?

Oui	1
Non	2
Incertain	9

S4. Avez-vous mis en place un mécanisme qui vous permet de retracer vos fournisseurs de produits alimentaires?

Oui	1
Non	2
Incertain	3

S4A. Avez-vous vu, lu ou entendu quoi que ce soit au sujet du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*?

Oui	1
Non	2
Incertain	3

[SI LE RÉPONDANT A RÉPONDU « OUI » À LA QUESTION S4A, POSER LA QUESTION SUIVANTE]

B2A. Où avez-vous entendu parler du Règlement, où l’avez-vous vu ou lu?

Ne sait pas/Aucune réponse

99

B3. À votre connaissance, croyez-vous que le nouveau *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* s’applique à votre entreprise?

Oui	1
Non	2
Incertain	9

[Si secteur des fruits et légumes frais, S3=5]

S4C. Saviez-vous que les nouvelles exigences du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* sont entrées en vigueur pour le secteur des fruits et légumes frais le 15 janvier?

Oui	1
Non	2
Incertain	9

Remarque à l’intention de l’intervieweur : Si le répondant vous le demande [Vous pouvez en apprendre davantage à inspection.gc.ca]

[Si secteur des aliments manufacturés, S3B = Oui, 1]

S4D1. Pensez-vous que secteur des aliments manufacturés est une bonne description pour le secteur dans lequel se trouve votre entreprise?

Oui	1
Non	2
Incertain	9

S4D. Saviez-vous que de nouvelles exigences pour ce secteur entrent en vigueur le 15 juillet 2020?

Oui	1
Non	2
Incertain	9

Remarque à l’intention de l’intervieweur : Si le répondant vous le demande [Vous pouvez en apprendre davantage à inspection.gc.ca]

S5. En plus de vous-même, combien d’employés votre entreprise compte-t-elle au Canada? Si vous êtes un franchisé, tenez compte uniquement de votre établissement. **[LIRE LA LISTE] [C’est-à-dire le total des employés, y compris les employés temporaires et ceux à temps partiel.]**

1 – [Travailleur autonome]	1
2 à 4 employés	2
5 à 10 employés	3
11 à 99 employés	4
100 à 499 employés	5
500 employés et plus	6
Ne sait pas [NE PAS LIRE]	8 [METTRE FIN À L’APPEL]
Aucune réponse [NE PAS LIRE]	9 [METTRE FIN À L’APPEL]

S6. À environ combien s’élèvent les recettes annuelles brutes provenant de vos activités canadiennes? Si vous êtes un franchisé, tenez compte uniquement de votre établissement. **[LIRE LA LISTE] [EN CAS DE REFUS : Je tiens à vous rappeler que ces renseignements serviront uniquement à des fins de classification et ne seront pas associés aux entreprises qui participent au sondage.]**

30 000 \$ ou moins par année	1
De 30 000 \$ à moins de 100 000 \$ par année	2
De 100 000 \$ à moins de 500 000 \$ par année	3
De 500 000 \$ à moins de 1 M\$ par année	4
De 1 M\$ à moins de 5 M\$ par année	5
5 M\$ et plus par année	6
Ne sait pas [NE PAS LIRE]	8
Aucune réponse [NE PAS LIRE]	9

S7. Diriez-vous que votre entreprise est détenue ou exploitée par des Autochtones?

Oui	1
Non	2
Ne sait pas/Incertain [NE PAS LIRE ET INCITER À RÉPONDRE AU BESOIN]	9

[Examiner l’idée de quota pour la vente au détail seulement]

Activités liées à la salubrité des aliments

A2. Sur une échelle de 1 à 7, où 1 signifie « Pas du tout » et 7 « Très clairement », veuillez indiquer dans quelle mesure vous comprenez la réglementation sur la salubrité des aliments qui s’applique à vos aliments?

- 1 – Pas du tout
- 2
- 3
- 4
- 5

6

7 – Très clairement

9 – Ne sait pas **[NE PAS LIRE]**

A3. Parmi les mesures suivantes, quelles sont celles qui s’appliquent à votre entreprise? **[LIRE LA LISTE - SÉLECTIONNER TOUT CE QUI S’APPLIQUE] [PRÉSENTER LES MESURES DANS UN ORDRE ALÉATOIRE]**

Dispose de procédures normalisées d’exploitation sur la salubrité alimentaire écrites et documentées	1
Dispose de contrôles préventifs, mais qui ne sont pas écrits ou documentés dans un plan	2
Dispose de contrôles préventifs, qui sont décrits dans un plan écrit (plan fondé sur HACCP, PGQ ou autre) [EN CAS DE QUESTION : HACCP = système d’analyse des risques et de maîtrise des points critiques; PCQ = programme de contrôle de la qualité]	3
A un programme de traçabilité établi [AU BESOIN : Il s’agit de renseignements consignés par écrit permettant de retracer tous les produits alimentaires en amont ou en aval, le cas échéant.]	4
Utilise un système de certification de la salubrité des aliments ou du contrôle de la qualité tel que l’IMSA, ISO ou le PGQ [EN CAS DE QUESTION : IMSA = Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire; ISO = Organisation internationale de normalisation; PGQ = programme de gestion de la qualité]	5
Envoie régulièrement du personnel à la formation sur la salubrité alimentaire	7
Dispose d’un programme interne de formation sur la salubrité alimentaire	8
Utilise des technologies telles que la chaîne de blocs ou des systèmes numériques semblables pour appuyer la salubrité des aliments	9
Aucune de ces réponses	99

A31. Que vous participiez ou non à un plan de certification du secteur privé, appuyez-vous le rôle de ces plans pour assurer la conformité à la réglementation sur la salubrité des aliments?

Oui

Non

Ne sait pas

Connaissance de l’ACIA et du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*

B1. Sur une échelle de 1 à 7, où 1 signifie « Pas du tout » et 7 « Très bien », veuillez indiquer dans quelle mesure vous connaissez l’Agence canadienne d’inspection des aliments ou l’ACIA.

- 1 – Pas du tout
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7 – Très bien
- 9 – Ne sait pas **[NE PAS LIRE]**

Saviez-vous que le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* exige ce qui suit de la plupart des entreprises réglementées par l’ACIA?

B4. Avoir une licence de l’ACIA

- | | |
|-------------|---|
| Oui | 1 |
| Non | 2 |
| Ne sait pas | 9 |

B5. Avoir un plan de contrôle préventif écrit

- | | |
|-------------|---|
| Oui | 1 |
| Non | 2 |
| Ne sait pas | 9 |

B6. Disposer de processus de traçabilité des produits

- | | |
|-------------|---|
| Oui | 1 |
| Non | 2 |
| Ne sait pas | 9 |

B7. Selon vous, laquelle de ces trois principales obligations en matière de salubrité des aliments du RSAC représente le plus grand défi pour vous?

[Présenter les réponses 1 à 3 dans un ordre aléatoire] [Lire les réponses de 1 à 3]

- | | |
|---------------------------------------|---|
| Licence | 1 |
| Plan de contrôle préventif écrit | 2 |
| Traçabilité des produits alimentaires | 3 |
| Aucune de ces réponses | 9 |

G5. Si votre entreprise faisait l’objet d’une inspection par l’ACIA aujourd’hui, dans quelle mesure avez-vous confiance de respecter la réglementation et les exigences en matière de salubrité des aliments? Veuillez évaluer votre niveau de confiance sur une échelle de 1 à 7, où 1 signifie « Pas du tout confiant » et 7 signifie « Très confiant ».

- 1 – Pas du tout confiant
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7 – Très confiant
- 9 – Ne sait pas **[NE PAS LIRE]**

[SI LE RÉPONDANT A ATTRIBUÉ UNE COTE DE 1 À 7, POSER LA QUESTION SUIVANTE]

G6. Veuillez expliquer votre réponse. **[QUESTION OUVERTE]**

Ne sait pas/Aucune réponse 99

B1A. Question sur l’évaluation du risque axé sur les établissements

Comme vous le savez peut-être, l’ACIA évalue les risques pour aider à déterminer quels types d’entreprises doivent être inspectés. C’est ce qu’on appelle souvent l’« évaluation du risque axé sur les établissements ». Dans quelle mesure avez-vous entendu ou lu des choses au sujet de l’évaluation du risque axé sur les établissements?

- Beaucoup
- Un peu
- Très peu
- Rien du tout
- Je préfère ne pas répondre

C2. Sur une échelle de 1 à 7, où 1 signifie « Pas du tout d’accord » et 7 signifie « Tout à fait d’accord », compte tenu de vos impressions générales de l’ACIA, comment évalueriez-vous chacun des énoncés suivants?

[ALTERNER LES ÉNONCÉS]

	1 Pas du tout d’accord	2	3	4	5	6	7 Tout à fait d’accord	Ne sait pas [NE PAS LIRE]
a) L’ACIA est juste lorsqu’elle inspecte les entreprises alimentaires								

b) Les inspections de l’ACIA sont menées de manière uniforme								
c) Les lignes directrices que l’ACIA fournit aux entreprises alimentaires sont faciles à comprendre								
d) L’ACIA n’est pas réceptive lorsque je pose des questions sur la réglementation								
e) L’information de l’ACIA est communiquée en temps opportun.								
f) Les inspections de l’ACIA suivent une logique rigoureuse								
g) Les directives réglementaires de l’ACIA sont incohérentes								

Contact avec l’ACIA

Je vais maintenant vous poser des questions sur les contacts que vous avez eus avec l’ACIA au cours de la dernière année.

C1A. Je vais vous lire plusieurs énoncés. Veuillez me dire quelles sont les activités que vous avez menées au cours des 12 derniers mois. **[SÉLECTIONNER TOUT CE QUI S’APPLIQUE. AU BESOIN, RAPPELER AU RÉPONDANT LA PÉRIODE VISÉE.]**

- J’ai cherché des renseignements sur le site Web de l’ACIA concernant la réglementation ou les exigences en matière de salubrité des aliments 1
- J’ai communiqué directement avec l’ACIA pour obtenir des renseignements ou des conseils techniques sur la réglementation en matière de salubrité des aliments ou l’interprétation réglementaire, à l’exception des autorisations, des licences, des agréments ou des certificats 2
- J’ai communiqué avec l’ACIA pour obtenir des renseignements généraux concernant une autorisation, une licence ou un certificat [sans toutefois en faire la demande] 3
- J’ai demandé une autorisation, une licence, un agrément ou un certificat à l’ACIA 4
- J’ai fait l’objet d’une inspection par l’ACIA au cours des 12 derniers mois 5
- J’ai procédé au rappel, volontaire ou imposé, d’un produit 6
- Je n’ai pas cherché à obtenir de renseignements auprès de l’ACIA ni n’ai eu de contact personnel avec elle au cours des 12 derniers mois 7
- Ne sait pas/Aucune réponse [NE PAS LIRE] 9

[S’IL Y A EU CONTACT AVEC L’ACIA À LA QUESTION C1A (1-4), POSER LA QUESTION SUIVANTE]

C1. Vous avez indiqué que vous avez communiqué avec l’ACIA pour obtenir des renseignements ou un service. Comment avez-vous obtenu le service ou les renseignements de l’ACIA ou comment en avez-vous fait la demande? L’avez-vous fait... **[LIRE LA LISTE. SÉLECTIONNER TOUT CE QUI S’APPLIQUE]**

En personne	1
Au téléphone	2
Sur le site Web de l’ACIA	3
Par courriel	4
Par le biais des médias sociaux	5
Autre (préciser) : _____	77

[S’IL Y A EU CONTACT AVEC L’ACIA À LA QUESTION C1A (1-4), POSER LA QUESTION SUIVANTE]

G2. En ce qui concerne le service que vous avez reçu de l’ACIA au cours des 12 derniers mois, veuillez évaluer votre niveau de satisfaction, sur une échelle de 1 à 7, où 1 signifie « Pas du tout satisfait » et 7 « Très satisfait ».

- 1 – Pas du tout satisfait
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7 – Très satisfait
- 9 – Ne sait pas **[NE PAS LIRE]**

[SI LE RÉPONDANT A ATTRIBUÉ UNE COTE 1 À 7, POSER LA QUESTION SUIVANTE]

G3. Veuillez expliquer pourquoi vous avez attribué cette cote.

Ne sait pas/Aucune réponse 99

Mon ACIA

F1. Avez-vous vu, lu ou entendu quoi que ce soit au sujet du portail en ligne de l’ACIA appelé « Mon ACIA »?

Oui, je l’ai utilisé [DEMANDER DES PRÉCISIONS]	1
Oui, mais je ne l’ai jamais utilisé	2
Non [POSER LA QUESTION F1B]	3
Ne sait pas/Aucune réponse [NE PAS LIRE]	9

[SI LE RÉPONDANT A RÉPONDU « OUI, JE L’AI UTILISÉ », POSER LES QUESTIONS F1A À F2A]

F1A. Avez-vous déjà utilisé le portail pour les fins suivantes? **[LIRE LA LISTE ET SÉLECTIONNER TOUTES LES RÉPONSES QUI S’APPLIQUENT.]**

Nouvelle licence	1
Renouvellement d’une licence	2
Permis	3
Certificat d’exportation	4
Agrément	5
Inscription seulement	6
Autre (préciser) : _____	77

[SI LE RÉPONDANT A RÉPONDU « NON » ou « OUI, MAIS JE NE L’AI JAMAIS UTILISÉ » À LA QUESTION F1, POSER LA QUESTION SUIVANTE]

F1B. À votre connaissance, laquelle des licences ou autorisations suivantes votre entreprise a-t-elle reçue de l’ACIA? [Sélectionnez tout ce qui s’applique]

- Une licence pour la salubrité des aliments au Canada
- Un certificat d’exportation des aliments
- Un autre type de licence ou de certificat de l’ACIA
- Ne sait pas

[SI LE RÉPONDANT A RÉPONDU « OUI, JE L’AI UTILISÉ » À LA QUESTION F1, POSER LA QUESTION SUIVANTE]

F2. Veuillez évaluer votre niveau de satisfaction global à l’égard de « Mon ACIA » sur une échelle de 1 à 7, où 1 signifie « Pas du tout satisfait » et 7 signifie « Très satisfait ».

- 1 – Pas du tout satisfait
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7 – Très satisfait
- 9 – Ne sait pas **[NE PAS LIRE]**

F2A. Veuillez expliquer pourquoi vous avez attribué cette cote.

Ne sait pas/Aucune réponse 99

En ce qui concerne votre entreprise, veuillez indiquer dans quelle mesure vous êtes d’accord avec les énoncés suivants. Veuillez utiliser une échelle de 1 à 7, où 1 signifie « Pas du tout d’accord » et 7 signifie « Tout à fait d’accord ».

G1A. Au cours des 12 derniers mois, j’ai passé moins de temps à chercher les renseignements sur la salubrité des aliments dont j’ai besoin.

- 1 – Pas du tout d’accord
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7 – Tout à fait d’accord
- 8 – Je n’effectue aucune recherche pour obtenir des renseignements sur la salubrité des aliments. **[NE PAS LIRE]**
- 9 – Ne sait pas **[NE PAS LIRE]**

G1B. L’ACIA tient compte des besoins des entreprises lorsqu’elle élabore de nouveaux produits d’information sur la réglementation.

- 1 – Pas du tout d’accord
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7 – Tout à fait d’accord
- 9 – Ne sait pas **[NE PAS LIRE]**

G4. Selon vous, quelle est la plus grande difficulté associée à la recherche de renseignements sur la réglementation ou les exigences en matière de salubrité des aliments? **[SONDER LA FAÇON D’OBTENIR LES RENSEIGNEMENTS ; LE TYPE DE RENSEIGNEMENT FAIT L’OBJET DE LA QUESTION G4A.] [QUESTION OUVERTE]**

Ne sait pas/Aucune réponse

99

G4A. Selon vous, sur quels **sujets** en matière de salubrité des aliments est-il difficile d’obtenir des renseignements clairs?

Aucun sujet en particulier	98
Ne sait pas/Aucune réponse	99

G4B. Lorsque vous êtes à la recherche de renseignements sur la réglementation, qui ou que consultez-vous?

Ne sait pas/Aucune réponse	99
----------------------------	----

QSoc. Suivez-vous l’ACIA sur l’une des plateformes de médias sociaux suivantes? **[Cochez tout ce qui s’applique]**

Facebook
Twitter
Instagram
LinkedIn
YouTube

QSoc2. Quel type de contenu aimeriez-vous voir sur les réseaux sociaux de l’ACIA? **[QUESTION OUVERTE]**

Voilà qui conclut l’entrevue. Au nom de l’Agence canadienne d’inspection des aliments, je vous remercie d’avoir participé au sondage. Si vous souhaitez en apprendre davantage sur l’ACIA et la salubrité des aliments, rendez-vous sur le site inspection.gc.ca/alimentssalubres. La trousse à l’intention des entreprises alimentaires de l’ACIA contient des outils numériques qui vous aideront à savoir si vous avez ou non besoin d’une licence et les délais prescrits. Ils vous indiqueront également si vous avez besoin d’un plan de contrôle préventif écrit et énonceront les exigences en matière de traçabilité susceptibles de s’appliquer à votre entreprise.

QUESTIONS POUR LE TEST PRÉLIMINAIRE UNIQUEMENT

- A. Avez-vous trouvé des aspects de ce sondage difficiles à comprendre? O/N
- B. [SI A=OUI] Si oui, veuillez décrire ce que vous avez trouvé difficile à comprendre.
- C. Avez-vous trouvé que la façon dont l’une ou l’autre des questions de ce sondage a été posée vous a empêché de donner votre réponse? O/N
- D. [SI C=OUI] Si oui, veuillez décrire le problème lié à la façon dont la question a été posée.
- E. Avez-vous eu des difficultés par rapport à la langue? O/N
- F. [SI OUI] Si oui, veuillez décrire les difficultés que vous avez éprouvées.
- G. Avez-vous trouvé que des termes prêtaient à confusion? O/N

- H. [SI OUI] Si oui, veuillez décrire les termes prêtant à confusion.
- I. Avez-vous rencontré d’autres problèmes au cours de ce sondage dont vous aimeriez nous faire part? O/N
- J. [SI OUI] Le cas échéant, quels sont-ils?

Annexe F : Concepts

Figure A – Nous sommes prêts



Figure B – Nouvelles règles pour les entreprises alimentaires



Figure C – Nouvelles règles pour les entreprises alimentaires, version A



Figure C – Nouvelles règles pour les entreprises alimentaires, version B



Figure C – Nouvelles règles pour les entreprises alimentaires, version C

