



Entrepositaires
Membres du conseil d'administration de la FPPQ
Association des emballeurs de pommes du Québec

20 juillet 2011

Cahier des charges pour les entrepôts sous atmosphère contrôlée

Suite au constat des pratiques en entrepôts sous atmosphère contrôlée effectué à l'été et l'automne 2009 et qui a permis de constater qu'il existait des lacunes importantes dans l'entreposage des pommes sous atmosphère contrôlée et afin d'assurer un suivi de la qualité du verger au consommateur, **il est impératif que les normes de qualité soient élevées et rigoureuses tout au long de la chaîne de production.** La FPPQ et l'AEPQ ont donc déterminé d'un commun accord qu'il fallait améliorer les pratiques et ont décidé de développer un cahier des charges et d'imposer une certification pour la récolte 2012.

Afin de tenir compte des nouvelles exigences en salubrité du commerce, les deux organisations ont décidé de revoir l'échéancier et les modifications suivantes ont été apportées :

- Les entrepôts AC devront remplir leur registre à partir de la récolte 2012.
- Un audit est prévu pour les mois de janvier et février 2014.

De plus, certaines modifications ont été apportées au cahier des charges afin de tenir compte des commentaires recueillis auprès des entrepositaires. Les principaux changements sont les suivants :

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Les deux sondes de température sont acceptées pour la récolte 2013. Par contre, trois sondes seront obligatoires à partir de 2014. |
| <ul style="list-style-type: none">• Les tests d'étanchéité sont maintenus. Par contre la grille d'audit sera pondérée. Ainsi en 2013, la question vaudra 25 % de sa valeur, en 2014 elle augmente à 50 % et en 2015 elle vaudra 100 %. |
| <ul style="list-style-type: none">• La question 28 qui porte sur la réfrigération n'a pas été modifiée, mais l'interprétation qu'on en fera sera de vérifier la gestion du refroidissement et non spécifiquement une chambre en particulier, car concrètement, les lots de pommes à refroidir sont déplacés d'une chambre à l'autre dans plusieurs entrepôts. L'entrepositaire pourra le faire par chambre ou par lot qu'il veut refroidir. Le but étant de faire la démonstration qu'un lot de pommes peut être refroidi à 5°C en 48 heures. |
| <ul style="list-style-type: none">• La question 29 qui porte sur le délai de refroidissement sera modifiée pour devenir : la température au cœur des pommes doit atteindre 5°C (41°F) ou moins dans les 48 heures suivant leur entrée en entrepôt. Encore ici, la valeur de cette question lors de l'audit sera graduelle : 25% pour l'audit de la récolte 2013 (janvier 2014), 50% l'audit de la récolte 2014 et 100% de la valeur pour la récolte 2015. |
| <ul style="list-style-type: none">• La question 33 sera modifiée pour permettre une variation de 1% plutôt que 0.5% pour le CO₂. |
| <ul style="list-style-type: none">• On doit aussi ajouter la possibilité de faire de l'entreposage sous faible oxygène ou tout autre mode de conservation qu'un régime standard. Toutefois, l'entrepositaire devra pouvoir expliquer sur quelle recherche ou information il appuie son modèle. |

Le comité a réitéré l'importance d'évaluer la maturité de tous les lots de pommes destinés à l'entreposage sous atmosphère contrôlée lors de l'arrivée au site d'entreposage.

Mélanie Noël

Fédération des producteurs de pommes du Québec

G:\Générale 3\Général\communiqués\2011-2012\com cahier charges entAC 20-07-11.doc