

CONTEXTE

Depuis de nombreuses années, des efforts ont été faits pour améliorer la qualité des pommes du Québec par un resserrement des critères de qualité au niveau des postes d'emballage. Toutefois, malgré ces efforts un constat général est quand même formulé : la qualité des pommes du Québec en magasin n'est pas bonne. Une première étude effectuée en 1997 par Gestion-Qualité : Fruits et Légumes inc. (GQFL) avait démontré une importante détérioration de la qualité des pommes McIntosh lors de la mise en étalage. La présente étude devait mettre de l'avant un projet d'inspection et de sensibilisation auprès des détaillants dans le but de faire le constat de la situation en 2003 - 2004, d'informer et de trouver des pistes de solutions pour améliorer et mieux gérer la qualité des pommes du Québec.

REALISATION

Du 1^{er} octobre 2003 au 27 février 2004, deux inspecteurs de Gestion Qualiterra ont visité 50 magasins à raison d'une visite par mois. Les magasins sélectionnés étaient des bannières Provigo, Loblaw, Maxi, Sobeys, Tradition, IGA, Metro, SuperC.

RESULTATS ET DISCUSSION

Postes d'emballage vs tablettes et réserve

Conformité à la norme PQQ aux différents sites d'inspection

du 1^{er} octobre 2003 au 27 février 2004

	Total	
	% conformité à PQQ	Nb lots inspectés
Réserve	65.1%	146
Tablettes	41.5%	807
Postes d'emballage	97.0%	1 281



Ce tableau permet de comparer la conformité à la norme PQQ des pommes aux différents sites. La conformité à la norme PQQ du 1^{er} octobre au 27 février est de 97,0 % aux postes d'emballage alors qu'elle est de 65,1 % dans la réserve et de 41,5 % en tablettes. La perte de qualité entre le poste d'emballage et la réserve ne peut s'expliquer que par le temps, le transport et la manipulation entre le poste d'emballage et la réserve.

Livraison directe vs livraison entrepôt

Le type de livraison n'influence que très faiblement la conformité à la norme PQQ. En effet, la conformité à la norme PQQ était globalement de 47 % pour les pommes livrées en direct alors qu'elle était de 44 % pour les livraisons entrepôt (combinaison des inspections faites en tablettes et en réserve).

Conformité à PQQ vs température des pommes

Analyse de température en corrélation avec la conformité à PQQ

% de conformité à PQQ par degré

Tous les détaillants			Détaillants	
Température °Celsius	% de lots	% conformité PQQ	Corporatifs	Indépendants
Information non disponible	8%	37%	25%	44%
2° à 5.9°C	3%	38%	33%	50%
6° à 14.9°C	29%	49%	41%	55%
15°C et plus	60%	39%	33%	43%

Pour bien saisir l'influence de la température sur la qualité des pommes du Québec, les inspecteurs mesuraient la température des pommes au moment de l'inspection. Les résultats permettent de conclure que la réfrigération a moins d'influence que la rotation sur la qualité des pommes parce que les pommes dans la plage 6° à 14°C sont des pommes qui avaient été intégrées en comptoir assez récemment et elles étaient de meilleure qualité que les pommes réfrigérées autant chez les corporatifs que chez les indépendants.

Fermeté des pommes McIntosh

Comparaison fermeté McIntosh

du 1^{er} octobre 2003 au 27 février 2004

Fermeté (en livres) fermeté pondérée au volume					
	octobre	novembre	décembre	janvier	février
Réserve	non disponible	13.15 lb	13.08 lb	13.47 lb	13.02 lb
Tablettes	13.89 lb	12.16 lb	12.16 lb	12.39 lb	11.91 lb



On voit qu'il n'y a pas de distinction entre la fermeté des pommes McIntosh livrées directement et celles livrées via l'entrepôt. Toutefois, on note une perte d'environ une livre de fermeté entre la réserve et les tablettes. Encore une fois, le temps et les manipulations excessives sont responsables de cette perte de fermeté.

RECOMMANDATIONS

Suite à ce constat de détérioration de qualité des pommes du Québec chez les détaillants, des recommandations sont suggérées :

Pommes en sac

- Les pommes sont les plus belles là où les comptoirs sont plus petits et la rotation fréquente.
- L'inscription d'une date d'emballage sur les sacs est essentielle pour assurer une rotation adéquate. À ce jour, il est impossible pour les commis de reconnaître quels sacs de pommes sont les plus vieux. Étant donné qu'il est très difficile de détecter les pommes meurtries à travers l'emballage, on se retrouve avec des sacs qui peuvent être maintenus en tablettes pour une période prolongée et dont le contenu est tout à fait inacceptable. À plusieurs reprises, les inspecteurs disaient être surpris de constater la mauvaise qualité des pommes une fois le sac ouvert alors qu'ils s'attendaient à retrouver de belles pommes d'après l'apparence externe du sac.
- La très grande majorité des comptoirs ne sont pas adéquats pour la présentation des pommes en sac surtout dans les grandes surfaces. Ils sont trop durs, manquent de substance absorbante, sont trop remplis, trop serrés, trop profonds, trop abrupts.
- Les présentoirs abrupts occasionnent une pression excessive sur les pommes du bas qui doivent supporter tout le poids des pommes du dessus. On voit alors des blessures de pressions qui peuvent aller jusqu'à l'ouverture de l'épiderme de la pomme. De même, les comptoirs réfrigérés ont de petites grilles qui peuvent occasionner des blessures aux pommes quand plusieurs sacs sont empilés. Les pommes du dessous sont comprimées contre les fines bandes métalliques de la grille. Une légère protection est ajoutée pour recouvrir la grille mais elle ne recouvre souvent pas la totalité du comptoir réfrigéré et est trop mince.
- Certains magasins tentent par des moyens plus ou moins esthétiques d'augmenter la protection des pommes dans les présentoirs et les comptoirs réfrigérés. Ceci démontre la nécessité d'offrir des solutions de présentation mieux adaptées.



Pour améliorer la qualité des pommes en sac, voici d'autres suggestions à considérer :

- Faire des essais pour valider si l'emballage en sac ou en filet de pommes libres rempli manuellement n'améliorerait pas la qualité des pommes. Les inspecteurs soupçonnent que les pommes insérées en colonnes dans les sacs causent davantage de meurtrissures dues à la pression qu'exercent les pommes les unes sur les autres dans le sac.
- Développer un support flexible pour les pommes à mettre dans les gros comptoirs à l'image des présentoirs à bananes qui ont été développés. Comment ces présentoirs sont-ils appréciés? Peut-on s'en inspirer?
- Dans les magasins à grande surface, utiliser les îlots dédiés de préférence aux comptoirs parce que le rayon d'approche du consommateur est plus grand et la manipulation répartie sur plusieurs côtés. De plus, il n'y a pas de friction des pommes contre d'autres items mis en étalage sur les côtés des comptoirs.
- Développer une caisse présentoir qui pourrait être insérée directement dans le comptoir. La manipulation des pommes serait réduite au maximum.
- Ajouter des affiches pour sensibiliser le **personnel** et les **consommateurs** à la fragilité des pommes.

Pommes en vrac

Certains magasins organisent mieux leur présentation de vrac et la qualité des pommes est excellente alors que d'autres ne pensent aucunement à la fragilité du produit.

- Les grandes surfaces devraient privilégier la présentation du vrac en îlot dédié au lieu des grands comptoirs pour les mêmes raisons que pour le sac.
- Les pommes rangées en pyramide basse semblent de meilleure qualité.
- Les petits montages où les pommes sont déposées sur une matière absorbante sont définitivement les meilleurs.
- Bien que la présentation en demi-benne et quart de benne donne une image folklorique de la pomme qui est appréciée des consommateurs, ce mode de livraison et de présentation est à éviter du point de vue de la qualité.
- Les bannières à grande surface devraient privilégier la présentation des pommes en plateau protecteur avec alvéoles « tray » dans le comptoir vrac.