

« Préparation de conserves sur les lieux »

ou

Petite chronique en quatre temps d'un cauchemar made in Québec

«L'année dernière, c'était l'année dernière et maintenant, c'est maintenant»

Inspecteurs du MAPAQ, novembre 2007
juste avant de saisir toutes nos conserves.

«La mission du MAPAQ est d'influencer et de soutenir l'essor de l'industrie bioalimentaire québécoise dans une perspective de développement durable. Il réalise des interventions en production, en transformation, en commercialisation et en consommation des produits agricoles, marins et alimentaires. Il joue un rôle important en matière de recherche et de développement, d'enseignement et de formation. Le mandat du MAPAQ est d'assurer la conception et l'application des politiques et programmes nécessaires au développement du secteur. Cette responsabilité lui confère les pouvoirs de recherche, d'étude, d'enquête, d'enseignement et d'inventaire requis par l'élaboration des politiques et programmes en question.»

www.mapaq.gouv.qc.ca

Premier temps:

Le 7 février 2005, Gastronomie Le Naked Lunch ouvre ses portes au 4816 Wellington, à Verdun, avec en main le "permis pour opération de préparation générale d'aliment" du ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec (MAPAQ).

Au mois de février 2006, en réponse à la demande croissante pour ses plats maison, Gastronomie Le Naked Lunch pense se lancer dans la mise en conserve.

Le MAPAQ est alors consulté pour connaître les permis requis pour la vente au détail de produits mis en conserve sur place. Les agents du "Service des permis" du MAPAQ nous informent du fait que notre permis courant, le "permis pour opération de préparation générale d'aliment", suffit.

(Le MAPAQ vient-il de commettre sa première erreur? Comme nous le découvrirons par nous-mêmes suite aux actions non prévisibles et non explicitement motivées des inspecteurs du MAPAQ quelque deux ans plus tard [en novembre 2007], il faut, en fait, bien plus que ce permis pour mettre des plats en conserve et les vendre au public.)

Un coup d'oeil au formulaire de demande de permis (voir <http://www.mapaq.gouv.qc.ca/NR/rdonlyres/0A51B9A8-DB6A-4F95-9E98-A759769C6A66/0/Presdetstaf.pdf>) suffit pour comprendre que le MAPAQ et son "Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale" ne sont pas très curieux sur la nature de nos activités à cette étape du processus: On donne son nom, l'adresse du commerce, le nom de la compagnie, on coche l'activité principale: "restaurateur", "vente au détail" ou "fourniture de services moyennant rémunération" (on peut exercer les trois en parallèle), la catégorie de permis ("préparation générale" dans notre cas) puis on calcule le coût du permis (env. 400\$) et on répond en cochant "oui" ou "non" à la question: "Disposez-vous, conformément aux articles 1.4.4 et 2.1.3 du Règlement sur les aliments, d'installations réservées à la préparation d'aliments, d'eau potable courante froide et chaude (à 60 degrés centigrades ou plus) et d'un distributeur de savon liquide ou en poudre?"

Aucun espace n'est réservé à une question à développement demandant aux restaurateurs de préciser brièvement la nature de leurs activités. Si un tel espace avait existé, nous aurions indiqué, par écrit, nos intentions de mettre nos plats maison en conserve.

Pas surprenant que l'agent du MAPAQ ait trouvé que notre permis devait certainement permettre la mise en conserve de nos produits maison, jugeant que nous faisons la "vente au détail" de "préparations générales".

Au mois de mars 2006, confiant d'avoir été bien informé par le MAPAQ, Gastronomie Le Naked Lunch commence à offrir à sa clientèle verdunoise des plats maison mis en conserve sur les lieux.

Nous avons subséquemment communiqué à maintes reprises avec le MAPAQ pour valider plus précisément les possibilités qui s'offraient à nous pour la distribution de nos conserves. On nous

expliqua que la seule chose qui nous était interdite était la vente en gros de tout produit contenant viandes ou poissons (les oeufs, les produits laitiers et le bouillon de poulet ou de boeuf en poudre exclus) à des établissements qui en feraient la revente. Nous avons également appris qu'il nous était possible de mettre en conserve et de vendre à notre établissement, ainsi qu'à d'autres établissements qui en feraient la revente, des préparations cuisinées par d'autres restaurateurs tant et aussi longtemps qu'elles ne contenaient ni viande ni poisson.

La mise en conserve de nos produits ne posait toujours pas problème.

Deuxième temps:

Forts de l'autorisation du MAPAQ de mettre nos plats en conserve, nous avons débuté tranquillement à mettre quelques plats en conserve en nous basant sur l'information accompagnant nos équipements de mise en conserve, l'information disponible sur Internet et le peu d'information donnée par le MAPAQ dans leurs documents écrits et sur leur site internet. Le développement de chaque nouveau produit constituait pour nous une étape réussie dans la voie de devenir des producteurs artisans reconnus pour la qualité de leurs plats, et, qui plus est, des plats en conserve!

Se succèdent donc tout au long de 2006 des gains en notoriété importants pour nos produits en conserve. Le Guide du Petit Futé 2006-2007 inscrit notre établissement dans son guide pour Montréal en mentionnant que nous produisons "des conserves haut de gamme" (<http://www.lenakedlunch.com/fr/nouvelles.html>). Le journal VOIR nous consacre la première page de sa rubrique "VOIR LA VIE" où on voit le chef cuisinier Dominic Lamontagne entre deux murs de conserves. L'article mentionne : « [...] l'épicerie fine où l'on retrouvera toutes les créations des deux chefs, sous vide ou en conserves, tout fait maison! » (<http://www.lenakedlunch.com/fr/nouvelles.html>)

La popularité du commerce croît. Notre gamme de produits se stabilise et notre production tourne autour d'une centaine de

conserves par semaine. Avec le début de l'été, les conserves remplissent les tablettes de l'épicerie et les clients s'en réjouissent et s'en délectent.

Le 17 août 2006 à 9h00, à la télévision de Radio-Canada, le chef du Naked Lunch explique sa passion pour la conserve et décrit son procédé (<http://www.lenakedlunch.com/fr/nouvelles.html>). En l'honneur du chef invité, l'émission d'une heure trente porte presque intégralement sur la conserve. Suite à l'émission, la popularité du produit croît instantanément, mais l'offre plafonne à plus ou moins 150 conserves offertes à la vente par semaine.

À l'automne 2006, une inspectrice (appelons-la l'inspectrice "A") de la division de l'inspection des aliments, se rapportant au MAPAQ, vient faire une inspection de routine. Cette inspection, faite à la loupe et de manière très stricte, solennelle et pointilleuse, doit en principe venir valider ou invalider nos pratiques de restauration. C'est à livres ouverts que nous l'avons accueillie. Elle examine évidemment nos conserves, celles-ci occupant tout un pan de mur dans l'épicerie, et nous lui expliquons que nous préparons le tout nous-mêmes, ici même. L'inspectrice "A" se pose des questions quant à la date de péremption qui ne figurait pas sur la conserve et s'engage à nous revenir là-dessus. Nous lui mentionnons que nous apprécierions beaucoup recevoir d'elle tout autre document pouvant nous guider dans l'amélioration de notre produit. Sur le rapport de l'inspectrice, on peut lire: "Préparation de conserves sur les lieux".

Puis... plus aucune nouvelle de l'inspectrice ! Le dossier semble avoir été abandonné, à quelque part, dans un tiroir...

(Une deuxième erreur du MAPAQ vient-elle d'être commise? En maintenant Gastronomie Le Naked Lunch dans l'ignorance du fait que ses pratiques de mise en conserve ne rencontraient pas les normes courantes, le MAPAQ ne mettait-il pas en danger une population de plus en plus nombreuse : les manoeuvres «illégales» de Gastronomie Le Naked Lunch, un établissement de plus en plus reconnu pour ses conserves gastronomiques, demeurerait parfaitement sanctionnées, et par les préposés à l'émission de permis, et par les inspecteurs du MAPAQ?)

Troisième temps:

En décembre 2006, nos conserves sont présentées dans le magazine LouLou et dans le guide 2007-2008 Quartiers Gourmands où Dominic est encore une fois photographié entouré de conserves. En mars 2007, l'épicerie fine s'annexe un bistro et les conserves gastronomiques prennent encore plus d'importance pour l'établissement.

En août 2007, nous contactons à nouveau le MAPAQ pour faire une demande de permis. Nous désirons ouvrir un deuxième local commercial pour nous consacrer complètement à la conserve. Cela nous permettra de produire quatre fois plus de conserves.

L'agent du MAPAQ n'y voit aucun inconvénient et nous explique même que notre permis actuel peut être suffisant pour chapeauter les deux adresses que nous désirons exploiter.

(Une troisième erreur du MAPAQ vient-elle d'être commise? Le restaurateur qui, selon le rapport d'inspection même du MAPAQ, fait la "Préparation de conserve sur les lieux" demande un permis pour mettre en conserve encore plus de plats et le MAPAQ accepte encore une fois.)

Quatrième temps: Conclusion tragique

Nous amorçons donc les rénovations du local au mois d'août 2007, dans le respect des normes du MAPAQ.

Notre production s'élève rapidement à plus de 300 conserves par semaine, puis va même jusqu'à 400. Pour financer cette expansion, la production de conserves doit être importante avant la période des Fêtes pour pouvoir pousser le produit en grande quantité.

Le mercredi 31 octobre, une première inspectrice « B » se présente pour valider l'utilisation d'un seul permis pour les deux locaux. Nous sommes évidemment prêts à payer pour un deuxième permis si quelqu'un s'est trompé à quelque part.

La visite de l'inspectrice « B », encore une fois très complète et très solennelle, ne soulèvera qu'un problème dans nos nouvelles installations : l'arrière de la lame de notre trancheuse électrique était gras. Pour le reste, tout est ok. Et puis au revoir et merci.

Les conserves ne suscitent encore une fois aucune réprimande.

Pourtant, le lendemain, une seconde inspectrice "C" revient avec l'inspectrice "B" et demande à se faire expliquer nos méthodes de mise en conserve. Encore une fois, l'inspectrice "C" ne relève aucun problème tel que son rapport en fait foi. Et puis au revoir et puis merci, «vous viendrez manger au bistro si jamais vous êtes curieuses d'y goûter !» leur dit-on. Les inspectrices trouvent l'idée bien bonne et nous encouragent à continuer.

Le vendredi, troisième jour d'inspection d'affilée, une inspectrice "D" se présente avec les inspectrices "B" et "C" et pose autant de questions, mais commence à prendre des pièces à conviction: notre registre est scruté, les modèles de nos équipements sont pris en note, on nous demande toutes nos recettes et une description rigoureuse de nos méthodes. Nous nous sentons devenir «gibier de fonction publique».

Il est intéressant de souligner qu'à ce moment dans l'affaire, en ce vendredi après-midi, même si nous sentons que c'est ce vers quoi nous nous dirigeons, les inspecteurs ne sont toujours pas en mesure de nous dire si on devrait arrêter la production ou non. Nous leur indiquons nos inquiétudes: "Devrions-nous arrêter de produire des nouvelles conserves?" **Pas d'avis là-dessus.**

Le mardi suivant, les inspectrices "C" et "D" reviennent nous informer formellement du fait que l'aventure s'arrête là et que toutes nos conserves (plus de 2000) seront inventoriées et saisies par deux inspecteurs qui attendent à la porte, l'inspectrice "B" et, ironie du sort, la fameuse inspectrice "A" du MAPAQ, qui nous avait visités, et qui nous avait laissés procéder l'année précédente, sans jamais revenir sur le dossier de la date de péremption.

L'inspectrice était finalement revenue... mais non pour nous livrer

le fin mot de l'histoire sur la question de la date de péremption!

Il n'y eut aucune discussion, un verdict fut rendu. Le MAPAQ avait pris la décision d'une guerre-éclair contre nos produits, ceux-là même dont il avait validé l'existence à plusieurs reprises dans le passé en émettant des permis et en inspectant les lieux.

La seule réponse offerte à nos multiples tentatives de comprendre comment ce que nous percevions comme de l'inconsistance, sinon de l'incompétence de la part du MAPAQ était possible fut pour l'essentiel : «L'année dernière c'était l'année dernière et maintenant c'est maintenant».

À la fin de la semaine, un rapport d'experts déclare certains aspects de nos procédures de mise en conserve non-conformes et le MAPAQ demande que nous détruisions, à nos frais, les 2000 conserves saisies, à moins que, à nos frais, nous re-stérilisions ces conserves pour satisfaire à une norme et à une procédure encore une fois connues d'eux seuls. Aucun conseil ou information ne nous sera donné sur la marche à suivre. On nous avise que dans l'éventualité où nous préfererions essayer de trouver une alternative à la destruction de nos conserves, chaque instant qui sera alloué par le MAPAQ au traitement de notre demande nous sera facturé à un taux horaire indéterminé.

Un avis public de rappel de tous nos produits est envoyé sur-le-champ aux médias pour publication immédiate.

Deux ans trop tard, des milliers de conserves vendues et consommées trop tard les agents du MAPAQ parviennent finalement à arrêter les «hors-la-loi-bien-malgré-eux» de Gastronomie Le Naked Lunch.

Repartent-ils chez eux le coeur léger avec la satisfaction du devoir bien accompli ?

Épilogue (du 9 au 28 novembre 2007)

S'ensuivront d'innombrables tentatives ultimement infructueuses de contacter quelqu'un au MAPAQ ou à la ville de Montréal qui soit prêt à reconnaître quelque erreur de jugement que ce soit dans toute cette affaire et de nous prêter main forte pour corriger le tir et essayer de sauver les meubles.

AUCUN de ceux à qui nous avons parlé, de l'attaché politique du ministre Lessard à la direction régionale du centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale en passant par la chef de division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal n'a été en mesure de nous expliquer ni comment nous avons pu échapper à ce point à leurs contrôles répétés ni quelles étaient précisément les exigences québécoises en matière de normes et de procédés de mise en conserve.

Tout au long de nos échanges avec le MAPAQ et la Ville de Montréal, le nom d'une agence interne refaisait constamment surface. À mots couverts, on nous laissait entendre qu'on trouverait peut-être là le support tant attendu. À quelques semaines de Noël, le temps presse. Presque la moitié du chiffre d'affaire de notre établissement est généré entre les mois de novembre et décembre. L'appel de la responsable de l'agence interne en question, TRANSAQ, se fait attendre plus d'une semaine. Le MAPAQ allait-il finalement nous aider à réparer les pots cassés ?

Enfin l'appel arrive. TRANSAQ nous propose en outre (et de manière apparemment exceptionnelle puisque ce service s'adresse habituellement aux entreprises enregistrant des chiffres d'affaire de plus d'un million) de faire une demande de subvention qui nous permettrait de supporter nos efforts de mise en marché (marketing) de notre produit. Mais de quel produit peuvent-ils bien vouloir parler? Les conserves sous saisie peut-être?

Notre question principale demeure : comment est-il possible que personne au MAPAQ n'ait réagi plus tôt? Et pourquoi est-ce si compliqué de nous donner l'heure juste sur ce qu'ils attendent maintenant de nous?

En bref, le procédé de conserverie semble leur échapper complètement.

Les techniciens en laboratoire du *Centre québécois d'inspection des aliments et santé animale* qui ont signé le rapport d'expertise condamnant notre procédé se réfèrent uniquement à des documents de l'Agence *canadienne d'inspection des aliments* (ACIA), agence qui sanctionne les activités des conserveries qui font le commerce de leurs produits au niveau canadien.

Pourtant, le MAPAQ sanctionne aussi les activités des conserveries québécoises qui font le commerce de leurs produits au niveau québécois.

Un permis de conserverie au Québec, ce n'est pas la même chose qu'un permis de conserverie au Canada. Fait important, les documents de l'ACIA sanctionnent le procédé de conserverie de manière beaucoup plus sévère.

Le problème, c'est que le MAPAQ ne s'est doté d'aucun guides comme ceux de l'ACIA. Au Québec, l'information la plus pertinente (information vers laquelle aucun employé du MAPAQ ne nous a dirigé jusqu'à tout récemment) au niveau du procédé de mise en conserve est la suivante : « Veuillez noter que vous devez prendre les mesures nécessaires pour assurer l'innocuité des conserves mises en vente (article 3 de la Loi sur les Produits Alimentaires du Québec, P.-29). Votre procédé de fabrication et la qualité microbiologique des produits doivent être validés et conformes. »

Mais validés par qui et conformes à quoi ? L'ACIA énonce clairement ce qu'elle exige, le MAPAQ préfère ne pas se prononcer sur la question. Moins risqué?

Le MAPAQ, ministère doté d'un institut de technologie agroalimentaire et de laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires, ne daigne pas se prononcer sur cette procédure qui existe depuis le début du siècle dernier. Il n'est pas non plus intéressé à nous seconder dans notre quête de solutions de traitement des produits sous saisie. À quoi et à qui servent-ils donc ?

AUCUN cas d'empoisonnement ni même de malaise suite à la

consommation de nos mets en conserve n'a jamais été rapporté, et pas une de nos conserves n'a été ouverte et analysée par les laboratoires d'expertise du MAPAQ. Et pourtant, nos produits présenteraient un risque pour la santé humaine. Et si les conserves contenaient toutes de l'eau, qui le saurait ? Pas le MAPAQ en tout cas.

Et que dire de la Ville de Montréal (notons que Montréal est la seule ville au Québec où les agents du MAPAQ n'interviennent pas directement mais laissent plutôt cette tâche au *Service des infrastructures, transport et environnement - Direction de l'environnement - Division de l'inspection des aliments*), dont plus des trois quarts des inspecteurs avec qui nous avons eu affaire n'avaient AUCUNE idée des dangers relatifs à la mise en conserve de nourriture ? À quoi et à qui servent-ils donc ?

Il est vrai que l'inspectrice « D » nous a toutefois quelque peu rassurés à ce sujet : notre cas allait servir d'exemple pour que dorénavant, la vigilance des inspecteurs soit accrue en présence de conserves. Un cas comme le nôtre ne se reproduirait plus.

Merci beaucoup madame l'inspectrice « D », ça fait du bien d'entendre ça. Et «de rien», surtout!

Le gouvernement du Québec aussi s'est servi de notre cas pour améliorer ses services. Quelques jours après la saisie de nos produits, un préposé de Services Québec à qui nous avons demandé de l'information sur les conditions d'obtention d'un permis de conserverie nous a répondu, emballé, que justement, un mémo interne était en circulation, demandant aux préposés d'être vigilants lorsqu'une demande portant sur l'acquisition de permis pour la production de conserves leur était faite. Grosso modo, le préposé devait maintenant insister sur le fait que l'obtention d'un tel permis comportait un haut degré de complexité et qu'il valait mieux contacter un responsable plus haut placé.

Peut-on dire qu'ils apprennent vite de leurs erreurs?

En parallèle à toutes ces démarches, il nous fallait continuer à faire rouler le restaurant. Nous avons donc redoublé d'efforts pour nous

remonter un inventaire de produits à offrir à nos clients, restés fidèles malgré la tourmente, tenus informés tout au long de nos démarches, se disant outrés par la bêtise du système et bouchebés par l'absence totale de civisme de ces fonctionnaires qui travaillent en principe pour nous.

Le 9 novembre, l'avis de rappel (sous la forme d'un communiqué de presse pour DIFFUSION IMMÉDIATE) a été envoyé aux grands quotidiens ainsi qu'aux petits sites Internets friands de ce genre de communiqués (qu'ils utilisent pour garnir leur section « nouvelles »).

Nous redoublons alors d'efforts pour expliquer notre point de vue à tous et à toutes et tentons, au meilleur de nos ressources financières et énergétiques restantes, de survivre et de rester en affaire dans cette petite ville en émergence qu'est Verdun, une ville affamée de commerces comme les nôtres, de clients comme les nôtres et de familles comme les nôtres.

C'est toutefois ce que nous avait laissé croire la communauté jusqu'à ce jour. En vérité, la ville nous préparait une belle surprise.

Le 25 novembre dernier, plus de 15 jours après l'envoi du rappel aux grands journaux (pour diffusion immédiate rappelons-le), *Le messager de Verdun*, journal de quartier distribué gratuitement de porte à porte à Verdun, choisit de publier en troisième page une énorme version du rappel en question, lui donnant l'apparence d'un article en bonne et due forme avec grand titre en caractères gras, le tout occupant la moitié de la page.

Il ne s'agit pourtant pas d'un article relatant les faits, mais bien d'une copie intégrale du rappel du MAPAQ.

Il est bon de préciser que le journal était non seulement libre de publier ou de ne pas publier cet avis mais libre également de lui donner la taille qu'il voulait et de le placer là où il le voulait.

Qui plus est, le rappel ayant été en possession de l'hebdomadaire pendant toute la semaine précédant sa parution, la direction du journal aurait facilement pu demander à un journaliste d'écrire un

véritable article dans le but d'informer la population locale de ce qui pouvait bien se passer avec cette petite compagnie familiale qui faisait la fierté de bon nombre de verdunois depuis plus de trois ans.

Nous en sommes donc là pour l'instant, nos conserves entre la vie et la mort (nous attendons encore quelques réponses de la part du MAPAQ), déçus, épuisés mais plus lucides que jamais. Nous n'avons certainement pas dit notre dernier mot.

Dominic Lamontagne
Chef de Gastronomie le Naked Lunch