

Les cultures émergentes : petits fruits et noix 2014

Fruits émergents : pour éviter la déconfiture à l'entrepôt – quelques références utiles
Martin Paré, Conseiller en transformation alimentaire, MAPAQ-Estrie

RÈGLEMENTS, NORMES, MEILLEURES PRATIQUES

- MAPAQ – Trousse de démarrage virtuelle (permis, formation, etc.)
www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Restauration/Nouveauxexploitants/Pages/Trousse.aspx
- MAPAQ – Marchés publics, kiosque, etc.
www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/md/Permis/Pages/FAQpermismarchespublics.aspx
- Agence canadienne d'inspection des aliments – étiquetage, fruits et légumes frais, classement des cerises
www.inspection.gc.ca choisir la section Aliments
- CanadaGAP – Outil de référence « gratuit » même si la norme n'est pas implantée (balise, liste de vérifications, etc.)
www.canadagap.ca
- MAPAQ – Inspection des aliments à Sherbrooke : 819 820-3011

INSTALLATIONS

- Banque de plans (bâtiment, refroidissement, etc.)
www.agrireseau.qc.ca/banqueplans/ Refroidisseur de petits fruits : feuillet **60504**
- Exemple d'installation pour la réception, tri et entreposage (d'un guide sur le maraîchage en ASC)
www.agrireseau.qc.ca/agriculturebiologique/documents/MARAI_Chapitre_21R%20a9coltepostr%20a9colte.pdf
- MAAO - Tunnel de refroidissement par air pulsé pour le conditionnement des fruits Agdex 736/202
www.omafra.gov.on.ca/french/engineer/facts/98-032.htm
www.omafra.gov.on.ca/french/engineer/facts/92-125.htm
- Unité de refroidissement « Cool and ship » du North Carolina State University (en anglais)
www.bae.ncsu.edu/programs/extension/publicat/postharv/ag-414-7/
- Petite chambre froide avec système "Coolbot" (en anglais) – entreposage
blog.uvm.edu/cwcallah/2013/03/20/coolbotstm-inexpensive-cold-storage/
- Frigoristes locaux (Pages jaunes ou références d'autres producteurs) pour s'assurer d'une capacité adéquate de refroidissement ou de surgélation

GESTION POST RÉCOLTE DES FRUITS

Fruits en général

- MAAO Dimensionnement d'une chambre froide pour entreposage à court terme (été) Agdex 202/732
www.omafra.gov.on.ca/french/engineer/facts/92-125.htm
- Manutention et entreposage après récolte
www.omafra.gov.on.ca/CropOp/fr/general_agronomics/post_harvest_handling.html

Un exemple québécois, dans la framboise (pour inspiration)

[www.agrireseau.qc.ca/petitsfruits/documents/FRAMBOISE%20-%20pratiques%20pour%20QUALIT%20c3%89%20\(08-02-27\).pdf](http://www.agrireseau.qc.ca/petitsfruits/documents/FRAMBOISE%20-%20pratiques%20pour%20QUALIT%20c3%89%20(08-02-27).pdf)

Cerises

Le CITFL a produit une fiche sur la manutention et la conservation des cerises : « Infos Cerise : Maintien de la qualité après récolte N° 2 - avril 2003 »

Voir www.fruits-et-legumes.net/revue_en_ligne/infos_cerise/fich_pdf/Infos%20cerise211.pdf

À noter que nos conditions estivales sont généralement chaudes et humides. Ainsi, l'option d'une mise en marché rapide sans passage au froid mentionner dans le document est peu souhaitable sous nos conditions.