



CONSERVEZ VOS FRUITS PROPRES

Nous avons tendance à considérer les fruits comme propres lorsqu'ils sont exempts de terre. Cependant, un fruit à l'allure impeccable peut être la source de plusieurs pathogènes.

Printemps 1997 – Le Guatemala annonce qu'il suspend temporairement les exportations de framboises. Cette mesure cause des pertes de 10 millions de dollars à quelque 250 producteurs. L'organisme en cause : le Cyclospora.

Le 10 juin 1997 – Au Michigan, 153 étudiants et professeurs sont infectés par le virus de l'hépatite A suite à l'ingestion de fraises congelées. Les fraises provenaient du Mexique et avaient été emballées en Californie.

Hiver 1997-1998 – De la framboise congelée provenant probablement de l'Amérique du Sud et contaminée avec l'hépatite se retrouve chez quelques restaurateurs du Québec.

Les fraises du Québec ont pour l'instant bonne presse, mais comment réagiraient les consommateurs si de tels problèmes survenaient. Les pertes pour les producteurs se chiffreraient en millions de dollars. Il est si facile de détruire une réputation et les médias sont si friands de ce genre de nouvelles. Il faut absolument prendre les moyens pour éviter une telle publicité.

Surveillez vos cueilleurs

La première source de contamination demeure vos propres employés. N'oubliez pas que chaque fraise ou framboise étant manipulée par vos travailleurs, plusieurs pathogènes peuvent alors se transmettre des mains aux fruits. Tous les restaurants affichent, et demandent à leurs employés, de se laver régulièrement les mains; pourquoi cette mesure ne s'appliquerait-elle pas à ceux qui cueillent les fruits? Plusieurs producteurs utilisent des toilettes chimiques pour leurs cueilleurs; offrez-vous de l'eau et du savon pour qu'ils se lavent les mains?

Irriguer ou contaminer?

L'irrigation est devenue courante pour la production des petits fruits. Mais d'où provient votre source d'eau? D'un puits, d'un étang, d'un cours d'eau...? Savez-vous si votre eau est contaminée? Votre eau, si utile, peut devenir une source importante de contamination de vos champs. Heureusement, la plupart des pathogènes que nous retrouvons dans l'eau ne peuvent survivre sur la culture et dans les champs lorsque ceux-ci sont bien asséchés.

Ce si gentil chien!

Votre chien ou même celui de cueilleurs se promène dans les champs, s'amuse avec les gens, mais laisse aussi des traces... Voilà une autre source de pathogènes. Vous ne pouvez certainement pas contrôler tous les animaux qui circulent dans vos champs, du moins ceux qui sont sauvages, mais contrôlez au moins ceux que vous pouvez.

Et vous!

Vous n'êtes pas vous-même exempt de tout blâme! Vos contenants, votre véhicule de transport et de livraison, vos entrepôts, votre table de vente... sont-ils propres? À vous d'y voir!

Et le fumier?

Aucune étude ne démontre présentement qu'il y a des possibilités de contamination des fruits par des apports printaniers de fumier; soyez quand même prudent. Normalement, le fumier n'est pas recommandé lors des années de production, mais plutôt lors de l'année d'implantation.

Résumé de petits gestes qui peuvent être payants

1. Irrigation

- Faites analyser vos sources d'irrigation pour évaluer leur degré de pollution.
- Laissez les champs sécher quelques heures avant d'y entreprendre la cueillette. Si les fruits sont encore mouillés, soyez patient, attendez.
- Protégez vos sources d'eau d'une contamination par le fumier. N'utilisez **jamais** l'eau d'un étang situé à proximité d'un tas de fumier mal entreposé.
- Conservez un registre d'irrigation.

2. Cueilleurs

- Conservez de l'eau propre et du savon à l'entrée des champs et forcez vos cueilleurs à s'en servir.
- Obligez vos cueilleurs à se laver les mains après qu'ils soient allés aux toilettes.
- Ne laissez jamais vos cueilleurs fumer en même temps qu'ils cueillent.

3. Animaux

- Interdisez l'entrée des animaux domestiques dans les champs durant la période de récolte.
- Conservez vos vidanges dans un contenant (container) approprié afin d'éviter la venue d'animaux sauvages.

4. Vente

- Conservez vos véhicules de transport le plus propre possible.
- Préparez vos entrepôts à l'avance (voir le bulletin d'information **No 11** du 8 juin 2005). (<http://www.agrireseau.qc.ca/Rap/documents/b11pf05.pdf>).
- Utilisez des contenants propres pour la cueillette et la vente.
- Nettoyez et désinfectez régulièrement vos tables de vente.
- Veillez à ce que vos vendeurs se lavent régulièrement les mains ou portent des gants jetables.



La salubrité des aliments préoccupe grandement les Américains présentement. Ceux-ci exigent de plus en plus de leurs fournisseurs qu'ils développent et appliquent de bonnes pratiques de culture. Pour l'instant, au Canada, la tendance pour des produits « sécuritaires » n'est pas aussi forte, mais comme la distribution alimentaire a subi de profonds changements au Québec dernièrement, il ne faudrait pas se surprendre de voir apparaître des mesures plus strictes.

Le Conseil canadien de l'horticulture (CCH) a produit un très bon document intitulé « Guide de salubrité des fruits et légumes à la ferme ». Vous pouvez l'obtenir directement au CCH au numéro suivant : (613) 226-4187.

LE GROUPE D'EXPERTS EN PROTECTION DES PETITS FRUITS

LUC URBAIN, agronome

Avertisseur

Direction régionale Chaudière-Appalaches, MAPAQ

675, route Cameron, bureau 100, Sainte-Marie (Québec) G6E 3V7

Téléphone : (418) 386-8121, poste 235 - Télécopieur : (418) 386-8345

Courriel : Luc.Urbain@mapaq.gouv.qc.ca

Édition et mise en page : Lise Gauthier, d.t.a. et Cindy Ouellet, RAP

© *Reproduction interdite sans l'autorisation du Réseau d'avertissements phytosanitaires*
Réseau d'avertissements phytosanitaires – Bulletin d'information No 14 – petits fruits – 16 juin 2005

