

Agents autorisés  
Membres du conseil d'administration de la FPPQ - Association des emballeurs de pommes du Québec  
Entrepositaires – Mme Sophie Perreault AQDFL, M. Antoine Dionne, MAPAQ

18 septembre 2014

## PROGRAMME D'ASSURANCE QUALITÉ

Les inspecteurs de Gestion Qualiterra ont débuté les inspections le 2 septembre dernier. Voici quelques éléments dont vous devez savoir :

- Les inspecteurs de Gestion Qualiterra peuvent inspecter tous les lots de pommes du Québec emballées qui sont n'importe où sur les lieux de l'agent autorisé, que le poste soit en activité d'emballage ou non, **SEULES LES POMMES CLAIREMENT IDENTIFIÉES ET EMBALLÉES POUR UN MARCHÉ ÉTRANGER SONT EXEMPTES D'UNE INSPECTION**;
- Les tables d'échantillonnage tiennent compte de la grosseur du lot et sont valables pour un petit comme pour un gros lot;
- Les retours de marchandises doivent être bien identifiés **AVANT** que l'inspecteur ne procède à la prise d'échantillons. Une fois le lot échantillonné et inspecté, il sera **TROP TARD** pour déterminer que le lot était finalement un retour de magasin; Encore cette année, les inspecteurs de Gestion Qualiterra prendront note des quantités de pommes retournées et mises de côté ex. : retours de magasin. Les quantités estimées par variété, par format et date d'emballage seront inscrites au rapport dans la section *commentaire*. Ces pommes ne sont pas inspectées lors de la première inspection, mais le seront lors des suivantes;
- Une fois qu'un lot a été inspecté, il sera impossible d'éliminer les résultats de l'inspection alléguant que le lot sera détourné vers la transformation;
- Les inspecteurs réalisent les inspections selon les journées et heures précisées dans les conventions. Si au moment où l'inspecteur arrive au poste et que celui-ci n'est pas en service, l'inspecteur tentera de rejoindre un responsable du poste. Jusqu'à trois numéros de téléphone seront essayés. **Les** numéros de téléphone doivent être fournis par chacun des agents autorisés, soit par télécopieur (450 679.5595) ou par courriel ([ybergeron@qualiterra.ca](mailto:ybergeron@qualiterra.ca)) de Gestion Qualiterra, et ce en début de saison. Advenant l'omission de fournir les numéros de téléphone, les inspecteurs de Gestion Qualiterra utiliseront les numéros de l'année antérieure. Un délai de 30 minutes sera accordé à l'emballeur pour se déplacer et venir ouvrir le poste pour l'inspection. Si personne ne peut être rejoint ou que la personne ne veut pas se déplacer pour ouvrir à l'inspecteur, 15 points de démerite seront assignés, comme prévu à l'Annexe C, de la Convention;
- Des inspections portant uniquement sur la fermeté seront aussi réalisées;
- La **date d'emballage** doit être sur les caisses **en jours juliens (Article 6.12 de la Convention)**;

Critères de qualité en vigueur pour ce début de saison 2014-2015:

Critères de qualité		En bennes à la réception au poste d'emballage avant classement	Après emballage
		2013	2013
<b>Fermeté des pommes</b>	McIntosh – Cortland et autres	12.5 lb	12 lb
	Spartan – Empire	13.5 lb	13 lb
<b>Calibre</b>	Calibre minimum **	2 ½ pouces	2 ½ pouces
	Calibre de la Pomme	<b>2 ¼ à 2 ½ pouces</b>	<b>2 ¼ à 2 ½ pouces</b>

\*\* sauf pour la variété Honeycrisp, calibre minimum 2 ¾ pouces

Les contenants de pommes destinés aux CPE et/ou garderies doivent ABSOLUMENT avoir l'autocollant Pomme. Si vous n'avez pas commandé vos autocollants l'année dernière, vous pouvez vous en procurer auprès de l'AEPQ au 450 991.1005. SI LES CONTENANTS NE SONT PAS IDENTIFIÉS, ILS SERONT INSPECTÉS SUR LA BASE DU CALIBRE MINIMAL À 2 ½ POUCES.

## **Inspections des pommes déclassées pour Pommes Qualité Québec**

Entente au comité de gestion du 4 septembre 2014.

### **Protocole d'inspection des pommes déclassées**

Le comité de gestion a mandaté Gestion Qualiterra pour réaliser lors des inspections chez les agents autorisés, la vérification des pommes qui ne satisfont pas aux critères de Pommes Qualité Québec, pommes déclassées, et qui sont détournées par erreur.

La procédure suivante constitue le protocole qui serait utilisé par les inspecteurs pour réaliser ce travail.

#### **Matériel de travail:**

Pour pouvoir collecter les pommes, les inspecteurs auront une boîte de plastique réutilisable dans laquelle ils pourront ajouter **les alvéoles de protections fournies par les emballeurs** de grandeur 100 selon la demande des inspecteurs.

#### **Procédure de travail:**

##### **Poste sans préclassement:**

À son arrivée, l'inspecteur ira se positionner là où la ségrégation des pommes se réalise entre les pommes conformes à PQQ et celles non conformes. Il sélectionnera aléatoirement après ce point 100 pommes qu'il déposera dans la boîte jusqu'à ce qu'il cumule la totalité. Il obtiendra d'un responsable désigné le nom du producteur, la variété et le lot inspecté qu'il prendra en note. Par la suite, il déterminera parmi les 100 pommes celles qui auraient dû être acheminées vers les pommes PQQ plutôt qu'être rejetées. Il présentera cette information en pourcentage. Il conservera les pommes jusqu'à la fin de son inspection pour les montrer au responsable. Ce dernier décidera ce qu'il veut faire avec les pommes.

Ex: Si 5 pommes sont conformes aux critères PQQ sur les 100 pommes inspectées, il y a 5% de bonnes pommes rejetées par erreur dans les pommes rejetées pour PQQ.

##### **Poste avec préclassement:**

Si au moment de l'arrivée de l'inspecteur, le préclassement est réalisé, l'inspecteur ira se positionner là où les pommes rejetées se dirigent. Il prendra encore une fois les 100 pommes d'une manière aléatoire alors qu'elles arrivent à la fin du parcours pour le rejet. Il obtiendra d'un responsable désigné le nom du producteur, la variété et le lot inspecté qu'il prendra en note. Il inspectera les pommes et déterminera le pourcentage de pommes conformes à PQQ. Par contre, son résultat portera sur les pommes préclassées uniquement puisqu'il ne s'agit pas d'un classement final. L'inspecteur conservera les pommes jusqu'à la fin de son inspection pour les montrer au responsable. Ce dernier décidera ce qu'il veut faire avec les pommes.

Ex: si 5 pommes sont conformes aux critères PQQ sur les 100 pommes inspectées, il y a 5% de pommes PQQ rejetées inutilement par le préclassement. Ceci ne veut pas dire qu'il y a 5 % de pommes déclassées par erreur pour tout le lot.

Si au moment de l'arrivée de l'inspecteur, le préclassement n'est pas en fonction, l'inspecteur choisira une ligne où on emballe des pommes préclassées. Il se positionnera là où les pommes qui ne satisfont pas les critères PQQ sont dirigées pour prélever son échantillon de 100 pommes. Il obtiendra d'un répondant désigné le nom du producteur, la variété et le lot inspecté et l'identification du préclassement (par exemple

pommes en sac 3 lb) qu'il prendra en note. Après son inspection, le résultat portera sur cette classe uniquement. Encore ici, les pommes conformes sont conservées pour la vérification.

Ex: Lors de l'emballage de pommes préclassées pour les sacs 3 lb, si 5 pommes sont conformes aux critères PQQ sur les 100 pommes inspectées, il y a 5 % de bonnes pommes rejetées inutilement suite à l'emballage des pommes préclassées 3lb.

Plus d'une classe peut être évaluée pendant une même inspection.

## **PRIX MINIMUM DE LA POMME TARDIVE DESTINÉE À LA CONSOMMATION À L'ÉTAT FRAIS – RÉCOLTE 2014**

À noter : **Une erreur s'est glissée** dans le communiqué du 16 septembre, la colonne Honeycrisp n'apparaît pas. Alors, voici l'ajout.

Date	Sunrise Paulared et Ginger Gold minot : 42 lb	Paulared minot : 42 lb	Lobo minot : 42 lb	McIntosh Spartan Gala minot : 42 lb	Cortland Empire Rouge Dél. Jaune Dél. minot : 42 lb	Honeycrisp * minot : 42 lb
À compter du début de l'écoulement	S : 16,00 \$ C : 17,00 \$		S :14,00 \$ C :17,00 \$	S : 16,00 \$ C : 17,00 \$	S : 16,00 \$ C : 17,00 \$	S : 35,00 \$ C : 35,00 \$
À compter du 15 sept. 14		S :14,00 \$ C :17,00 \$				

Le prix des pommes destinées en cellule s'appliquera pour toutes les pommes de calibre 2 ¾ po et plus vendues en vrac dans des contenants de 35 lb et plus

**\* Spécifications pour la Honeycrisp**

- Calibre minimal : 2 ¾ pouces (70mm) en cellule ou en sac
- Pédoncule ne doit pas dépasser la cuvette pédonculaire
- Coloration : rouge ou rouge rayé doit couvrir au moins 50 % de la superficie du fruit

S: Sac

C: cellule

**Pompouce\* : destinée exclusivement aux Centres de la petite enfance et garderies  
Seulement pour les variétés Paulared, McIntosh, Spartan, Gala Empire et Cortland**

	Paulared	Cortland	Gala	McIntosh Spartan	Empire
À compter du début de l'écoulement	11,20 \$	11,20 \$	11,20 \$	11,20 \$	11,20 \$

\* Précisions sur Pompouce : Les pommes avec **les calibres 2 ¼ à 2 1/2 po. et le prix est 30 % de moins que les pommes en sac.**

### **Prochain comité de fixation des prix des pommes destinées à la consommation à l'état frais**

Étant donné que le calendrier des dates de mise en marché est évolutif, il peut être révisé régulièrement selon l'évolution de la récolte. Le prochain comité de fixation des prix des pommes destinées à la consommation à l'état frais se tiendra le **29 septembre dès 19 h 30 par conférence téléphonique** dans le but de rediscuter des dates de mise en marché et le prix des pommes tardives.

# RECOMMANDATIONS D'ENTREPOSAGE RÉCOLTE 2014

Voici les recommandations d'entreposage pour les pommes entreposées en atmosphère contrôlée pour l'année de récolte 2014.

Variétés	AC	O <sub>2</sub> (%)	CO <sub>2</sub> (%)	Température °C (°F)	Durée de conservation (mois)
<b>Cortland</b>	Standard (S)	2,5	2,5	0 (32)	4 – 6
	S (+ SmartFresh)	2,5	2	2 – 3 (35 – 37)	6 – 8
<b>Empire</b>	Standard (S)	2,5	2	2 (35)	5 – 7
	S (+ SmartFresh)	2,5	< 0,5* 2**	2 (35)	> 7
	S (+ SmartFresh +DPA)	2,5	2	2 (35)	> 7
<b>Gala</b>	Standard (S)	2-2,5	2-2,5	0 (32)	5 – 7
	S (+ SmartFresh)	2,5	2	1-2 (34 – 35)	6 - 8
<b>McIntosh</b>	Standard (S)	2,5	2,5* 4,5 **	3 (37)	5 – 6
	S (+ SmartFresh)	2,5	< 0,5* 4,5 **	3 (37)	6 – 8
	S (+ SmartFresh +DPA)	2,5	2,5 * 4,5 **	3 (37)	6-8
<b>Spartan</b>	Standard (S)	2,5	2,5	0 (32)	6 – 7
	S (+ SmartFresh)	2,5	2,5	0-1 (32-34)	6 – 8

\*Les 6 premières semaines

\*\*Pour le reste du temps d'entreposage

Adapté de *Controlled Atmosphere Storage Guidelines and Recommendations for Apples*, J.R. DeEll  
AUGUST 2012, ORDER NO. 12-045 AGDEX 211/66  
<http://www.omafr.gov.on.ca/english/crops/facts/12-045.pdf>

Codaphone : 450 679.0530 poste 8671 ou 450 679.4265

Daniel Ruel, agr.  
*Fédération des producteurs de pommes du Québec*