

## POMMES QUALITÉ QUÉBEC

Pommes Qualité Québec est une marque de commerce qui appartient à la Fédération des producteurs de pommes du Québec (FPPQ). L'usage de cette marque de commerce est régi par la Convention de mise en marché entre la Fédération et l'Association des emballeurs de pommes du Québec (AEPQ). Seules les pommes soumises à un contrôle de qualité peuvent afficher le logo Pommes Qualité Québec sur les pommes ou sur les contenants d'emballage.

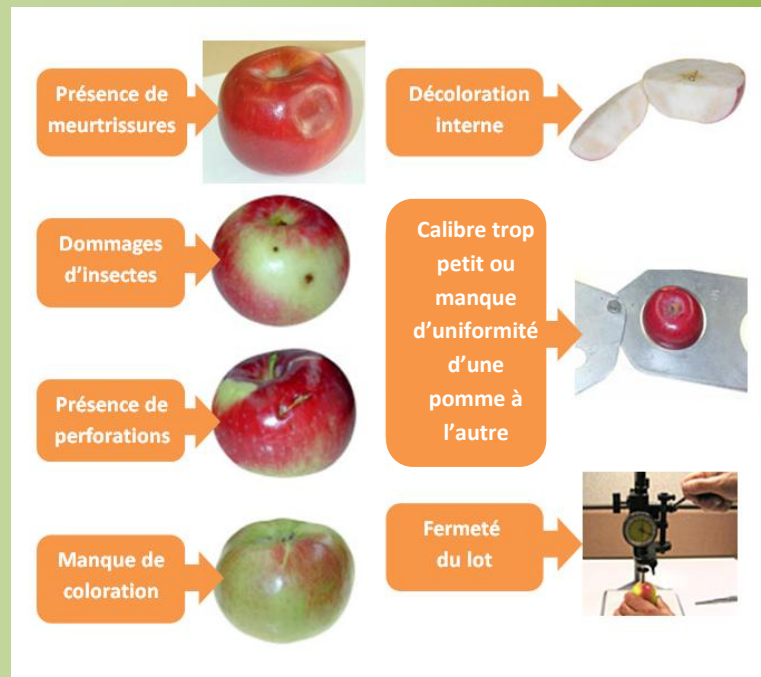


### LE CONTRÔLE DE QUALITÉ

La surveillance de la qualité des Pommes Qualité Québec est assurée par la firme **Gestion Qualiterra**. Les techniciens inspecteurs de Gestion Qualiterra visitent toutes les installations qui emballent des pommes du Québec entre septembre et la mi-juin de chaque année. La fréquence d'inspection est variable d'un poste à l'autre et les visites sont inattendues.

Lors des visites dans les postes d'emballage, les inspecteurs effectuent une vérification de la qualité des pommes qui sont prêtes pour l'expédition vers les magasins. Toutes les pommes qui sont emballées sont susceptibles d'être échantillonnées et vérifiées. Les inspecteurs procèdent à un échantillonnage selon des tables statistiques et examinent le produit pour en évaluer la qualité.

### 7 PRINCIPAUX CRITÈRES DE QUALITÉ



Ces critères sont déterminés grâce aux normes de classification et de qualité de *Canada de fantasia* et *Pommes Qualité Québec*. Voici les principales caractéristiques de ces normes:

| Défauts              | Canada de Fantasia | Pommes Qualité Québec   |
|----------------------|--------------------|---|
| Fermeté              | Aucune norme       | <u>Minimum 13 lb:</u><br>Spartan et Empire<br><u>Minimum 12 lb:</u><br>McIntosh, Cortland et autres variétés tardives |
| Coloration           | ✓                  | Niveau de l'intensité moins élevé pour permettre une meilleure fermeté  |
| Meurtrissures        | ✓                  | Surface meurtrie plus petite  |
| Dommages d'insectes  | ✓                  | ✓   |
| Perforations         | ✓                  | ✓   |
| Calibre minimum      | 2 3/8 pouces       | <u>Variété Honeycrisp:</u> 2 3/4 pouces<br><u>Autres variétés:</u> 2 1/2 pouces                                       |
| Décoloration interne | ✓                  | ✓   |

### TOUT COMMENCE PAR UNE BONNE FERMETÉ!

Un des critères de qualité les plus importants pour les pommes est sans contredit **la fermeté** pomme bien ferme se meurtrit moins, se conserve mieux et offre en bouche un effet croquant essentiel au plaisir de manger une pomme. On mesure la fermeté des pommes à l'aide d'un appareil que l'on appelle le « pressuromètre ». Cet appareil mesure la résistance de la chair de la pomme à la pénétration de la tige. On mesure cette résistance en livres. Des normes minimales ont été établies pour la fermeté des variétés de pommes produites au Québec. Lors des inspections de pommes aux postes d'emballage, la fermeté est un critère suivi très étroitement.

Les lots de pommes sont évalués et des points de démerite sont donnés lorsque les inspecteurs déterminent qu'il y a eu non-respect des normes. Les postes trouvés fautifs doivent redresser la situation pour ne pas perdre leur droit à l'emballage.

Bien que des efforts considérables soient faits par l'industrie pomicole pour offrir des pommes du Québec de qualité, les détaillants et les consommateurs doivent aussi assurer une manipulation délicate du produit. La pomme est un fruit fragile qu'il faut manipuler avec soin pour en conserver la qualité.

## RELEVEZ LE DÉFI DE LA MISE EN MARCHÉ

La pomme a un tempérament bien québécois : elle est adaptée au froid. Conservez-la à une température de **2°C à 4°C** et optez pour renouveler vos étalages plus souvent, car à la température de la pièce, elle dépérit 5 fois plus vite.

Toute chute de 8 cm suffit à meurtrir une pomme. Elle est **fragile** il faut donc la manipuler avec soin.

Moins longtemps les pommes restent en étalage, meilleure est leur qualité. En fait, au bout d'à peine 1 ½ journée d'étalage, il y a 2 ½ fois plus de meurtrissures et 2 fois plus de perforations. Convaincu?

## LE CALENDRIER DES DATES DE MISE EN MARCHÉ

Afin d'assurer un écoulement ordonné et de s'assurer que les consommateurs puissent manger des pommes de qualité et de maturité optimales, le comité de fixation des prix des pommes destinées à la consommation à l'état frais établit chaque année **les dates de mise en marché des pommes destinées à l'état frais**, par variété.



Ce calendrier est modifié au besoin afin de tenir compte des aléas climatiques et commerciaux. Ce comité est formé grâce à la Convention de mise en marché qui lie la Fédération des producteurs de pommes du Québec et l'Association des emballeurs de pommes du Québec. Les deux parties s'engagent à respecter et faire respecter ces dates de mise en marché.

L'inspecteur vérificateur de la Fédération a donc pour rôle d'informer les producteurs, les emballeurs et les détaillants du calendrier des dates de mise en marché en vigueur et de s'assurer que toutes les parties le respectent.

## LA FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS DE POMMES DU QUÉBEC EN BREF...

La Fédération est une association professionnelle de producteurs de pommes du Québec qui représente plus de **555 producteurs**, répartis sur le territoire de la province.

En 1974, les producteurs de pommes du Québec créaient la Fédération des producteurs de pommes du Québec. En 1978, les producteurs votaient majoritairement en faveur de l'implantation d'un plan conjoint ayant pour but de régir les conditions de mise en marché ainsi que le développement des intérêts économiques, sociaux et moraux de ses membres.

La Fédération est mandatée par les producteurs pour travailler sur les sujets suivants :

- Gestion et administration du règlement du Plan conjoint;
- Élaboration d'un programme de qualité supérieure: Pommes Qualité Québec;
- Promotion des pommes Qualité Québec auprès du public;
- Mise en place de comités responsables de la fixation des prix minimums payés aux producteurs;
- Revendication de meilleurs politiques et programmes pour les producteurs pomicoles;
- Amélioration de la qualité par la recherche;
- Augmentation de la compétitivité de l'entreprise;
- Réduction des coûts de production et amélioration de la qualité.



Pommes Qualité Québec est fière d'adhérer à



Pour plus d'information:

Fédération des producteurs de pommes du Québec

☎ 450 679-0540

☎ 450 679-5595

[pommes@upa.qc.ca](mailto:pommes@upa.qc.ca)

Site industrie : [www.fppq.ca](http://www.fppq.ca)

Site pour les consommateurs : [www.lapommeduquebec.ca](http://www.lapommeduquebec.ca)



555, boul. Roland-Therrien, bureau 365  
Longueuil, Québec J4H 4E7