

ANNEXE 4 : NOUVELLE FORMATION EN LIGNE SUR LA QUALITÉ

Votre nouvelle formation sur la gestion de la qualité dans la production des fraises et des framboises est maintenant disponible !



Cette formation, par et pour les producteurs, a été réalisée en collaboration avec AGRICarrières afin de vous offrir un outil de perfectionnement utile et dynamique. Elle est destinée aux producteurs et aux superviseurs de récolte dans la production de fraises et de framboises.

Guide de procédures pour la gestion de la qualité des fraises et des framboises*

La qualité des fruits vendus aux consommateurs est le résultat d'efforts faits à toutes les étapes de la production, depuis la préparation des champs jusqu'à la livraison dans les divers points de vente. Toutes les étapes peuvent être bénéfiques ou nuisibles à la qualité si les opérations ne sont pas planifiées et réalisées avec un objectif de qualité.

Le guide procédures contient sept chapitres qui correspondent aux grandes étapes de cheminement du fruit :

- Définir ce que sont des fraises et des framboises de qualité
- Contrôler la régie de culture
- Attribuer les tâches pour le contrôle de la qualité
- Assurer le bon fonctionnement de la cueillette
- Gérer le transport des produits
- Évaluer la qualité des fruits
- Assurer le conditionnement adéquat des fruits

Pour accompagner les producteurs et leur personnel de supervision dans l'application de la démarche, des fiches de procédures détachables sont fournies en annexe au document.

*Une copie du *Guide de procédures pour la gestion de la qualité des fraises et des framboises* a été acheminée à tous les producteurs en règle avec l'APFFQ, par la poste. Si vous n'avez pas reçu de guide ou si vous souhaitez en recevoir un exemplaire par la poste, veuillez svp passer votre commande dans la [boutique en ligne](#).

Formation en ligne

Après la lecture du guide de procédures, vous pouvez accéder à la formation en ligne d'une durée d'environ deux (2) heures. Cette formation est accessible en tout temps à partir du menu qui suit, en cliquant sur les chapitres. La formation prend la forme d'une mission que vous, agents de qualité, acceptez afin de produire un fruit de haute qualité, à la hauteur de la marque commune reconnue, *Les Fraîches du Québec*.

La formation peut faire référence aux [guides de qualité à l'intention des cueilleurs](#), aussi disponibles dans la boutique en ligne.

Pour nous faire part de vos commentaires ou appréciation de cette nouvelle formation, ou encore pour toute question ou information complémentaire, joignez-nous au 450 679-0540, poste 8269.

Avant de débiter la formation, assurez-vous d'utiliser les navigateurs suivants :

pour Windows : Google Chrome (dernière version)

pour Mac : Safari 7 et version ultérieure, Google Chrome (dernière version)

pour les appareils mobiles : Safari sur Apple iOS 7 et versions ultérieures, Google Chrome (dernière version) sur Android OS 4.1 et versions ultérieures

ACCÈS À LA FORMATION EN LIGNE :

fraisesetframboisesduquebec.com/section-membres/