



*La production du
bleuet sauvage...*

*dans une perspective de
développement durable*

10.2 Le contrôle de la qualité du bleuet

INTRODUCTION

Dans la plupart des cultures de petits fruits, la période de la récolte est une phase critique pour le maintien de la qualité du produit. Ainsi, afin de préserver l'innocuité du bleuet, il est indispensable de mettre en place certaines mesures de précaution non seulement lors de la cueillette, mais aussi avant et après la période de récolte.

AVANT LA RÉCOLTE

Les maladies et les insectes peuvent parfois être des causes de perte de rendement et de la détérioration de la qualité du fruit. C'est pourquoi il est indispensable d'établir une stratégie efficace de dépistage et de lutte contre ces ravageurs. De plus, la présence d'une trop grande quantité de mauvaises herbes lors de la cueillette peut endommager le fruit. La fertilisation est aussi un élément important pour le maintien d'un fruit de qualité. Un plant de bleuet bien fertilisé et en santé montrera une meilleure résistance aux maladies, aux insectes et une tolérance supérieure aux stress mécaniques.

PENDANT LA RÉCOLTE

La récolte est l'étape la plus stressante pour le fruit. Les facteurs déterminants pour obtenir des bleuets de qualité sont le bon état de fonctionnement des machines, la compétence et la patience des cueilleurs et des conditions climatiques favorables.

De la graisse de grade alimentaire doit être utilisée pour le graissage des machines à récolter. L'écartement des dents du peigne doit être uniforme et d'une largeur d'environ 4 à 5 mm. Cependant, cet espacement peut varier selon la grosseur moyenne des tiges du plant de bleuet. L'ajustement de la hauteur de récolte du peigne doit être effectué en fonction du patron de distribution du fruit sur la tige. Lorsque l'ensemble de la tige est garni de fruits de haut en bas, le peigne doit être placé à environ 1 cm du sol. Par contre, lorsque les fruits sont présents seulement sur le bout de la tige, il faut relever la hauteur du peigne. Pour éviter que de la terre n'entre dans les boîtes, il faut ajuster le nez de la cueilleuse afin que le peigne reste en tout temps parfaitement parallèle au sol. Que ce soit avec une récolteuse manuelle ou motorisée, il est nécessaire d'ajuster la vitesse d'avancement selon la densité des fruits. Plus la densité est élevée, plus la vitesse est lente. Une vitesse trop élevée peut endommager le bleuet. Il faut fréquemment transvider dans les boîtes les fruits accumulés dans le réservoir du peigne. Les mauvaises herbes qui s'accumulent sur le peigne de la récolteuse doivent être retirées régulièrement. Tous ces ajustements sont très importants afin d'éviter d'endommager les bleuets et de réduire le pourcentage de fruits laissés sur le sol.

À la fin de chaque journée, les machines à récolter devraient être lavées et lubrifiées. L'utilisation d'un registre d'entretien est conseillée lorsque l'on possède plusieurs machines à récolter.

Dans le cas d'une récolteuse non motorisée, le système de roulement doit être suffisamment souple pour permettre au cueilleur de pousser la machine sans provoquer la levée par intermittence du nez de la cueilleuse.

Pour les cueilleuses motorisées, un contenant de récupération étanche doit être installé sous le réservoir d'huile. Le remplissage du réservoir à essence doit toujours se faire dans les chemins de la bleuetière ou dans les secteurs dépourvus de pieds de bleuet. Avant de procéder au remplissage du réservoir à essence, il faut retirer les boîtes à bleuets de la récolteuse.

Afin d'éviter d'écraser les bleuets au moment de l'empilement des boîtes, il faut remplir celles-ci jusqu'à une hauteur maximale de 3 cm du rebord. Lorsque la boîte est pleine, il faut égaliser les bleuets sur le dessus en les répartissant uniformément et si nécessaire, transférer le surplus dans une autre boîte. Lorsqu'il faut gérer plusieurs cueilleurs à la fois, il est préférable de limiter le poids des boîtes. Cette stratégie a pour but d'éviter de trop remplir les boîtes. Certains vont jusqu'à mettre en place un système de pénalité dans le cas où un cueilleur dépasse le poids moyen autorisé par boîte. Une vérification régulière des méthodes de travail des cueilleurs ainsi que de l'état des machines à récolter est un bon moyen pour garantir la qualité de la récolte. Pour faciliter ces inspections, il est préférable de regrouper les cueilleurs dans un même champ.

Certaines périodes sont plus propices que d'autres pour la récolte. La rosée du matin est un excellent lubrifiant naturel qui limite les bris mécaniques et facilite grandement la récolte. Il est donc préférable de récolter très tôt le matin. Les journées de fine pluie sont aussi idéales. Les journées chaudes et ensoleillées déshydratent le bleuets et rendent celui-ci beaucoup plus sensible aux bris mécaniques. Certains producteurs vont jusqu'à récolter leur bleuets uniquement durant la nuit. Lorsque survient un gel important, le bleuets se déshydrate et devient flasque; il est alors pratiquement impossible de le cueillir sans provoquer d'importants dommages. Dans une telle situation, il est préférable d'attendre qu'une bonne pluie réhydrate le fruit avant de recommencer la récolte.

APRÈS LA RÉCOLTE

Les véhicules et les remorques qui servent au transport du bleuets devraient toujours être nettoyés après une journée de récolte. Il ne faut jamais transporter les contenants d'essence ou toute autre substance dangereuse dans le même compartiment que les bleuets.

Lorsque les boîtes sont empilées sur une palette, il est préférable d'enrober la pile d'une pellicule de plastique.

Quand les bleuets sont entreposés au champ ou à tout autre endroit pour une courte durée (entreposage en attendant le transport ou le conditionnement), ils doivent l'être de façon à éviter toute contamination (rongeurs, oiseaux, etc.) qui pourrait compromettre leur qualité et leur innocuité. De plus, il est strictement interdit d'entreposer les bleuets dans les mêmes locaux que les fertilisants, les pesticides, les génératrices ou autres sources de contamination chimique. Normalement, le bleuets devrait être acheminé vers les usines de congélation au maximum 24 heures après sa récolte.

La salubrité à la ferme

Les nombreux cas d'intoxication alimentaire (épinard, cantaloup, échalote, laitue, basilic, jus de carotte, etc.) rapportés depuis quelques années inquiètent les consommateurs. La publicité faite autour de ces incidents a considérablement nui à la commercialisation de certains fruits et légumes. Pour rassurer les consommateurs et maintenir la qualité de leur récolte, les producteurs de bleuets doivent instaurer des mesures de salubrité :

- mettre à la disposition des cueilleurs des installations sanitaires et des installations pour le lavage des mains;
- interdire l'accès à la bleuetière aux animaux domestiques durant la période de récolte;
- aménager des aires de restauration ou à tout le moins, désigner des endroits en dehors des champs à récolter pour les repas des cueilleurs;
- effectuer de la formation auprès des cueilleurs sur les principes d'hygiène personnelle relatifs à la cueillette du bleuets sauvage;
- établir une politique sur les personnes à risque, c'est-à-dire les cueilleurs qui sont atteints d'une maladie représentant un risque pour l'innocuité du bleuets (gastroentérite, diarrhée, grippe, rhume, etc.);
- mettre à la disposition des cueilleurs des gels antiseptiques.

Le Conseil canadien de l'horticulture a publié un guide pour les producteurs de petits fruits qui désirent mettre en place un programme de salubrité des aliments à la ferme (voir *Référence*). Le document vise à faire prendre conscience des sources potentielles de contamination d'origines chimique, physique et microbiologique auxquels sont soumis les petits fruits.

RÉFÉRENCE

Conseil canadien de l'horticulture. 2010. *Guide sur la salubrité à la ferme des petits fruits*. 154 p. [En ligne]. <http://www.canadagap.ca/fr/tools/guides-saf-pour-telecharger.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

Gérald Girard, gérant, Les Fruits Bleus inc., Falardeau

Serge Grenier, agronome, formateur, AgroExpert, Sherbrooke

Dominique Larouche, producteur agricole, Ferme JMDSL, Saint-Nazaire

Jean-Eudes Senneville, producteur agricole, Les Fruits Bleuet inc., Falardeau