

Salubrité et traçabilité à la ferme : êtes-vous prêts ?

Plusieurs producteurs ont déjà reçu ou recevront dans un proche avenir des lettres de leurs acheteurs (Métro, Sobeys, Loblaws, etc.) les invitant à mettre en place un système de salubrité et de traçabilité à la ferme. Les nombreux cas d'intoxication alimentaire (épinard, cantaloup, échalote, laitue, basilic, jus de carotte, etc.) rapportés ces dernières années préoccupent beaucoup les consommateurs et ont nui à la commercialisation de ces fruits et légumes.

Un sondage canadien révélait que nos consommateurs sont très préoccupés par la salubrité des aliments. Pour rassurer les consommateurs canadiens et maintenir leur haut niveau de confiance à l'égard des fruits et légumes du Canada, le Conseil canadien de l'horticulture en collaboration avec l'Agence canadienne de l'inspection des aliments et l'Association des distributeurs de fruits et légumes du Canada, veulent agir rapidement en rendant disponible un guide de salubrité des fruits et légumes à la ferme pour toutes les cultures.

Un programme de salubrité volontaire, qui pourrait devenir obligatoire !

La mise en place d'un programme de salubrité à la ferme passe par l'implantation des exigences et des normes retenues dans le guide de salubrité et qui sont spécifiques à chaque groupe de cultures. Les producteurs peuvent implanter eux-mêmes le guide de salubrité à la ferme ou suivre une formation sur la salubrité à la ferme offerte par les commissions scolaires. Actuellement au Québec, il y aurait une cinquantaine de fermes qui ont déjà commencé à implanter le guide de salubrité à la ferme. Ce sont particulièrement les fermes qui exportent aux États-Unis, car les acheteurs américains exigent déjà de la part des agriculteurs qui exportent aux États-Unis un programme de salubrité.

Le groupe Qualiterra travaille à réaliser des audits (vérification de la conformité au guide de salubrité) auprès des fermes du Québec pour les aider à identifier les points critiques du programme de salubrité à la ferme. Et, pour le moment, c'est juste un rapport d'audit qui est remis par Qualiterra aux fermes auditées. Dans les prochains mois, une grille d'audit et un programme complet de salubrité, sanctionné par un certificat seront élaborés et remis aux fermes qui implanteront un programme de salubrité à la ferme.

La traçabilité !

La traçabilité est l'étape ultime d'un programme de salubrité à la ferme. Elle permettra en cas d'intoxication alimentaire, le retrait rapide et facile des fruits et légumes contaminés. De plus, il aidera à identifier rapidement l'origine du produit et les conditions de sa production

D'après Claude Laniel du Conseil canadien de l'horticulture, au Québec, l'élaboration d'un programme de traçabilité dans les productions horticoles, est

confiée à l'organisme Agri-Traçabilité Québec. Cet organisme a déjà une expertise dans les productions animales qui pourrait lui permettre de développer un modèle uniforme pour tout le secteur horticole au Québec.

Larbi Zerouala, agronome
Conseiller horticole et biologique
MAPAQ, Blainville
(450) 971-5110 # 229
Larbi.zerouala@mapaq.gouv.qc.ca