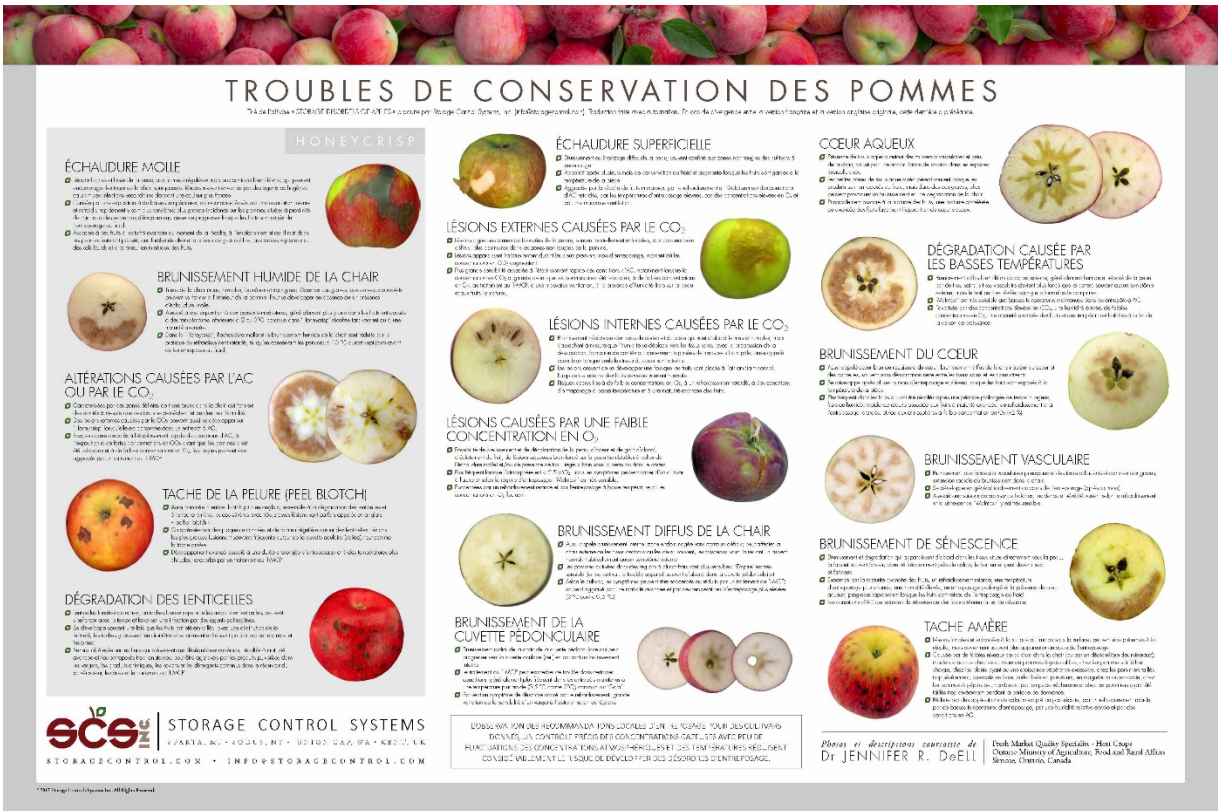


Agents autorisés  
Membres du conseil d'administration des PPQ  
Association des emballeurs de pommes du Québec  
Entrepôtsitaires

22 septembre 2021

## AFFICHE DES TROUBLES DE CONSERVATION DES POMMES

Nous vous rappelons qu’une affiche sur les troubles de conservation des pommes a été réalisée par Storage Control Systems en collaboration avec Jennifer DeEll du ministère de l’Agriculture, de l’Alimentation et des Affaires rurales de l’Ontario. Celle-ci contient des consignes de sécurité relatives à l’entreposage à atmosphère contrôlée, des spécifications concernant les fuites dans les entrepôts et des informations sur les différents désordres avec photos. Notez qu’aucune copie n’a été imprimée par les PPQ.



**TROUBLES DE CONSERVATION DES POMMES**

La Fondation de la Pomme (FFP) a été créée par George Clément, « le père de la pomme québécoise ». Un jour, il a eu une idée : créer une association pour protéger et promouvoir la pomme québécoise.

**ÉCHAUDURE MOELLE**  
 1. Avant l'expédition, les pommes doivent être refroidies à une température de 2°C à 3°C.  
 2. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.  
 3. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.  
 4. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.

**ÉCHAUDURE SUPERFICIELLE**  
 1. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.  
 2. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.

**CŒUR AQUEUX**  
 1. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.  
 2. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.

**LÉSIONS EXTERNES CAUSÉES PAR LE CO<sub>2</sub>**  
 1. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.  
 2. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.

**LÉSIONS INTERNES CAUSÉES PAR LE CO<sub>2</sub>**  
 1. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.  
 2. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.

**DÉGRADATION CAUSÉE PAR LES BASSES TEMPÉRATURES**  
 1. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.  
 2. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.

**BRUNISSEMENT HUMIDE DE LA CHAIR**  
 1. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.  
 2. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.

**BRUNISSEMENT DU CŒUR**  
 1. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.  
 2. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.

**BRUNISSEMENT VASCULAIRE**  
 1. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.  
 2. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.

**BRUNISSEMENT DIFFUS DE LA CHAIR**  
 1. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.  
 2. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.

**BRUNISSEMENT DE LA CUVETTE PÉDONICULAIRE**  
 1. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.  
 2. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.

**TACHE AMÈRE**  
 1. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.  
 2. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.

**DÉGRADATION DES LENTICELLES**  
 1. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.  
 2. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.

**ALTERATIONS CAUSÉES PAR L'AC OU PAR LE CO<sub>2</sub>**  
 1. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.  
 2. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.

**TACHE DE LA PELURE (PEEL BLOTCH)**  
 1. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.  
 2. Les pommes doivent être traitées avec une solution de désinfectant pour éviter les infections fongiques.

**ÉTICHETTES :**  
 ÉCHAUDURE MOELLE - ÉCHAUDURE SUPERFICIELLE - CŒUR AQUEUX - LÉSIONS EXTERNES CAUSÉES PAR LE CO<sub>2</sub> - LÉSIONS INTERNES CAUSÉES PAR LE CO<sub>2</sub> - DÉGRADATION CAUSÉE PAR LES BASSES TEMPÉRATURES - BRUNISSEMENT HUMIDE DE LA CHAIR - BRUNISSEMENT DU CŒUR - BRUNISSEMENT VASCULAIRE - BRUNISSEMENT DIFFUS DE LA CHAIR - BRUNISSEMENT DE LA CUVETTE PÉDONICULAIRE - TACHE AMÈRE - TACHE DE LA PELURE (PEEL BLOTCH) - DÉGRADATION DES LENTICELLES - ALTERATIONS CAUSÉES PAR L'AC OU PAR LE CO<sub>2</sub>

STORAGE CONTROL SYSTEMS  
 4 PARKWAY, SUITE 402/43, #17 - UIC 100 LAA, WA - K2G 1L4, K1  
 STORAGECONTROL.COM • INFO@STORAGECONTROL.COM

LES DÉTAILS DES TROUBLES DE CONSERVATION DES POMMES SONT DISPONIBLES SUR LE SITE WEB DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DES AFFAIRES RURALES DE L'ONTARIO. VISITEZ LE SITE WEB DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DES AFFAIRES RURALES DE L'ONTARIO À L'ADDRESS [www.ontario.ca](http://www.ontario.ca)

Photos et descriptions courtoisie de Dr JENNIFER R. DEELL  
 Fresh Market Quality Specialist - Plant Change  
 Ontario Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs  
 Shelburne, Ontario, Canada

Cliquez sur les liens suivants afin de les télécharger et les imprimer :

Impression affiche grand format 36 X 24 : [https://producteursdepommesduquebec.ca/wp-content/uploads/2020/09/PPQ\\_AfficheDesordres\\_grand-format-36-X-24.pdf](https://producteursdepommesduquebec.ca/wp-content/uploads/2020/09/PPQ_AfficheDesordres_grand-format-36-X-24.pdf)

Impression feuillet petit format 8,5 x 11 : [https://producteursdepommesduquebec.ca/wp-content/uploads/2020/09/PPQ\\_FeuilletDesordres\\_petit-format-8-5-X-11.pdf](https://producteursdepommesduquebec.ca/wp-content/uploads/2020/09/PPQ_FeuilletDesordres_petit-format-8-5-X-11.pdf)

Version anglaise (originale) : <http://www.storagecontrol.com/products/disorders-poster/>

## RECOMMANDATIONS D'ENTREPOSAGE 2021

Variété	AC	O <sub>2</sub> (%)	CO <sub>2</sub> (%)	Température °C (°F)	Durée de conservation (mois)
Ambrosia	Standard (S)	1,2 - 1,7	1	0,5 (33)	6 - 7
	Niveau d'O <sub>2</sub> faible***	<1	0,5	0,5 (33)	> 7
Cortland	Standard (S)	2,5	2,5	0 (32)	4 - 6
	S (+ SmartFresh)	2,5	2	2 - 3 (35 - 37)	6 - 8
Empire	Standard (S)	2,5	2	2 (35)	5 - 7
	S (+ SmartFresh)	2,5	< 0,5* - 2**	1 - 2 (34 - 35)	> 7
	S (+ SmartFresh + DPA)	2,5	2	2 (35)	> 7
	Niveau d'O <sub>2</sub> faible***	1 - 1,5	0,5 - 1	1 - 2 (34 - 35)	> 7
Gala	Standard (S)	1 - 2	1 - 1,5	0 - 1 (32 - 34)	5 - 7
	S (+ SmartFresh)	1 - 2	1 - 1,5	1 (34)	6 - 8
	Niveau d'O <sub>2</sub> faible***	<1	0,5	1 (34)	> 7
Honeycrisp	7 jours 10°C + 1 mois 3°C réfrigéré avant AC	3	1,5	3 (37)	5 - 6
McIntosh	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
Spartan	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

\*\*\* Les niveaux d'O<sub>2</sub> peuvent être plus faibles en fonction de la réponse physiologique des fruits (ex. : respiration, éthanol, etc.) mais il faut toujours s'assurer que le niveau de CO<sub>2</sub> est égal ou inférieur à l'oxygène (O<sub>2</sub>).

Adapté de *Controlled Atmosphere Storage Guidelines and Recommendations for Apples*, J.R. DeEll

Jennifer Gagné, conseillère au développement et à la recherche  
*Les Producteurs de pommes du Québec*