

Annexe 5 – Étalonnage des thermomètres

La vérification de la précision des thermomètres devrait se faire de façon routinière au moins au début de chaque saison. Suivre les instructions du fabricant pour vérifier la précision et effectuer l'étalonnage du thermomètre.

Si les instructions du fabricant ne sont pas disponibles, il est possible d'utiliser la procédure suivante pour vérifier la précision d'un thermomètre.

1. Remplir un grand verre (au moins 6" de diamètre) de glace concassée. Ajouter de l'eau froide du robinet jusqu'à ce que le verre soit plein. Bien brasser pour que le mélange soit à 0°C ou 32°F. Vous devez toujours avoir de la glace dans l'eau.
2. Plonger le bout du thermomètre ou de la sonde dans l'eau glacée jusqu'à ce que la zone de captation (i.e. la sonde, le réservoir du thermomètre) soit complètement submergée; il ne faut pas que le bout touche le fond ou les côtés du verre. Garder le bout du thermomètre ou de la sonde sous l'eau pendant plus de 30 secondes. Le thermomètre devrait indiquer 0°C (32°F).
 - S'il indique une valeur comprise **entre** -0,5°C (31.1°F) et +0,5°C (32.9°F), le thermomètre fonctionne correctement.
 - Si le thermomètre indique **plus de** +0,5° C (32.9°F), vérifiez que le bain contient plus de glace que d'eau.
 - Si le thermomètre indique **moins de** -0,5° C (31.1°F), vérifiez qu'il n'y a pas de sel dans le bain d'eau glacée.
3. Si ce n'est pas le cas, appuyer sur le bouton de remise à zéro du thermomètre numérique pour ajuster la lecture, le remplacer ou le retourner chez le fabricant pour le faire ajuster. S'il est impossible de régler le thermomètre, il doit être remplacé.

Remarque : Certains thermomètres sont vendus accompagnés d'un certificat d'étalonnage. Vous devez conserver ce certificat dans vos dossiers.

Sources : *Annexe L – Surveillance de la température de l'eau et de la température à cœur des fruits et légumes et utilisation d'un thermomètre – Exemple*, Programme CanadaGAP, Conseil canadien de l'horticulture (CCH), (version 4.2)

D'après GLOBE 2000 : Protocole relatif aux températures actuelles, minimales et maximales, site : http://www.meteodesecoles.org/dossiers/temperature_etalonnage_thermometre.pdf?PHPSESSID=135d458ee599d07a90ef043993b7c127