

O.3-Mesures de salubrité post récolte

Auteurs de la première édition : Monique Audette

Auteure de la mise à jour 2023 : Monique Audette

Dernière mise à jour par l'auteure le 15 mars 2023

La salubrité des eaux utilisées en post-récolte

L'eau utilisée pour les différentes opérations de post-récolte doit être potable. Afin de satisfaire aux exigences du programme CanadaGap, cette eau potable doit répondre aux paramètres établis par les Recommandations pour la qualité des eaux au Canada en matière d'eau potable (c.-à-d. dont les paramètres microbiologiques sont de 0 coliformes totaux et de 0 E. coli).

Il est essentiel de connaître la provenance de l'eau utilisée et d'être en mesure de déterminer s'il y a un risque de contamination microbienne ou chimique. Afin de prévenir ce risque, l'eau qui provient d'un puits doit être analysée au moins deux fois par an (une fois avant l'utilisation, puis une fois en cours d'utilisation). La procédure d'analyse doit suivre les recommandations du [Guide de salubrité des aliments à la ferme pour la production, l'emballage et l'entreposage de fruits et légumes](#) de CanadaGAP.

Si l'eau provient d'un réseau municipal, il est important de suivre les avis émis en cas de contamination. L'eau provenant d'un réseau municipal qui est utilisée pour l'application post-récolte de produits chimiques à usage agricole doit tout de même être analysée deux fois par année. L'échantillon d'eau prélevé pour cette analyse doit provenir de l'équipement utilisé pour l'application, car la contamination peut provenir de cet équipement.

Dans le cas où l'eau est entreposée sur les lieux d'utilisation, deux analyses par an sont requises. Si les tests révèlent une eau non potable, la citerne est immédiatement vidée, nettoyée et désinfectée en suivant les instructions fournies à l'annexe H du [Guide de salubrité des aliments à la ferme pour la production, l'emballage et l'entreposage de fruits et légumes](#). De façon systématique, la citerne doit être vidée, nettoyée et désinfectée annuellement. En outre, il faut s'assurer qu'elle est à l'abri de toute contamination, exempte de rouille et dotée d'un couvercle étanche.

Par ailleurs, lorsque les pommes à la température du verger sont submergées dans l'eau froide, elles absorbent une partie de cette eau. Des agents pathogènes peuvent ainsi pénétrer à l'intérieur du fruit. Afin de réduire ce risque, il est indispensable que la température au cœur de la pomme lors du trempage soit inférieure de 5,5 °C à la température de la solution, c'est-à-dire que les pommes soient plus froides que la solution de trempage.

La salubrité des lieux d'entreposage et de triage

Il est recommandé de procéder à l'assainissement des lieux d'entreposage et de triage afin d'éliminer toute source de contamination, comme les champignons, les bactéries et les résidus organiques. Un programme d'assainissement comprend les étapes suivantes : nettoyage, désinfection, rinçage et séchage. Ces opérations s'appliquent non seulement aux murs, planchers et plafonds, mais aussi à tous les éléments des systèmes de réfrigération, d'aération et de drainage, ainsi qu'à tout l'appareillage électrique.

Les sites de triage doivent être tenus propres en tout temps et assainis deux fois par année. Le nettoyage de l'entrepôt s'effectue dès qu'il est vide, tandis que les autres étapes sont exécutées juste avant la rentrée des pommes, à l'automne. Lors du nettoyage, il faut débarrasser les lieux de la poussière et de la matière organique. La désinfection permet de détruire les microorganismes. Pour qu'elle soit efficace, il faut se conformer aux durées d'exposition et aux concentrations prescrites pour chaque produit. Pour de plus amples informations à ce sujet,

consultez le document d'Agriculture et Agroalimentaire Canada intitulé [Mesure d'hygiène dans les entrepôts à fruits et légumes](#).

Après le rinçage à l'eau, il faut laisser sécher complètement avant de réutiliser les pièces ou l'équipement. Une température élevée et une humidité relative faible, entre les périodes d'entreposage, limitent la croissance de microorganismes.

La qualité des fruits vendus à la ferme et la salubrité des lieux

Les producteurs qui vendent leurs pommes à la ferme doivent s'assurer qu'elles sont manipulées et entreposées de façon à minimiser les risques de contamination d'ordre microbiologique, chimique ou physique. Ils sont aussi tenus de vérifier que les pommes répondent à des normes de qualité élevées.

Les lots doivent être réfrigérés ou mis au frais le jour même de la récolte; ils sont triés, puis classés. Il faut éliminer les débris de récolte, les corps étrangers et les fruits pourris ou endommagés. Ces déchets sont retirés des lieux d'entreposage ou de vente. À la fermeture, les pommes invendues sont entreposées au frais pour la nuit, plutôt que laissées sur les étalages, à la température ambiante. Le producteur vérifie la qualité des pommes mises en vente par une inspection visuelle ainsi que par des tests de fermeté quotidiens. Un fruit impropre à la vente est détourné vers les lots de fruits destinés à la transformation ou jeté.

Les lieux de triage et d'entreposage situés sur la ferme doivent être entretenus en respectant les mesures d'hygiène énoncées à la section précédente. Les lieux de vente doivent être maintenus propres en tout temps et désinfectés au début de la saison des ventes.

Il est important d'entreposer les produits d'emballage dans un lieu propre et sec, de préférence chauffé. Le matériel d'emballage ne doit jamais être entreposé avec des produits chimiques, des engrais naturels ou des produits d'alimentation animale.

Le personnel affecté aux opérations de triage, d'emballage et de vente doit avoir accès à des installations sanitaires adéquates. Ces installations doivent être pourvues d'eau potable, de serviettes en papier et de lotion désinfectante pour le lavage des mains ainsi que d'une poubelle munie d'un couvercle fermé. Ces lieux doivent être maintenus propres en tout temps.

Le producteur qui permet l'autocueillette doit s'assurer que la clientèle ne constitue pas une source de contamination des fruits. Ainsi, il mettra à la disposition des visiteurs des installations sanitaires équipées d'une station de lavage des mains telle que décrite au paragraphe précédent.

Avant la cueillette, le producteur avisera la clientèle, par écrit, des règles suivantes :

- Utiliser les installations sanitaires prévues à cet effet;
- Se laver ou se désinfecter les mains avant la cueillette;
- Utiliser des contenants propres pour la cueillette;
- Cueillir les fruits dans les arbres et non les fruits au sol;
- Demeurer dans le secteur de cueillette désigné;
- Ne toucher que les fruits qui seront achetés;
- Ne pas amener d'animaux domestiques dans la zone de cueillette;
- Jeter les déchets dans les contenants prévus à cette fin.

Les PPQ ont créé une affiche afin de sensibiliser les consommateurs à respecter les règles en verger : <https://producteursdepommesduquebec.ca/promotions/lautocueillette/> . Il est possible de la télécharger et de l'imprimer. *Le document est actuellement indisponible car le site des PPQ est en refonte.*

La tenue de registres par l'entrepositaire

L'entrepositaire dont les entrepôts à AC sont soumis aux exigences du cahier des charges doit, en vertu de ce cahier, tenir différents registres et les garder pour vérification pendant au moins deux ans. Ces registres sont les suivants :

- Suivi des tests de maturité réalisés au site d'entreposage;
- Suivi des paramètres d'entreposage;
- Fiche technique des sites d'entreposage en AC;
- Fiche technique des chambres à AC;
- Suivi des températures des lots de pommes entreposés;
- Étalonnage des équipements.

Le [cahier des charges](#) et des exemples de ces registres peuvent être obtenus en ligne sur le site des Producteurs de pommes du Québec.

Le producteur qui effectue des traitements post-récolte au verger ainsi que l'entrepositaire doivent tenir un registre des traitements effectués après la récolte. Ce registre doit comprendre les renseignements suivants :

- La nature du traitement et le motif de son utilisation;
- Le produit utilisé et sa quantité;
- La date et le lieu du traitement.

Pour le producteur, ces renseignements peuvent être ajoutés au registre des intrants de produits chimiques à usage agricole, ils n'ont pas à être consignés dans un registre distinct.

Pour en savoir plus

- [Guide de salubrité des aliments pour les fruits et légumes frais de CanadaGAP](#)
- [Amélioration de la qualité des pommes entreposées en atmosphère contrôlée](#)
- Communiqués de la mise en marché des [Producteurs de pommes du Québec](#) :
- [Mesure d'hygiène dans les entrepôts à fruits et légumes](#)
- [Titulaires de permis – Matières dangereuses résiduelles](#) sur le site du Ministère (MDDELCC) :

Cette fiche est une mise à jour de la fiche originale du *Guide de référence en production fruitière intégrée à l'intention des producteurs de pommes du Québec* 2015. © Institut de recherche et de développement en agroenvironnement. Reproduction interdite sans autorisation.

Principaux partenaires de réalisation et commanditaires:

