

## Les séminaires : quels sont les objectifs et qui devrait y assister?

Les séminaires ont pour but d'enseigner les façons les plus efficaces de réceptionner et de vérifier un chargement de fruits et de légumes à l'arrivée en vue d'en déterminer la qualité selon le protocole et les procédures de l'ACIA et de l'USDA. Parmi les sujets présentés figurent la détermination de la qualité et de l'état d'un chargement entrant, comment établir s'il faut demander une inspection formelle et les exigences du programme fédéral d'inspection et d'autres services d'inspection indépendants.

La série comporte trois séminaires d'une journée, auxquels on peut participer les uns après les autres ou séparément, selon les activités des diverses entreprises. En outre, les séminaires peuvent être adaptés de façon à inclure diverses denrées qui intéressent une entreprise, et à retirer l'information qui ne lui serait pas utile.

Des discussions sur la reconnaissance des défauts et des exercices de classement des produits permettent un apprentissage pratique. En outre, un volet porte sur la façon d'interpréter les normes des catégories du Canada et des É.U. et l'utilisation des manuels d'inspection connexes.

Étant donné que les frais d'inspection continuent d'augmenter, il est important que les réceptionnaires reçoivent une formation qui leur permette de déterminer s'il est nécessaire ou non de demander une inspection. Un réceptionnaire bien formé et disposant des connaissances à jour permettra à votre entreprise d'économiser temps et argent puisqu'il sera en mesure de demander des inspections qui seront très utiles lorsque vous négocierez une réclamation avec un expéditeur. Les inspections qui ne <<rapportent rien>> sont coûteuses pour l'entreprise.

Quiconque travaille à une étape ou l'autre de la chaîne d'approvisionnement en fruits et en légumes peut tirer profit de ces séminaires : déjà réceptionnaires, personnel du contrôle de la qualité, producteurs, emballeurs, acheteurs, expéditeurs et personnel de vente au détail en ont bénéficié.

### Séminaire 1

#### Savoir évaluer les défauts

Le premier cours porte sur les défauts : la façon dont ils sont <<notés>> et la façon de déterminer s'ils se situent dans les marges de tolérance. La séance du matin porte sur l'information générale qui est utilisée par les inspecteurs du Canada et des É.-U., à savoir :

- la sélection des échantillons dans un chargement
- la sélection et l'examen de sous-échantillons
- la consignation des résultats sur la feuille de travail
- l'établissement des pourcentages des défauts

Les discussions portent sur les normes des catégories, les directives sur l'arrivage de marchandises de la DRC, en quoi elles diffèrent et comment elles sont utilisées par l'industrie. On discute aussi du document de confirmation de vente et de son importance.

La séance du matin se termine par des conseils :

- comment cerner les problèmes potentiels
- comment effectuer une inspection à l'interne
- comment déterminer la maturité
- quand et comment demander une inspection de l'ACIA pour obtenir le plus d'information possible sur un certificat

L'après-midi du premier séminaire, on met en pratique les connaissances acquises le matin en ce qui a trait aux pommes et aux poires, aux tomates, à la laitue et à d'autres légumes-feuilles.

Les reliures qui sont données aux participants renferment les directives pour l'inspection et les normes de catégorie pour plus de 20 fruits et légumes, les plus vendus.

### Séminaire 2

#### L'inspection des fruits

Le deuxième séminaire est consacré aux fruits. L'information présentée est axée sur les denrées les plus populaires (agrumes, raisin, melon, kiwi, mangue, pêche, nectarine, fraise), mais elle s'applique, d'une façon ou d'une autre, à tous les fruits frais.

Le plus souvent, pour le client, la maturité et la maturité gustative sont les qualités les plus importantes. Les produits qui ne sont pas cueillis à maturité ne mûriront

jamais. Ceux qui sont trop mûrs à leur arrivée seront difficiles à vendre. Il est donc essentiel de reconnaître le niveau de maturité pour décider s'il faut une inspection. Certains facteurs peuvent nuire à la maturité gustative durant le transport, ce qui peut résulter en une réclamation au transporteur. Dans un secteur de << livraisons juste à temps >>, il est important que le réceptionnaire sache reconnaître ces facteurs.

On répond donc, par exemple, aux questions suivantes:

- Quelle est la tolérance pour la cavité des graines aqueuse pour un cantaloup É.-U. no 1?
- Quand note-on le coeur creux pour un melon d'eau?
- Pourquoi est-ce important de noter les taches brunes d'un melon Honeydew?

### Séminaire 3

#### L'inspection des légumes

Le troisième séminaire porte sur les légumes (asperges, chou-fleur, brocoli, ail, poivron, haricot, oignon, oignon vert, pomme de terre.

Les réceptionnaires apprennent la façon de demander et d'obtenir des déclarations sur les documents d'inspection concernant les défauts qui respectent les marges de tolérance, mais qui altèrent l'apparence de la denrée. Ce genre de déclarations peut grandement faciliter la résolution d'un différend avec un expéditeur lorsque les produits sont conformes aux exigences de la catégorie, mais qu'ils n'ont simplement pas l'attrait recherché. Cela est d'autant plus important si votre entreprise a établi des exigences qui dépassent celles de la plus haute catégorie.

On répond donc, par exemple, aux questions suivantes:

- À quel moment le brocoli fleurit-il?
- Quelles sont les marques jaunes sur un concombre?
- À quel moment les oignons vert ne sont plus verts?

Grâce à un personnel bien formé pour la réception des produits, votre entreprise pourrait économiser de l'argent! Vous ne pourriez vous permettre de faire effectuer des inspections qui ne vous rapportent rien ni de laisser passer des chargements qu'il aurait fallu inspecter. Vous pourriez couvrir les coûts du séminaire au moyen d'une seule réclamation que vous auriez autrement laissé passer.

## Le formateur

Jeff Honey est inspecteur de fruits et de légumes depuis plus de 25 ans. Au sein du secteur, il est réputé pour sa rigueur et sa précision. Il a acquis son expérience dans le cadre de ses fonctions comme inspecteur accrédité au sein de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Il a obtenu une formation formelle à l'École nationale d'inspection des fruits et des légumes du Canada et à la U.S.D.A Terminal Market Inspector Training School. Il a en outre suivi diverses formations, reliées aux fruits et aux légumes, à l'enseignement et aux communications. Au cours de ses cinq dernières années à l'ACIA, il supervisait jusqu'à 16 inspecteurs qui effectuaient les inspections de fruits et légumes frais au Marché de produits alimentaires de l'Ontario (Ontario Food Terminal), pour le compte du gouvernement fédéral.



Pour de l'information sur l'inscription, communiquez avec [info@theopma.ca](mailto:info@theopma.ca)  
Ou consultez le site Web de l'OPMA, à [www.theopma.ca](http://www.theopma.ca)

## Témoignages

*"Le séminaire de formation de trois jours OPMA est très important pour les nouveaux employés qui ont une expérience limitée des produits frais. La formation met l'accent sur la façon d'identifier et de décrire les défauts majeurs des fruits et légumes qui passent chez Burnac. La connaissance des produits frais acquises pendant ce cours donne aux participants la confiance de l'appliquer directement dans leur lieu de travail lorsqu'ils prennent des décisions de qualité sur les produits. Le séminaire fournit également des outils et des ressources essentielles qui sont indispensables aux fonctions de travail quotidien d'un inspecteur."*

Ashley Schwartz  
Gestionnaire, AQ  
Burnac Produce  
Vaughan, ON.

*"J'ai eu le plaisir de prendre la formation de Jeff et j'en suis sorti avec beaucoup de connaissances. Jeff vous guide étape par étape à travers les procédures d'inspection des produits ainsi que le contrôle de la qualité. Il a discuté en profondeur, les différentes catégories de produits et la façon d'identifier et de traiter tous les problèmes potentiels de qualité. Jeff partage ses connaissances et ses expériences acquise lors de ses années comme inspecteur fédéral canadien. Jeff est un passionné de produits frais et il est un conférencier et instructeur très capable. Il m'a donné la confiance et les compétences nécessaires pour identifier et traiter les questions en fruits et légumes que je rencontre de jour en jour dans mon travail. Je recommande fortement le cours de Jeff à n'importe qui dans l'industrie alimentaire. "*

Dale Tuchscherer  
Responsable, Grands Comptes  
Thomas Fresh Inc.  
Calgary, AB.

*"J'ai assisté récemment à la formation présenté par l'OPMA et je peux dire que cela fera une différence significative pour notre entreprise. J'ai assisté avec trois autres membres de l'équipe et maintenant nous avons un langage commun pour décrire la qualité sur les produits à l'arrivée. Nous avons remarqué également une amélioration dans la détection des défauts moins évidents ainsi que la compréhension de ce qui peut avoir causé le problème. Nos producteurs montrent un meilleur confort d'accepter nos réclamations sans avoir besoin de délais d'inspection parce que nos descriptions et photos ont amélioré, leur permettant de faire confiance à notre demande. J'encourage n'importe qui dans le secteur des produits frais à considérer ce cours comme une exigence fondamentale pour leurs équipes."*

Robert Kuenzlen  
Directeur du développement des affaires  
Mike and Mike's Organics  
Woodbridge, ON.



THE ONTARIO PRODUCE  
MARKETING ASSOCIATION

## SÉMINAIRES

D'information et de formation  
pour les Contrôleurs de la Qualité  
Des connaissances pratiques sur  
la réception et l'inspection des  
chargements entrants de fruits et  
de légumes

Suite 209, 165 The Queensway  
Toronto, Ontario M8Y 1H8  
[info@theopma.ca](mailto:info@theopma.ca)