

# DÉVELOPPEMENT D'OUTILS POUR L'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ DES FRAISES ET FRAMBOISES AU QUÉBEC

Sara Boivin-Chabot<sup>1</sup>

No de projet : 11-C-95

Durée : 03/2011 au 03/2013

## FAITS SAILLANTS

Le travail de Gestion Qualiterra inc. a été essentiel à la création des guides de qualité dans la fraise et la framboise. Les normes canadiennes, américaines et européennes ont d'abord été comparées et analysées pour être adaptées au contexte québécois. La norme Canada no 1 a servi de référence pour les fraises, mais comme celle-ci n'existe pas pour les framboises, c'est la norme américaine qui a servi de base de travail. Les normes ainsi identifiées ont été validées et longuement discutées lors des comités de travail des mois de mars et avril 2011.

Par la suite, les professionnels de Gestion Qualiterra inc. ont effectué cinq visites de fermes dans le but de documenter la norme, de développer les plans et les outils d'échantillonnage et de prendre les photos afin de construire les guides. Les résultats de ces travaux ont été validés de nouveau par les comités de producteurs en décembre 2011.

Certaines photos ont toutefois dû être reprises à l'été 2012 pour illustrer plus clairement la norme. L'Association des producteurs de fraises et framboises du Québec (APFFQ) a ensuite travaillé avec une graphiste de la Direction des communications et de la vie syndicale de l'Union des producteurs agricoles afin de créer les guides finaux. Le choix s'est arrêté sur un papier en polyester 7,5 mm de façon à créer des documents résistants aux conditions dans les champs où ils serviront non seulement à la formation initiale des employés, mais également à la formation continue. Des cahiers d'accompagnement ont également été conçus dans le but de détailler la norme pour les formateurs.

En février 2013, une formation gratuite a été offerte aux producteurs et aux intervenants intéressés. Parmi les participants se retrouvaient 51 producteurs ainsi que divers intervenants, distributeurs de même que des conseillers privés et du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Chacun des participants a reçu gratuitement un guide de qualité sur les fraises et un guide de qualité sur les framboises auxquels était joint leur cahier d'accompagnement respectif.

## OBJECTIFS ET APERÇU DE LA MÉTHODOLOGIE

Développement d'outils pour améliorer la qualité des fraises et des framboises dans le but de répondre aux exigences des consommateurs et des distributeurs ainsi que faciliter le respect des normes du Programme de salubrité des aliments à la ferme (fruits et légumes de champs) :

- analyser les normes de qualité actuellement disponibles;
- établir les normes de qualité à respecter pour les fraises et les framboises du Québec;
- développer les outils nécessaires et destinés prioritairement aux producteurs pour la mise en place de ces normes de qualité intégrant les principes de salubrité à la ferme et les conditions d'entreposage et de transport.

---

<sup>1</sup> Agente de recherche, Association des producteurs de fraises et framboises du Québec

## RÉSULTATS SIGNIFICATIFS POUR L'INDUSTRIE OU LA DISCIPLINE



Le travail conjoint des professionnels de Gestion Qualiterra inc. et du conseil d'administration de l'APFFQ a permis une mise à jour des normes de qualité en vigueur et la création de guides pratiques et fonctionnels pour la mise en place de cette norme. Les producteurs ont maintenant en main des documents facilitant le travail de formation des employés – plus particulièrement des cueilleurs – afin d'obtenir une qualité constante et qui répond aux normes de la distribution qui, elle, compare nos produits avec ceux importés. Les normes de salubrité provenant du programme CanadaGAP et s'appliquant directement aux cueilleurs ont également été incluses dans le guide afin de fournir aux producteurs un outil de formation des plus complets.

Lors de la formation du 22 février 2013, nous avons également recueilli les commentaires des producteurs afin d'améliorer les outils, tant dans leur forme que dans leur contenu. Les commentaires sur l'apparence des guides et sur les normes de qualité et de salubrité sont globalement très positifs et les répondants à notre sondage interne déclarent qu'ils leurs seront très utiles.

### APPLICATIONS POSSIBLES POUR L'INDUSTRIE

L'objectif premier de cette démarche est d'outiller les producteurs afin de faciliter le respect des normes de qualité et, éventuellement, d'augmenter la qualité générale des fruits du Québec sur les marchés locaux. À plus long terme, les normes de qualité devraient être associées à l'utilisation de la marque « Les fraîches du Québec », mais cette démarche devra être le fruit d'une discussion plus poussée entre tous les acteurs de l'industrie. Maintenant que les outils et les normes existent, ces discussions pourront avoir lieu sur des bases communes.

Pour le moment, l'utilisation des outils de qualité et d'autoévaluation selon des standards reconnus permettra aux producteurs qui s'en serviront d'augmenter leur crédibilité auprès de leurs acheteurs et même de servir d'argument de vente. Lors d'une éventuelle association de la norme à la marque « Les Fraîches du Québec », ces pionniers seront prêts à l'échantillonnage et l'évaluation par un tiers.

### POINT DE CONTACT POUR INFORMATION

Nom du responsable du projet : Sara Boivin-Chabot  
Téléphone : 450 679-0540 poste 8832  
Télécopieur : 450 463-5290  
Courriel : [sboivinhabot@upa.qc.ca](mailto:sboivinhabot@upa.qc.ca)

## **REMERCIEMENTS AUX PARTENAIRES FINANCIERS**

Ce projet a été réalisé grâce à une aide financière du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, dans le cadre du Volet C du Programme d'appui financier aux regroupements et aux associations de producteurs désignés.