



## AVIS AUX ÉTABLISSEMENTS QUI EXPORTENT DES ALLIUMS VERS LES ÉTATS-UNIS

Depuis décembre 2006, les États-Unis réglementent le Canada à l'égard de la teigne du poireau. **Tous les chargements d'alliums avec des parties vertes visibles doivent être accompagnés d'un certificat phytosanitaire émis par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) attestant que les légumes sont exempts de la teigne du poireau.** Tout chargement d'alliums exporté vers les États-Unis qui ne serait pas accompagné de ce document se verra refuser l'entrée à la frontière par les douanes américaines. Sont visés par la réglementation, les alliums avec des parties vertes, **ce qui inclut principalement les oignons verts (échalotes) et les poireaux.**

Cette nouvelle réglementation américaine a soulevé bien des questionnements chez plusieurs producteurs québécois qui font face à des délais d'exportation souvent très courts et qui craignaient de ne pas être en mesure de pouvoir fonctionner normalement pour la prochaine saison d'exportation. **Ainsi, en collaboration avec des représentants de l'industrie, l'ACIA a élaboré un protocole visant à faciliter les exportations d'alliums réglementés vers les États-Unis. Ce protocole demande à l'établissement exportateur de répondre à certaines exigences mais, en retour, il lui permet de fonctionner sans avoir à se préoccuper des délais d'inspection habituels.** Les mesures à mettre en place par l'établissement comprennent entre autres des inspections par un employé responsable et la consignation des résultats dans un registre. Régulièrement, un inspecteur de l'ACIA visitera l'établissement pour vérifier si celui-ci respecte les exigences.

La participation à cette entente est facultative et ne vise qu'à faciliter les exportations d'alliums vers les États-Unis pour les établissements emballeurs qui exportent d'importants volumes d'alliums à chaque semaine. Les établissements dont les volumes d'exportations sont plus faibles et qui ne désirent pas adhérer à cette entente peuvent quand même exporter du matériel réglementé. Cependant, ils doivent contacter leur bureau local de l'ACIA pour obtenir la visite d'un inspecteur qui verra à émettre le certificat phytosanitaire requis pour les quantités concernées.

Si vous désirez avoir plus d'informations sur cette entente et sur les procédures d'application, n'hésitez pas à communiquer avec la protection des végétaux de votre bureau local de l'ACIA :

- Montréal : 514 493-8859
- Saint-Hyacinthe : 450 773-6639
- Québec : 418 648-7373

Texte rédigé par :

Marie-Pierre Mignault, M. Sc., Spécialiste en horticulture, ACIA, Ottawa

LE GROUPE D'EXPERTS EN PROTECTION DES LÉGUMES  
MARIO LEBLANC, agronome – Avertisseur - terre noire  
Centre de services de Saint-Rémi, MAPAQ  
118, rue Lemieux, Saint-Rémi (Québec) J0L 2L0  
Téléphone : 450 454-2210, poste 229 – Télécopieur : 450 454-7959  
Courriel : [Mario.LebLANC@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:Mario.LebLANC@mapaq.gouv.qc.ca)

Édition et mise en page : Michel Lacroix, agronome-phytopathologiste et Cindy Ouellet, RAP

© *Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document*  
*Réseau d'avertissements phytosanitaires – Bulletin d'information No 01 – carotte, céleri, laitue... – 19 juin 2007*



**CAROTTE, CÉLERI, LAITUE,  
OIGNON, POIREAU**

Bulletin d'information No 01 – 2007, page 2