

Les principaux sujets dans votre Bulletin

- | | | | |
|---|--------|--|---------|
| ▪ Décisions du C.A. | p. 2-3 | ▪ Site Internet – Autocueillette | p. 9 |
| ▪ Prix de la pomme fraîche récolte 2011 | p. 3 | ▪ Rappel demande d'agent autorisé Saison 2012-2013 | p.9 |
| ▪ Prix de la pomme de transformation | p. 4 | ▪ Programme assurance qualité | p.10-11 |
| ▪ Calendrier des dates de mise en marché - récolte 2012 | p. 4-5 | ▪ Site Internet – Section membre | p.11 |
| ▪ Brunissement vasculaire | p. 5-7 | ▪ Adresse courriel | p.11 |
| ▪ Promotion | p. 7-9 | ▪ Royal Finter Fair | p.12 |

Éditorial

Lors de la dernière édition du bulletin aux pomiculteurs du 11 juillet dernier, je vous faisais part qu'en date du 20 juin 2012, la Fédération des producteurs de pommes du Québec avait déposé une demande d'approbation auprès de la RMAAQ en vue de modifier le Règlement concernant un nouveau frais de mise en marché des pommes du Québec. Malheureusement, aucune décision n'a été reçue à ce jour et nous sommes toujours en attente de l'approbation de la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec.

Dans ce contexte, puisqu'aucune réponse d'approbation de la RMAAQ nous est parvenue depuis le début de septembre, il a été convenu, lors d'une rencontre de vos administrateurs du plan conjoint des producteurs de pommes, tenue le 15 août dernier, de retarder d'un an la mise en place du nouveau frais de mise en marché de 0,35 \$ par minot de pommes de variétés tardives, destinées à la mise en marché à l'état frais, à la récolte ou réfrigérées avant classement. Ce nouveau frais vise à compenser ceux qui entreposent leurs pommes en atmosphère contrôlée si le prix ne permettait pas d'obtenir un différentiel suffisant pour atteindre un paiement comparable à la vente de pommes à la récolte et de pommes réfrigérées.

Nous continuons notre démarche auprès de la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec afin qu'elle approuve notre modification réglementaire et que celle-ci soit mise en place pour la récolte 2013. L'objectif étant d'assurer une mise en marché ordonnée par le maintien des prix et un écoulement des volumes de pommes tout au long de l'année.

Comme nous l'avons toujours fait lors du processus de la mise en place de ce nouveau frais de mise en marché, nous tiendrons informé l'ensemble de nos producteurs via le bulletin aux pomiculteurs.

Présentement, une mise en marché ordonnée de notre produit nous permet d'obtenir les meilleurs prix aux producteurs que l'industrie n'ait jamais accordés. Ceci s'explique par le fait que, dans le contexte de mise en marché nord-est américain, ce qui a retenu davantage l'attention à ce jour est sans aucun doute les records de chaleur au mois de mars, suivis d'un gel printanier en avril. En effet, ce gel a eu de fortes répercussions sur les volumes et ce, tant en Ontario, au Michigan que dans l'État de New York. Lorsqu'on additionne les projections pour ces trois régions et qu'on les compare au total de l'an dernier, on constate des pertes à 70 %. Cette diminution de volume aura un impact majeur sur les prix pour la prochaine saison de commercialisation. De plus, le manque d'eau qui prévaut au Québec entrainera inévitablement des fruits de plus petit calibre et ce phénomène touchera particulièrement l'est de l'Amérique du Nord.



Je vous invite donc, à lire le document des conférences et projections 2012 du 13 septembre 2012, ainsi que l'article de notre analyse du marché dans ce bulletin et info-marchés disponible pour nos membres sur notre site internet.

Au plaisir de vous rencontrer et discuter avec vous lors de notre tournée régionale annuelle de cet automne.

En cette période de l'année, je vous souhaite une belle récolte 2012!



Steve Levasseur, Le président

Décisions du conseil d'administration

Nous vous détaillons ci-dessous les sujets et décisions prises lors du conseil d'administration du 15 août 2012. Plusieurs sujets se retrouvent à l'intérieur du Bulletin :

- ⇒ **Mise en marché équitable** : Si aucune approbation de la modification du Règlement de mise en marché des pommes du Québec n'était reçue de la RMAAQ avant le 1^{er} septembre 2012, de retarder d'un an l'application dudit règlement, afin d'assurer une implantation harmonieuse du nouveau frais de mise en marché de 0,35 \$/minot du règlement auprès des agents autorisés.
- ⇒ **Plan stratégique de la filière pomicole québécoise** : Acceptation du plan de travail 2012-2013 découlant du plan stratégique de la filière pomicole du Québec en tenant compte des commentaires de nos partenaires.
- ⇒ **Projet « Atteinte d'un positionnement qualité/valeur pour la pomme du Québec »** : Présentement, deux comités ont été formés ; le premier sur l'identification et le positionnement de la marque Pomme Qualité Québec, le second pour l'identification des formats d'emballage de pommes les plus prometteurs.
- ⇒ **Fermeture de la ferme de Frelighsburg** : Maintenir l'implication de la Fédération des producteurs de pommes dans le projet de relance pour la ferme de Frelighsburg. Actuellement, le comité de relance travaille sur l'élaboration d'un plan d'affaires pour la ferme de recherches.
- ⇒ **Programme de modernisation des vergers fruitiers au Québec (date du dépôt)** : Demander au Ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec de prolonger la date de dépôt du projet au programme pour s'assurer de l'utilisation optimale des sommes d'argent prévues à ce programme. Présentement, la date de dépôt final sera le 1^{er} janvier 2013.
- ⇒ **Programme d'inspections 2012-2013** : Le comité de gestion de la convention a approuvé un programme d'inspection 2012-2013, lequel comprend quatre volets :
 - le maintien de l'inspection dans les postes d'emballage
 - l'inspection de fruits achetés dans les fruiteries et les détaillants indépendants
 - l'inspection dans les cinq centres de distribution des grandes chaînes alimentaires
 - l'inspection mensuelle dans quatre magasins Super C différents pendant 9 mois.
- ⇒ **Priorités de recherche** : Acceptation des priorités de recherche identifiées par le comité de recherches de la Fédération qui comprend quatre axes de développement :
 - la mise au point de nouvelles variétés porte-greffes
 - l'amélioration de la qualité des fruits et du rendement
 - stratégie de lutte antiparasitaire durable
- ⇒ la pomme aliment de valeur ajoutée qui contribue à la santé et au bien-être.
- ⇒ **Usage de l'appellation « écologique »** : La Fédération s'est assurée auprès du MAPAQ, que l'usage de l'appellation *écologique* ne soit pas associé aux produits biologiques pour qu'on puisse

- Les transformateurs demandent que les pommes livrées dans cette catégorie ne soient pas de la pomme tombée, mais de la pomme cueillie de qualité.
- Les transformateurs mentionnent que dans les cas de tavelure, la tolérance sera de 5 %. Au-dessus du 5 %, ce sera du cas par cas et les pommes seront vérifiées par les transformateurs avant l'achat.

** Pour des questions administratives et logistiques, A. Lassonde Inc paiera aux producteurs 0,085 \$ la livre pour les variétés Paulared et Lobo jusqu'au 6 septembre prochain.

***L'an dernier la Fédération et le Conseil de la transformation agroalimentaire et des produits de consommation (CTAC) ont signé une entente valide pour l'automne 2011 et 2012, le prix fixé était de 0,0575 \$/livre ou 115,00 \$/tonne (2,42\$/minot).

Étant donné la situation du marché de la pomme de transformation en Amérique du Nord et à travers le monde, **A. Lassonde inc.** a décidé de bonifier le prix minimum de la pomme à jus standard négocié à compter de la réouverture du plan pour les pommes tardives de la façon suivante :

- Pour livraisons rapide du 17 septembre au 6 octobre 2012 inclusivement, le prix sera majoré à **0,10 \$/lb FOB le producteur.**
- Du 7 octobre jusqu'à la fin de la saison de la pomme ramassé par terre (au plus tard le 15 décembre), le prix sera de **0,07\$/lb FOB le producteur.**

Calendrier des dates de mise en marché – récolte 2012



Le 4 septembre 2012, les membres du comité de fixation des prix des pommes destinées à la consommation à l'état frais ont décidé de **devancer la date de mise en marché de la Gala au 19 septembre**, dans le but d'avoir un approvisionnement continu de qualité et de respecter la maturité des différentes variétés de pommes du Québec. Les membres du comité des prix demandent aux producteurs, emballeurs et à tous les intervenants de la filière de la pomme de respecter ces dates qui débutent le MERCREDI selon les nouvelles circulaires des chaînes alimentaires et Wal-Mart.

| | | | | | |
|------------------|---|--|--|--|--|
| SEPTEMBRE | 03 | 12 | 19 | 26 | |
| | Paulared Lobo ** Ginger Gold N | Paulared Lobo Ginger Gold N | Paulared Lobo Ginger Gold N McIntosh ** Gala N | Paulared Lobo McIntosh Spartan Honeycrisp N Gala N Ginger Gold N | |
| OCTOBRE | 03 | 10 | 17 | 24 | 31 |
| | Lobo McIntosh Honey Crisp N Gala N Spartan Empire Cortland Jaune délicateuse | Lobo McIntosh Honey Crisp N Gala N Spartan Empire Cortland Rouge délicateuse Jaune délicateuse | Lobo McIntosh Honey Crisp N Gala N Spartan Empire Cortland Rouge délicateuse Jaune délicateuse | Lobo McIntosh Honey Crisp N Gala N Spartan Empire Cortland Rouge délicateuse Jaune délicateuse | Lobo McIntosh Honey Crisp N Gala N Spartan Empire Cortland Rouge délicateuse Jaune délicateuse |

** Quantité limitée N : Nouvelle variété en quantité limitée

Tous les agents autorisés qui commercialiseront avant la date de mise en marché à compter de la variété **SUNRISE** perdront des points de démerite qui pourraient entraîner la perte de leur autorisation à titre d'agent autorisé. De plus, la Fédération se réserve le droit d'entamer toute procédure juridique nécessaire pour le non respect des dates de mise en marché et **contre tous les agents non-autorisés**. La Fédération a pris entente avec M^{me} Madeleine Fortin, sous-ministre adjointe, Direction générale de la santé animale et de l'inspection des aliments au MAPAQ, pour s'assurer du respect de la loyauté des ventes lors de la commercialisation de la pomme du Québec. Donc, si nous avons une problématique de non respect des dates de mise en marché, la **Fédération pourra faire appel au MAPAQ pour une inspection chez un détaillant** advenant la non-conformité. Cette entente sera valide pour les trois prochaines années. Nous tenons à remercier M^{me} Fortin pour sa collaboration, laquelle permettra la mise en marché ordonnée d'une pomme de qualité.

Risques de brunissement vasculaire et d'échaudure superficielle pour les pommes de la saison 2012

Texte rédigé par Dominique Plouffe et Gaétan Bourgeois, AAC/CRDH, Saint-Jean-sur-Richelieu.

BRUNISSEMENT VASCULAIRE

Le brunissement vasculaire ou blettissement, est un désordre physiologique qui se développe en entrepôt à la suite de conditions fraîches et pluvieuses durant les mois de juillet et août. Frelighsburg représente la station météorologique témoin utilisée pour le développement du modèle.

On s'en doute, l'été 2012 a été particulièrement chaud et sec, des conditions peu propices au développement du brunissement vasculaire. Ainsi les mois de juillet et août ont enregistré des cumuls de degrés jours au-dessus de la moyenne des 30 dernières années (1983 à 2012) et le nombre de jours de pluie pour ces deux mois a été sous la moyenne de 25 jours avec seulement 16 jours où il est tombé plus de 0,5 mm de pluie. Ces deux paramètres combinés calculent l'indice de brunissement pour une année donnée. À partir des paramètres météo mesurés à la station de Frelighsburg, on obtient un indice qui classe la saison 2012 au 26^e rang des années à risque, comparable aux risques obtenus pour les années 2010 et 2011.

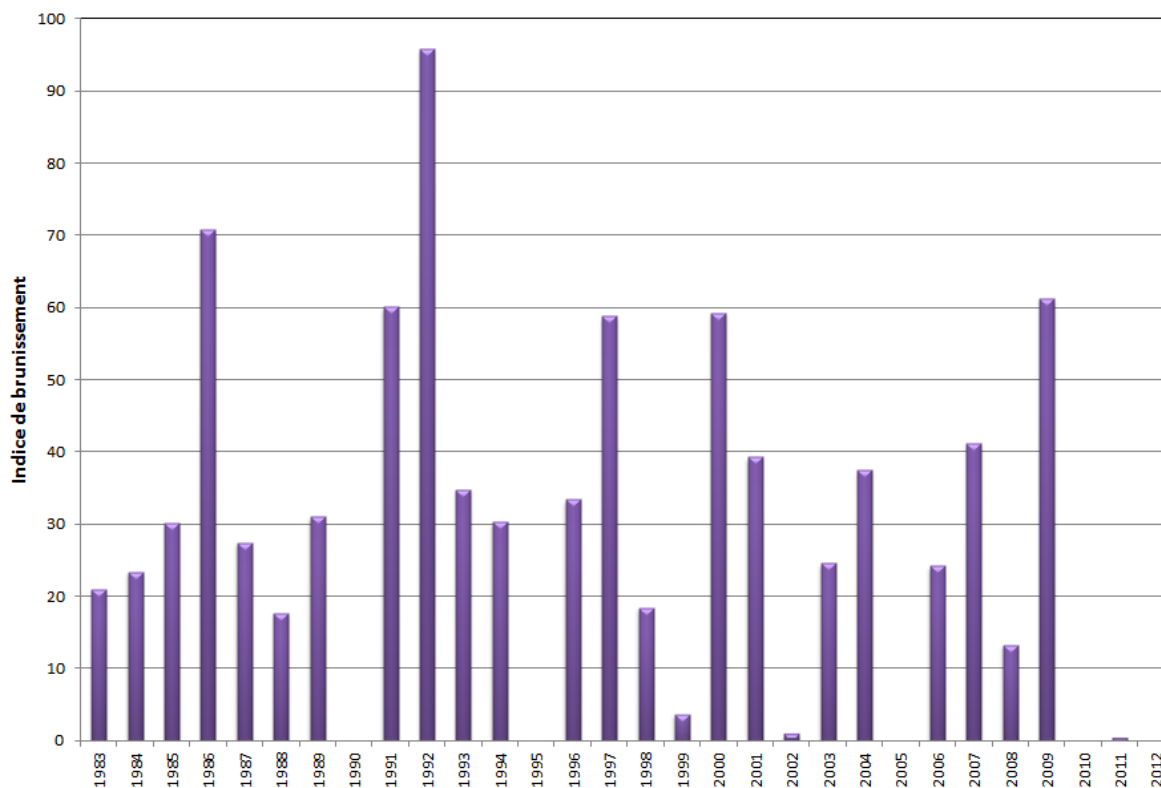


Figure 1. Comparaison des indices de brunissement vasculaire entre 1983 et 2012 à partir des données météorologiques de la station de Frelighsburg.

Le modèle de brunissement vasculaire est implanté dans le logiciel CIPRA et le graphique ci-dessous (fig. 2) indique la prédiction de brunissement en date du 10 septembre 2012, avec prévisions jusqu'au 17 septembre pour la station météorologique de Frelighsburg. Les zones colorées représentent les risques calculés à partir des données météorologiques historiques des 30 dernières années dans la région de l'Estrie. Le risque se situe entre 0 et 20 %, 8 années sur 10, dans la zone verte, entre 20 et 80 % dans la zone jaune alors que la zone rouge correspond à un niveau de risque élevé. Puisque la courbe de brunissement pour la station de Frelighsburg en 2012 se situe dans la zone verte, les risques sont faibles.

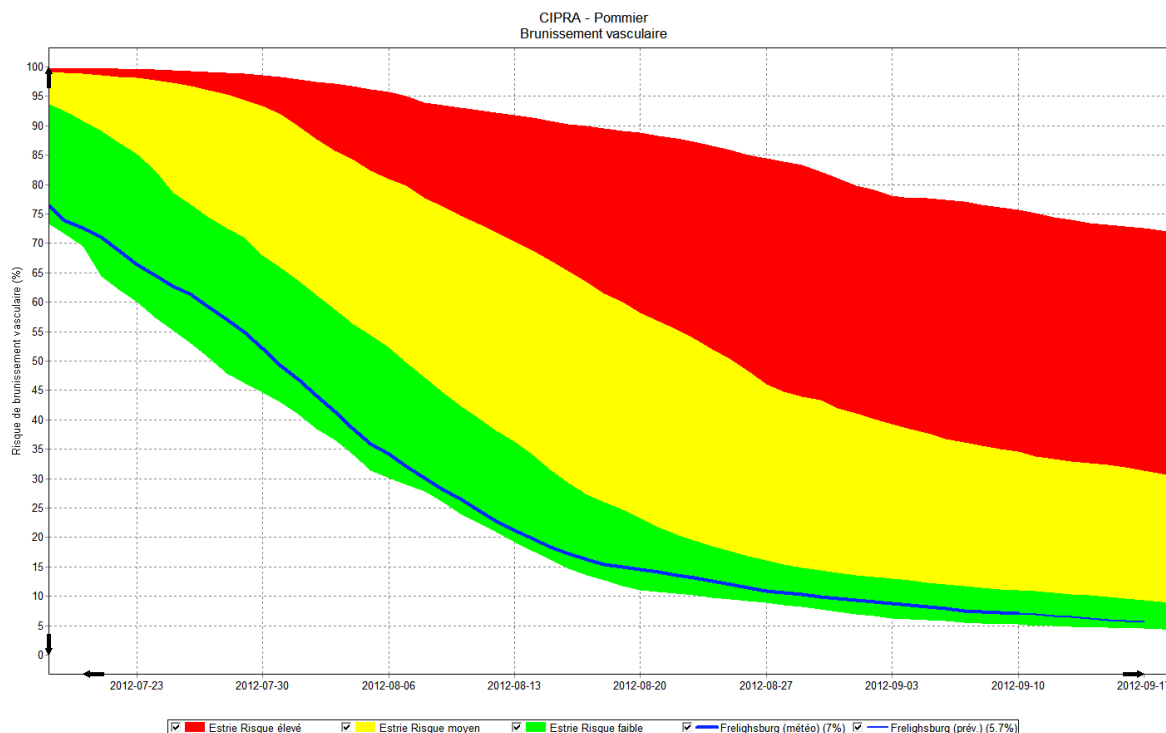


Figure 2. Évolution du risque de brunissement vasculaire tel que déterminé par le modèle implanté dans le logiciel CIPRA, à partir des données météorologiques de la station de Frelighsburg, en date du 11 septembre 2012.

ÉCHAUDURE

L'échaudure superficielle, aussi appelée échaudure d'entrepôt, est un désordre physiologique commun qui affecte plusieurs cultivars de pommes, dont Cortland et McIntosh. Généralement, l'échaudure est plus sévère les années où les conditions météorologiques sont chaudes et sèches durant les dernières semaines avant la récolte. L'exposition à des températures inférieures à 10 °C pour une certaine période de temps avant la récolte tend à réduire le développement de ce désordre.

Le modèle de l'échaudure a été développé pour Cortland et il utilise le cumul du nombre d'heures où la température est inférieure à 10 °C à partir du 1er août. L'accumulation de ces heures fraîches diminue les risques de développement d'échaudure. La zone 100% de risque se situe entre 0 et 65 heures de températures sous 10°C. Après 65 heures, les risques diminuent pour atteindre 40 % entre 120 et 130 heures. À 250 heures, le risque est pratiquement nul. Le tableau 1 indique le nombre d'heures où la température était inférieure à 10 °C, calculé en date du 10 septembre 2012, avec prévisions au 17 septembre, aux différentes stations météorologiques du réseau pommier. Les écarts entre les stations d'une même région sont possiblement dus à la calibration des sondes de température ou au microclimat local.

Tableau 1. Nombre d'heures de température inférieure à 10 °C à partir du 1er août, en date du 10 septembre 2012, avec prévisions jusqu'au 17 septembre, aux différentes stations météorologiques du réseau pommier.

| Station météorologique | Nombre d'heures sous 10 °C au 10 septembre 2012 (prévisions au 17 sept.) |
|------------------------|--|
| Compton | 38 (61) |
| Dunham | 16 (39) |
| Franklin | 9 (16) |
| Frelighsburg | 22 (45) |
| Hemmingford | 20 (28) |
| Henryville | 8 (16) |
| Oka | 18 (27) |
| Île d'Orléans | 9 (19) |
| Rougemont | 3 (9) |
| Ste-Cécile de Milton | 2 (10) |
| St-Antoine de Tilly | 11 (19) |
| St-Bruno | 7 (15) |
| St-Hilaire | 0 (5) |
| St-Joseph-du-Lac | 35 (45) |
| St-Paul d'Abbotsford | 1 (7) |

Les journées chaudes s'accroissent depuis le début de l'été et le mois d'août ne fait pas exception. En effet, très peu d'heures de température sous 10 °C ont été enregistrées aux différentes stations météo du réseau pommier et toutes présentent moins de 65 heures, seuil minimum pour que le risque d'échaudure commence à diminuer. En tenant compte des prévisions jusqu'au 17 septembre, seule la région de Compton approchera ce seuil, alors que les pommes récoltées partout ailleurs seront probablement plus susceptibles de développer des symptômes d'échaudure. Pour les récoltes effectuées après cette date, les risques d'échaudure seront plus faibles si le nombre d'heures fraîches augmente suffisamment.

Promotion 2012 – 2013



Automne 2012 et hiver 2013

Dans leur plan de communication, la Fédération des producteurs de pommes du Québec et l'Association des emballeurs de pommes du Québec ont investi dans la promotion Pommes Qualité Québec. L'objectif de la promotion est de faire connaître nos principales variétés de pommes du Québec avec leurs spécificités et d'inciter la consommation de pommes du Québec.

Compte tenu du succès de la campagne d'automne et d'hiver dernier, à compter de la **mi-novembre 2012 et jusqu'en mars 2013**, il y aura une campagne de promotion télédiffusée sur les ondes de **Radio-Canada Télé, ARTV, RDI, Explora et sur le Web à radio-canada.ca et tout.tv.**

Il y aura également une **CAMPAGNE WEB ET RÉSEAUX SOCIAUX** pour rejoindre un plus grand nombre de consommateurs. Un concours aura lieu sur les réseaux sociaux et le contenu est actuellement en préparation. Une nouveauté pour l'hiver prochain, Pommes Qualité Québec sera présente sur les panneaux d'affichage (10 x 20 pieds) des principales routes dans les régions de Montréal, Rive-Nord, Rive-Sud et Québec.

Plus de renseignements vous seront donnés lors de nos prochains Bulletins.

Magazines

Des publicités ont été placées dans trois magazines de septembre. Pour **Le Must**, la page consacrée à l'article « Les musts lectures » on y voyait la mention « Pommes Qualité Québec à croquer pendant vos lectures préférées.... toute l'année ». Pour le magazine **Vivre à la campagne**, la publicité placée était le Guide d'identification des pommes du Québec. Les lecteurs pourront ainsi en apprendre davantage sur nos différentes variétés. Également, pour le magazine **Le Guide Cuisine**, nous avons une publicité d'une page et en plus le magazine a présenté 12 recettes à base de pommes du Québec. Ils ont aussi mis en évidence les principales caractéristiques de nos pommes avec leurs utilisations.

Dépliant « Les bienfaits des pommes du Québec »

Un nouveau dépliant sur « Les bienfaits des pommes du Québec » est disponible. En plus d'avoir de nombreuses explications sur la valeur nutritive, les bienfaits des pommes, des renseignements sur les variétés de pommes du Québec, il y a aussi six recettes. Le dépliant est joint à votre bulletin et vous pouvez également vous en procurer des copies additionnelles avec le bon de commande ci-joint.

Vous pouvez visualiser ce dépliant en vous rendant sur notre site Internet www.lapommeduquebec.ca sous l'onglet mise en marché. Pour y accéder directement, voici le lien : www.lapommeduquebec.ca/pages/PQQ/bienfaitspommes.aspx

Portes ouvertes sur les fermes du Québec - 2012

Les portes ouvertes sur les fermes du Québec se sont tenues le dimanche **9 septembre 2012**. En région, 10 fermes étaient ouvertes au public. Merci à tous ces producteurs qui ont fait de cette journée un succès.

Voici la liste :

| | |
|--|---------------|
| Ferme Genest | Saint-Nicolas |
| La Pommeraie d'or | Rougemont |
| Labonté de la Pomme - Verger & Miellerie | Oka |
| Le vignoble du Clos Baillie | Gatineau |
| Les Vergers Dulude | Saint-Rémi |
| Union libre cidre & vin | Dunham |
| Val Caudalies inc. | Dunham |
| Verger familial CR, S.E.N.C. | Magog |
| Verger le Gros Pierre inc. | Compton |
| Verger Saint-François | Saint-Pie |





Plus de 167 000 personnes, dont 34 000 au parc Jean-Drapeau, ont participé à la dixième édition des Portes ouvertes sur les fermes du Québec.

Concernant les portes ouvertes à Montréal, l'activité s'est déroulée au Parc Jean Drapeau. La Fédération et l'Association des cidriculteurs artisans du Québec avaient un kiosque conjoint. MM. Steve Levasseur et Mario Bourdeau, président et vice-président de la Fédération des producteurs de pommes du Québec étaient présents accompagnés de quelques employés.

En plus, Verger Lacroix inc. de St-Joseph du Lac, avait un kiosque à la Place Maraîchère pour la vente de cidre et de pommes.



Au Parc Jean Drapeau, M. Giovanni Gonzalez, inspecteur pour Gestion Qualiterra inc. a effectué des tests sur la fermeté des pommes en utilisant le « pénétromètre ». Quelques explications ont aussi été données sur les différents points qui devaient être vérifiés lors du contrôle de qualité. Les visiteurs étaient captivés par les nombreuses explications données. Un gros merci pour cette collaboration qui a permis de faire de cette activité un succès.



Site internet – section autocueillette (rappel)

Vous avez rempli votre déclaration de production et nous avez déclaré et payé une quantité de minots pour vos ventes directes aux consommateurs ? Vous pourriez être présents sur notre site Internet à la section autocueillette (par région et ville) au: www.lapommeduquebec.ca/pages/PQQ/region.aspx

Parmi les sections les plus consultées sur le site Internet, est celle de l'autocueillette qui a été vue à 101 060 reprises entre le 1^{er} septembre 2011 au 31 août 2012. Il s'agit d'une très belle visibilité pour les producteurs. La seule condition est de remplir votre déclaration de production et payer les quantités en ventes directes aux consommateurs. En plus, lors de demandes d'informations des consommateurs pour les vergers qui ouvrent leurs portes, la Fédération les dirige vers le site Internet.

Vous avez des questions, il nous fera plaisir d'y répondre. Veuillez communiquer avec M. Éric Beaudin à la Fédération au 450 679.0540poste 8586.

Demande d'agent autorisé - saison de commercialisation 2012-2013 (rappel)

En début juin, la Fédération a fait parvenir le renouvellement d'autorisation aux agents autorisés inscrits sur ses listes. À titre d'information, nous vous indiquons ci-dessous la définition d'un acheteur et d'un emballeur.

Acheteur : Une personne dont le commerce consiste à acheter et à vendre des pommes pour son compte ou celui d'autrui, incluant notamment le commerce en gros des pommes.

Emballeur : Toute personne engagée dans la classification ou l'emballage incluant la mise en contenant d'emballage ou la mise en marché des pommes ainsi que toute personne qui fait effectuer l'une de ces opérations à forfait.

Dès qu'il y a une vente à un détaillant en alimentation ou à un grossiste, vous êtes emballeur sauf si vous vendez seulement en boîte de carton à un acheteur de pommes à l'état frais tel que Pierre Dagenais & Fils inc., etc.

Nous vous rappelons que TOUTES LES ventes de pommes doivent être faites à un agent autorisé pour obtenir la couverture par les programmes gouvernementaux entre autres, l'ASRA pomme. Pour obtenir un formulaire afin de devenir agent autorisé, veuillez communiquer avec **M. Éric Beaudin, au 450 679.0540 poste 8586 ou M^{me} Diane Allie au poste 8312.**

La nouvelle liste sera disponible dans les prochains jours. Vous pouvez vous y référer en tout temps sur le site internet de la fédération au www.lapommequebec.ca dans la section mise en marché (agents autorisés).

Programme d'assurance qualité - Modifications des calibres minimums

Le 12 septembre 2012, les membres du comité de gestion ont décidé **de modifier les normes de calibre minimum en tenant compte des conditions climatiques particulières qui se sont prévaluées lors de la saison de végétation 2012** et ce, dans le but d'avoir un approvisionnement continu tout au long de l'année avec la même qualité des différentes variétés de pommes du Québec avec une légère modification du calibre minimal de la variété **McIntosh** et autres variétés tardives voir tableau ci-joint.

L'AEPQ a été mandatée pour présenter ces modifications aux trois grandes chaînes alimentaires pour leur acceptation étant donné que les pommes du Québec sont commercialisées sous leur marque privée avec leurs critères de calibre minimum.

Les critères de qualité en vigueur pour cette saison 2012-2013 seront:

| Critères de qualité | | À la réception au poste d'emballage | Après emballage |
|--------------------------------|--|-------------------------------------|------------------|
| | | 2012 | 2012 |
| Fermeté après emballage | McIntosh – Cortland et autres tardives | 12,5 lb | 12 lb |
| | Spartan – Empire | 13,5 lb | 13 lb |
| Calibre minimum | Cortland | 2½ pouces | 2½ pouces |
| | Honeycrisp | 2¾ pouces | 2¾ pouces |
| | McIntosh et autres tardives | 2¾ pouces | 2¾ pouces |
| | Calibre de la Pomme | 2¼ po et inférieur à 2¾ po | |

Les contenants de pommes destinées 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 décidé pour cette année.**

Comme l'an passé, tout lot de pommes dont la fermeté, après emballage, est inférieure à plus de ½ livre de la norme minimale, devra être déballé et détourné vers la transformation. Les pommes devront être payées au producteur selon les prix fixés à l'état frais et aucuns frais ne pourront être facturés au producteur.

Inspections de fruiteries et de détaillants non affiliés aux trois grandes chaînes

Les membres du comité de gestion avaient décidé pour la saison de commercialisation 2011-2012 de poursuivre l'inspection de fruits achetés dans les fruiteries et détaillants indépendants, sur une base mensuelle. Ces inspections étaient faites selon les normes de classification et de qualité de l'annexe A. Les membres du comité de gestion ont pris connaissance des résultats de ce projet, sans obtenir les noms des agents autorisés impliqués. L'objectif du projet consistait à connaître la qualité du produit livré à ce type d'établissement.

Pour faire suite à ce constat, les membres du comité de gestion ont décidé de poursuivre ces inspections chez les détaillants non affiliés aux trois grandes chaînes, pour 2012-2013. Cette année, ces détaillants recevront le rapport d'inspection de pommes achetées, sans tenir compte des défauts évolutifs. Toutefois, ce rapport mettra en évidence les défauts non évolutifs tels que les piqûres d'insectes, la grêle, la tavelure, le calibre et autre.

Inspections dans le grand réseau de distribution


Les membres du comité de gestion ont approuvé deux nouvelles orientations pour l'amélioration de la qualité soit :

- Inspections dans les cinq centres de distribution des grandes chaînes alimentaires.
- Inspections mensuelles dans 4 magasins Super C différents pendant 9 mois.

Nous sommes à finaliser ses ententes avec le grand réseau de la distribution.

Accès à la section membre du site Internet

Les producteurs désirant obtenir de l'information sur les prix et les inventaires des marchés peuvent consulter les Info-Marchés Pommes sur le site de la Fédération au www.lapommequebec.ca dans la section membre.



Le nom d'utilisateur est : **producteur** et le mot de passe : **cortland**.

Les données sont mises à jour hebdomadairement les vendredis ou lundis du mois d'août jusqu'en juin.

Adresse courriel des producteurs

SOYEZ LES PREMIERS INFORMÉS!

La Fédération aimerait obtenir votre adresse courriel afin de pouvoir vous transmettre des informations importantes et/ou urgentes. Nous avons développé un bulletin électronique *express* qui est une version condensée de notre Bulletin actuel afin de permettre de vous transmettre des nouvelles dès leurs sorties.

Veuillez transmettre votre courriel à M. Éric Beaudin, ebeaudin@upa.qc.ca ou à Geneviève Périgny, genevieveperigny@upa.qc.ca. Merci de votre collaboration!

Pour des raisons de confidentialités en aucun cas nous ne divulguons les courriels des producteurs.

Compétition nationale de pommes « Royal Winter Fair »

Le salon The Royal Agricultural Winter Fair se tiendra à Toronto du 2 au 11 novembre 2012. Il est l'un des salons agricoles les plus visités au Canada. Dans le cadre de cet événement, une compétition nationale de pommes est organisée. C'est l'occasion pour les pomiculteurs québécois de démontrer leur savoir-faire en se comparant à leurs homologues canadiens.

L'inscription des participants doit se faire **AVANT LE 15 OCTOBRE 2012**. Les productrices et producteurs intéressés à participer à cette compétition devront **communiquer avec Mme Mélanie Noël au 450 679-0540, poste 8593** ou par courriel à mnoel@upa.qc.ca. L'évaluation des pommes par les juges aura lieu le 1 novembre 2012 à 13 h. La Fédération s'occupera de l'envoi de vos pommes à Toronto pour cet événement. Pour plus de détails sur les règlements de la compétition ainsi que les différentes catégories admissibles, vous pouvez consulter le site Internet du salon : www.royalfair.org

Due to circumstances beyond our control, this Newsletter will not be translated. Should you need more information, please do not hesitate to contact us. Thank you for your understanding.

Le personnel de la Fédération

Veuillez composer le 450 679-0540 et le numéro de poste.
Site Internet : www.lapommeduquebec.ca.

**Ligne de Montréal /
514 521.4850**

| | |
|--|------------|
| Diane Allie, agente d'information et de communications | Poste 8312 |
| Éric Beaudin, technicien à l'information | Poste 8586 |
| Geneviève Périgny, technicienne aux communications | Poste 8575 |
| Mélanie Noël, conseillère au développement et à la recherche | Poste 8593 |
| Carole Soulière/Diane Parenteau, secrétaires de direction | Poste 8254 |
| Daniel Ruel, directeur général | Poste 8253 |
| Yvan St-Laurent, inspecteur-vérificateur | Poste 8209 |

Publicité payée



Transformation de fruits

VERGERS LEAHY inc.

1772, route 209, Franklin Centre (Québec) J0S 1E0
1 800 827-2883

vergersleahy.com