



Advocacy and Government Relations Work of the Baking Association of Canada

The work of our hands is on the tables of Canadians nationwide;
we deserve our seat at the table in Ottawa.



THE BAC IS:

- **Advising government** on the best way to help our members with Supply Chain challenges caused by global strife, domestic labour issues, climate change, and agricultural adversities
- **Working with government** on sustainability issues, including packaging with single-use plastics, without compromising the quality and transportability of our products
- **Supporting and advising** our industry partners as they battle to adopt the Grocery Code of Conduct which they've constructed
- **Advocating** for more generous application of the TFW (Temporary Foreign Workers) regulations to ensure that our domestic food producers have enough labour to supply the needs of consumers
- **Developing training sessions** for our Canadian Trade Commissioners to support their understanding of both the exporting and importing side of our baking industry
- **Exploring** the redefinition of compositional standards of common foods to make these definitions enduring and universal
- **Providing educational information** to Health Canada on the technical need for and importance of sodium in bakery processing
- **Pushing back** against the front-of-pack labeling regulations that would inaccurately disparage our daily pantry bread
- **Advising all stakeholders** on the regulations, dangers, production challenges and solutions of allergen management both domestically and globally
- **Developing curriculum** and advising on educational gaps and credentials for baking and pastry training in Canada
- **Developing and promoting** factual education about wheat, gluten, and the nutritional benefits of bakery products
- **Collaborating** with our association partners to raise the volume of our collective voices to support our Canadian agri-food sector: CTAQ, CBQ, FBC, CNMA, CSI, CIFST, FPC, and internationally ABA, RBA

*The BAC is exploring the redefinition of compositional standards of common foods
to make these definitions enduring and universal*

JOIN TODAY! | [BAKING.CA/MEMBERSHIP](https://baking.ca/membership) | [INFO@BAKING.CA](mailto:info@baking.ca)

FIND US ON FACEBOOK, INSTAGRAM AND LINKEDIN @BACNATIONAL



Travail de défense des intérêts et des relations gouvernementales de l'Association Canadienne de la Boulangerie.

Les produits de boulangerie, façonnés de nos mains, sont sur la table de tous les Canadiens de notre pays quotidiennement; nous méritons notre place à la table d'Ottawa.



LE BAC C'EST :

- **Conseiller le gouvernement** sur la meilleure façon d'aider nos membres à relever les défis de la chaîne d'approvisionnement causés par les conflits mondiaux, les problèmes de main-d'œuvre domestique, les changements climatiques et les adversités agricoles.
- **Travailler avec le gouvernement** sur les questions de durabilité, y compris les emballages en plastiques à usage unique, sans compromettre la qualité et la transportabilité de nos produits.
- **Soutenir et conseiller** nos partenaires de l'industrie dans leur lutte pour l'adoption du Code de conduite de l'épicerie qu'ils ont élaboré.
- **Plaider en faveur** d'une application plus généreuse de la réglementation sur les travailleurs étrangers temporaires (TET) afin de s'assurer que nos producteurs alimentaires nationaux disposent de suffisamment de main-d'œuvre pour répondre aux besoins des consommateurs.
- **Organiser des séances** de formation à l'intention de nos délégués commerciaux canadiens afin de les aider à mieux comprendre les enjeux au niveau de l'exportation et de l'importation dans le secteur de la boulangerie.
- **Explorer** la redéfinition des normes de composition des aliments actuels afin de rendre ces définitions durables et universelles.
- **Sensibiliser et démontrer** à Santé Canada l'importance du sodium au niveau technique dans la transformation des produits de boulangerie.
- **S'opposer à la réglementation** sur l'étiquetage du devant de l'emballage qui nuit à tort au pain; aliment essentiel nutritif quotidien pour beaucoup de Canadiens.
- **Conseiller toutes les parties** prenantes sur les réglementations, les dangers, les défis de production et les solutions de gestion des allergènes, tant au niveau National qu'International.
- **Élaborer des programmes** d'études et fournir des conseils sur les lacunes en matière d'éducation et les titres de compétences pour la formation en boulangerie et en pâtisserie au Canada.
- **Développer et promouvoir** une éducation factuelle sur le blé, le gluten et les avantages nutritionnels des produits de boulangerie.
- **Collaborer avec nos associations** partenaires afin d'élever le volume de nos voix collectives afin de soutenir notre secteur agroalimentaire Canadien. (CTAQ, CBQ, FBC, CNMA, CSI, CIFST, FPC, et à l'échelle internationale ABA, RBA, AIBI).