

IL EST TEMPS DE PENSER À NETTOYER VOS ENTREPÔTS

Même si la fraise, la framboise et le bleuet sont rarement conservés pour une longue période, l'entrepôt peut être une source importante de contaminations pour ces petits fruits. Des bactéries, mais surtout des champignons, peuvent altérer le produit entreposé et diminuer sa période de conservation. La moisissure grise (*Botrytis cinerea*) peut rapidement se développer sur les fruits durant l'entreposage.

Qu'auront donné les traitements fongiques en champ si le produit est recontaminé facilement en entrepôt?

Faites le ménage

Les sources de contaminations peuvent être nombreuses : des paniers pleins oubliés dans un coin, des fruits écrasés sur le sol, la terre sous et sur les palettes, de la poussière dans les contenants... On dit à l'occasion que votre plancher d'entrepôt devrait être assez propre pour que vous acceptiez de manger dessus! Il est important que votre entrepôt demeure propre et exempt de produits contaminés en tout temps.

L'assainissement d'un entrepôt consiste à nettoyer, désinfecter, rincer, assécher et aérer les lieux. Il est recommandé d'assainir l'entrepôt en deux étapes, soit le nettoyage juste après la sortie des derniers produits et la désinfection quelques semaines avant l'entrée des nouveaux produits. Les étapes de nettoyage sont les suivantes :

- Ramasser les résidus végétaux (fruits séchés, feuilles, débris...).
- Brosser les particules collées (fruits écrasés et séchés au sol et sur les murs).
- Dépoussiérer le sol à l'aide d'un aspirateur ou d'une laveuse à pression (attention à vos moteurs ou vos circuits électriques s'ils ne sont pas étanches).

Désinfectez

La désinfection des entrepôts doit toujours se faire en l'absence de produits frais. Plusieurs désinfectants sont homologués au Canada pour le nettoyage des entrepôts. Le tableau de la page suivante donne les principales caractéristiques des produits.

Composés	Efficacité		Inactivé par la matière organique	Corrosif	Solution	Temps d'exposition (minutes)	Avantages	Inconvénients
	Bactéries	Champignons						
Eau de Javel (5,25 à 6 % m.a.)	+	+	Oui	Très corrosif pour les métaux	1:9 eau	10	Action rapide Peu coûteux	Décoloration de certains matériaux Présence d'odeurs Sensible au pH de l'eau Rinçage nécessaire
Ammonium quaternaire (10 % m.a.)	++ à +	+	Légèrement	Non	8 à 24 ml/L d'eau	10	Efficace à basse température Peut se combiner à des détergents	Ne pas mélanger avec d'autres produits Rinçage nécessaire
Composés phénoliques	++	++	Légèrement	Non	Voir étiquette	10	Action résiduelle	Résidus non volatils Rinçage nécessaire
Solution formaline 37 %	++	± à +	Oui	Non	4 L / 100 L d'eau	30	Large spectre d'action	Nocif pour l'humain Vapeurs toxiques Laisse une odeur désagréable

Source : Mesure d'hygiène dans les entrepôts à fruits et légumes, Agriculture et Agroalimentaire Canada

Il est toujours important de bien lire les étiquettes avant d'utiliser ces produits. Après la désinfection, il faut généralement rincer et aérer l'entrepôt. Certains produits désinfectants peuvent être irritants, il faut porter des équipements pour éviter le contact avec la peau, des lunettes de protection et un masque respiratoire.

Rincez et séchez

Dans la plupart des cas, le rinçage est de rigueur pour éliminer les produits et les odeurs. Il s'effectue à grande eau sur toutes les surfaces de l'entrepôt. Utilisez une eau potable pour ne pas recontaminer les surfaces.

Le séchage s'effectue en aérant la pièce. Il peut s'effectuer par l'ouverture des portes ou par une ventilation forcée lors d'une journée sèche. L'eau séjournant sur les planchers doit être époncée ou ramassée.

Contenants et palettes

Trop souvent nous oublions d'être aussi rigoureux pour les palettes et les contenants que pour les entrepôts. De la terre laissée sous ou sur les palettes ou de la poussière sur les contenants pourraient facilement contaminer de nouveau un entrepôt. Le lavage des palettes, voire même leur désinfection, devraient se faire au même titre que celui des machines et de l'équipement de manutention dans les entrepôts. Les précautions suivantes devraient aussi être prises pour garder les contenants propres dont obligatoirement les suivantes :

- Nettoyer régulièrement les contenants (plateaux) utilisés dans les champs pour la récolte.
- Éviter de laisser traîner les paniers sur le sol; utiliser des palettes en entrepôts et dans les champs.



- Nettoyer régulièrement les voitures pour le transport dans les champs de fruits.
- Couvrir les contenants non utilisés avec une bâche pour les protéger de la poussière.
- Ne pas entreposer les contenants vides dans le même local que la machinerie et surtout, ne jamais réutiliser les contenants de récolte à d'autres fins.

La désinfection des entrepôts se prépare avant la récolte. Il faut tenter d'être aussi soigneux que s'il s'agissait du réfrigérateur de votre cuisine!

Pour en savoir plus, vous pouvez consulter le feuillet technique : « Mesure d'hygiène dans les entrepôts à fruits et légumes » à l'adresse Internet suivante : http://res2.agr.ca/stjean/publication/bulletin/hygiene_f.pdf.

Le Conseil canadien de l'horticulture (CCH) a aussi produit un très bon document : « Guide de salubrité des fruits et légumes à la ferme » disponible directement au CCH au numéro (613) 226-4187.

Collaboration :

Clément Vigneault, Ph. D. Ing., Agriculture et Agroalimentaire Canada

LE GROUPE D'EXPERTS EN PROTECTION DES PETITS FRUITS

LUC URBAIN, agronome
Avertisseur

Direction régionale Chaudière-Appalaches, MAPAQ
675, route Cameron, bureau 100, Sainte-Marie (Québec) G6E 3V7
Téléphone : (418) 386-8121, poste 235 - Télécopieur : (418) 386-8345
Courriel : Luc.Urbain@mapaq.gouv.qc.ca

Édition et mise en page : Lise Gauthier, d.t.a. et Cindy Ouellet, RAP

**© Reproduction interdite sans l'autorisation du Réseau d'avertissements phytosanitaires
Réseau d'avertissements phytosanitaires – Bulletin d'information No 11 – petits fruits – 8 juin 2005**

