

LIGNES DIRECTRICES SUR LES PRODUITS ET SERVICES

Le choix d'un produit pour votre entreprise constitue la décision la plus importante que prendra votre groupe.

Le produit ou service devrait :

- Répondre à un besoin (ou du moins, perçu comme un besoin).
- Être quelque chose pour laquelle les clients sont prêts à payer.
- Être quelque chose qui passionne les membres de la compagnie.

CARACTÉRISTIQUES DES MEILLEURS PRODUITS OU SERVICES

- Polyvalence
- Portabilité
- Prix raisonnable et concurrentiel
- Facilité de production au moyen de l'équipement à la disposition du groupe
- Respect de l'environnement (matières recyclables, recyclées et récupérées)
- Sécurité des travailleurs et des clients
- Disponibilité des matières premières
- Taux de rendement élevé de l'investissement en temps ou en argent

RESTRICTIONS

- Aucun outil électrique dangereux (ex. : scie, perceuse, et autres outils similaires) ne devrait être utilisé, sauf sous l'acceptation de la coordonnatrice. Les machines telles que les machines à coudre, les presses thermiques, etc., peuvent être utilisées de façon sécuritaire.
- Il est interdit d'utiliser dans votre produit des aliments préparés par votre groupe. Les produits alimentaires sont strictement réglementés*. (voir la section plus bas)
- Les produits de cosmétique sont strictement réglementés*.
- Les produits d'hygiène sont strictement réglementés et sont par conséquent interdits dans le programme
- Les activités qui requièrent d'importantes assurances en raison de problèmes de sécurité sont interdites.
- Le produit ne devrait d'aucune manière donner une idée fausse des valeurs ou des convictions de JA Canada.
- La personnalisation du produit est à éviter (mais cette option sera envisagée attentivement).

!!! Le produit ou service ne doit pas heurter la population en général, notamment offenser des personnes sur la base de leur race, de leur sexe, de leur orientation sexuelle ou de leur religion.

Lorsque vous envisagez un produit, assurez-vous de respecter les conditions suivantes :

- Les étapes à suivre sont suffisantes pour occuper tous les membres du groupe.
- La fabrication du produit n'est pas trop difficile, sans quoi les travailleurs affectés à la production seront insatisfaits et il y aura trop de déchets de fabrication ou un nombre insuffisant de produits à vendre.
- Nous vous conseillons de cibler un marché précis.
- Le produit et son utilisation sont sécuritaires.
- Les matières premières seront facilement disponibles tout au long de l'année où se déroulera le programme.
- Le produit est attrayant.
- Le produit est facile à emballer, à transporter et à stocker. Il n'est pas volumineux.
- Votre groupe sera fier du produit.
- Il est amusant de fabriquer et de vendre le produit.

Si vous créez un produit **fait à la main**, nous vous encourageons à le mettre de l'avant en ajoutant des étiquettes indiquant "fait à la main". Un produit acheté et transformé (comme l'emballage ou l'ajout d'un logo) ne sera pas considéré comme un produit fait à la main.

SI VOUS CONSIDÉREZ UN SERVICE, ASSUREZ-VOUS :

- Qu'il puisse être livré dans un lieu public.
- Qu'il n'est pas trop difficile à fournir. Qu'il y a assez de membres de l'équipe pouvant le livrer OU que de la formation puisse être dispensée.
- Qu'il réponde à un besoin.
- Qu'il n'exige pas beaucoup de temps à l'extérieur de celui passé dans la compagnie.
- Que toutes les matières premières nécessaires soient facilement accessibles pendant toute l'année du programme.
- Que vous puissiez cibler et atteindre votre marché cible spécifique.
- Que vous avez relevé tout besoin d'assurance supplémentaire.
- Que vous avez évalué tous les risques liés à la livraison du service (sécurité des membres, sécurité des clients, assurances, etc.).
- Qu'il s'agit d'un service dont votre groupe sera fier de promouvoir.
- Qu'il s'agit d'un service amusant à promouvoir et à livrer.

IMPORTANT :

Les entreprises étudiantes doivent faire approuver leurs produits par leurs enseignants ou conseillers, ainsi que par la coordonnatrice du programme.

Certification pour les Produits Alimentaires

*CERTIFICATIONS REQUISES

Tous les produits alimentaires, ainsi que les jeunes impliqués dans la cuisine, doivent avoir obtenu la certification de la MAPAC (cf. Méthode d'Analyse de Produits Alimentaires). Vous devez également être sensibilisés aux règles strictes qui entourent la création de nourriture ou de produits de comestique ou d'hygiène au Québec.

SENSIBILISATION AUX RÈGLES DE CRÉATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Au Québec, il existe des règles strictes qui encadrent la création de nourriture. Il est essentiel que vous les connaissiez et les appliquiez si vous souhaitez vous lancer dans l'aventure de la création alimentaire.

Rappelez-vous, vous êtes une entreprise ! Si un client achète votre produit et tombe malade ou subit une réaction, c'est JA Québec qui pourrait être poursuivi en cas d'erreur. En respectant les normes, vous protégez non seulement votre entreprise, mais aussi la santé de vos clients.

Soyez vigilants et engagés dans votre démarche, car la sécurité et la qualité de vos produits sont entre vos mains !

Tous les produits alimentaires (tout produit totalement préparé par vous), ainsi que les jeunes impliqués dans la cuisine, doivent avoir obtenu la certification de la MAPAC.

1. MAPAC (Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation)

Objectif :

- Garantir la sécurité et la qualité des aliments préparés par des jeunes. Cette certification permet de s'assurer que les produits respectent les normes de sécurité alimentaire.

Exigences :

- Analyse des risques : Identifier et évaluer les dangers potentiels liés à la préparation des aliments.
- Traçabilité des ingrédients : Être capable de suivre l'origine de chaque ingrédient utilisé dans le produit.
- Respect des normes de sécurité alimentaire : Conformité aux règlements sur la manipulation, la conservation et la préparation des aliments.

Processus :

- Formation : Participer à des sessions de formation sur les bonnes pratiques en matière de sécurité alimentaire.
- Évaluation : Soumettre vos produits à une évaluation pour vérifier leur conformité.
- Audits : Passer par des audits réguliers pour s'assurer que toutes les normes sont respectées en continu.

2. Santé Canada

Exigences :

Les produits alimentaires doivent respecter les règlements de Santé Canada, qui incluent :

- Des normes sur l'étiquetage des aliments, y compris les informations sur les allergènes.
- Des directives sur la conservation et la préparation des aliments pour éviter les contaminations.

Si vous achetez de la nourriture déjà préparée, il est important de suivre les règles lors de la manipulation. Cela garantit la sécurité de vos clients et la qualité de votre produit ! Si vous avez des questions, contactez la coordonnatrice. Elle est là pour vous aider à réussir dans votre projet !

Certifications pour les Produits de Beauté

*CERTIFICATIONS REQUISES

Les produits de cosmétique et d'hygiène sont strictement réglementés au Canada.

SENSIBILISATION AUX RÈGLES DE CRÉATION DE PRODUITS DE BEAUTÉ

Au Québec, des règles strictes encadrent la création de produits de beauté. Il est essentiel que vous les connaissiez et les appliquiez si vous souhaitez vous lancer dans cette aventure passionnante.

Rappelez-vous, vous êtes une entreprise ! Si un client achète votre produit et ressent une réaction indésirable, c'est JA Québec qui pourrait être poursuivi en cas d'erreur. En respectant les normes, vous protégez non seulement votre entreprise, mais aussi la santé de vos clients.

Si vous choisissez d'acheter des ingrédients déjà approuvés, veillez à suivre les règles de manipulation lors du transvasage du produit et à respecter les normes d'étiquetage. Si vous créez votre propre produit de beauté, assurez-vous de suivre toutes les étapes nécessaires pour garantir sa sécurité et sa qualité.

Soyez vigilants et engagés dans votre démarche, car la sécurité et la qualité de vos produits sont entre vos mains !

1. Loi sur les Produits de Santé

Objectif :

Assurer la sécurité et la qualité des produits cosmétiques pour protéger les consommateurs.

Exigences :

- Évaluation de la sécurité des ingrédients : Vérifier que tous les ingrédients sont sûrs pour la peau et ne causent pas d'allergies.
- Étiquetage conforme : Les étiquettes doivent être claires, avec une liste des ingrédients et des instructions d'utilisation.
- Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) : Respecter des normes strictes lors de la fabrication pour éviter toute contamination.

2. ISO 22716

• Norme internationale :

Cette norme définit les bonnes pratiques de fabrication pour les cosmétiques afin de garantir leur sécurité et leur qualité.

• Objectif :

Assurer que les entreprises respectent des normes de fabrication rigoureuses, ce qui inclut la propreté des lieux de production et la formation du personnel.

3. COSMOS

Certification : COSMOS est destinée aux cosmétiques biologiques et naturels.

Si vous achetez des ingrédients déjà approuvés pour vos produits de beauté, il est essentiel de suivre les règles lors de leur manipulation. Cela garantit la sécurité de vos clients et la qualité de vos créations ! Si vous avez des questions, contactez la coordonnatrice. Elle est là pour vous accompagner et vous aider à réussir dans votre projet !