

# LA FICHE TECHNIQUE

Un petit document aux grands impacts

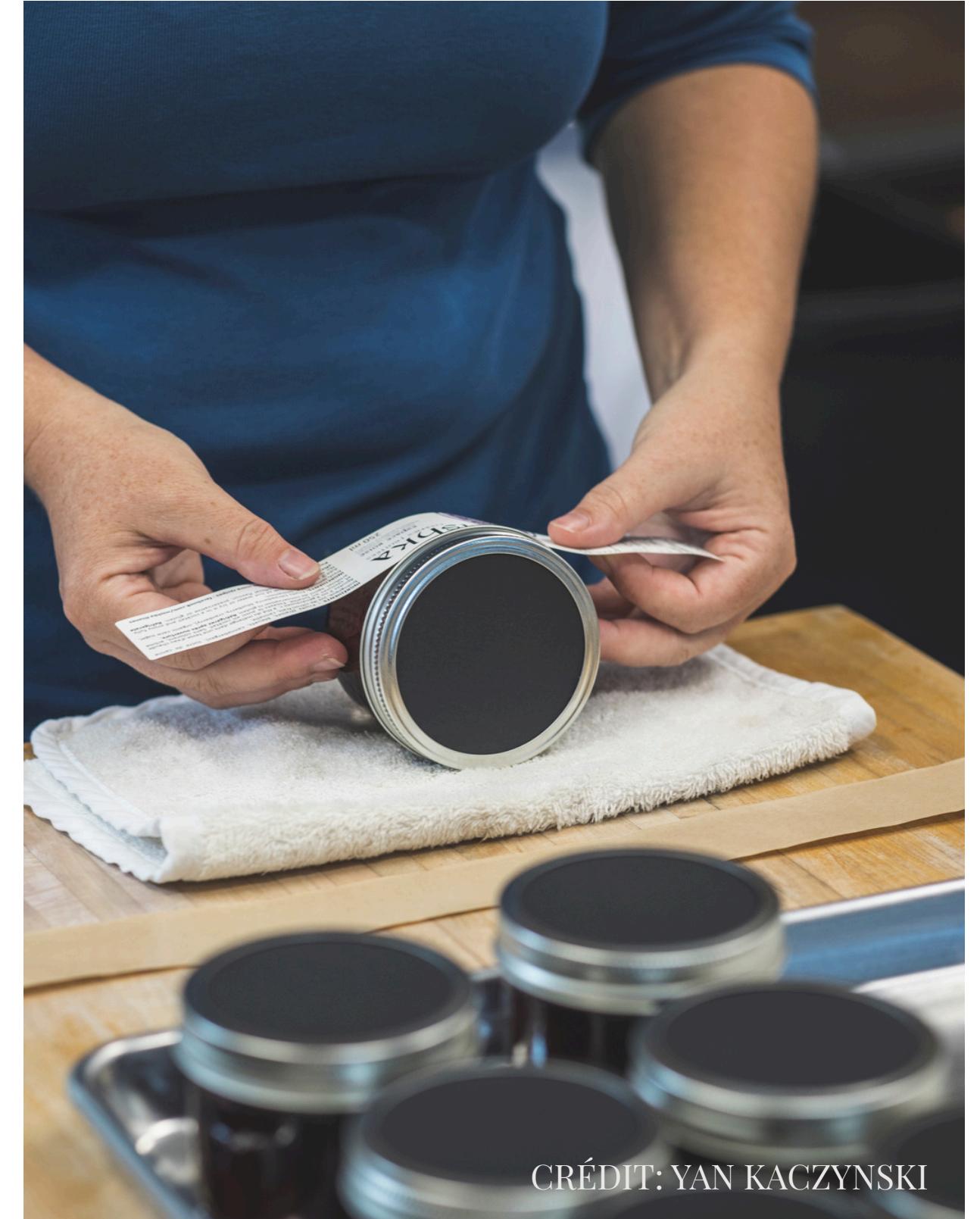


# Introduction

La fiche technique est un document essentiel pour tout producteur ou transformateur agroalimentaire qui souhaite présenter et commercialiser ses produits de façon claire et professionnelle. Elle regroupe les informations clés sur un produit alimentaire — qu'elles soient techniques, visuelles ou logistiques — afin d'en faciliter la compréhension et la diffusion auprès des partenaires, distributeurs et clients.

Ce document vise à uniformiser la présentation des produits, à simplifier la communication entre les différents acteurs du marché et à assurer la conformité avec les exigences du secteur agroalimentaire.

Utilisée comme référence commune, la fiche technique permet de gagner en efficacité, en cohérence et en crédibilité, tout en contribuant à la mise en valeur du savoir-faire et de la qualité des produits d'ici.



CRÉDIT: YAN KACZYNSKI

# Les informations dans une fiche technique

Une fiche complète et professionnelle devrait contenir les éléments suivants :

## Identification du produit

- Nom du produit
- Code GTIN (UPC/EAN) ou numéro SAQ (le cas échéant)
- Catégorie (vin, viande, fromage, confiture, etc.)

## Ingrediénts et allergènes

- Liste complète des ingrédients dans l'ordre décroissant
- Mention claire des allergènes présents ou absents

## Caractéristiques du produit

- État (cru, cuit, prêt-à-manger, surgelé, etc.)
- Format de l'unité et format de caisse
- Durée de vie et conditions de conservation
- Particularités (sans gluten, biologique, sans agents de conservation, etc.)
- Recommandations de préparation ou de cuisson

## Nom du produit



## Image produit

Sous-titre

Code GTIN et / ou SAQ

Allergène(s)

Aucun

## INFORMATIONS

Conservation: Garder congelé

Durée de vie: 1 an

État: Cru

Format de l'unité: 250 ml

Format à la caisse: 12 unités par caisse

## Ingrediénts

Lapin, Farce (lapin haché, canneberge, sirop d'érable, ail poudre, sel, poivre épices), bacon

## Mode de préparation/cuisson:

Four traditionnel, Four à convection  
à 350 °F / 180 °C, pendant 60 minutes

Caractéristique(s) particulière(s):  
Sans agent de conservation, sans gluten

Recommandation(s):  
Cuire le râble décongeler et l'intérieur de la viande doit être à 74 degré C.

## LIVRAISON

Nbre de caisse(s) minimum: 500

Délai: 500

Zone: 500

## Configuration de la palette

Caisses/rangée: 500

Caisses/palette: 500

Nbre de rangées: 500

Emballage: 500



## CONTACT

Nom  
Téléphone  
Courriel

Nom entreprise  
Adresse



# Les informations dans une fiche technique

## Données logistiques

- Nombre de caisses par palette, par rangée
- Zone et délai de livraison
- Type d'emballage

## Coordonnées du producteur

- Nom de l'entreprise
- Personne contact, téléphone, courriel
- Adresse et logo de l'entreprise

## Tableau des valeurs nutritionnelles

- Ce tableau est obligatoire pour les produits emballés destinés à la vente au détail. Il doit suivre les normes de Santé Canada et être mis à jour selon la recette actuelle.

## Nom du produit



## Image produit

Sous-titre

Code GTIN et / ou SAQ

Allergène(s)  
Aucun

## INFORMATIONS

Conservation: Garder congelé

Durée de vie: 1 an

État: Cru

Format de l'unité: 250 ml

Format à la caisse: 12 unités par caisse

## LIVRAISON

Nbre de caisse(s) minimum: 500

Délai: 500

Zone: 500

## Configuration de la palette

Caisse/rangée: 500

Caisse/palette: 500

Nbre de rangées: 500

Emballage: 500



## CONTACT

Nom  
Téléphone  
Courriel

Nom entreprise  
Adresse



# La photo du produit : un élément incontournable

Une image professionnelle et conforme aux **critères de GS1 Canada** est fortement recommandé pour votre fiche technique.

Elle doit :



- Montrer le produit emballé tel qu'il se présente au consommateur (pas de photo stylisée ou d'ambiance).
- Être sur fond blanc, bien éclairée, sans ombre ou reflet.
- Respecter les proportions réelles et afficher l'étiquette complète, lisible et centrée.
- Être fournie en haute résolution (300 dpi), en format JPEG ou PNG.
- Inclure, si nécessaire, une photo secondaire du produit hors emballage pour montrer sa texture ou apparence naturelle.
- Ces images servent autant aux catalogues, fiches en ligne, plateformes B2B qu'aux supports promotionnels.

## Conclusion

La fiche technique est bien plus qu'un simple formulaire : c'est la carte d'identité professionnelle de votre produit.

Elle permet à vos partenaires commerciaux de comprendre rapidement ce que vous offrez, tout en assurant la conformité et la cohérence de votre image de marque.

Une fiche claire, complète et visuellement soignée est le reflet de votre sérieux et de la qualité de vos produits — un atout précieux pour faire rayonner les saveurs de votre entreprise dans votre région et au-delà!



CRÉDIT: YAN KACZYNSKI

# LA FICHE TECHNIQUE

Automatiser pour gagner en efficacité



# Introduction

L'automatisation de la fiche technique permet de **générer rapidement des documents professionnels à partir d'une base de données centralisée.**

En exportant vos informations produits sous forme de **fichier CSV**, vous pouvez les importer directement dans Canva et créer automatiquement des fiches complètes et uniformes, prêtes à l'impression ou à la diffusion numérique.

Cette méthode convient à toute entreprise agroalimentaire qui souhaite gagner du temps, réduire les erreurs et assurer la cohérence visuelle de ses fiches produits.

## Étape 1 - Préparer la base de données

Créez un tableau de données dans le logiciel de votre choix (Airtable, Excel, Google Sheets, etc.).

Inscrivez-y toutes les informations nécessaires à vos fiches techniques :

- Nom du produit
- Ingrédients
- Format, durée de vie, conservation
- Allergènes et particularités...

Assurez-vous que les noms des colonnes sont clairs et uniformes, car ils serviront de repères lors de l'importation.



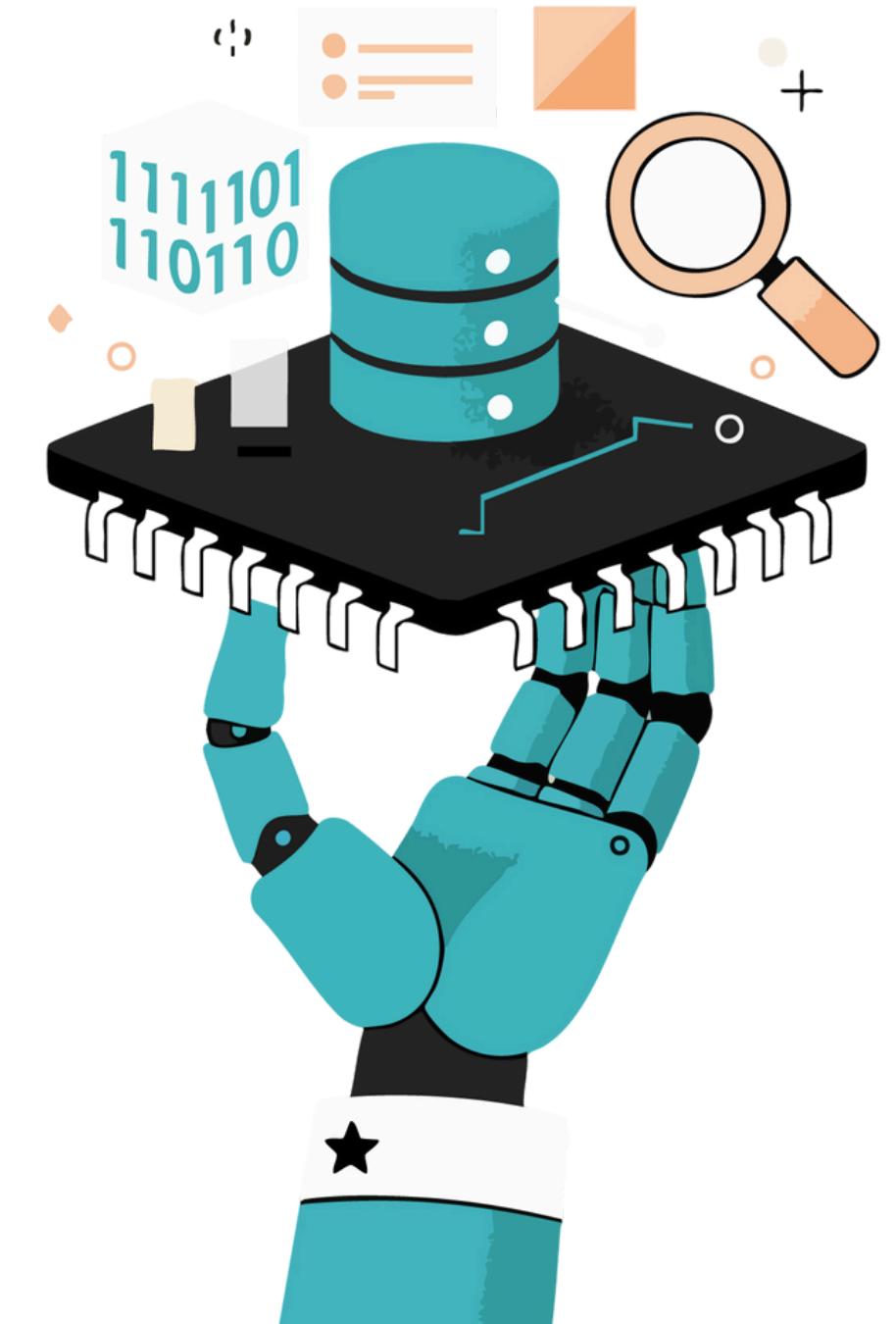
Google Sheets

## Étape 2 - Exporter votre tableau en fichier CSV

Une fois vos données complètes et vérifiées (orthographe),  
exportez votre tableau au format .CSV.

Ce format (valeurs séparées par des virgules) permet à  
Canva de lire et d'associer automatiquement vos champs à  
des zones dynamiques dans le modèle de fiche.

Sauvegardez le fichier sur votre ordinateur dans un dossier  
facilement accessible.



# Étape 3 - Créez le modèle de fiche technique dans Canva

Dans Canva, créez un modèle de fiche technique.

Ajoutez des zones de texte dynamiques pour chaque information du CSV : {Nom du produit}, {Ingrédients}, {Format}, {Durée de vie}, etc.

Placez les éléments visuels (logo, photo, tableau, valeurs nutritionnelles) selon votre charte graphique.

Enregistrez le design comme modèle maître, prêt à être dupliqué automatiquement.

**Nom du produit**

**Image produit**

Sous-titre

Code GTIN et / ou SAQ

Allergène(s)

Aucun

**INFORMATIONS**

Conservation: Garder congelé

Durée de vie: 1 an

État: Cru

Format de l'unité: 250 ml

Format à la caisse: 12 unités par caisse

**LIVRAISON**

Nbre de caisse(s) minimum: 500

Délai: 500

Zone: 500

**Configuration de la palette**

Caisse/rangée: 500

Caisse/palette: 500

Nbre de rangées: 500

Emballage: 500

**CONTACT**

Nom

Téléphone

Courriel

Nom entreprise

Adresse

Logo

**Tableau des valeurs nutritionnelles**

Ingrédients

Lapin, Farce (lapin haché, canneberge, sirop d'érable, ail poudre, sel, poivre épices), bacon

Mode de préparation/cuisson:

Four traditionnel, Four à convection à 350 °F / 180 °C, pendant 60 minutes

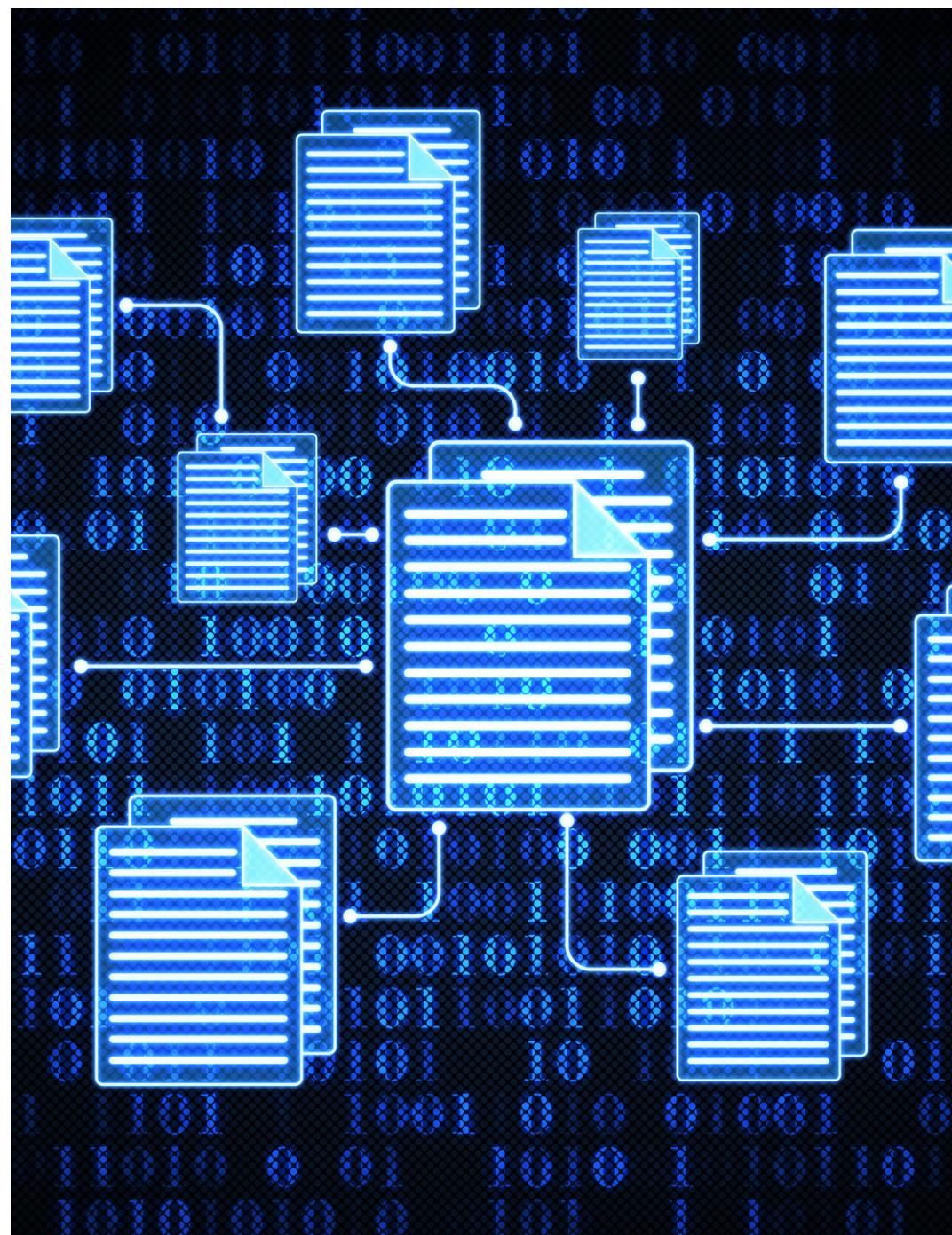
Caractéristique(s) particulière(s):

Sans agent de conservation, sans gluten

Recommandation(s):

Cuire le râble décongeler et l'intérieur de la viande doit être à 74 degré C.

## Étape 4 - Importer le fichier CSV dans Canva



Dans Canva, ouvrez votre modèle et accédez à la fonction "Créer en bloc (Bulk Create)".

Importez votre fichier CSV.

Connectez les données pour chaque colonne du fichier aux zones dynamiques de votre modèle.

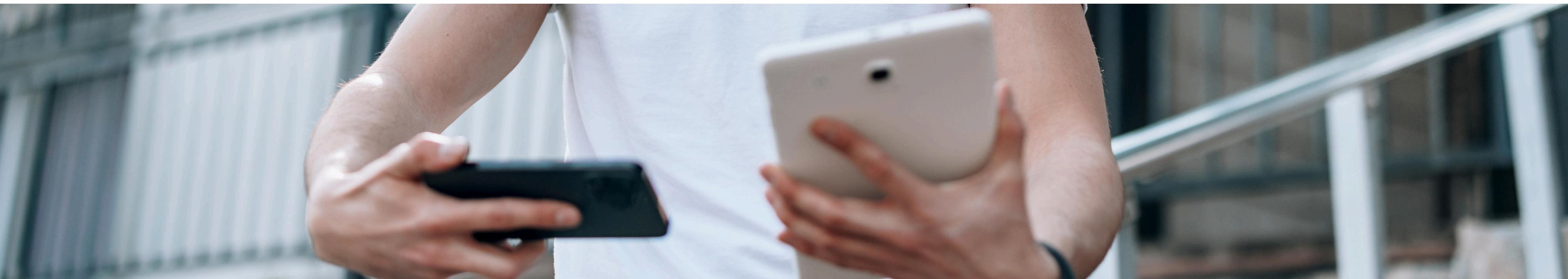
Lancez la génération automatique : chaque ligne du fichier CSV créera une fiche complète personnalisée.

## Étape 5 – Vérifier, ajuster et exporter les fiches

Parcourez les fiches générées pour valider la mise en page et les données.

Corrigez au besoin certaines dispositions ou longueurs de texte (il est plus simple de faire la correction directement dans la base de données avant de l'exporter en .CSV).

Exportez vos fiches en PDF haute résolution ou en format numérique (JPG, PNG) selon vos besoins.



## Avantage de cette méthode

Gain de temps important : une seule base de données pour générer plusieurs fiches à la fois.

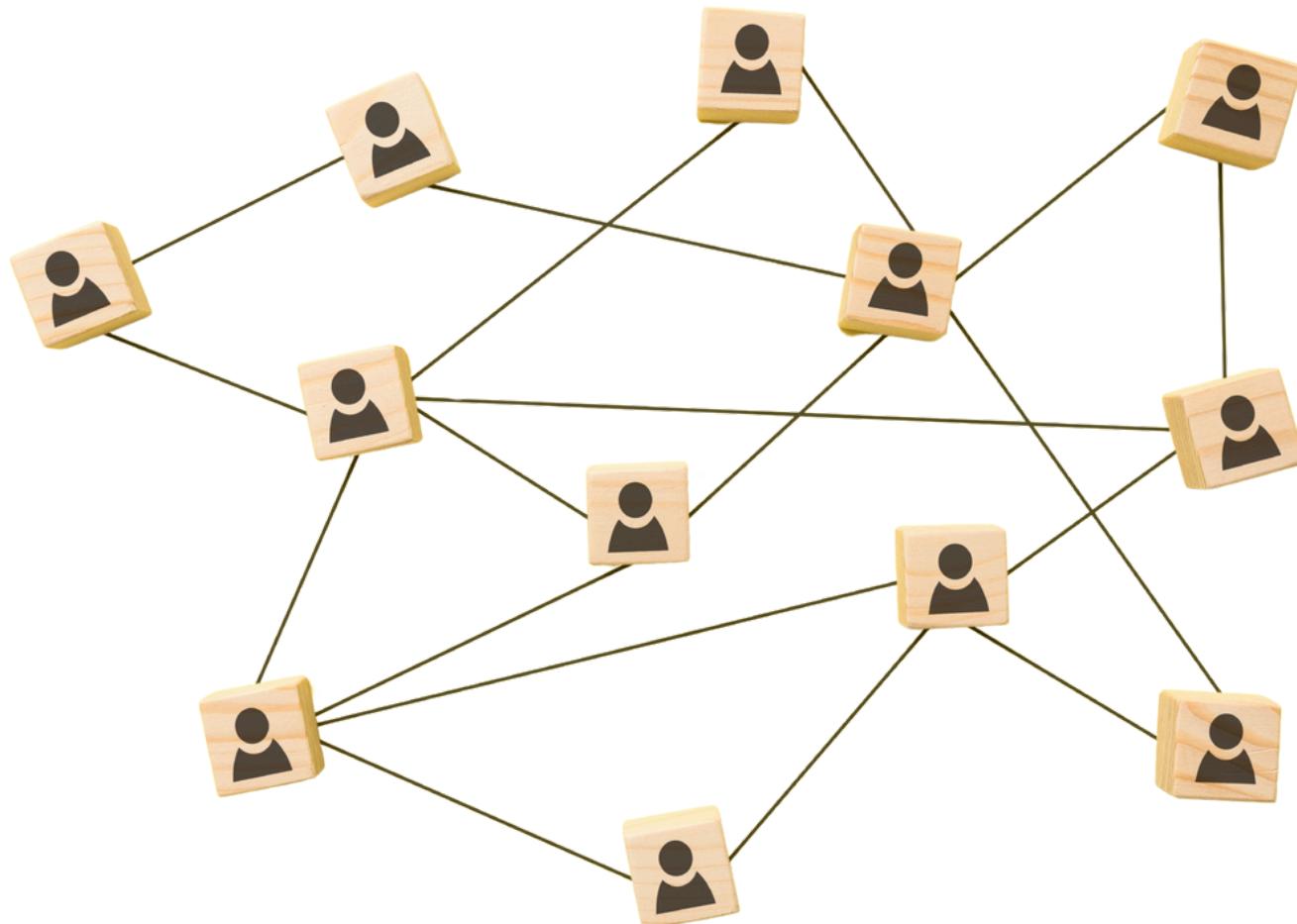
Cohérence visuelle et informationnelle : toutes les fiches respectent la même structure.

Simplicité d'utilisation : fonctionne avec n'importe quel tableur (Excel, Google Sheets, Airtable).

Souplesse : mise à jour rapide – il suffit de modifier le CSV et de relancer l'importation.



# Conclusion



L'importation d'un fichier CSV dans Canva offre une façon simple et rapide d'automatiser la création de fiches techniques.

Cette approche garantit une uniformité dans la présentation, une mise à jour facile des données, et une valorisation professionnelle des produits alimentaires sur tous vos supports de communication.