

10.4 La traçabilité : une sécurité pour les consommateurs et les producteurs

INTRODUCTION

Un système de traçabilité relate l'histoire du cheminement du bleuet à partir du champ jusqu'à sa livraison. Il permet de retracer toutes les étapes, les intrants, les équipements et le personnel impliqués dans la production du bleuet sauvage. Il est essentiellement constitué d'un ensemble de registres et de documents liés entre eux par des numéros de référence. Ainsi, ce système doit permettre d'identifier à quel moment une contamination a pu ou n'a pas pu se produire. Bien souvent, les producteurs ont déjà en mémoire toutes les informations nécessaires pour construire leurs registres. Il leur faut tout simplement inscrire ces renseignements sur papier ou support informatique.

L'implantation d'un système de traçabilité est une étape obligatoire dans un programme efficace de salubrité des aliments à la ferme. En 1996, lorsque la maladie de la vache folle a frappé la planète tout entière, les producteurs de viande bovine n'étaient pas préparés à faire face à cette situation. Les experts du monde entier s'accordent pour dire que la défaillance des systèmes de traçabilité a joué un rôle majeur dans cette crise socio-économique qui a coûté des milliards de dollars aux producteurs. Depuis, plusieurs autres crises majeures (fièvre aphteuse, peste porcine, grippe aviaire) ont fragilisé la confiance des consommateurs envers le système de production agroalimentaire.

Afin de rassurer les consommateurs, de préserver l'image santé de notre bleuet sauvage et de demeurer compétitifs sur les marchés nationaux et internationaux, les producteurs de bleuets du Québec devraient implanter un système de traçabilité dans leurs entreprises. Cette stratégie de gestion permet le retrait rapide de produits alimentaires non conformes et de limiter ainsi les pertes économiques pour l'ensemble de l'industrie du bleuet sauvage.

L'IMPLANTATION D'UN SYSTÈME DE TRAÇABILITÉ DANS UNE BLEUETIÈRE

Il existe plusieurs types de registres. Pour les entreprises qui ne font pas de vente de fruits frais et qui n'ont pas d'employés ou de bâtiments, l'utilisation des registres de base est suffisante. Autrement, il faut évaluer correctement les registres complémentaires requis. L'idée de base est de retenir seulement l'information pertinente au maintien de la salubrité de la production. La mise en place d'un système de traçabilité peut paraître ardue. Cependant, une fois implantée sur l'entreprise, la gestion n'exige que quelques heures de travail par année. Votre conseiller peut vous aider à mettre en place un système de traçabilité simple, complet et efficace.

Des exemples de ces registres sont disponibles dans les annexes du *Guide de salubrité des aliments à la ferme pour le producteur ou l'emballleur de petits fruits* (Conseil canadien de l'horticulture, 2010). Par ailleurs, il est également possible de se procurer certains registres auprès du bureau du MAPAQ de sa région.

LES REGISTRES DE BASE

L'inspection, le nettoyage, l'entretien et la réparation des équipements

Un numéro de référence doit être attribué à chaque équipement. Il faut inscrire dans le fichier les opérations d'inspection, d'entretien, de nettoyage et de réparation de chaque équipement. Il faut porter une attention particulière aux équipements en contact direct avec les fruits. Pendant la période de récolte, les récolteuses, incluant celles qui appartiennent aux cueilleurs, devraient être inspectées au moins une fois tous les 2 jours. Le registre devrait contenir les éléments suivants : date de l'opération, nom de l'employé, pièce d'équipement visée, brève description de l'opération.

Le registre des intrants de production

La Loi sur la qualité de l'environnement du Québec oblige les producteurs agricoles à tenir un registre d'épandage qui consigne les matières fertilisantes épandues et les informations pertinentes. Il est aussi recommandé d'inscrire dans ce registre les épandages de pesticides, paillis et autres intrants de production. Les éléments suivants doivent être indiqués : la dose, le mode d'épandage, la date d'application, le produit appliqué, le numéro du champ, le nom de la personne qui a appliqué le produit et le numéro de référence de l'équipement utilisé.

Le registre des travaux

Dans ce registre, le producteur doit inscrire la date des travaux de fauchage, de brûlage et de broyage qui ont été exécutés dans chacun de ses champs. Le numéro de référence des appareils utilisés ainsi que le nom de l'opérateur doivent aussi être inscrits pour chaque opération.

Le plan de rotation

Dans ce registre, le producteur doit identifier les champs en production et ceux en végétation. Ce document doit être mis à jour avant le début de chaque saison.

Le nettoyage et l'entretien des installations sanitaires

Il faut attribuer à chaque installation un numéro de référence. Ce document doit être rempli durant la période de récolte. Il faut consigner dans ce registre la date, l'heure et le nom de la personne qui a nettoyé les installations sanitaires. Les éléments suivants doivent être inscrits : vidange des toilettes, papier de toilette, savon, lotions désinfectantes, vidage des poubelles, etc.

LES REGISTRES COMPLÉMENTAIRES

Le schéma des bâtiments

Pour chaque bâtiment, un schéma intérieur doit être dessiné sur lequel est indiqué l'emplacement des toilettes, des réservoirs à essence, de l'entrepôt, du lieu d'entreposage des pesticides, de la salle de repos, des douches, etc. Pour compléter ce registre, il est recommandé de dessiner un plan global de la disposition des bâtiments les uns par rapport aux autres et d'attribuer un numéro de référence à chacun.

L'inspection, le nettoyage, l'entretien et la réparation des bâtiments

Un numéro de référence devrait être attribué à chaque bâtiment. Au début de la saison, il faut inspecter l'intérieur et l'extérieur de l'ensemble des bâtiments. Les éléments suivants devraient être notés : trous dans les parois, conformité des appareils d'éclairage, propreté des lieux, sécurité des entrées, état de la ventilation, présence de moisissures ou autres contaminants, mauvaises herbes, drainage extérieur, etc. Dans ce document, il faut aussi inscrire les actions qui doivent être posées pour corriger les problèmes rencontrés.

Le registre des visiteurs

Durant la récolte, les visiteurs doivent signer un registre avant d'entrer sur le site de production. Le registre devrait comprendre la date, la raison de la visite, le nom de la personne ainsi que celui de la compagnie pour qui le visiteur travaille.

La récolte et l'entreposage des bleuets

Dans ce registre, il faut consigner la date de la récolte, la quantité récoltée, le numéro de la parcelle, le numéro des cueilleurs, le numéro de référence des récolteuses utilisées et enfin, la date et la durée de l'entreposage. Lorsque les boîtes sont regroupées sur une palette, un numéro doit être attribué à chaque palette.

Le transport des bleuets

Pour les petits fruits qui sont transportés hors des lieux de production, il est nécessaire de remplir un registre de transport (bordereau de livraison). Les éléments suivants y sont consignés : date du transport, propreté du véhicule, identification des lots transportés, quantité livrée, destination et personne responsable.

L'évaluation des entrepôts

Ce registre devrait être complété pour les entrepôts qui abritent des bleuets ou des contenants utilisés pour la commercialisation des bleuets avant la première utilisation. Il est recommandé d'évaluer les éléments suivants : l'état des différentes composantes de l'entrepôt, l'étanchéité des parois, les appareils d'éclairage, la présence de contaminants, la présence de vermine, la propreté des lieux, la sécurité du bâtiment. Un numéro de référence est attribué à chaque entrepôt.

Les pratiques d'hygiène personnelle des employés

L'objectif de ce document est d'aider les producteurs à établir une politique claire sur l'hygiène de base des employés. Les éléments suivants devraient être consignés : maladies et blessures, biosécurité du personnel, pratiques de production, usage de gants, lavage des mains, etc. Ce document servira d'outil lors de la formation des employés.

Le registre des cueilleurs

Dans ce registre, on consigne le nom de chaque cueilleur et on lui attribue un numéro de référence. Il faut aussi indiquer le numéro de référence des machines à récolter que le cueilleur utilise.

La surveillance et la lutte contre la vermine

Dans ce protocole, les méthodes de lutte (pièges, appâts, produits chimiques ou dispositifs d'effarouchement) pour chaque animal nuisible sont inscrites : oiseaux, rongeurs, insectes et autres. Un numéro de référence est attribué à chaque dispositif de contrôle et chacun d'eux est répertorié sur un plan. Durant la période de récolte, les dispositifs de contrôle doivent être vérifiés chaque semaine. Il faut consigner dans un registre la présence ou l'absence de vermine dans chacun des dispositifs lors de l'inspection. Dans le cas d'un problème récurrent, les mesures de correction adoptées y sont aussi inscrites.

La séance d'information

Dans ce registre sont consignées les différentes séances d'information dispensées aux employés : normes de qualité, hygiène personnelle, etc. Les éléments suivants devraient se retrouver dans le registre : date de la formation, nom de l'employé, nom du formateur, nom de l'établissement d'enseignement, sujet de la formation, attestation de réussite, signature de l'employé. Chaque registre devrait être signé par la personne responsable. Les numéros de référence sont très importants puisqu'ils sont le lien entre les registres. Par exemple, à partir des registres, il doit être possible d'identifier quelle réparation a été effectuée sur la machine qui a récolté les bleuets d'un champ en particulier. Au-delà de la traçabilité, ces documents deviennent d'excellents outils de gestion pour le producteur qui désire améliorer ses performances technico-économiques. Les registres sont idéalement conservés pendant une période minimale de 3 ans.

RÉFÉRENCES

Conseil canadien de l'horticulture. 2010. *Guide de salubrité des aliments à la ferme pour le producteur ou l'emballer de petits fruits*. Ottawa. 153 p. [En ligne]. http://www.fpptq.gc.ca/documents/Manuelv5.2_2010_Fr.pdf (Page consultée le 15 septembre 2010).

Conseil canadien de l'horticulture. [En ligne]. <http://www.canadaqap.ca/fr/offers-manuals/offers-manualdownloads.aspx> (Page consultée le 15 septembre 2010).

RÉDACTION 2010

Michel Champagne, agronome, Usine de congélation de Saint-Bruno inc., Saint-Bruno

COLLABORATION

Jeannot Côté, directeur général, Usine de congélation de Saint-Bruno inc., Saint-Bruno

Vicky Desbiens, responsable de la qualité, Usine de congélation de Saint-Bruno inc., Saint-Bruno

Serge Grenier, agronome, formateur, AgroExpert, Sherbrooke