VOTRE AVENIR DANS L'ALIMENTATION

Utiliser un conditionneur à forfait

Fabrication sous contrat



Un conditionneur à forfait (sous-traitant) est une entreprise qui fabrique et conditionne des produits alimentaires vendus par d'autres entreprises. Les conditionneurs à forfait peuvent proposer aux entrepreneurs une variété de services en plus des produits de fabrication et de conditionnement.

Le fait de recourir aux services d'un conditionneur à forfait qualifié vous permettra de consacrer votre temps à la gestion et au marketing, tout en éliminant les frais et la responsabilité liés à l'exploitation d'une installation de production. Certaines installations n'offriront que le conditionnement, tandis que d'autres vous aideront avec l'ensemble du processus de préparation, de production, de conditionnement et d'étiquetage.

nt
ſ

Avantages des services d'un conditionneur à forfait

Réduction des coûts : L'achat d'équipement, la mise en place de l'infrastructure et l'installation d'une usine peuvent s'avérer coûteux. Les services d'un conditionneur à forfait vous permettent de consacrer cet argent à d'autres aspects de votre entreprise.

Connaissances : Un conditionneur à forfait établi aura de l'expérience dans la fabrication et le conditionnement de votre type de produit. Par exemple, une recette qui fonctionne dans un petit lot à tester peut devoir être modifiée lorsqu'elle est produite à des volumes plus élevés ou lorsqu'il s'agit de répondre aux exigences de l'équipement de transformation.

Une expérience avec des gammes de produits similaires permettra d'obtenir de meilleurs résultats.

Délai de production : En choisissant le bon conditionneur à forfait, vous pouvez réduire votre courbe d'apprentissage et vos délais de production. Leur expérience en transformation et en conception de conditionnement vous permettra d'exécuter les commandes plus rapidement.

Adaptabilité : Puisque la capacité d'assumer une charge de travail accrue est inestimable, le choix du conditionneur à forfait est important. Idéalement, les marges de profit devraient augmenter au même rythme que votre volume, ce qui vous permet d'offrir de meilleurs prix aux clients grâce à des rabais sur le volume.

Règlements: Il faut respecter plusieurs exigences, comme les lois provinciales et fédérales sur la salubrité des aliments et la couverture d'assurance, avant que les produits puissent être fabriqués et vendus. Votre produit peut nécessiter des certifications supplémentaires, comme kasher, biologique et sans allergènes (p. ex., noix, produits laitiers ou gluten). En faisant appel à un conditionneur à forfait, vous économisez temps et argent pour régler ces problèmes directement.





VOTRE AVENIR DANS L'ALIMENTATION

Utiliser un conditionneur à forfait

Fabrication sous contrat



Renseignez-vous

- Avant de faire appel à un conditionneur à forfait, faites des recherches à son sujet et demandez-lui des références.
- Visitez les installations pour vous assurer qu'elles ont l'équipement nécessaire pour votre produit.
- Demandez au conditionneur à forfait de faire un échantillon de votre produit à son installation avant de signer un contrat de fabrication.
- Soyez clair au sujet des modalités relatives à l'entreposage des stocks, du matériel de conditionnement et du produit fini.
- Obtenez des conseils professionnels; parlez à votre comptable, à votre avocat et à votre compagnie d'assurance pour protéger vos intérêts.
- Discutez de la couverture-responsabilité avec votre agent d'assurance. Les transformateurs doivent demander un certificat d'assurance au conditionneur à forfait ou à toute autre personne associée au processus, de la transformation à la mise en marché. Les transformateurs doivent être désignés comme « assuré additionnel » sur le certificat. Assurez-vous que le matériel de conditionnement et les produits sont inclus dans la couverture du conditionneur à forfait pendant qu'ils sont sous leur responsabilité.
- Consultez un avocat pour rédiger une entente de conditionnement à forfait (contrat). Toute couvertureresponsabilité doit être confirmée au préalable dans un contrat afin qu'il n'y ait aucun doute sur la responsabilité de la couverture en cas de sinistre.

Trouver un conditionneur à forfait

Agriculture Manitoba propose une <u>liste</u> en ligne de conditionneurs à forfait. Les conditionneurs à forfait excellent dans une variété de domaines fonctionnels en particulier. Faites vos recherches pour savoir si les services offerts vous conviennent. La liste des conditionneurs à forfait d'Agriculture Manitoba comprend des entreprises spécialisées dans les produits de boulangerie, les confiseries, les assaisonnements et les grains non cuits. Elle n'est pas inclusive et ne constitue une approbation de leurs services.

La liste comprend les entreprises qui ont indiqué offrir des services de conditionnement à forfait. Les renseignements comprennent ce qui suit :

- coordonnées
- emplacement de l'usine
- types de produits offerts aux fins de conditionnement à forfait
- type de conditionnement

Agriculture Manitoba peut vous aider à bâtir votre avenir dans le secteur alimentaire. Nos spécialistes du développement des entreprises vous offrent des services de consultation et d'orientation ainsi que des ressources qui vous aideront à gérer et à faire croître votre entreprise.

Parlez à un spécialiste du développement des entreprise d'<u>Agriculture Manitoba</u> pour déterminer vos besoins en matière de conditionnement à forfait ou pour ajouter votre entreprise au répertoire.

Renseignements additionnels:

Accédez au site www.manitoba.ca/agriculture/food-and-ag-processing

Accédez au site www.manitoba.ca/foodbusiness.index.fr.html

Courriel: mbagrifood@gov.mb.ca Suivez-nous sur Twitter @MBGovAg

Visitez la chaîne YouTube d'Agriculture Manitoba



