

Le Groupe AGÉCO a été mandaté par l'Association des producteurs de fraises et de framboises du Québec (APFFQ) pour l'appuyer dans le positionnement de sa marque *Les Fraîches du Québec* en matière de responsabilité sociale et de développement durable. L'objectif de l'organisation est d'engager le secteur dans une démarche concrète, collective et inclusive. Elle doit permettre de différencier la production québécoise en valorisant les bons coups du secteur et en proposant des pistes d'amélioration, tant à l'échelle de l'association que des producteurs, afin de démontrer un engagement crédible en matière de responsabilité sociale.

Pour ce faire, une série d'axes prioritaires a été choisie puis des messages clés basés sur des faits ont été développés. Les axes, regroupés dans ce document, visent à appuyer l'organisation dans ses communications auprès de ses membres, des partenaires et des consommateurs et à identifier des pistes de réflexions et d'amélioration. Des engagements ont également été choisis par l'organisation pour intégration dans le prochain plan stratégique de filière 2021-2025.

Les messages ont été construits à partir d'informations accessibles au public provenant de sources jugées crédibles. Les données tirées d'un sondage réalisé auprès des membres de l'APFFQ en mars 2020 ont également été utilisées. Groupe AGÉCO a valorisé son expertise pour donner la meilleure perspective possible sur les sujets abordés, mais ne garantit pas l'exactitude et l'exhaustivité des informations et des données utilisées.

Le tableau suivant résume les messages clés élaborés pour chacune des fiches.

Table 1.1
Liste des messages clés par fiche

Fiches	Messages clés
Gestion des produits phytosanitaires	<ul style="list-style-type: none">• L'usage de produits phytosanitaires est réglementé au Canada et au Québec afin d'assurer la protection de la santé et de l'environnement• Les producteurs sont accompagnés par des professionnels dans l'usage des produits phytosanitaires• L'application de produits phytosanitaires par les producteurs est réfléchi/responsable• Les producteurs utilisent des alternatives aux produits phytosanitaires et investissent dans le développement de ceux-ci
Gestion de l'eau	<ul style="list-style-type: none">• La gestion de l'eau est réglementée au Québec, en ce qui concerne la quantité et la qualité• Les producteurs utilisent des systèmes d'irrigation et des équipements adéquats afin de réduire leurs besoins en eau• Les producteurs adoptent des pratiques agroenvironnementales afin de préserver la qualité de l'eau

Gestion des matières résiduelles	<ul style="list-style-type: none">• La gestion des matières résiduelles est réglementée afin de protéger l'environnement et la santé• Il existe des initiatives de récupération des matières résiduelles (notamment pour le plastique)• Les producteurs utilisent, dans la mesure du possible, des alternatives au plastique conventionnel• Des investissements sont faits pour optimiser les emballages utilisés dans la mise en marché des fraises et des framboises au Québec
Santé et bien-être au travail	<ul style="list-style-type: none">• De la réglementation encadre les conditions de travail offertes à tous les travailleurs œuvrant sur les fermes de fraises et de framboises• Des conditions de travail appropriées sont offertes pour attirer et retenir les travailleurs• Des efforts sont faits pour veiller à la santé et à la sécurité des cueilleurs• Des mesures ont rapidement été mises en place pour assurer la santé et la sécurité des cueilleurs dans le contexte de la COVID
Qualité et salubrité	<ul style="list-style-type: none">• La salubrité des aliments est réglementée au Canada• La qualité des fruits est considérée tout le long de la chaîne de production• La qualité et la salubrité des fruits lors des activités d'autocueillette est adéquatement prise en charge• À ce jour, il n'y a eu aucune indication que la covid-19 se transmet par des aliments ou des matériaux d'emballage de produits alimentaires

Chacune des fiches est composée des éléments suivants :

- Une description factuelle du sujet, des défis correspondants et des préoccupations qui y sont associées.
- Un aperçu de la position stratégique de l'APFFQ sur le sujet.
- Une liste de messages clés basés sur des informations et des faits objectifs et rigoureux démontrant le caractère durable et responsable de la marque *Les Fraîches du Québec* (p. ex. : Les producteurs sont accompagnés par des professionnels dans l'usage des produits phytosanitaires).
- Des engagements et des cibles que l'APFFQ pourrait adopter afin de démontrer son engagement à répondre aux préoccupations sociétales et à engager le secteur dans un processus d'amélioration continue.
- Une liste de bonnes pratiques agricoles associées au thème et dont l'adoption élargie par les membres de l'APFFQ permettrait de renforcer le positionnement de la marque *Les Fraîches du Québec*.
- Là où cela est jugé approprié, des arguments contraires ou des lacunes identifiées dans le cadre des recherches et devant être prises en considération par l'APFFQ dans ses réflexions et ses communications.

Le contenu de ces fiches vise notamment à servir de ressources, tant pour l'association que pour les producteurs, afin de les aider à maintenir, renforcer et à améliorer le lien de confiance avec le public. La liste des engagements et des cibles, reproduite en annexe, pourra également guider les réflexions de l'APFFQ dans le cadre de la prochaine planification stratégique de filière 2021-2025.

Par ailleurs, cette démarche est en droite ligne avec de grandes orientations de la Politique bioalimentaire du gouvernement du Québec rendue publique en avril 2018. Elle s'inscrit dans l'orientation 3 (*Des entreprises attractives et responsables*) et contribue directement à l'objectif 3.2 qui vise à « renforcer l'implantation de pratiques d'affaires responsables. Elle vient aussi participer à l'orientation 1 d'une « offre de produits répondant aux besoins des consommateurs »¹. De plus, elle est cohérente avec le Plan d'agriculture durable, qui touchera l'ensemble des secteurs du milieu agricole, qui vise à accélérer les gains agroenvironnementaux au Québec, notamment grâce à des incitatifs financiers favorisant l'adoption des meilleures pratiques agroenvironnementales.

¹ <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Ministere/politique/Pages/Politique-bioalimentaire.aspx>

2. GESTION DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES

Brève description de l'enjeu | des défis | des préoccupations

Un produit phytosanitaire (communément appelé « pesticide ») est un produit destiné à lutter contre les éléments jugés indésirables ou nuisibles pour la culture. Le terme regroupe notamment les insecticides, les fongicides et les herbicides. Les produits phytosanitaires sont préparés avec des principes actifs qui sont soit artificiels (ou synthétiques), soit naturels (ou biochimiques).

Les produits phytosanitaires sont utilisés pour contrôler la présence d'insectes nuisibles ou de maladies et pour affronter la compétition des mauvaises herbes dans le but d'offrir sur le marché des aliments qui respectent les critères de salubrité, d'innocuité et de qualité esthétique correspondant aux exigences des consommateurs, de fournir à la population des aliments en quantité nécessaire et de contribuer à la rentabilité et à la viabilité des entreprises agricoles (MAPAQ, 2011).

De façon générale, l'usage de produits phytosanitaires en agriculture peut constituer une préoccupation tant sur le plan environnemental qu'en matière de santé publique :

- Sur le **plan environnemental** : il a été démontré que certains pesticides peuvent demeurer dans le sol plusieurs années après avoir été appliqués. Ils peuvent également se déplacer vers les eaux de surface ou les eaux souterraines, de même que dans l'air ambiant. Des organismes qui ne sont pas visés directement peuvent également être touchés (abeilles, oiseaux, organismes aquatiques et êtres humains) (MAPAQ, 2011). En particulier, l'usage de pesticides de la famille des néonicotinoïdes est associé au déclin des pollinisateurs, notamment les abeilles².
- En **matière de santé publique** : certains pesticides, des agents neurotoxiques, peuvent représenter une menace particulière pour la santé de certains groupes à risque (jeunes enfants, femme enceinte, etc.). L'incidence de certains cancers, ainsi que la maladie de Parkinson chez les producteurs et ouvriers agricoles seraient aussi associées à l'usage de certains produits phytosanitaires (Bouchard et coll., 2019)³.

Les consommateurs sont également de plus en plus préoccupés par l'usage et la présence de résidus de pesticides dans les aliments et l'eau potable. Par exemple, les enquêtes réalisées par le Centre canadien d'intégrité des aliments (CCIA) rappellent que près de 50 % des consommateurs se disent particulièrement préoccupés par l'utilisation de pesticides dans les cultures, un niveau stable depuis 2016 (CCIA, 2020). Au Québec, des préoccupations citoyennes ont d'ailleurs mené en 2019 à une Commission parlementaire de la Commission de l'agriculture, des pêcheries, de l'énergie et des ressources naturelles (CAPERN). La commission visait à examiner les répercussions des pesticides sur la santé publique et l'environnement, ainsi que les pratiques de remplacement innovantes, et ce, en reconnaissance de la compétitivité du secteur agroalimentaire québécois (ASSNAT, 2019).

² En revanche, la plupart des intervenants reconnaissent que le syndrome d'effondrement des colonies d'abeilles est multifactoriel (Les Apiculteurs et Apicultrices du Québec, 2019).

³ Notamment, l'*International Agency for Research on Cancer* (IARC) a classé en 2015 le glyphosate comme étant probablement cancérigène pour les humains (IARC, 2015).

En février 2020, un rapport proposant 32 recommandations a été déposé. Les experts et les chercheurs consultés reconnaissent que l'exposition aux pesticides comporte des risques pour la santé humaine et pour l'environnement, dont la gravité varie selon le degré d'exposition. La commission recommande, entre autres :

- Que les services-conseils visant l'adoption des meilleures pratiques pour protéger la santé publique et l'environnement soient les plus accessibles possible pour les entreprises agricoles.
- Que le MAPAQ analyse l'option d'effectuer une mise à jour de SAgE pesticides⁴ en collaboration avec les producteurs agricoles pour y ajouter autant d'informations que possible liées à la prévention des risques des pesticides pour la santé, dont les fiches de données de sécurité.
- Que le MAPAQ travaille à mieux informer et conseiller les producteurs et travailleurs agricoles sur la prévention de risques pour la santé liés à l'utilisation des pesticides, notamment sur l'importance de respecter les usages pour lesquels ils sont homologués.
- Que les agriculteurs soient sensibilisés à tenir compte de la direction du vent lorsqu'ils décident du jour où ils appliqueront les pesticides dans leurs champs et à respecter les dégagements minimaux requis pour l'application de pesticides près des résidences, des écoles et des garderies.
- Que le gouvernement accompagne davantage la mise en place de mesures qui encouragent l'utilisation de méthodes alternatives aux pesticides en faisant notamment la promotion de la lutte intégrée et de la lutte biologique.
- Que le gouvernement accompagne davantage les programmes en recherche publique dans le secteur maraîcher.

Une gestion conforme des produits phytosanitaires permet de limiter les répercussions potentielles tout en tirant profit des bénéfices associés à leur recours. En particulier, l'adoption de la **gestion intégrée des ennemis des cultures (GIEC)** est reconnue et encouragée comme méthode décisionnelle permettant de réduire les populations d'organismes nuisibles de façon efficace et économique, dans le respect de la santé et de l'environnement.

Le secteur québécois des fraises et des framboises investit des sommes importantes annuellement en recherche d'alternatives, en essais et en transfert de connaissances. L'APFFQ participe aux travaux du comité provincial de l'Union des producteurs agricoles sur la phytoprotection et contribue aux plans d'action établis et à la réalisation des objectifs de la stratégie nationale. L'APFFQ réalise également la promotion des alternatives, offre des outils et des formations aux producteurs et réalise en collaboration avec le MAPAQ, des vitrines de régie à moindres risques. Les producteurs de fraises et framboises ont recours à différents types de produits phytosanitaires selon les régies de culture, les variétés utilisées et les conditions de production. Le recours à plusieurs produits phytosanitaires différents permet une rotation pour empêcher l'apparition de résistances aux produits. Tous les produits utilisés sont homologués par l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA), qui relève de Santé Canada. L'APFFQ soutient le développement de la production biologique, régie qui demande également des produits phytosanitaires certifiés pour la production biologique.

Malgré tout, le secteur fait l'objet depuis quelques années de critiques pour son usage de produits phytosanitaires⁵. De même, certains défis demeurent en ce qui a trait à la gestion des produits phytosanitaires, incluant celui de la résistance des maladies et des insectes pour certains produits fréquemment utilisés. Les effets des changements climatiques sur l'arrivée de nouveaux ennemis des cultures pourraient également accroître le besoin pour ce type de produits.

⁴ Outil d'information sur les risques pour la Santé et l'Environnement ainsi que sur les usages Agricoles pour une gestion rationnelle et sécuritaire des pesticides au Québec.

Position de l'APFFQ sur le sujet	
QUELLE EST LA POSITION DU SECTEUR À L'ENDROIT DE CET ENJEU?	NIVEAU DE PRIORITÉ
<p>La gestion des produits phytosanitaires est une préoccupation centrale pour l'APFFQ. Cette préoccupation se retrouve tant dans le Plan stratégique 2017-2020 (APFFQ, 2017a) que dans les priorités de recherche du secteur (APFFQ, 2019). L'APFFQ réserve 25 % de son budget annuel (issu des contributions de producteurs) à la recherche et l'innovation. Elle établit les priorités provinciales et canadiennes, réalise elle-même des projets et appuie entre 15 et 20 projets provinciaux et canadiens annuellement. Elle participe aux instances liées à ce dossier : stratégie phytosanitaire du MAPAQ, plan d'action de l'Union des producteurs agricoles, priorisation et réévaluation des produits (ARLA), plan d'action du développement de la production biologique, etc. Elle travaille étroitement avec des chercheurs québécois et canadiens afin de développer et de mettre à l'essai des techniques innovantes, efficaces et économiques qui répondent aux défis actuels et futurs des producteurs.</p> <p>L'APFFQ est consciente de l'importance pour les producteurs de fraises et de framboises de répondre aux demandes des consommateurs tout en travaillant à sensibiliser ces derniers aux raisons justifiant l'utilisation de produits phytosanitaires (exigences de la culture dans le contexte agronomique québécois [humidité], présence et émergence de ravageurs en raison des changements climatiques, manque d'options efficaces et économiques, utilisation raisonnée, surveillance et inspections, etc.). Pour ce faire, l'Association souhaite travailler avec ses membres, ainsi qu'avec ses partenaires gouvernementaux et en recherche afin de trouver des moyens innovants d'utiliser des produits phytosanitaires ou des alternatives efficaces et économiques, dans le respect de la santé et de l'environnement. En ce sens, l'APFFQ prend également acte des recommandations issues de la Commission parlementaire sur les pesticides et s'engage à appuyer leur mise en œuvre.</p>	<p>ÉLEVÉ</p>
La performance du secteur	
MESSAGE-CLÉ 1	
L'USAGE DE PRODUITS PHYTOSANITAIRES EST RÉGLEMENTÉ AU CANADA ET AU QUÉBEC AFIN D'ASSURER LA PROTECTION DE LA SANTÉ ET DE L'ENVIRONNEMENT	
LES FAITS APPUYANT CETTE AFFIRMATION	ARGUMENTS CONTRAIRES LACUNES
<ul style="list-style-type: none"> • Seuls des produits phytosanitaires homologués par Santé Canada peuvent être utilisés au Canada. <ul style="list-style-type: none"> ○ L'importation, la vente ou l'utilisation de pesticides non homologués au Canada constituent des violations de la <i>Loi sur les produits antiparasitaires</i>, de même que l'utilisation d'un pesticide de façon contraire au mode d'emploi inscrit sur son étiquette. Les violations sont communiquées publiquement (gouvernement du Canada, 2020b). • Un processus d'homologation rigoureux est en place au Canada afin d'homologuer les produits phytosanitaires. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ L'effet synergique entre les différents pesticides (effet cocktail) et les risques à long terme sur la santé humaine sont méconnus ou encore mal documentés (Brodeur, 2019). ○ Le processus d'homologation des pesticides comporte plusieurs lacunes et

⁵ Différents reportages ou publications ont été critiques à l'endroit de la gestion des produits phytosanitaires dans le secteur des fraises et des framboises. Mentionnons le guide « dirty dozen » du Environmental Working Group (EWG, 2020), le reportage de La semaine verte « Fraises contaminées aux pesticides » ainsi que le livre de Jean-Martin Fortier et Marie-Claude Lortie « L'avenir est dans le champ ».

- L'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA) est responsable d'examiner toutes les données soumises afin de déterminer si l'utilisation du produit est acceptable au Canada, et elle fait des vérifications par comparaison entre les études, comme mesure supplémentaire de validation des décisions finales (gouvernement du Canada, 2020c).
- En vertu de la *Loi sur les produits antiparasitaires*, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA), qui relève de Santé Canada, est responsable d'approuver les produits pouvant être utilisés en agriculture. Selon la loi, tous les produits phytosanitaires devraient faire l'objet d'une réévaluation au moins tous les 15 ans. Lorsque de nouvelles informations indiquent qu'un produit pourrait poser un risque important, un processus d'évaluation peut également avoir lieu (gouvernement du Canada, 2020a).
- Le processus d'homologation repose sur une évaluation scientifique visant à établir avec une certitude raisonnable que l'exposition aux pesticides ou leur emploi selon les règles prescrites ne causeront pas de dommages à la santé humaine ni à l'environnement. Les pesticides homologués doivent aussi avoir démontré leur efficacité sur le plan agronomique.
 - À noter que l'ARLA et les organismes de réglementation homologues d'autres pays peuvent avoir recours à des critères d'évaluation différents, menant à des conclusions différentes (p. ex. : accès sur l'environnement pour l'Agence américaine pour la protection de l'environnement, mais plutôt sur la santé humaine pour l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada). De même, la vitesse d'homologation des produits phytosanitaires peut varier entre juridictions (Europe < Canada < États-Unis). Enfin, l'approche prise envers le risque peut également différer (p. ex. : en Europe, le principe de précaution domine tandis qu'en Amérique du Nord, un certain risque est toléré).
- En 2019, l'ARLA a mis au point un projet de démarche intégrée pour l'évaluation des pesticides qui vise à corriger les lacunes observées en matière de respect des examens cycliques des pesticides tous les 15 ans. Il est ainsi proposé de :
 - Réduire le fardeau du Programme de réévaluation en adoptant une démarche basée sur la surveillance continue et la gestion des risques (donner priorité aux pesticides représentant le risque le plus élevé).
 - Réduire le recours aux réévaluations pour atténuer les risques et plutôt les utiliser comme filet de sécurité.
 - Améliorer le contrôle et la surveillance : responsabilité des titulaires, meilleure participation, contrôle plus rigoureux de la présentation de données, disponibilité et examen plus rapides des informations relatives à la surveillance et à l'utilisation.

pourrait être amélioré. En effet, les effets des ingrédients actifs sont évalués séparément, et aucune évaluation du produit commercial dans son ensemble n'est réalisée. De plus, le processus d'homologation repose sur des études réalisées par les manufacturiers dont les conclusions sont souvent contraires aux études réalisées par des partis indépendants (INSPQ, 2019). Des changements sont toutefois à venir en ce qui a trait au processus d'homologation de l'ARLA.

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Améliorer le processus en vue d'une plus grande efficacité (p. ex. : améliorer la collecte des renseignements en ayant recours à des sondages). • La gamme de produits (familles de molécules) disponible est assez limitée au Canada, et sa diversité est nécessaire afin de ne pas créer de résistance dans les champs. <ul style="list-style-type: none"> ○ La taille relativement modeste du marché canadien pour les produits phytosanitaires, en particulier celui de l'horticulture, explique en partie que certains produits n'y soient pas homologués compte tenu des coûts exigés par le processus. 	
<ul style="list-style-type: none"> • L'utilisation de produits phytosanitaires est encadrée par les réglementations fédérales et provinciales. <ul style="list-style-type: none"> ○ Au Canada, en vertu de la <i>Loi sur les produits antiparasitaires</i>, il est obligatoire de suivre l'ensemble des instructions spécifiées sur les étiquettes des produits (gouvernement du Canada, 2002). ○ Au Québec, le Règlement sur les permis et les certificats pour la vente et l'utilisation des pesticides encadre la pratique d'utilisation des produits phytosanitaires (MELCC, 2019). <ul style="list-style-type: none"> ▪ Notamment, le Règlement oblige les entreprises concernées à être titulaires d'un permis pour le type d'activité auquel elles se livrent et pour certaines classes de pesticides, oblige les vendeurs et les utilisateurs à être titulaires d'un certificat, qu'ils obtiennent après avoir réussi un examen prescrit ou reconnu pour leur secteur d'activité, et oblige les titulaires d'un permis ou d'un certificat à respecter leurs conditions d'exercice. ▪ On exige également un registre d'utilisation des pesticides à tous les producteurs depuis 2019 (MAPAQ, 2018a) <ul style="list-style-type: none"> • Les agriculteurs doivent tenir à jour et conserver un registre d'utilisation de tous les pesticides des classes 1 à 3A (p. ex. : fongicides, herbicides, insecticides, rodenticides, etc.), que les travaux s'effectuent en champ, en serre ou en bâtiment agricole. • Ces registres devront être conservés pendant cinq ans suivant la date de la dernière inscription. • Lorsqu'applicables, le numéro de justification agronomique ainsi que le nom de l'agronome signataire sont exigés. ▪ Les procédures pour l'obtention des produits phytosanitaires les plus à risque ont été revues en 2019 et exigent des justifications et des prescriptions agronomiques (CAPERN, 2020). ▪ De la formation est également offerte pour les producteurs et les applicateurs de pesticides. Celle-ci peut être offerte en français et en espagnol (AGRIcarrières). Les étiquettes sont également disponibles en anglais et en français depuis plusieurs années*. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Quelle est l'efficacité des mécanismes de contrôle et de surveillance à la ferme? Les ressources dévolues par les gouvernements provincial et fédéral sont-elles suffisantes (p. ex. : nombre d'inspecteurs, nombre de contrôles, etc.)? ○ La réévaluation des pesticides par l'ARLA à un intervalle de 15 ans apparaît beaucoup trop longue compte tenu du rythme auquel sont générées les connaissances. Bien qu'il soit possible d'enclencher une démarche de réévaluation en cours d'intervalle, le fait que l'ARLA échoue à l'heure actuelle à respecter le cycle de base des examens aux 15 ans permet de douter de la capacité de réaliser des évaluations sur demande. Par ailleurs, l'approche proposée par l'ARLA en 2019 pour compenser ces manques n'a pas fait ses preuves. ○ La formation et l'évaluation données par la SOFAD ne sont pas offertes en espagnol.

<ul style="list-style-type: none">• Outre l'encadrement réalisé par l'ARLA au niveau fédéral, il existe au Québec deux types de surveillance qui se font annuellement en ce qui concerne les pesticides :<ul style="list-style-type: none">○ Le Plan de surveillance du MAPAQ des fruits et légumes frais<ul style="list-style-type: none">▪ On retrouve en moyenne des résidus de 5 pesticides différents sur la fraise du Québec. Ce sont 3 % (21) des échantillons de fruits et de légumes frais qui contenaient des résidus à des concentrations qui dépassaient les normes sanitaires canadiennes (voir l'information relative aux seuils établis ci-dessous). Sur les 21 échantillons non conformes, 5 venaient du Québec, soit 3 échantillons de fraises et 2 échantillons de framboises (MAPAQ, 2019a).▪ Les producteurs concernés ont fait l'objet d'un suivi du service d'inspection du MAPAQ comprenant des interventions planifiées lors de l'année de production suivante. Ces actions ont pour objectif d'assurer un retour aux bonnes pratiques et sont menées en collaboration avec le sous-ministériat au développement régional et au développement durable du MAPAQ. De façon générale, elles sont entreprises en fonction des risques pour la santé humaine, que le produit visé soit issu de la culture conventionnelle ou biologique (MAPAQ, 2019a).○ La surveillance et le suivi des cours d'eau par le ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC) (ciblés pour le maïs et le soya)<ul style="list-style-type: none">▪ Plusieurs intervenants jugent cependant préoccupants les résultats des récentes études conduites, entre autres, par le MELCC. Celles-ci révèlent la présence de plusieurs pesticides dans les cours d'eau. Leur concentration dépasse quelquefois les critères de qualité de l'eau pour la protection des espèces aquatiques. Toutefois, les concentrations de certains pesticides, parmi les plus toxiques, dans les cours d'eau baissent (CAPERN, 2020).	
<ul style="list-style-type: none">• Des seuils établis par Santé Canada limitent la quantité de résidus pouvant se retrouver dans les aliments à des niveaux sécuritaires pour la santé humaine.<ul style="list-style-type: none">○ Au minimum, cette limite maximale de résidus (MLR) est 100 fois plus basse que le seuil de sécurité, voire même 3 000 fois, dans certains cas, selon le pesticide (gouvernement du Canada, 2003).○ Ces valeurs de référence sont établies sur des connaissances scientifiques et des résultats de recherches et tiennent compte des effets cumulatifs liés à la consommation quotidienne d'une personne, tout au long de sa vie (gouvernement du Canada, 2003).• Les nutritionnistes s'entendent d'ailleurs pour dire que les bienfaits nutritionnels de manger des fruits et des légumes sont supérieurs aux risques associés à la présence de produits phytosanitaires sur la santé lorsqu'ils sont bien lavés par le consommateur (INSPQ, 2019).	<ul style="list-style-type: none">○ Selon l'<i>Environmental Working Group</i> (EWG), la fraise occuperait la première place parmi les 12 fruits et légumes les plus contaminés par des résidus de pesticides (EWG, 2020).○ Pour les consommateurs, avoir des résidus de pesticides sur leurs aliments, même en quantité minime, n'est pas acceptable○ Les risques ne sont pas nécessairement les mêmes pour les populations vulnérables (femmes enceintes, personnes âgées, jeunes enfants, etc.) (Brodeur, 2019).

MESSAGE-CLÉ 2

LES PRODUCTEURS SONT ACCOMPAGNÉS PAR DES PROFESSIONNELS DANS L'USAGE DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES

LES FAITS APPUYANT CETTE AFFIRMATION

ARGUMENTS CONTRAIRES | LACUNES

- Depuis avril 2019, les producteurs doivent avoir l'autorisation signée d'un agronome attestant que toutes les méthodes alternatives ont été tentées et se sont avérées inefficaces avant d'appliquer des pesticides de la famille des néonicotinoïdes*.
- Selon un sondage réalisé auprès des producteurs de fraises et de framboises du Québec au printemps 2020** :
 - Plus de **80 % des producteurs** de fraises et de framboises sondés **utilisent les services d'un conseiller d'un club en agroenvironnement ou d'un conseiller technique**.
 - La **grande majorité (94 %) le fait pour réaliser le dépistage** des ennemis des cultures. Le dépistage permet de faire un suivi serré de la régie au champ et d'intervenir à l'aide de pesticides, au meilleur moment, afin de s'assurer de l'efficacité du traitement*.
 - La **majorité des producteurs (79 %) ont recours à ces services** pour améliorer la santé des sols, la gestion des pesticides, la protection des sources et des plans d'eau, la gestion des matières fertilisantes, les répercussions sur la qualité de l'air et la biodiversité.
 - Parmi les producteurs sondés qui n'utilisent pas les services d'un conseiller, la majorité utilise toutefois d'autres types de services agronomiques.
- La vente de produits phytosanitaires est dissociée du service-conseil dispensé, peu importe le milieu professionnel de l'agronome. En février 2000, l'Ordre des agronomes du Québec (OAQ) a annoncé 17 mesures pour garantir plus d'indépendance pour ses professionnels. Par exemple, les modes de rémunération dépendants de la vente de produits sont proscrits. Les commissions, ristournes et concours de vente sont interdits (OAQ, 2020).
- Un rapport d'expertise de l'institut de recherche Robert-Sauvé en santé et en sécurité au travail (IRSST) a également permis de dresser l'état actuel des connaissances concernant les effets sanitaires certains, probables ou possibles de 25 ingrédients actifs retrouvés dans les pesticides les plus vendus ou dont les ventes sont en croissance (IRSSR, 2020).

- La vente de pesticides est associée à la polémique des agronomes/conseillers liés à des entreprises qui fabriquent les produits phytosanitaires. Ce sont généralement les conseillers et les vendeurs de pesticides qui doivent réaliser les justifications et les prescriptions agronomiques lorsqu'un produit à haut risque est demandé, alors l'indépendance de ces derniers est mise en doute par les consommateurs, malgré l'encadrement déontologique de ces professionnels.

<ul style="list-style-type: none"> • Les résultats de la dernière étude réalisée par le MELCC sur la présence de pesticides dans les cours d'eau sont somme toute positifs. Il faudra attendre la publication du rapport complet pour plus de détails, mais comme il est mentionné dans l'article de l'UPA (2020a), on note « une réduction importante de la fréquence des dépassements pour plusieurs des pesticides recensés, incluant les cours d'eau situés dans les bassins versants à dominance de maïs et de soya et de cultures maraîchères ». 	
<p>MESSAGE-CLÉ 3 L'APPLICATION DE PRODUITS PHYTOSANITAIRES PAR LES PRODUCTEURS EST RÉFLÉCHIE/RESPONSABLE</p>	
<p>LES FAITS APPUYANT CETTE AFFIRMATION</p>	<p>ARGUMENTS CONTRAIRES LACUNES</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Les méthodes utilisées dans la production de fraises et de framboises (plasticulture, paille et désherbage manuel) sont telles qu'il y a très peu d'herbicides utilisés dans ces productions*. • Afin d'aider les agriculteurs dans leurs choix de produits pesticides, le Québec a mis en place l'Indicateur de risque des pesticides (IRPeQ). <ul style="list-style-type: none"> ○ Fruit d'une collaboration étroite entre le MAPAQ, le MELCC et l'ISQ, l'IRPeQ est un outil d'aide à la décision conçu pour optimiser la gestion des pesticides. Il comprend un volet santé et un volet environnement. Il permet ainsi aux agriculteurs de voir les indices de risques découlant de leur utilisation de pesticides. • Des outils de diagnostic et de plan d'action sont disponibles pour appuyer les producteurs : <ul style="list-style-type: none"> ○ Par exemple, le Plan d'accompagnement agroenvironnemental (PAA) est un outil qui permet de réaliser le diagnostic agroenvironnemental global d'une entreprise agricole et d'établir un plan d'action spécifiant les priorités d'actions à réaliser au cours des prochaines années. Il contribue ainsi à améliorer la vision d'ensemble de l'entreprise en matière d'agroenvironnement. ○ Le Programme services-conseils (PSC) et le Programme Prime-Vert financent respectivement 15 et 6 actions du PAA en lien avec la gestion intégrée des ennemis des cultures. Deux nouveautés se sont d'ailleurs ajoutées au guide administratif du PSC en lien avec l'usage responsable des produits phytosanitaires (MAPAQ, 2020a) : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Transfert de données hebdomadaire du dépistage des ennemis des cultures horticoles au Réseau d'avertissements phytosanitaires (RAP) afin de soutenir les entreprises horticoles dans la lutte contre les ennemis des cultures en communiquant rapidement de l'information concernant le dépistage et les interventions appropriées. ▪ Mesures de réduction des risques des pesticides en soutenant les initiatives qui favorisent la réduction des risques liés à l'utilisation des pesticides. Ainsi, le MAPAQ met en œuvre diverses actions pour soutenir les entreprises agricoles dans l'adoption de pratiques de gestion intégrée des 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Bien que plusieurs saluent l'implantation de l'outil IRPeQ, certains avancent qu'il devrait être régulièrement révisé à la lumière des nouvelles données disponibles, la science étant en constante évolution. De plus, il ne devrait pas être fondé sur des données provenant de l'industrie (CAPERN, 2020). ○ Le PAA n'est pas utilisé par tous les producteurs et n'est en rien une façon de démontrer qu'il y a une meilleure gestion des produits phytosanitaires. ○ Le développement de nouvelles variétés et techniques de production n'est pas toujours associé à une baisse de l'utilisation de produits phytosanitaires. Par exemple, l'arrivée sur le marché des fraises à jours neutres a permis d'augmenter la période de production, mais, par le fait même, le besoin en pesticides (MAPAQ, 2019b). ○ Les résultats du sondage révèlent certains comportements inquiétants : <ul style="list-style-type: none"> • 18 % des producteurs sondés indiquent ne pas toujours s'assurer qu'ils, ou que les personnes

ennemis des cultures qui contribuent à réduire l'usage et les risques des pesticides.

- Le Règlement sur les permis et les certificats pour la vente et l'utilisation des pesticides encadre la pratique d'utilisation des produits phytosanitaires.
 - Ainsi, les types de produits phytosanitaires et la quantité utilisée sont maintenant disponibles, et l'information est compilée dans des registres obligatoires.
 - En excluant les semences aux fins de comparaison avec l'année 2017, où ces données n'étaient pas comptabilisées, une réduction des ventes de pesticides de 27,5 % a été constatée, ce qui représente une chute jamais observée auparavant. Cette baisse est due à la diminution des ventes de glyphosate, d'huiles minérales et d'atrazine.
 - L'indice de pression (quantité d'ingrédients actifs par hectare) a diminué de 28 % entre 2017 et 2018.
 - Les données sur les pesticides sont toujours suivies par des experts au sein du gouvernement.
- La vaste majorité des producteurs de fraises et de framboises sondés ont recours à des techniques pour réduire l'utilisation ou mieux utiliser les produits phytosanitaires**. Par exemple :
 - Avant d'épandre :
 - **90 % des producteurs ont recours au dépistage** comme critère d'application.
 - **Tous considèrent les conditions atmosphériques** (p. ex. : vent, rosée, température, etc.) avant le traitement.
 - **La quasi-totalité (95 %) des producteurs s'assurent d'utiliser le bon produit, au bon endroit** (en évitant les cultures et zones non ciblées), au **bon stade** et à la **bonne dose**.
 - **La majorité (82 %) des producteurs s'assurent qu'ils, ou que les personnes qui appliquent les produits, lisent, comprennent et respectent les informations inscrites sur l'étiquette du produit.**
 - **La majorité (74 %) des producteurs calibrent leurs pulvérisateurs** au moins à chaque début de saison.
 - **La majorité des producteurs (87 %) ont réduit ou souhaitent réduire d'ici trois ans l'utilisation de produits à haut risque.**
 - Après l'épandage :
 - **La quasi-totalité (98 %) des producteurs respectent les délais avant et après récolte.** Des délais de réentrée et des délais avant récolte sont en place dans l'industrie. Il s'agit d'une mesure importante pour limiter l'exposition des producteurs (dépisteurs, agronomes, etc.) et des consommateurs aux résidus de pesticides.

responsables, lisent, comprennent et respectent les informations inscrites sur les étiquettes.

- L'application généralisée, sur tout le champ, est la principale stratégie d'application pour 52 % des répondants.
- 26 % calibrent leur pulvérisateur seulement au besoin.
- 10 % ne complètent pas leur registre d'utilisation.

<ul style="list-style-type: none"> ▪ La majorité (90 %) des producteurs complètent le registre d'utilisation des produits phytosanitaires. ▪ La majorité (87 %) des producteurs informent les employés ayant accès aux champs traités. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les producteurs participent à des programmes visant à assurer une saine gestion des produits phytosanitaires**. Par exemple : <ul style="list-style-type: none"> ○ Plus de 70 % des producteurs sondés déclarent compléter un plan d'accompagnement agroenvironnemental (PAA) avec un conseiller d'un club en agroenvironnement ou un conseiller technique. ○ 34 % des producteurs sondés possèdent une entreprise certifiée CanadaGAP. • Les entreprises se tournent lentement vers la production biologique des fraises et des framboises. <ul style="list-style-type: none"> ○ Selon des données du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV), en 2017, 49 producteurs de fraises et 49 producteurs de framboises cultivaient respectivement des surfaces de 55,2 et de 28,9 ha. Selon les données du Portail BioQuébec (2019), 31 producteurs de fraises et 35 producteurs de framboises cultivaient respectivement des superficies de 34,5 et de 15,9 ha Ceci représente 2 % de la superficie totale au Québec. ○ Ce sont surtout des producteurs qui cultivent de petites surfaces pour les paniers de produits biologiques. Une dizaine de plus gros producteurs sont sous régie biologique ou était en transition vers celle-ci (MAPAQ, 2019b). <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le Plan stratégique de l'APFFQ prévoit notamment de « poursuivre le développement de projets réduisant les répercussions de la production sur l'environnement ». 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Il n'est pas possible de savoir si, et de quelle façon, la participation dans un PAA permet une meilleure gestion des produits phytosanitaires.
<ul style="list-style-type: none"> • Beaucoup de producteurs de petits fruits intègrent la gestion intégrée des ennemis des cultures dans leur processus décisionnel. Par exemple (Bérubé, 2020): <ul style="list-style-type: none"> ○ Plus de la moitié des producteurs (21% toujours et 50% la plupart du temps) sondés disent utiliser des cultivars ou des hybrides résistants à des fins préventives. ○ Aucun des 183 répondants n'appliquent des pesticides sur 100% de ses superficies. ○ En moyenne, 66 % des superficies font l'objet d'une utilisation réduite, soit une application localisée, une application en bandes ou des doses réduites. ○ 81 % des répondants du secteur des petits fruits ont dit utiliser un registre des interventions phytosanitaires. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ceux qui en utilisent un s'en servent toujours ou la plupart du temps à 75 % pour planifier la prochaine saison. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ En moyenne, 61% des superficies cultivées en petits fruits sont traitées avec des pesticides sur tout la surface (Bérubé, 2020). ○ Les principales informations notées systématiquement dans le registre sont les applications de pesticides effectuées, mais les autres types d'information le sont beaucoup moins (Bérubé, 2020).

MESSAGE-CLÉ 4

LES PRODUCTEURS UTILISENT DES ALTERNATIVES AUX PRODUITS PHYTOSANITAIRES ET INVESTISSENT DANS LE DÉVELOPPEMENT DE CEUX-CI

LES FAITS APPUYANT CETTE AFFIRMATION

ARGUMENTS CONTRAIRES | LACUNES

- L'efficacité des produits ainsi que leurs indices de répercussions sur la santé et sur l'environnement sont de plus en plus documentées, et ces informations sont diffusées aux producteurs et conseillers (p. ex. : SAgE pesticides).
- Plusieurs outils sont d'ailleurs mis à la disposition des producteurs pour favoriser la prévention et la lutte intégrée (AAC 2016a; 2016b). Par exemple :
 - Le MAPAQ offre des programmes d'accompagnement aux producteurs qui souhaitent se tourner vers des méthodes alternatives de lutte aux ennemis des cultures, comme les programmes Prime-Vert et de Services-conseils.
 - Le MAPAQ met aussi de l'avant le Réseau d'avertissements phytosanitaires et dirige les producteurs vers différents outils, comme le Laboratoire de diagnostic en phytoprotection, SAgE pesticides, le service Action-Réglage, la trousse d'informations sur les pesticides ainsi que les publications offertes par la Stratégie phytosanitaire (MAPAQ, 2018b).
 - L'objectif principal de la Stratégie phytosanitaire québécoise en agriculture est d'accroître l'adoption de la gestion intégrée des ennemis des cultures et de réduire les risques que présentent les pesticides pour la santé et l'environnement, tout en assurant la viabilité économique des productions agricoles. La stratégie vise une réduction de 25 % des risques associés à l'utilisation des pesticides dans les milieux agricoles du Québec d'ici 2021 (MAPAQ, 2019c).
 - L'APFFQ collabore avec des partenaires dans le cadre du projet de « vitrines à moindres risques dans la fraise à jour neutre » visant à faire connaître aux entreprises des techniques de gestion intégrée des ennemis des cultures.
 - À ce jour, trois sites de démonstrations ont été établis dans trois régions différentes.
 - Les résultats de la saison 2019 sont satisfaisants sur le plan agronomique (succès des méthodes de contrôle alternatives) tout en étant appréciés des producteurs.
 - L'IRDA a développé des affiches de production fruitière intégrée pour la fraise et la framboise afin d'aider les producteurs et agronomes dans leurs choix de produits phytosanitaires à moindres risques et biologiques (Firlej et coll. 2019a; 2019b).
- Plusieurs pratiques alternatives sont implantées, ou en voie de l'être, dans le secteur**. Par exemple :
 - La **grande majorité** des producteurs (89 %) ont **recours à des pratiques culturelles préventives et alternatives** (cultures intercalaires, rotation des cultures, jachère, choix de variétés) ainsi qu'au

- La Stratégie phytosanitaire ne semble pas entièrement livrer les résultats escomptés jusqu'à maintenant en matière de réduction des risques associés à l'utilisation des pesticides (CAPERN, 2020).
- Certains producteurs seraient ancrés dans leurs habitudes et moins enclins à s'initier à de nouvelles méthodes de culture, par crainte de diminuer leur compétitivité (Pôle d'excellence en lutte intégrée, 2019).
- Les producteurs semblent plutôt se tourner vers des produits de substitution, ce qui ne mène pas à la diminution globale de l'utilisation des pesticides (Équiterre, 2019).
- Selon certains observateurs :
 - Les producteurs ne sont généralement pas enclins à utiliser des biopesticides, car ils peuvent être parfois plus dispendieux, moins efficaces, demander un suivi plus serré des champs, demander un plus grand nombre d'applications au cours d'une saison, etc.
 - Les recherches en méthodes alternatives aux pesticides ainsi que les incitatifs financiers semblent être insuffisants.
 - Les vitrines sont peu répandues alors qu'il s'agit d'une approche efficace pour diffuser des pratiques innovantes

<p>contrôle mécanique (sarclage, filet) en remplacement ou en combinaison à l'utilisation de produits phytosanitaires.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 40 % des producteurs font appel à des techniques de lutte biologique (prédateurs, parasites, B.T., agents pathogènes, etc.). ○ Plus de la moitié des producteurs sondés prévoient dans les 3 prochaines années ou ont déjà : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tester de nouvelles approches préventives ou alternatives (84 %) ▪ Utiliser des variétés plus résistantes (56 %) ▪ Participer à des projets de recherches (54 %) ▪ Mener davantage de dépistage (56 %) 	<p>auprès des producteurs. Le défi est donc de former plus de conseillers aux méthodes alternatives afin d'augmenter l'accompagnement.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● Des mesures sont en place pour favoriser les pollinisateurs sur les fermes**. Par exemple : <ul style="list-style-type: none"> ○ 90 % des producteurs évitent les traitements de produits phytosanitaires lorsque les pollinisateurs sont actifs. ○ 76 % des producteurs ont des ruches installées sur leurs terres ou à proximité. ○ Près de 60 % des producteurs ont créé et entretiennent des zones propices à la pollinisation ou à la nidification des pollinisateurs (p. ex. : haies et haies brise-vent, bandes-riveraines, cultures de couvertures, bordures de champs et de route, etc.). 	<p>---</p>
<p>Engagements et cibles de l'APFFQ</p>	
<p>ENGAGEMENTS ET CIBLES PROPOSÉS</p>	<p>ARGUMENTS CONTRAIRES LACUNES</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● Inscrire la gestion responsable des produits phytosanitaires, la gestion intégrée des ennemis des cultures et l'appui au développement de la production biologique au cœur du prochain plan stratégique et des priorités de recherche du secteur. ● Maintenir et, si possible, accroître le niveau des investissements actuels en recherche et développement lié à la phytoprotection ainsi que les méthodes alternatives et biologiques. ● Identifier et promouvoir les stratégies et approches permettant de réduire, les résidus de produits phytosanitaires sur les fruits. ● Encourager la réalisation par les producteurs d'un plan d'accompagnement agroenvironnemental (PAA) et assurer le suivi des programmes disponibles pour la mise en place des actions en lien avec la phytoprotection. ● Promouvoir les pratiques à fort impact (p. ex. : réduction de l'utilisation de produits à haut risque), et l'adoption de ces pratiques, en participant aux vitrines de démonstration et travailler pour les élargir. ● Valoriser et promouvoir les bonnes pratiques auprès des membres (p. ex. lors de journées provinciales, 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Il s'agit de recommandations générales et dans la lignée de ce que fait déjà l'APFFQ. Est-il possible d'aller plus loin?

<p>publications, etc.).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Travailler avec les partenaires du secteur et les acteurs de la chaîne de valeur (grossistes, détaillants) pour développer et communiquer du matériel de sensibilisation quant à l'utilisation responsable des produits phytosanitaires par les producteurs de fraises et des framboises du Québec. • Collaborer avec des partenaires pour offrir des outils et de la formation et encourager le transfert de connaissances auprès des producteurs (ex. affiche sur la production fruitière intégrée, etc.) • Faire la promotion d'outils permettant d'accompagner dans l'adoption de bonnes pratiques (p. ex : CanadaGap, Nature Québec – Ferme amie des abeilles). 	
<p>EXEMPLES DE BONNES PRATIQUES À PROMOUVOIR AUPRÈS DES PRODUCTEURS</p>	<p>ARGUMENTS CONTRAIRES LACUNES</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Sur la base des informations collectées pour la préparation de cette fiche, l'adoption des bonnes pratiques suivantes sera fortement encouragée sur les fermes de fraises et de framboises du Québec : <ul style="list-style-type: none"> ○ Selon la loi : <ul style="list-style-type: none"> ▪ S'assurer que toutes les personnes responsables d'appliquer des produits phytosanitaires lisent, comprennent et respectent les informations inscrites sur les étiquettes. ▪ Tenir un registre de l'utilisation des pesticides à la ferme. ▪ Respecter les délais d'entrée au champ et de récolte après l'utilisation de pesticides. ▪ Respecter les zones tampons autour des plans d'eau. ○ Pratiques faciles à implanter : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Calibrer les pulvérisateurs au moins lors de chaque début de saison. ▪ Pratiquer le dépistage et utiliser les outils d'informations disponibles pour s'assurer d'appliquer le bon pesticide au bon moment. ▪ Faire une rotation des pesticides afin de réduire les chances de l'émergence d'ennemis des cultures résistants. ○ Bonnes pratiques avancées : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Réaliser ou mettre à jour un plan d'accompagnement environnemental (PAA). ▪ Réduire ou éviter l'utilisation de produits phytosanitaires à haut risque. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ De quels moyens dispose l'APFFQ pour s'assurer de l'adoption de ces bonnes pratiques et pour suivre leur évolution dans le temps?

3. GESTION DE L'EAU

Brève description de l'enjeu | des défis | des préoccupations

L'eau est une ressource limitée essentielle aux humains, aux animaux et aux plantes. En agriculture, cette ressource joue un rôle déterminant, les cultures ayant besoin d'eau en qualité et quantité suffisantes afin d'assurer leur croissance et d'optimiser leur développement.

Les sources d'approvisionnement en eau sont principalement les précipitations, incluant la pluie et la fonte des neiges. Dans les régions ou lors de circonstances où les précipitations sont insuffisantes pour combler les besoins des cultures, l'irrigation sert également de source d'approvisionnement en eau. Cette irrigation peut provenir d'eau de surface (rivières, étangs, réservoirs, etc.) ou d'eau souterraine.

Les principaux enjeux liés à la gestion de l'eau en agriculture concernent la disponibilité et la qualité de la ressource.

- **Qualité de l'eau** : certaines activités agricoles peuvent entraîner une dégradation de la qualité des cours d'eau. Les principales sources de pollution d'origine agricole sont les sédiments, les éléments nutritifs (p. ex. : phosphore ou azote) et les pesticides. Ces polluants peuvent être transportés dans les cours d'eau de différentes façons, les principales étant par le ruissellement et par le vent (MAPAQ s.d.).
- **Quantité d'eau** : l'irrigation ainsi que le drainage peuvent affecter la disponibilité en eau dans un environnement donné. L'utilisation d'un système d'irrigation ou de drainage performant permet d'assurer une meilleure gestion de l'eau et, conséquemment, d'optimiser le développement des plantes. Inversement, un système non conforme ou une utilisation inappropriée peut affecter négativement la disponibilité en eau pour la culture, mais également pour le milieu environnant.

Le secteur québécois des fraises et des framboises est interpellé par les enjeux liés à la gestion de l'eau; les plants, en particulier les fraisiers, ayant des besoins en eau élevés en raison de leur système racinaire peu profond, de leur surface foliaire importante et de leurs fruits qui ont une haute teneur en eau (Anderson, 2016). Ainsi, une part importante de la production est irriguée⁶. Selon une étude conduite par le Groupe AGÉCO en 2019 et les superficies cultivées rapportées dans le Profil horticole (ISQ et MAPAQ, 2020), plus de 1100 ha cultivés en fraises (près de 70 % des superficies totales et, principalement en plasticulture) et près de 300 ha cultivés en framboises (environ 70 % des superficies totales) seraient irrigués au Québec. Les besoins en eau varient selon les régions : à certains endroits, la totalité des superficies de fraises et de framboises serait irriguée (Groupe AGÉCO, 2019).

Au cours des dernières années, des efforts ont été menés au sein du secteur afin d'améliorer les pratiques de gestion de l'eau, en particulier en ce qui a trait aux systèmes d'irrigation. Néanmoins, la protection des cours d'eau demeure au cœur des préoccupations des citoyens, notamment dans un contexte de changements climatiques où les besoins en eau risquent d'être plus élevés au cours des années à venir (augmentation de l'évapotranspiration des plantes en raison des étés plus secs et des températures plus chaudes) (Groupe AGÉCO, 2019). La présence des pesticides et des fertilisants dans les cours d'eau demeure également un sujet d'inquiétude au sein de la population en raison de ces risques pour la santé humaine et la santé des écosystèmes aquatiques.

⁶ Selon un sondage réalisé en 2020** parmi les producteurs de fraises et de framboises, plus de 98 % des répondants ont indiqué irriguer leur culture, principalement à l'aide d'un système d'irrigation goutte à goutte (69 %) et par aspersion (28 %).

Position de l'APFFQ sur le sujet	
QUELLE EST LA POSITION DU SECTEUR À L'ENDROIT DE CET ENJEU?	NIVEAU DE PRIORITÉ
<p>La gestion de l'eau est une préoccupation importante pour l'APFFQ. Si la réglementation en vigueur au Québec protège la qualité de l'eau, les bonnes pratiques de gestion de l'eau adoptées par les producteurs du secteur vont généralement plus loin afin d'assurer une utilisation efficace de l'eau qui n'aura aucune répercussion négative en ce qui concerne la quantité et la qualité des eaux souterraines et des eaux de surface. L'optimisation de l'irrigation et l'amélioration des outils permettant d'établir les seuils pour fixer les besoins en eau font partie des priorités de recherche du secteur (APFFQ 2019).</p>	MOYEN
La performance du secteur	
MESSAGE-CLÉ 1	
LA GESTION DE L'EAU EST RÉGLEMENTÉE AU QUÉBEC, EN CE QUI CONCERNE LA QUANTITÉ ET LA QUALITÉ	
LES FAITS APPUYANT CETTE AFFIRMATION	ARGUMENTS CONTRAIRES LACUNES
<ul style="list-style-type: none"> • Le Règlement sur le prélèvement des eaux et leur protection (RPEP) encadre les prélèvements d'eau au Québec. En vertu de l'article 31.75 de la LQE, les prélèvements d'eau de plus de 75 000 litres par jour doivent obtenir une autorisation ministérielle, que l'eau soit prélevée dans un puits, une rivière ou un lac. <ul style="list-style-type: none"> ○ Afin d'obtenir une autorisation, les producteurs agricoles doivent notamment remplir un rapport technique signé par un professionnel qui démontre que le volume maximal d'eau qui sera prélevé et consommé par jour est raisonnable en fonction des besoins à combler et qui décrit les modifications anticipées à la qualité de l'eau lors de son utilisation et de son rejet dans le milieu. ○ La grande majorité des producteurs de fraises et de framboises prélèvent plus de 75 000 litres d'eau, notamment ceux qui irriguent leur culture. • Selon le Règlement sur la déclaration des prélèvements d'eau (RDPE), tous les producteurs agricoles qui possèdent un ou des sites de prélèvements d'eau sur le territoire de l'Entente sur les ressources en eaux durables du bassin des Grands Lacs et du fleuve Saint-Laurent et qui ont une capacité cumulée de prélèvement d'eau égale ou supérieure à 379 000 litres par jour doivent faire une déclaration annuelle des volumes prélevés. • Plusieurs réglementations protègent la qualité de l'eau au Québec : <ul style="list-style-type: none"> ○ La Politique de protection des rives, du littoral et des plaines inondables (PPRLPI) exige « une bande de protection le long des cours d'eau afin de prévenir la dégradation et l'érosion des rives pour ainsi maintenir et améliorer la qualité de l'eau ». ○ Les producteurs agricoles qui ont des terres en culture ont l'obligation de maintenir une bande minimale de 3 mètres. ○ Le Code de gestion sur les pesticides et le Règlement sur les exploitations agricoles (REA) interdisent également respectivement l'application de pesticides et l'épandage de fertilisants minéraux et organiques à moins de 3 mètres d'un cours d'eau. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Les producteurs qui prélevaient de l'eau avant le 14 août 2014 sont considérés comme autorisés et n'ont pas à demander d'autorisation avant 2025 (prélèvement supérieur à 5 M de L). Des dates ultérieures sont prévues pour les plus petits prélèvements. ○ Bien que la déclaration annuelle de prélèvements en eau soit obligatoire pour certains producteurs, sait-on si les producteurs respectent la réglementation? ○ Selon les données du sondage, plus de 10 % des répondants ayant des plans d'eau sur leurs terres ou en bordure de celles-ci ne maintiennent pas une bande riveraine d'au moins 3 mètres.

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Selon un sondage réalisé en 2020 par Groupe AGÉCO, 86 % des producteurs de fraises et de framboises maintiendraient une bande riveraine d’au moins 3 mètres. 	
<p>MESSAGE-CLÉ 2 LES PRODUCTEURS UTILISENT DES SYSTÈMES D’IRRIGATION ET DES ÉQUIPEMENTS ADÉQUATS AFIN DE RÉDUIRE LEURS BESOINS EN EAU</p>	
<p>LES FAITS APPUYANT CETTE AFFIRMATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Au Québec, l’irrigation des fraises et des framboises repose essentiellement sur le mode d’irrigation « goutte à goutte ». Les résultats d’un sondage réalisé par Groupe AGÉCO en 2020 révèlent qu’environ 70 % des producteurs de fraises et de framboises irriguant leur culture utilisent ce type de système. <ul style="list-style-type: none"> ○ L’irrigation « goutte à goutte » permet d’éviter une trop grande consommation d’eau et le lessivage des eaux riches en nutriments hors de la zone de culture et de réduire les coûts de consommation d’eau (Groupe AGÉCO, 2019). De plus, plusieurs producteurs étant équipés d’étangs d’irrigation, les prélèvements dans les cours d’eau et les puits sont limités*. • Les systèmes d’irrigation sont conçus et entretenus afin d’avoir une gestion efficace de l’eau. Selon un sondage conduit par Groupe AGÉCO en 2020** : <ul style="list-style-type: none"> ○ 89 % des producteurs de fraises et de framboises réalisant de l’irrigation ont un système conçu et dimensionné pour leurs activités. ○ 79 % des producteurs entretiennent régulièrement leur équipement. ○ 79 % des producteurs corrigent les fuites avec diligence pour éviter le ruissellement du champ. • Une forte proportion de producteurs de fraises et de framboises adopte de bonnes pratiques en matière d’irrigation. Selon un sondage conduit par Groupe AGÉCO en 2020**, la proportion de producteurs considérant les pratiques suivantes dans le cadre de leur plan d’irrigation est la suivante : <ul style="list-style-type: none"> ○ 85 % des producteurs évaluent le taux d’humidité du sol. ○ 84 % des producteurs prennent en considération le stade de la culture et ses besoins en eau. ○ 77 % des producteurs considèrent les précipitations prévues et l’évapotranspiration. ○ 52 % des producteurs tiennent compte du taux d’infiltration et de la capacité de rétention d’eau. ○ 48 % des producteurs évaluent la disponibilité des ressources en eau. ○ 66 % des producteurs évaluent le taux et la quantité d’application d’irrigation. • Des technologies de pointe sont disponibles pour évaluer les besoins en irrigation. Par exemple, le tensiomètre permet une augmentation de rendement de 11 % par rapport à l’irrigation gérée à l’aide de taux d’évapotranspiration et d’évaluation visuelle, en plus d’amener une diminution de 10 % de l’utilisation de l’eau (TCN, 2017). • Des programmes de subvention sont en place (p. ex. : Prime-Vert) afin de soutenir les producteurs qui souhaitent acquérir des équipements de gestion optimale de l’eau d’irrigation (MAPAQ s.d.). • Différents projets sont en cours afin de réduire les besoins en eau (p. ex. : récupération des eaux de pluie, 	<p>ARGUMENTS CONTRAIRES LACUNES</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ L’eau n’est pas toujours une préoccupation économique importante pour les agriculteurs, ce qui peut être un frein à l’adoption de bonnes pratiques d’irrigation (Anderson, 2016). ○ Une faible part des producteurs de fraises et de framboises (11 % selon le sondage**) utilisent des compteurs d’eau pour mesurer les prélèvements en eau. ○ Peu de producteurs de fraises et de framboises utilisent des tensiomètres pour déterminer leurs besoins d’irrigation, à l’exception des gros producteurs. L’observation demeure la principale méthode d’évaluation, ce qui peut entraîner une sous-estimation ou une surutilisation des besoins.

<p>adoption de systèmes culturaux permettant d'utiliser plus efficacement l'eau de pluie, production en pot, etc.)*.</p>	
<p>MESSAGE-CLÉ 3 LES PRODUCTEURS ADOPTENT DES PRATIQUES AGROENVIRONNEMENTALES AFIN DE PRÉSERVER LA QUALITÉ DE L'EAU</p>	
<p>LES FAITS APPUYANT CETTE AFFIRMATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une part importante de producteurs adopte de bonnes pratiques visant à améliorer la gestion de l'eau sur leur entreprise et sa qualité. Selon un sondage** conduit par Groupe AGÉCO auprès des producteurs de fraises et de framboises en 2020 : <ul style="list-style-type: none"> ○ Près de la moitié (45 %) des producteurs de fraises et de framboises ayant des cours d'eau sur ou en bordure de leurs terres maintiennent des bandes riveraines dont la longueur excède les exigences minimales réglementaires (3 mètres). ○ Parmi les utilisateurs de services d'un conseiller d'un club en agroenvironnement ou d'un conseiller technique (plus de 80 % des producteurs de fraises et de framboises), près de 80 % les utilisent notamment dans le but d'améliorer leurs pratiques environnementales, incluant la protection des sources et des plants d'eau). ○ Parmi les gestionnaires qui ont assisté à une conférence ou suivi une formation au cours des trois dernières années, 56 % d'entre eux ont assisté à des formations ou des conférences traitant de la gestion environnementale, incluant celle de l'eau. 	<p>ARGUMENTS CONTRAIRES LACUNES</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ces données du sondage documentent les pratiques et non les résultats observés sur la qualité de l'eau sur les fermes. ○ Seuls 34 % des producteurs analysent la qualité de l'eau au moins une fois par saison**.
<p>Engagements et cibles de la APFFQ</p>	
<p>ENGAGEMENTS ET CIBLES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inscrire la gestion de l'eau à la ferme au cœur du prochain plan stratégique et conserver l'optimisation de l'irrigation à titre de priorités de recherche au sein du secteur. • Encourager les producteurs à avoir recours à des outils de gestion de l'eau d'irrigation et à adopter un plan d'irrigation particulièrement auprès de ceux qui utilisent les techniques de production hors sol. • Encourager les producteurs à acquérir ou à louer des équipements spécialisés permettant d'optimiser l'usage de l'eau d'irrigation et adopter un plan d'irrigation en s'assurant qu'il y a des programmes de soutien disponibles aux producteurs. • Travailler en collaboration avec les partenaires du secteur (gouvernements, chercheurs, fournisseurs d'équipements, etc.) afin d'optimiser les techniques et pratiques d'irrigation, notamment dans un contexte de changements climatiques où les besoins en eau seront plus importants dans les années à venir. • Promouvoir les bonnes pratiques lors d'activités de formation et faciliter l'accès aux formations et programmes pour soutenir l'optimisation de l'irrigation. 	<p>ARGUMENTS CONTRAIRES LACUNES</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Quel niveau d'effort l'APFFQ souhaite-t-elle fournir en ce qui concerne la question de la gestion de l'eau?

BONNES PRATIQUES À PROMOUVOIR AUPRÈS DES PRODUCTEURS	ARGUMENTS CONTRAIRES LACUNES
<ul style="list-style-type: none">• Sur la base des informations recueillies pour la préparation de cette fiche, l'adoption des bonnes pratiques suivantes devrait être fortement encouragée sur les fermes de fraises et de framboises du Québec :<ul style="list-style-type: none">○ Se conformer aux exigences réglementaires en matière de bandes riveraines minimales et de déclaration des prélèvements en eau.○ Utiliser un système d'irrigation conçu et adapté à la ferme. Valider auprès d'un expert (p. ex. : un ingénieur) afin de s'assurer que le système sélectionné répond aux besoins de l'exploitation.○ Inspecter, maintenir et calibrer régulièrement le système et les équipements d'irrigation afin d'assurer son bon fonctionnement (p. ex. : identification des fuites, vérification des buses d'arroseur, détection de ruissellement hors champ, etc.).○ Établir un calendrier d'irrigation sur la base des besoins en eau des cultures à chaque étape de leur développement, depuis les semis jusqu'à la maturité.○ Établir l'horaire d'irrigation en fonction des précipitations et de l'évapotranspiration. Surveiller l'évapotranspiration selon les données du bureau de service météorologique ou d'une station météorologique installée à la ferme.○ Mettre en marche le système d'irrigation sur frondaison durant la nuit, tôt en matinée ou lorsque le temps est couvert.○ Évaluer la capacité de rétention d'eau du sol (par des tests effectués en laboratoire ou par l'analyse de la texture du sol) avant d'irriguer.○ Tester l'eau d'irrigation sur une base régulière (au moins une fois par saison) afin de réduire les risques de contamination des fruits.	<ul style="list-style-type: none">○ De quels moyens dispose l'APFFQ pour s'assurer de l'adoption de ces bonnes pratiques et pour suivre leur évolution dans le temps?

4. GESTION DES MATIÈRES RÉSIDUELLES

Brève description de l'enjeu | des défis | des préoccupations

Le secteur agricole génère une quantité importante de matières résiduelles (plastiques, contenants contaminés, emballages, etc.). À titre indicatif, une étude réalisée pour le compte de RECYC-QUÉBEC en 2019 indiquait que près de 11 000 tonnes de plastiques agricoles étaient générées annuellement sur les fermes au Québec (Groupe AGÉCO, 2019).

Le secteur québécois des fraises et des framboises ne fait pas exception. En effet, le secteur fait usage de paillis, de tuyaux de type goutte à goutte et d'aspersion, de tunnels, de bâches, de couvertures flottantes, de contenants de récolte, de sacs de semences ou de contenants de pesticides et fertilisants⁷. À cela s'ajoutent les contenants utilisés pour la mise en marché des fraises et des framboises. Plusieurs de ces produits ont des durées de vie réduites, voire un usage unique⁸. Cette situation nécessite une gestion responsable tout au long de leur cycle de vie.

En effet, une gestion non conforme de ces matières peut avoir des incidences négatives sur la **santé humaine** (pollution de l'air ou de l'eau) ainsi que sur **les écosystèmes** (contamination des sols, de l'eau et de l'air) (CRSC, 2020). Les analyses de cycle de vie (ACV) réalisées dans le secteur des fraises et des framboises indiquent également que les emballages peuvent représenter jusqu'à 30 % de l'empreinte carbone du produit (Girgenti et coll., 2014). Inversement, une gestion conforme (récupération, réutilisation, etc.) permet de limiter les répercussions potentielles tout en tirant profit des bénéfices associés à leur utilisation⁹.

Au cours des dernières années, de nombreuses initiatives de récupération et de recyclage de matières résiduelles agricoles ont été implantées dans plusieurs régions au Québec afin d'en assurer une meilleure gestion. À l'échelle nationale, l'organisation Agri-RÉCUP assure également la récupération des contenants de pesticides et des sacs de semences grâce à plusieurs points de dépôt répartis à l'échelle du Québec. Des ressources existent également pour aider les organisations du secteur à développer des emballages plus écoresponsables.

⁷ Selon un sondage réalisé par Groupe AGÉCO en 2020, plus de la moitié (56 %) des producteurs de fraises utilisent un système de production sous plasticulture (paillis). Leur durée de vie est généralement courte et peut aller jusqu'à trois saisons dans le cas d'une culture pérenne. Presque la totalité des producteurs de fraises et de framboises détient également un système d'irrigation. Plus de deux tiers de ces systèmes (69 %) sont de type goutte à goutte et nécessitent d'être remplacés chaque année (RECYC-QUÉBEC 2019).

⁸ En janvier 2020, Environnement et Changement Climatique Canada (ECCC) a publié l'ébauche d'évaluation scientifique de la pollution plastique (gouvernement du Canada, 2020d). Ce processus d'évaluation doit orienter les mesures et les politiques qui seront menées par le gouvernement du Canada afin de respecter son engagement à interdire les plastiques à usage unique néfastes. Bien que les modalités ne soient pas encore connues, plusieurs types de plastique sont ciblés par ce processus, incluant les sacs d'épicerie, les couvercles pour le café, les pailles et les bouteilles. Il se pourrait que les emballages de fruits et de légumes soient inclus, mais pour cela ils doivent être déclarés prioritaires, ce qui n'a pas encore été fait.

⁹ L'utilisation de paillis permet d'obtenir une production hâtive (réchauffement accéléré du sol) et de qualité (contrôle des mauvaises herbes et réduction de l'utilisation d'herbicides). L'irrigation des cultures par un système de type goutte à goutte permet des économies d'eau, un maintien de la propreté des fruits, une augmentation du calibre des fruits, une amélioration de leur qualité et une régulation de la température du sol (Anderson, 2016).

Malgré l’effervescence de ces initiatives, des quantités importantes de matières résiduelles agricoles ne sont toujours pas récupérées et gérées de façon optimale au Québec. L’étude conduite par Groupe AGÉCO pour RECYC-QUÉBEC, en 2019, concluait que moins de 20 % des paillis, tunnels, bâches, couvertures flottantes et système d’irrigation goutte à goutte utilisés sur les fermes au Québec (toutes productions agricoles confondues) étaient recyclés, et que plus de 75 % de ces produits étaient enfouis. Cette situation s’explique par le fait que la récupération des matières résiduelles agricoles, et notamment des plastiques, pose plusieurs défis : taux de contamination élevé des produits, manque de débouchés locaux et internationaux pour le recyclage, coûts élevés de collecte et de transport associés à la récupération des produits, temps alloué à la gestion des déchets à la ferme (nettoyage des produits, mise en ballots, etc.), etc.

Ces défis ne peuvent toutefois pas justifier le statu quo, en sachant que la gestion des matières résiduelles et des emballages préoccupe un nombre croissant de consommateurs et de citoyens.

Position de l’APFFQ sur le sujet

QUELLE EST LA POSITION DU SECTEUR À L’ENDROIT DE CET ENJEU?

NIVEAU DE PRIORITÉ

Les producteurs de fraises et de framboises sont conscients des enjeux liés à la gestion des matières résiduelles et des emballages, ainsi que de l’importance d’adopter des pratiques destinées à réduire, à réutiliser et à recycler les matières chaque fois qu’il est possible et raisonnable de le faire, de façon à préserver l’environnement et à répondre aux exigences des consommateurs. Le développement de contenants optimisés et l’adoption de bonnes pratiques par les producteurs font d’ailleurs partie des actions identifiées dans le cadre du Plan stratégique 2017-2020 de l’APFFQ.

MOYEN

La performance du secteur

MESSAGE-CLÉ 1

LA GESTION DES MATIÈRES RÉSIDUELLES EST RÉGLEMENTÉE AFIN DE PROTÉGER L’ENVIRONNEMENT ET LA SANTÉ

LES FAITS APPUYANT CETTE AFFIRMATION

ARGUMENTS CONTRAIRES | LACUNES

- Au Québec, la gestion des matières résiduelles est encadrée par la *Loi sur la qualité de l’environnement* (LQE).
 - Selon l’article 66, nul ne peut déposer ou rejeter des matières résiduelles dans un endroit autre qu’un lieu où leur stockage, leur traitement ou leur élimination est autorisé (gouvernement du Québec, 2020a).
 - L’article 22 du règlement sur la qualité de l’atmosphère précise qu’il est interdit de brûler des matières résiduelles à ciel ouvert, même pour les récupérer en partie, sauf dans le cas de branches d’arbres ou de feuilles mortes (gouvernement du Québec, 2020b).
- La réglementation limite les options permettant de gérer les déchets agricoles et disponibles pour les producteurs agricoles. La récupération demeure bien souvent la seule option possible.

- La récupération des matières résiduelles n’est pas obligatoire au Québec. Aucune loi n’exige des producteurs agricoles qu’ils récupèrent leurs déchets.
- La récupération des déchets agricoles repose ainsi en grande partie sur la bonne volonté des producteurs agricoles et des consommateurs.

- En vertu de la *Loi sur la qualité de l’environnement* (LQE), les entreprises mettant sur le marché québécois des contenants, des emballages et des imprimés doivent s’enregistrer, déclarer les volumes visés et payer une contribution pour financer les services municipaux de collecte sélective.
 - Les producteurs mettant en marché des fraises et des framboises emballées sont assujettis à cette

- Quel pourcentage des producteurs est assujetti aux écofrais? Tous les producteurs visés paient-ils leur

<p>exigence et doivent payer les écofrais correspondants¹⁰.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La principale conclusion de l'étude réalisée par le Groupe AGÉCO sur l'évaluation globale du contenant de fraises est que le panier actuel affiche une bonne performance comparativement aux options évaluées. <ul style="list-style-type: none"> ○ Selon l'Évaluation de la qualité générale des fraises du Québec en 2018, seulement 13 % des cas observés en magasins étaient emballés d'une pellicule de plastique. ○ Le panier actuel, dans sa forme unimatière (carton seulement), a une bonne recyclabilité. ○ Les paniers en carton actuels présentent une empreinte carbone du même ordre de grandeur (0,100 à 0,127 kg éq. CO₂) quel que soit le matériau utilisé pour l'anse (anse de carton, de plastique ou de bois). 	<p>contribution?</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Environ 12 millions de contenants sont mis en marché chaque année par le secteur de la production de fraises uniquement. ○ Les contenants faits avec plus d'une matière (panier en carton avec une anse en plastique ou en bois) ont une moins bonne recyclabilité. ○ Les contenants de plastique (pour tous les types de petits fruits) sont recyclables (sauf ceux marqués d'un triangle numéro 6 ou ceux qui n'ont pas de numéro).
<p>MESSAGE-CLÉ 2 IL EXISTE DES INITIATIVES DE RÉCUPÉRATION DES MATIÈRES RÉSIDUELLES (NOTAMMENT POUR LE PLASTIQUE)</p>	
<p>LES FAITS APPUYANT CETTE AFFIRMATION</p>	<p>ARGUMENTS CONTRAIRES LACUNES</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Il existe actuellement une quarantaine d'initiatives québécoises de récupération de plastiques agricoles offertes principalement par des organismes municipaux et des organisations sans but lucratif au Québec (RECYC-QUÉBEC, 2019). <ul style="list-style-type: none"> ○ Selon le sondage réalisé par Groupe AGÉCO**, 70 % des producteurs récupèrent le plastique usagé utilisé pour les paillis, les tunnels et les tuyaux goutte à goutte, soit en le ramenant à un point de dépôt ou à l'aide du système de récupération de la municipalité. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Les programmes de récupération et de collecte de plastiques agricoles ne sont pas offerts dans l'ensemble des municipalités en raison notamment des coûts de transport qui y sont associés. ○ La grande majorité des programmes de récupération en vigueur au Québec visent uniquement la collecte des plastiques d'ensilage. Les autres types de plastiques (paillis, recouvrement de serre, etc.) sont ainsi couverts que par un nombre restreint de programmes.

¹⁰ Les écofrais incombent aux producteurs lorsqu'ils sont propriétaires de la marque, ou s'ils sont les premiers fournisseurs au Québec (p. ex. : pour un produit importé). Le producteur paie à partir de la première tonne d'emballages générés, ce qui correspond à 50 000 paniers de fraises en carton (12 millions au Québec au total par année). Dans le cadre du projet d'évaluation globale des contenants de fraises mené pour l'APFFQ, les producteurs de fraises ont été sondés sur les critères d'optimisation d'emballage importants à considérer. Celui des écofrais a fait partie des critères retenus (Groupe AGÉCO et ITEGA, 2019).

<ul style="list-style-type: none"> • AgriRÉCUP récupère une partie importante des contenants de pesticides et des sacs de semences utilisés par les producteurs agricoles au Québec. En 2017, 70 % des petits contenants de pesticides auraient été récupérés au Québec (RECYC-QUÉBEC, 2019). <ul style="list-style-type: none"> ○ La plupart de ces plastiques sont composés de polyéthylène d'une basse densité, un type de plastique couramment recyclé au Québec, servant notamment à fabriquer des produits recyclés comme des sacs d'emplettes et à ordures, des films extensibles, des pellicules d'emballage, et plus particulièrement pour le secteur agricole, des pellicules d'ensilage, des sacs à grains, des recouvrements pour serres, des paillis, des tunnels, etc. (RECYC-QUÉBEC, 2019). • La contamination des matières peut être minimisée en adoptant de bonnes pratiques de manipulation et d'entreposage (p. ex. : enlever les parties contaminées du plastique, entreposer les plastiques au sec, etc.) (RECYC-QUÉBEC, 2019). 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Les plastiques agricoles, et notamment les paillis, sont des matières résiduelles très souillées dont le taux de contamination est élevé, ce qui limite grandement leur capacité à être recyclé. ○ L'enfouissement des paillis non biodégradables demeure une pratique largement utilisée par les producteurs en raison du temps et du coût associés à leur récupération. ○ Les débouchés pour le recyclage des plastiques agricoles sont très limités, notamment depuis le resserrement des exigences en matière de taux de contamination sur le marché chinois en 2018. Plusieurs entreprises de récupération n'ont aucun débouché, ce qui fait en sorte que le plastique finit bien souvent à l'enfouissement. De fait, seulement 9 % de tout le plastique est recyclé au Canada (ECCC, 2019).
<p>MESSAGE-CLÉ 3 LES PRODUCTEURS UTILISENT, DANS LA MESURE DU POSSIBLE, DES ALTERNATIVES AU PLASTIQUE CONVENTIONNEL</p>	
<p>LES FAITS APPUYANT CETTE AFFIRMATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'utilisation de paillis biodégradables est de plus en plus courante en agriculture. En 2018, au Québec, on estimait qu'entre 5 et 20 % des paillis utilisés en production maraîchère étaient biodégradables (RECYC-QUÉBEC, 2019). • De nouvelles technologies de films de plastique plus minces ont vu le jour au cours des dernières années. Des quantités réduites de plastiques sont ainsi nécessaires pour couvrir une acre de culture, sans compromettre leur efficacité et leur durabilité. 	<p>ARGUMENTS CONTRAIRES LACUNES</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Bien que les plastiques soient dégradables, ils ne sont pas tous compostables, ce qui fait que certains résidus peuvent rester dans le sol (RECYC-QUÉBEC, 2019). ○ Le coût des pellicules de plastique plus minces est plus élevé que celui des pellicules conventionnelles, ce qui freine l'adoption de ce type de produit.

MESSAGE-CLÉ 4

DES INVESTISSEMENTS SONT FAITS POUR OPTIMISER LES EMBALLAGES UTILISÉS DANS LA MISE EN MARCHÉ DES FRAISES ET DES FRAMBOISES AU QUÉBEC

LES FAITS APPUYANT CETTE AFFIRMATION

ARGUMENTS CONTRAIRES | LACUNES

- L'Association des producteurs de fraises et de framboises du Québec (APFFQ) a mené en 2019 une étude visant à évaluer la performance globale du contenant actuel (panier de carton de 1 litre muni d'une anse) afin de proposer des recommandations en vue de l'optimiser sur les plans environnemental, économique, opérationnel et marketing (Groupe AGECO et ITEGA, 2019).
 - L'exercice a permis de doter le secteur d'une grille d'analyse multicritère pour l'évaluation des options disponibles et la prise de décisions éclairées et responsables.
 - Les recommandations faites ont permis au secteur d'identifier des contenants alternatifs et de mieux comprendre les forces et les faiblesses du contenant actuel.
- Dans plusieurs circonstances et en l'absence d'options viables, le plastique, lorsqu'il est utilisé, demeure un matériel approprié pour conserver les fruits, prolonger leur durée de vie, réduire le gaspillage alimentaire, protéger les fruits lors de la manutention et du pillage en magasin, sans pour autant augmenter leur prix de vente (L'actualité 2019; Ponsard, 2019).

- L'étude a démontré la difficulté de migrer vers des options aussi environnementalement « responsables » et différenciatrices sur les étalages que le panier de carton actuel, mais plus appropriées en matière de protection des fruits lors de la manutention et contre le pillage en épicerie, compte tenu des contraintes techniques et de coûts qui s'appliquent.

Engagements et cibles de l'APFFQ

ENGAGEMENTS ET CIBLES

ARGUMENTS CONTRAIRES | LACUNES

- Inscrire la gestion responsable des matières résiduelles à la ferme au cœur du prochain plan stratégique, et faire du développement d'options aux plastiques uniques une priorité de recherche du secteur.
 - Travailler en collaboration avec les partenaires du secteur (gouvernements, chercheurs, fournisseurs d'intrants, etc.) afin de trouver des alternatives aux plastiques conventionnels.
 - Participer au Comité Plastique de l'Union des producteurs agricoles et contribuer au plan d'action.
 - ⊖ Appuyer les initiatives de réduction de recyclage et de valorisation des matières résiduelles générées par notre secteur de production.
 - ⊖ Diffuser les meilleures pratiques auprès des producteurs et diffuser l'information sur comment récupérer et composter à la ferme.
- Maintenir une veille des contenants alternatifs disponibles sur les marchés (en particulier dans le cas des framboises [p. ex. : *clamshell*]) et évaluer leur pertinence en ayant recours à la grille d'analyse développée.
- Collaborer avec les fournisseurs et les autres partenaires afin d'identifier des pistes d'amélioration pour les paniers actuels afin de se rapprocher le plus possible de contenants recyclables et/ou compostables et avec un design écoresponsable.

- Ces engagements requièrent dans la majorité des cas la participation active de partenaires externes afin de se réaliser. Est-ce réaliste?

BONNES PRATIQUES À PROMOUVOIR AUPRÈS DES PRODUCTEURS	ARGUMENTS CONTRAIRES LACUNES
<ul style="list-style-type: none">• Sur la base des informations recueillies pour la préparation de cette fiche, l'adoption des bonnes pratiques suivantes devrait être fortement encouragée sur les fermes de fraises et de framboises du Québec :<ul style="list-style-type: none">○ Adopter des pratiques destinées à réduire, à réutiliser ou à recycler chaque fois qu'il est possible et raisonnable de le faire.○ Participer aux programmes de récupération des plastiques agricoles (programmes municipaux et AgriRÉCUP).○ Favoriser l'utilisation de paillis compostables lorsque possible.○ Participer aux programmes de collecte de plastiques agricoles, de contenants de pesticides et de sacs de semences utilisés offerts à travers le Québec.○ Travailler de concert avec les organismes régionaux afin de faciliter l'accès aux programmes de collecte déjà mis en place dans plusieurs régions.	<ul style="list-style-type: none">○ De quels moyens dispose l'APFFQ pour s'assurer de l'adoption de ces bonnes pratiques et pour suivre leur évolution dans le temps?

5. SANTÉ ET BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

Brève description de l'enjeu | des défis | des préoccupations

La santé et le bien-être au travail sont associés à l'état physique et mental des personnes travaillant et vivant à la ferme (p. ex. : les producteurs, les membres de la famille, les employés, etc.). La santé et le bien-être des personnes sont étroitement liés aux conditions de travail, ainsi qu'aux mesures de sécurité applicables au lieu de travail. En effet, la création de lieux de travail sécuritaires permet d'éviter les incidents qui peuvent avoir des répercussions négatives sur les producteurs, leurs familles et leur personnel. Un milieu de travail sûr et sain peut également contribuer au développement personnel et professionnel des personnes actives dans l'exploitation agricole. De même, de saines relations de travail et des conditions de travail compétitives contribuent à créer un environnement de travail satisfaisant.

Les conditions de travail se réfèrent aux dispositions relatives au travail rémunéré. La relation de travail est généralement établie entre les employeurs et les employés sur la base d'un processus de négociation privé ou encadrée par des ententes gouvernementales dans le cas des travailleurs étrangers temporaires (TET). La santé et sécurité concernent tous les programmes, les procédures et les activités ayant lieu à la ferme pour minimiser les blessures au travail et les maladies. Les dangers typiques en agriculture comprennent notamment le travail avec de la machinerie, l'exposition à des produits chimiques, au bruit et à la chaleur ou au froid.

La production de fraises et de framboises peut être qualifiée d'intensive lorsqu'il est question de besoins en main-d'œuvre. Cette main-d'œuvre est principalement saisonnière et surtout composée de TET. Le secteur maraîcher emploie d'ailleurs environ les $\frac{3}{4}$ des TET qui viennent travailler au Québec, incluant la production de fraises et de framboises (Groupe AGÉCO, 2019).

Le secteur fait face à des défis significatifs en matière de main-d'œuvre. Les possibilités de mécanisation sont limitées, et compte tenu de la fragilité des fruits, le secteur dépend fortement de la main-d'œuvre dans ses opérations. Celle-ci représente ainsi près de 55 % des charges totales des entreprises (Forest Lavoie, 2017). Cette situation rend les entreprises particulièrement vulnérables aux augmentations des dépenses directes (salaires, charges sociales) et indirectes (recrutement, logement) associées à la main-d'œuvre salariée. Les hausses au salaire minimum, les ajustements apportés aux modalités des programmes de recrutement des TET et, plus récemment, les difficultés de recrutement et de gestion des ressources humaines causées par la COVID-19, ont ainsi des conséquences directes sur les entreprises. Celles-ci sont accentuées par la faible capacité du secteur à transmettre la hausse des coûts de production vers le marché (APFFQ, 2020).

La santé et la sécurité des travailleurs sont aussi des préoccupations importantes pour le secteur. Aux risques typiques rencontrés en agriculture, s'ajoutent ceux associés aux gestes répétitifs et aux postures contraignantes, aux manutentions lourdes ou encombrantes, aux contraintes de travail en extérieur ou en serre, notamment des contraintes climatiques, et à l'exposition aux pesticides et aux engrais ainsi qu'aux risques de blessures ou de coupures en lien avec la machinerie (Officiel Prévention, 2012). La crise de la COVID-19 impose également de nouveaux défis, particulièrement dans le cas des travailleurs logeant sur les exploitations. Par ailleurs, pour pallier la situation, des mesures sont mises en place pour protéger tous les acteurs du milieu.

Position de l'APFFQ sur le sujet	
QUELLE EST LA POSITION DU SECTEUR À L'ENDROIT DE CET ENJEU?	NIVEAU DE PRIORITÉ
<p>Le succès du secteur québécois des fraises et des framboises repose sur la présence sur les fermes d'une main-d'œuvre compétente et en nombre suffisant afin d'assurer un travail efficace et de qualité. Cette préoccupation est d'autant plus centrale que la main-d'œuvre représente à elle seule plus de la moitié des charges totales d'une exploitation.</p> <p>Pour cette raison, l'APFFQ juge important de positionner le secteur comme un employeur de choix afin d'attirer et de retenir les travailleurs tout en leur offrant un environnement de travail sain et respectueux qui assure leur bien-être. Cet objectif va par ailleurs de pair avec celui d'assurer la compétitivité du secteur en œuvrant, notamment, sur l'amélioration de l'efficacité du travail.</p>	<p>MOYEN / ÉLEVÉ</p>
La performance du secteur	
MESSAGE-CLÉ 1	
DE LA RÉGLEMENTATION ENCADRE LES CONDITIONS DE TRAVAIL OFFERTES À TOUS LES TRAVAILLEURS ŒUVRANT SUR LES FERMES DE FRAISES ET DE FRAMBOISES	
LES FAITS APPUYANT CETTE AFFIRMATION	ARGUMENTS CONTRAIRES LACUNES
<ul style="list-style-type: none"> • Les normes du travail du Québec garantissent aux travailleurs des conditions de travail minimales (CNEST, 2019). <ul style="list-style-type: none"> ○ Ces garanties concernent notamment le salaire, la paie, l'horaire de travail, les congés et les absences. Contrairement à certaines autres provinces canadiennes, les travailleurs agricoles sont admissibles au salaire minimum ou à son équivalent (lors d'une rémunération au rendement). ○ Les normes du travail garantissent également aux travailleurs agricoles le droit de se joindre à un syndicat et de s'engager dans un processus de convention collective. • Les travailleurs étrangers temporaires (TET) sont assujettis aux mêmes droits et libertés qu'un Canadien, et aux mêmes avantages et salaires que les travailleurs locaux (CRSC, 2020). <ul style="list-style-type: none"> ○ Ces garanties sont établies par le Programme des travailleurs agricoles saisonniers (PTAS) et le Programme des travailleurs étrangers temporaires (PTET) par le biais desquels les TET sont embauchés. ○ Les obligations de l'employeur incluent celles de s'occuper des indemnités et de la couverture médicale des TET, de l'obtention d'un numéro d'assurance sociale et du respect des conditions et des limites du permis de travail. De plus, l'employeur doit leur fournir un logement approprié. ○ En tant que gestionnaire de ces programmes, le gouvernement du Canada procède à des inspections et impose des amendes et des sanctions en cas d'infraction. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Il convient de mentionner que les rémunérations pour les heures supplémentaires (plus de 40 h/semaine) ne s'appliquent pas aux ouvriers agricoles (CRSC, 2020). ○ La grande majorité des TET ne connaît pas les normes du travail au Québec et les ressources qui s'offrent à eux en matière de respect des droits, des obligations et des normes. Le lien de dépendance du TET avec son employeur est souvent souligné comme un frein aux dénonciations d'abus (Les affaires, 2020). ○ Chaque année, des cas d'abus impliquant des TET sont documentés au Québec. Même si ceux-ci n'impliquent pas nécessairement des producteurs de fraises et de framboises, cette situation nuit à l'image de la profession (Le Devoir, 2020).

MESSAGE-CLÉ 2

DES CONDITIONS DE TRAVAIL APPROPRIÉES SONT OFFERTES POUR ATTIRER ET RETENIR LES TRAVAILLEURS

LES FAITS APPUYANT CETTE AFFIRMATION

ARGUMENTS CONTRAIRES | LACUNES

- Les employeurs s’entendent sur l’importance d’offrir des conditions de travail d’emploi compétitives afin de conserver une bonne réputation aux yeux des travailleurs (Les affaires, 2019).
- Ainsi, selon les résultats d’un sondage réalisé à l’hiver 2020, près de 90 % des répondants emploient des travailleurs (ouvriers, manœuvres ou de gestion) et mettent en place différentes stratégies pour améliorer les conditions de travail :
 - Parmi les producteurs qui planifient des activités lors de l’arrivée des travailleurs, la majorité de ceux-ci offrent une formation initiale (91 %) et 75 % organisent une activité d’accueil pour faciliter l’intégration.
 - Environ la moitié des employés disposent d’un contrat de travail écrit décrivant les conditions d’emploi.
 - Plus de 40 % des employeurs offrent des primes à leurs employés, que ce soit au rendement (25 %), à l’assiduité (11 %) ou à la qualité (9 %).
- Des mesures particulières sont également offertes aux travailleurs étrangers temporaires pour éviter les problèmes d’intégration, d’isolement, de harcèlement, de stress et d’ennui. Selon les résultats du sondage auprès de 43 producteurs de fraises et de framboises employant des TET :
 - 83 % des producteurs fournissent à leurs TET un moyen de transport qu’ils peuvent utiliser par eux-mêmes (véhicule, motocyclette, bicyclette, etc.).
 - 95 % des entreprises ont au moins un gestionnaire ou des travailleurs réguliers parlant la langue maternelle des TET.
 - 95 % des entreprises offrent la plupart ou tous les documents de travail utilisés par les TET dans la langue maternelle de ceux-ci.
 - Plus de 90 % des producteurs aménagent les logements des TET au-delà des exigences réglementaires. 83 % des employeurs offrent des dons en nature, et 19 % des cours de français pour faciliter l’intégration.
 - 45 % des employeurs ont suivi une formation sur les relations interculturelles ou une séance d’informations sur l’accueil des travailleurs étrangers.
- Des programmes sont également mis à la disposition des producteurs pour assurer leur développement professionnel ainsi que celui de leurs employés.

- Selon les résultats du sondage, seulement la moitié des producteurs ont un contrat de travail formalisé par écrit et remis à tous les travailleurs. Rappelons qu’un tel contrat est obligatoire dans le cas des TET.
- Selon les résultats du sondage, 67 % des employeurs offrent le salaire minimum à leurs employés. Seulement 9 % de ceux-ci offrent un salaire supérieur au salaire minimum (21 % offrent un salaire au rendement). Ces résultats reflètent par ailleurs le niveau de qualification des emplois dans les entreprises.
- Selon les résultats du sondage, plus de la moitié des producteurs (61 %) n’offrent aucune prime afin d’encourager les équipes ou les employés les plus performants.
- Bien qu’il y ait un effort de traduction des documents, et notamment du matériel de formation, peu sont traduits en espagnol ou dans d’autres langues.

<ul style="list-style-type: none"> ○ Par exemple, les collectifs régionaux en formation agricole (CRFA) permettent d'accéder à des programmes de formation continue en agriculture. Depuis 2020, les formations offertes par les CRFA sont accessibles aux TET. ○ Selon le sondage, 45 % des répondants ont d'ailleurs assisté à une conférence ou suivi une formation au cours des trois dernières années en lien avec la gestion des ressources humaines. ● Plusieurs outils de formations liés à la qualité des fraises et des framboises sont offerts (AGRIcarrières et <i>Les Fraîches du Québec</i>). <ul style="list-style-type: none"> ○ Les guides de formation sont dédiés aux cueilleurs et aux producteurs, et sont tous offerts en français et en espagnol. 	
<p>MESSAGE-CLÉ 3 DES EFFORTS SONT FAITS POUR VEILLER À LA SANTÉ ET À LA SÉCURITÉ DES CUEILLEURS</p>	
<p>LES FAITS APPUYANT CETTE AFFIRMATION</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La législation en matière de santé et sécurité au travail accorde à tous les travailleurs agricoles des protections fondamentales. <ul style="list-style-type: none"> ○ Les droits fondamentaux prévoient que les employés auront le droit de participer aux décisions prises dans le domaine de la santé et de la sécurité au travail, qu'ils auront le droit de refuser un travail, sans être pénalisés, s'ils croient raisonnablement que le travail est dangereux, et qu'ils auront le droit d'être informés des dangers que représente le lieu de travail pour la santé et la sécurité (CRSC, 2020). ○ Au Québec, la <i>Loi sur la santé et la sécurité du travail</i> exige également que les travailleurs soient renseignés sur les risques prévisibles de leur lieu de travail et qu'ils aient accès à la formation, à l'équipement de protection et à la supervision nécessaires pour effectuer leur travail en toute sécurité. En retour, ils ont la responsabilité de collaborer avec leur employeur pour détecter et éliminer les dangers et d'adopter les pratiques de sécurité prescrites par la loi et observées dans leur lieu de travail (gouvernement du Québec, 2020c). ● De nombreuses ressources sont aussi offertes pour diminuer les risques de santé et sécurité au travail. <ul style="list-style-type: none"> ○ Par exemple, l'association canadienne de sécurité agricole (ACSA) et d'autres organisations offrent en ligne plusieurs manuels et listes de vérification offrant de l'information générique et spécifique sur la manière de gérer les problèmes de santé et sécurité sur les fermes (APFFQ, 2020). De même, l'UPA propose aux employés agricoles une mutuelle de prévention (Les affaires, 2019). ○ En matière de santé mentale, certains organismes, comme l'Association québécoise de prévention du suicide (AQSP) et Au cœur des familles agricoles, offrent des services de prévention et d'aide en santé mentale aux producteurs et à leurs employés (Les affaires, 2019). 	<p>ARGUMENTS CONTRAIRES LACUNES</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Malgré la réglementation en vigueur, le secteur agricole demeure l'un des plus dangereux qui soient. Notons que le taux de prime pour le secteur de la culture de fruits est ainsi de 3,56 \$/100 \$ masse salariale, soit près du double du taux moyen en 2020 (1,85 \$) (CNESST, 2020). ○ Le recours aux ressources mises à la disposition des producteurs n'est pas documenté.

<ul style="list-style-type: none"> ○ Des ressources en espagnol destinées aux travailleurs étrangers temporaires sont également mises à la disposition des travailleurs par la CNESST. 	
<ul style="list-style-type: none"> ● De bonnes pratiques sont également mises en place par les entreprises de fraises et de framboises. Ainsi, selon un sondage réalisé auprès des producteurs à l'hiver 2020** : <ul style="list-style-type: none"> ○ Tous les répondants dont les employés sont responsables d'appliquer les pesticides offrent de l'équipement de protection personnelle (p. ex. : masques, gants imperméables, bottes imperméables, pantalons longs et lunettes) lorsque ces derniers appliquent des produits phytosanitaires. ○ 96 % des producteurs déclarent s'assurer que les travailleurs ont les compétences, la formation et les équipements nécessaires pour effectuer les tâches à potentiel de risque (p. ex. : manipulation de produits chimiques, prudence près des engrenages, dans les hauteurs, etc.). ○ 89 % des répondants déclarent avoir suivi, ou avoir un travailleur ayant suivi, une formation en santé et sécurité au travail. De plus, pour 93 % des entreprises, il y a toujours au moins un secouriste présent sur la ferme. ○ 68 % des producteurs ont une procédure claire et connue de tous en cas d'accident. ● Les résultats du sondage indiquent également que des mesures sont prises pour réduire la pénibilité du travail des employés au champ** : <ul style="list-style-type: none"> ○ 70 % des producteurs offrent des pauses supplémentaires aux employés attirés à la récolte en cas de chaleur notable. ○ 93 % des producteurs offrent un accès facile à de l'eau potable aux travailleurs tout au long de la journée. ○ 44 % des producteurs ont des mesures prises sur l'exploitation pour limiter l'exposition au soleil et à la chaleur. ○ 39 % des producteurs offrent de l'équipement pour améliorer l'ergonomie des activités et le confort. ○ 49 % des producteurs offrent une rotation des tâches. ● Enfin, la santé et la sécurité des visiteurs qui pratiquent l'autocueillette sont également une préoccupation du secteur. <ul style="list-style-type: none"> ○ Environ 80 % des entreprises actives dans la production de fraises d'été pratiquent l'autocueillette, ce qui représente près de 400 fermes (Agrotourisme et Tourisme Gourmand, 2020). ○ Une Fiche Qualité est disponible comme aide-mémoire à l'intention des producteurs afin de les guider à respecter la conformité dans la préparation de leurs installations d'autocueillette. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Selon le sondage, seulement 50 % des producteurs dont les employés sont responsables de l'application des pesticides donnent accès à une douche et/ou laveuse dédiées au nettoyage après l'application des traitements.

<ul style="list-style-type: none"> ○ Notamment, les producteurs doivent s’assurer de former adéquatement la personne qui supervise l’autocueillette et avoir une trousse de premiers soins complète, visible et accessible aux cueilleurs. Par ailleurs, la gestion des zones de cueillette doit prendre en compte, par exemple, l’interdiction de cueillette dans des champs récemment traités avec des produits phytosanitaires (MAPAQ, 2020b). 	
<p>MESSAGE-CLÉ 4 DES MESURES ONT RAPIDEMENT ÉTÉ MISES EN PLACE POUR ASSURER LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DES CUEILLEURS DANS LE CONTEXTE DE LA COVID</p>	
<p>LES FAITS APPUYANT CETTE AFFIRMATION</p>	<p>ARGUMENTS CONTRAIRES LACUNES</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● L’INSPQ, centre d’expertise gouvernemental en santé publique, a élaboré un guide avec des recommandations intérimaires à l’intention des travailleurs agricoles en productions maraîchères et animales en lien avec la COVID-19 (INSPQ, 2020). <ul style="list-style-type: none"> ○ Afin d’assurer la sécurité de leurs travailleurs, les employeurs doivent par exemple s’assurer en tout temps, lorsque cela est possible, que la distanciation sociale est respectée (pendant le travail et hors travail) et s’assurer que les mêmes groupes de travailleurs mangent en même temps, dans une même salle, jour après jour. ● Plusieurs protocoles ont été développés pour faciliter l’accueil des TET et mieux outiller les producteurs pour assurer la santé et la sécurité de leurs travailleurs. Par exemple : <ul style="list-style-type: none"> ○ Le gouvernement du Québec a publié le 17 avril 2020 un protocole pour l’arrivée au Québec des travailleurs étrangers temporaires dans le secteur bioalimentaire. ○ L’APFFQ a créé un document visant à aider les producteurs à protéger leurs travailleurs et leur entreprise dans le contexte de la COVID-19. ● Afin d’appuyer les employeurs face au défi de la main-d’œuvre accentué par la COVID-19, le gouvernement du Québec a mis en place un programme pour attirer et retenir les travailleurs locaux et en particulier les bassins de travailleurs non traditionnellement portés vers le travail au champ. <ul style="list-style-type: none"> ○ Le programme couvre une période de 34 semaines, soit du 15 avril au 31 octobre 2020. La plus grande partie des fonds, 42,6 millions, a permis de payer une prime financière de 100 \$ aux travailleurs pour chaque semaine travaillée de 25 heures. Le montant restant a permis de former les nouveaux travailleurs (200 000 \$) et de déployer des ressources dans les 12 centres d’emploi agricoles pour jumeler les nouveaux travailleurs aux entreprises intéressées (200 000 \$) (UPA, 2020b). ○ De bonnes pratiques ont également été mises en place par les producteurs pour accueillir les visiteurs et offrir l’autocueillette de manière sécuritaire. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ De quels moyens dispose l’APFFQ pour s’assurer de l’adoption de ces bonnes pratiques recommandées dans les guides?

<ul style="list-style-type: none"> ○ Le gouvernement du Québec a mis à la disposition des producteurs agricoles un Guide d'application des mesures de prévention recommandées dans le contexte de la COVID-19, dédié à l'autocueillette à la ferme (gouvernement du Québec, 2020c). Le guide fournit des informations sur les mesures sanitaires à mettre en place. ○ Par ailleurs, un volet propre à l'agrotourisme et au tourisme gourmand se trouve dans le Plan de sécurité sanitaire COVID-19 de l'industrie touristique. Ce plan de sécurité sanitaire a pour objectif d'informer les producteurs agrotouristiques et les artisans transformateurs qui offrent des activités et qui reçoivent des clientèles touristiques sur les mesures de sécurité sanitaire devant être mises en place tout au long du parcours du visiteur, notamment en ce qui a trait aux mesures d'hygiène et à la distanciation sociale (AATGQ, 2020). 	
<p>Engagements et cibles de l'APFFQ</p>	
<p>ENGAGEMENTS ET CIBLES</p>	<p>ARGUMENTS CONTRAIRES LACUNES</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● En collaboration avec les partenaires (p. ex. : AgriCarrières, Centres d'emploi Agricole, etc.) encourager les producteurs à avoir recours à des outils de gestion des ressources humaines. ● Promouvoir les bons coups d'employeurs en matière de GRH afin de les partager et d'inspirer les pairs. ● Encourager les producteurs à acquérir davantage d'équipements ergonomiques pour leurs travailleurs et encourager l'acquisition d'équipements/vêtements de protection. ● Travailler en collaboration avec les partenaires du secteur (AgriCarrières, CRFA, etc.) afin de poursuivre les efforts de formation et d'outils sur les thèmes de la qualité et de la santé et sécurité au travail, y compris en espagnol. ● Maintenir une veille des technologies permettant d'améliorer l'efficacité de la récolte. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Quel niveau d'effort l'APFFQ souhaite-t-elle fournir en ce qui concerne la question des conditions de travail? ○ Comment augmenter le nombre de producteurs formés sur la qualité, ainsi que leurs travailleurs?
<p>BONNES PRATIQUES À PROMOUVOIR AUPRÈS DES PRODUCTEURS</p>	<p>ARGUMENTS CONTRAIRES LACUNES</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● Sur la base des informations recueillies pour la préparation de cette fiche, l'adoption des bonnes pratiques suivantes sera fortement encouragée sur les fermes de fraises et de framboises du Québec : <ul style="list-style-type: none"> ○ Gestion des ressources humaines : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formaliser les contrats de travail par un document écrit et remis à tous les travailleurs. ▪ Offrir une formation initiale à l'embauche de nouveaux travailleurs (p. ex. : présentation des tâches et des techniques de travail) ou mettre en place une activité d'accueil (p. ex. : présentation de l'entreprise et des supérieurs immédiats). ▪ Fournir, là où cela est jugé nécessaire, un transport aux travailleurs étrangers temporaires (p. ex. : véhicules, bicyclette, covoiturage, etc.). ▪ S'assurer qu'au moins une personne régulièrement présente dans l'entreprise parle la langue 	<ul style="list-style-type: none"> ○ De quels moyens dispose l'APFFQ pour s'assurer de l'adoption de ces bonnes pratiques et pour suivre leur évolution dans le temps?

maternelle des TET.

- S'assurer que tous les documents de travail pertinents sont traduits dans la langue des TET.

○ Santé et sécurité :

- Établir une procédure claire et connue de tous en cas d'accident.
- Fournir l'équipement approprié aux employés responsables des traitements phytosanitaires.
- Améliorer les conditions au champ en fournissant davantage d'équipements ergonomiques aux employés.
- S'assurer qu'au moins un travailleur dans l'entreprise a suivi une formation en santé et sécurité au travail.
- S'assurer que tous les travailleurs de l'entreprise ont les compétences, la formation et les équipements nécessaires pour effectuer les tâches à potentiel de risque, particulièrement pour ceux à qui ces tâches sont attribuées.

6. QUALITÉ ET SALUBRITÉ

Brève description de l'enjeu | des défis | des préoccupations

Selon l'International Organization for Standardization (ISO), la qualité est « l'aptitude d'un ensemble de caractéristiques [physiques, sensorielles, fonctionnelles] intrinsèques d'un objet [produit, service, processus] à satisfaire des exigences » (ISO 9000:2015). La qualité d'un produit peut donc se décliner de différentes façons et pendre différentes définitions : qualité nutritionnelle, qualité organoleptique, qualité sanitaire, qualité de conservation, etc. La qualité peut aussi référer à des méthodes ou pratiques d'élevage ou de culture : bien-être animal, production biologique, respectueuses de l'environnement, sans OGM, etc.

En général, la qualité sanitaire (salubrité) est particulièrement importante en agriculture, et en particulier dans le secteur des fruits et des légumes. Ces derniers font partie intégrante d'une alimentation saine, car ils constituent une importante source de vitamines, de minéraux, de fibres et d'antioxydants. Néanmoins, la majorité des fruits et des légumes étant cultivés dans un milieu naturel, ils peuvent être exposés à une vaste gamme de microorganismes, notamment les bactéries et les virus (Santé Canada, 2020). En outre, l'usage de produits phytosanitaires (insecticides, herbicides, fongicides, etc.) peut également laisser des résidus pouvant soulever des préoccupations quant à la salubrité du fruit ou du légume (voir la fiche **Gestion des produits phytosanitaires**).

En général, la présence de microorganismes ne représente pas un danger pour la santé humaine, mais ceux-ci peuvent dégrader la qualité des aliments. Étant donné que les fruits et les légumes sont habituellement consommés à l'état cru, et qu'il existe un nombre limité de pratiques efficaces de contrôle ou d'élimination des agents pathogènes avant la consommation des fruits et des légumes, ces derniers peuvent représenter une source possible de maladies d'origine alimentaire. Les microorganismes néfastes, notamment les bactéries, les virus et les parasites, peuvent contaminer de diverses façons les fruits et les légumes, y compris par le sol, l'eau d'irrigation, l'équipement, les êtres humains et les animaux (lisiers ou fumiers utilisés comme engrais), les méthodes insalubres de transformation et parfois même les consommateurs (Santé Canada, 2020). Une fois qu'un produit est contaminé, il est difficile d'éliminer les agents nocifs impliqués. La prévention de toute contamination à chacune des étapes de la production jusqu'à la distribution est donc fondamentale.

Dans le cas de la production de fraises et de framboises, la qualité s'évalue en tenant compte de la salubrité des fruits, mais aussi de l'aspect visuel. La qualité nutritionnelle et organoleptique (goût) du produit est également déterminante afin d'offrir la meilleure expérience aux consommateurs.

La gestion de la qualité des fruits débute avant les opérations aux champs, avec le choix de variétés notamment. Dans le champ, les fruits doivent être cueillis au moment approprié et la qualité doit être maintenue tout au long du cheminement des fraises et des framboises, et ce, jusqu'à la vente. Autrement dit, la qualité des fruits vendus aux consommateurs est le résultat des efforts menés à toutes les étapes de la production, depuis la sélection des variétés à la régie de culture 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 (APPFQ, 2017).

Position de l'APFFQ sur le sujet	
QUELLE EST LA POSITION DU SECTEUR À L'ENDROIT DE CET ENJEU?	NIVEAU DE PRIORITÉ
<p>La gestion de la qualité et de la salubrité des fruits est au cœur des efforts déployés par l'APFFQ depuis les dernières décennies dans l'accompagnement des producteurs. En particulier, un certain nombre d'outils et de bonnes pratiques ont été développés pour appuyer la réglementation relative à la salubrité.</p> <p>Depuis plus de dix ans, ces efforts accompagnent la mise en place de la marque <i>Les Fraîches du Québec</i>, par laquelle l'APFFQ veut offrir une promesse de qualité aux consommateurs. En particulier, compte tenu du mode de consommation dominant (à l'état frais), l'adoption de bonnes pratiques permettant de réduire les risques sanitaires constitue le socle de l'encadrement proposé. L'imputabilité des producteurs et de leur personnel dans le processus d'amélioration de la qualité est clairement énoncée dans le Guide de procédures pour la gestion de la qualité des fraises et des framboises (APFFQ, 2017b). Sur le plan de la qualité gustative, des efforts ont également visé à développer des variétés plus goûteuses et à allonger la période de consommation, tout en combinant, lorsque cela est possible, des attributs qui permettent aux fruits de mieux supporter les déplacements et les manipulations, ou encore de mieux se conserver.</p> <p>Contexte de la COVID-19 Avec la récente crise de la COVID-19, les producteurs de fraises et de framboises ont redoublé d'efforts pour assurer et démontrer la salubrité et la qualité de leurs produits. En effet, comme ces petits fruits sont généralement cueillis à la main, certains consommateurs peuvent craindre une contamination de leurs produits par les cueilleurs, qui s'ajoute à celle qui subsiste quant à la présence de résidus de produits phytosanitaires présents sur leurs aliments. Les producteurs ont rapidement été en mesure de rassurer leurs partenaires-acheteurs des détaillants en alimentation, de même que les autocueilleurs, avec les mesures sanitaires déjà en place et renforcées dans le contexte de la pandémie.</p>	ÉLEVÉ
La performance du secteur	
MESSAGE-CLÉ 1	
LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS EST RÉGLEMENTÉE AU CANADA	
LES FAITS APPUYANT CETTE AFFIRMATION	ARGUMENTS CONTRAIRES LACUNES
<ul style="list-style-type: none"> • Toute personne qui vend des aliments au Canada doit veiller à ce que les aliments soient propres à la consommation. L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) met en application les règlements touchant la salubrité des aliments, qu'il s'agisse d'aliments canadiens ou importés (ACIA, 2020). <ul style="list-style-type: none"> ○ Les producteurs de fraises et de framboises ont l'obligation de connaître et d'appliquer le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC) qui porte notamment sur l'inspection, la salubrité, l'étiquetage, l'emballage et le commerce des produits. Des outils facilitant la formation du personnel sont à la disposition des employeurs. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Même un système d'assurance de la salubrité des aliments moderne et efficace comme celui du Canada ne peut éliminer complètement le risque que des produits non salubres se retrouvent sur le marché (ACIA, 2020). ○ En particulier, peu de preuves sont disponibles pour démontrer que le personnel (les cueilleurs; nombreux et

<ul style="list-style-type: none"> ○ Le Règlement a récemment été actualisé. La version révisée, en vigueur depuis 2019, insiste sur les mesures préventives et accentue l'imputabilité des producteurs dans la gestion des risques potentiels pour la salubrité des aliments, ainsi que pour retracer leurs aliments en amont jusqu'à leurs fournisseurs, et en aval jusqu'aux entreprises qui ont acheté leurs produits (gouvernement du Canada, 2019b). 	<p>avec un taux de roulement élevé) a été adéquatement formé en matière salubrité.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Les travailleurs étrangers temporaires réalisent la forte majorité de la cueillette des fruits dans les champs du Québec. Même si des guides de formation sont traduits en espagnol, langue dominante des travailleurs, rien ne garantit leur application.
<p>MESSAGE-CLÉ 2 LA QUALITÉ DES FRUITS EST CONSIDÉRÉE TOUT LE LONG DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION</p>	
<p>LES FAITS APPUYANT CETTE AFFIRMATION</p>	<p>ARGUMENTS CONTRAIRES LACUNES</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● La qualité des fruits vendus aux consommateurs est le résultat des efforts menés à toutes les étapes de la production, depuis la sélection des variétés en passant par la préparation des champs jusqu'à la livraison dans les divers points de vente. ● Dans cet esprit, l'APFFQ a développé pour les producteurs et leurs partenaires impliqués dans la mise en marché le Guide de procédures pour la gestion de la qualité des fraises et des framboises (APFFQ, 2017b). <ul style="list-style-type: none"> ○ Les thèmes abordés incluent la définition de la qualité (état général du fruit, calibre, forme, fermeté, mûrissement, moisissure et propreté), la régie de culture (aménagement du site, préparation du sol, choix des variétés, qualité des transplants, fertilisation, irrigation, paillis et bâche et phytoprotection), l'attribution des tâches pour le contrôle et la qualité (un superviseur/contrôleur de la qualité doit être présent à temps plein, et ce dernier doit posséder les compétences nécessaires), l'optimisation du fonctionnement de la cueillette (incluant la supervision du travail), la gestion du transport des produits (manipulation et propreté du transport), l'évaluation de la qualité des fruits et le conditionnement approprié des fruits (registre de cueillette, prérefroidissement, conservation, manutention délicate et chaîne de froid). ○ Selon le sondage réalisé en mars 2020, une majorité des répondants (53 %)** déclarent commercialiser leurs produits sous la marque <i>Les Fraîches du Québec</i> et suivent le guide des bonnes pratiques qui y est associé (sondage). De même, 60 % des producteurs affirment qu'eux-mêmes ou qu'un de leurs travailleurs est formé et connaît bien les exigences de salubrité et de qualité des aliments. ● Une autre référence en matière de qualité sanitaire spécifique au secteur horticole et reconnue par le gouvernement canadien est le programme de salubrité CanadaGAP (CanadaGap, 2020a). 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Le Guide de procédures pour la gestion de la qualité n'est pas obligatoire et il n'y a pas de mesures régulières de son taux d'utilisation par les producteurs. ○ Comme pour la réglementation, la présence d'un programme de salubrité, comme CanadaGAP, n'élimine pas la présence de risques, et sa validité repose sur son application appropriée par le producteur et son personnel. Les entreprises principalement axées sur l'autocueillette et qui ne commercialisent pas leurs produits chez les grands détaillants se tournent moins vers cette certification. ○ Selon les données du sondage**, seulement le quart des répondants ont un conseiller formé/certifié qui assure la salubrité alimentaire et la qualité des produits sur la ferme. ○ Moins du tiers des producteurs ont un système documenté de salubrité alimentaire et de qualité répertoriant tous

<ul style="list-style-type: none"> ○ Il s'agit d'un programme de surveillance des risques sanitaires présents dans l'environnement d'une entreprise horticole. Celui-ci présente des exigences en matière de bonnes pratiques d'hygiène personnelle et de manipulation sécuritaire des fruits et des légumes pour prévenir les risques de contamination d'origine microbiologique, chimique et physique (exigences 12.1 et 12.2). ○ Même si la certification complète n'est pas obligatoire sur le plan réglementaire, les exigences 12.1 et 12.2 doivent être connues et appliquées par les producteurs et leur personnel en tout temps. Cette obligation est rappelée aux producteurs dans le Guide de procédure pour la gestion de la qualité (APFFQ, 2017b). ○ En 2019, 33 entreprises de production de fraises et/ou de framboises étaient certifiées CanadaGAP au Québec (CanadaGAP, 2020b). Selon les résultats du sondage auprès des membres de l'APFFQ, 34 % des producteurs sondés ont leur production de fraises certifiée CanadaGAP. À noter que la certification est seulement exigée par une des chaînes de distribution en alimentation et est recommandée par les autres. Cette certification est donc principalement utilisée par les producteurs qui commercialisent leurs fruits de la sorte. ● Il convient aussi de mentionner l'encadrement offert en services-conseils par des agronomes. En plus des connaissances détenues par le producteur, l'agronome spécialisé peut notamment fournir une expertise complémentaire sur les meilleures méthodes de production et les pratiques innovantes qui participent à la qualité du produit. ● Une étude menée en 2018 afin d'évaluer la qualité générale des fraises du Québec témoigne d'une relative bonne performance en matière de qualité pour plusieurs aspects évalués (Gestion Qualiterra, 2018) : <ul style="list-style-type: none"> ○ Pour 76 % des lots, les fraises étaient d'une fraîcheur acceptable ou adéquate. ○ Manipulation conforme dans 48 % des lots. ○ Fruits exempts de taches dans 64 % des lots. ○ Rares cas de malformation. ○ Aucun enjeu de saleté (présence d'herbe, de terre ou de sable) dans les magasins. 	<p>les dangers potentiels et les points de contrôle critiques en place sur la ferme pour protéger les produits.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ La moitié des répondants ne commercialisent pas ses fruits sous la marque Les Fraîches du Québec, qui constitue un des canaux les plus encadrés en matière de qualité des fruits. ○ Malgré l'existence du Guide de procédures pour la gestion de la qualité, les statistiques démontrent que la qualité des fruits commercialisés n'est pas toujours conforme. Dans l'étude Gestion Qualiterra (2018) : <ul style="list-style-type: none"> ○ 35 % des fraises étaient trop mures; les fraises au bon degré de mûrissement et uniformes représentaient à peine 14 % des lots. ○ 8 % des fraises étaient d'une fraîcheur inacceptable. ○ Le calibre des fraises est très variable dans chaque lot. ○ Des signes de pillage étaient présents dans tous les magasins (62 % des lots).
<p>MESSAGE-CLÉ 3 LA QUALITÉ ET LA SALUBRITÉ DES FRUITS LORS DES ACTIVITÉS D'AUTOCUEILLETTE EST ADÉQUATEMENT PRISE EN CHARGE</p>	
<p>LES FAITS APPUYANT CETTE AFFIRMATION</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Environ 80 % des entreprises actives dans la production de fraises d'été pratiquent l'autocueillette, ce qui représente près de 400 fermes (Agrotourisme et Tourisme Gourmand, 2020). ● L'attention portée à la qualité des fruits récoltés lors d'activités agrotouristiques est donc aussi centrale. ● Une Fiche Qualité est disponible comme aide-mémoire à l'intention des producteurs afin de les guider à respecter la conformité dans la préparation de leurs installations d'autocueillette. 	<p>ARGUMENTS CONTRAIRES LACUNES</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Comment peut-on s'assurer que ces mesures soient mises en œuvre par les entreprises?

<ul style="list-style-type: none"> ○ Notamment, les producteurs doivent s’assurer de former la personne qui supervise l’autocueillette. En matière d’hygiène et de salubrité, les producteurs doivent entre autres veiller à la propreté des sites (p. ex. : toilettes, poubelles, etc.) et offrir du matériel de cueillette propre (MAPAQ, 2020b). ● Le MAPAQ a développé un Guide d’application des mesures de prévention recommandées dans le contexte de la COVID-19 pour l’autocueillette à la ferme. Il présente les mesures de prévention à appliquer ainsi que des pistes d’action regroupées en quatre grands thèmes (MAPAQ, 2020c). 	
<p>MESSAGE-CLÉ 4 À CE JOUR, IL N’Y A EU AUCUNE INDICATION QUE LA COVID-19 SE TRANSMET PAR DES ALIMENTS OU DES MATÉRIAUX D’EMBALLAGE DE PRODUITS ALIMENTAIRES</p>	
<p>LES FAITS APPUYANT CETTE AFFIRMATION</p>	<p>ARGUMENTS CONTRAIRES LACUNES</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● Il n’y a pour le moment aucun signalement de cas confirmé de transmission de la COVID-19 par des aliments (Santé Canada, juillet 2020). ● À domicile, les consommateurs peuvent diminuer l’exposition aux risques associés au coronavirus assez facilement en nettoyant à l’eau savonneuse leurs produits et leur emballage. <ul style="list-style-type: none"> ○ Pour les fruits et les légumes en particulier, Santé Canada recommande le lavage à l’eau courante sans l’usage de savon compte tenu du caractère poreux des produits. Il est aussi conseillé de se laver les mains avant de commencer le lavage des produits (Santé Canada, juillet 2020). ● Aux champs, l’INSPQ a élaboré un guide avec des recommandations intérimaires à l’intention des travailleurs agricoles en productions maraîchères et animales en lien avec la COVID-19 (INSPQ, 2020). <ul style="list-style-type: none"> ○ Les producteurs de fraises et de framboises se sont engagés à prendre connaissance de ce guide et ont apporté les modifications nécessaires à leur production afin de respecter les exigences. ○ Afin d’éviter la contamination des produits, les travailleurs doivent ainsi (INSPQ, 2020) : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Respecter les consignes d’hygiènes, d’étiquette respiratoire et de distanciation sociale, et éviter de partager des objets. ▪ Ne pas se présenter au travail s’ils présentent des symptômes. ▪ S’isoler pendant 14 jours lors d’un retour de voyage ou lors de l’arrivée au Canada pour les TET. ▪ Retirer et disposer adéquatement des équipements de protection individuelle à la fin du quart de travail. ▪ Laver les vêtements portés au travail après chaque journée avec de l’eau chaude et du détergent. Éviter de secouer les vêtements souillés et s’assurer que ces derniers sont toujours portés par le même travailleur avant le lavage. ▪ Laver sa propre vaisselle, lorsque cela est possible, et si aucun lave-vaisselle n’est accessible, utiliser de l’eau chaude et du savon et se laver les mains par la suite. ● Enfin, dans le contexte de la COVID-19, de bonnes pratiques ont également été mises en place par les producteurs pour accueillir les visiteurs et offrir l’autocueillette de manière sécuritaire. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pour le moment, les connaissances à ce sujet restent encore limitées.

<ul style="list-style-type: none"> ○ Le gouvernement du Québec a mis à la disposition des producteurs agricoles un Guide d'application des mesures de prévention recommandées dans le contexte de la COVID-19, dédié à l'autocueillette à la ferme (gouvernement du Québec, juillet 2020). Le guide fournit des informations sur les mesures sanitaires à mettre en place. ○ Par ailleurs, un volet propre à l'agrotourisme et au tourisme gourmand se trouve dans le Plan de sécurité sanitaire COVID-19 de l'industrie touristique. Ce plan de sécurité sanitaire a pour objectif d'informer les producteurs agrotouristiques et les artisans transformateurs qui offrent des activités et qui reçoivent des clientèles touristiques sur les mesures de sécurité sanitaire devant être mises en place tout au long du parcours du visiteur, notamment en ce qui a trait aux mesures d'hygiène et à la distanciation sociale (AATGQ, 2020). 	
<p>Engagements et cibles de l'APFFQ</p>	
<p>ENGAGEMENTS ET CIBLES</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Augmenter le nombre de producteurs utilisant la marque <i>Les Fraîches du Québec</i> (94 utilisateurs en 2020). ● Promouvoir la formation sur la gestion de la qualité, disponible en ligne gratuitement. ● Associer la marque <i>Les Fraîches du Québec</i> au Guide de procédures pour la gestion de la qualité. ● Rendre disponible les outils de gestion de la qualité développés par l'APFFQ. (ex. : outils pour les cueilleurs et producteurs). ● Encourager l'adhésion à la certification CanadaGAP (33 producteurs de fraises et framboises certifiés en 2019) 	<p>ARGUMENTS CONTRAIRES LACUNES</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Quel niveau d'effort l'APFFQ souhaite-t-elle fournir en ce qui concerne la gestion de la qualité? ○ <i>Comment</i> peut-elle atteindre l'objectif d'une adhésion plus forte à la marque et au Guide de procédures? Comment augmenter le nombre de producteurs formés sur la qualité, ainsi que leurs travailleurs?
<p>BONNES PRATIQUES À PROMOUVOIR AUPRÈS DES PRODUCTEURS</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sur la base des informations recueillies pour la préparation de cette fiche, l'adoption des bonnes pratiques suivantes sera fortement encouragée sur les fermes de fraises et de framboises du Québec : <ul style="list-style-type: none"> ○ Prendre connaissance du Guide de procédures pour la gestion de la qualité des fraises et des framboises et s'engager à apporter les modifications nécessaires à la production afin de respecter les exigences. ○ Prendre connaissance du guide de l'INSPQ à l'intention des travailleurs agricoles en productions maraîchères et animales en lien avec la COVID-19 et apporter les modifications nécessaires à la production afin de respecter les exigences. 	<p>ARGUMENTS CONTRAIRES LACUNES</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Au-delà de la « prise de connaissance », comment s'assurer d'une réelle mise en œuvre et de la formation appropriée des cueilleurs?

SYNTHÈSE DES ENGAGEMENTS ET DES CIBLES

ENGAGEMENTS ET CIBLES

Fiche n° 1 : GESTION DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES

- Inscrire la gestion responsable des produits phytosanitaires, la gestion intégrée des ennemis des cultures et l'appui au développement de la production biologique au cœur du prochain plan stratégique et des priorités de recherche du secteur.
- Maintenir et, si possible, accroître le niveau des investissements actuels en recherche et développement lié à la phytoprotection ainsi que les méthodes alternatives et biologiques.
- Identifier et promouvoir les stratégies et approches permettant de réduire, les résidus de produits phytosanitaires sur les fruits.
- Encourager la réalisation par les producteurs d'un plan d'accompagnement agroenvironnemental (PAA) et assurer le suivi des programmes disponibles pour la mise en place des actions en lien avec la phytoprotection.
- Promouvoir les pratiques à fort impact (p. ex. : réduction de l'utilisation de produits à haut risque), et l'adoption de ces pratiques, en participant aux vitrines de démonstration et travailler pour les élargir.
- Valoriser et promouvoir les bonnes pratiques auprès des membres (p. ex. lors de journées provinciales, publications, etc.).
- Travailler avec les partenaires du secteur et les acteurs de la chaîne de valeur (grossistes, détaillants) pour développer et communiquer du matériel de sensibilisation quant à l'utilisation responsable des produits phytosanitaires par les producteurs de fraises et des framboises du Québec.
- Collaborer avec des partenaires pour offrir des outils et de la formation et encourager le transfert de connaissances auprès des producteurs (ex. affiche sur la production fruitière intégrée, etc.)
- Faire la promotion d'outils permettant d'accompagner dans l'adoption de bonnes pratiques (p. ex : CanadaGap, Nature Québec – Ferme amie des abeilles).

Fiche n° 2 : GESTION DE L'EAU

- Inscrire la gestion de l'eau à la ferme au cœur du prochain plan stratégique et conserver l'optimisation de l'irrigation à titre de priorités de recherche au sein du secteur.
- Encourager les producteurs à avoir recours à des outils de gestion de l'eau d'irrigation et à adopter un plan d'irrigation particulièrement auprès de ceux qui utilisent les techniques de production hors sol.
- Encourager les producteurs à acquérir ou à louer des équipements spécialisés permettant d'optimiser l'usage de l'eau d'irrigation et adopter un plan d'irrigation en s'assurant qu'il y a des programmes de soutien disponibles aux producteurs.
- Travailler en collaboration avec les partenaires du secteur (gouvernements, chercheurs, fournisseurs d'équipements, etc.) afin d'optimiser les techniques et pratiques d'irrigation, notamment dans un contexte de changements climatiques où les besoins en eau seront plus importants dans les années à venir.
- Promouvoir les bonnes pratiques lors d'activités de formation et faciliter l'accès aux formations et programmes pour soutenir l'optimisation de l'irrigation.

Fiche n° 3 : GESTION DES MATIÈRES RÉSIDUELLES

- Inscrire la gestion responsable des matières résiduelles à la ferme au cœur du prochain plan stratégique, et faire du développement d'options aux plastiques uniques une priorité de recherche du secteur.
 - Travailler en collaboration avec les partenaires du secteur (gouvernements, chercheurs, fournisseurs d'intrants, etc.) afin de trouver des alternatives aux plastiques conventionnels.
 - Participer au Comité Plastique de l'Union des producteurs agricoles et contribuer au plan d'action.
 - Appuyer les initiatives de réduction de recyclage et de valorisation des matières résiduelles générées par notre secteur de production.
 - Diffuser les meilleures pratiques auprès des producteurs et diffuser l'information sur comment récupérer et composter à la ferme.
- Maintenir une veille des contenants alternatifs disponibles sur les marchés (en particulier dans le cas des framboises [p. ex. : *clamshell*]) et évaluer leur pertinence en ayant recours à la grille d'analyse développée.
- Collaborer avec les fournisseurs et les autres partenaires afin d'identifier des pistes d'amélioration pour les paniers actuels afin de se rapprocher le plus possible de contenants recyclables et/ou compostables et avec un design écoresponsable.

Fiche n° 4 : SANTÉ ET BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

- En collaboration avec les partenaires (p. ex. : AgriCarrières, Centres d'emploi Agricole, etc.) encourager les producteurs à avoir recours à des outils de gestion des ressources humaines.
- Promouvoir les bons coups d'employeurs en matière de GRH afin de les partager et d'inspirer les pairs.
- Encourager les producteurs à acquérir davantage d'équipements ergonomiques pour leurs travailleurs et encourager l'acquisition d'équipements/vêtements de protection.
- Travailler en collaboration avec les partenaires du secteur (AgriCarrières, CRFA, etc.) afin de poursuivre les efforts de formation et d'outils sur les thèmes de la qualité et de la santé et sécurité au travail, y compris en espagnol.
- Maintenir une veille des technologies permettant d'améliorer l'efficacité de la récolte.

Fiche n° 5 : QUALITÉ ET SALUBRITÉ

- Augmenter le nombre de producteurs utilisant la marque *Les Fraîches du Québec* (94 utilisateurs en 2020).
- Promouvoir la formation sur la gestion de la qualité, disponible en ligne gratuitement.
- Associer la marque *Les Fraîches du Québec* au Guide de procédures pour la gestion de la qualité.
- Rendre disponible les outils de gestion de la qualité développés par l'APFFQ. (ex. : outils pour les cueilleurs et producteurs).
- Encourager l'adhésion à la certification CanadaGAP (33 producteurs de fraises et framboises certifiés en 2019)

BIBLIOGRAPHIE

- AAC. 2016a. Profil de la culture de la fraise au Canada. Agriculture et Agroalimentaire Canada. [Lien](#).
- AAC. 2016b. Profil de la culture de la framboise au Canada. Agriculture et Agroalimentaire Canada. [Lien](#).
- AATGQ. 2020. Plan de sécurité sanitaire – Agrotourisme et tourisme gourmand. Sous la coordination de l'Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand (AATGQ) et Société du réseau ÉCONOMUSÉE (SRÉ) – version du 16 juillet 2020. [Lien](#).
- ACIA. 2020. Salubrité alimentaire pour l'industrie. [Lien](#)
- Agrotourisme et tourisme gourmand. 2020. Québec lance la nouvelle saison de l'autocueillette et publie un guide pour pratiquer cette activité en sécurité. [Lien](#).
- Anderson, L. 2016. Détermination de la stratégie d'irrigation optimale de la fraise basée sur le potentiel matriciel du sol et un modèle climatique. Mémoire, Université Laval. [Lien](#).
- APFFQ. 2017a. Plan stratégique 2017-2020 – résumé. Association des producteurs de fraises et framboises du Québec. [Lien](#).
- APFFQ. 2017b. Guide de procédures pour la gestion de la qualité des fraises et des framboises. [Lien](#).
- APFFQ. 2019. Enjeux provinciaux de la recherche 2019. Association des producteurs de fraises et framboises du Québec. [Lien](#).
- APFFQ. 2020. AGA de l'APFFQ du 12 février 2020. Présentation PowerPoint
- Apiculteurs et Apicultrices du Québec (Les). 2019. Sans les pollinisateurs, il n'y a pas d'agriculture. Mémoire présenté à la Commission de l'agriculture, des pêcheries, de l'énergie et des ressources naturelles dans le cadre des audiences sur les pesticides. [Lien](#).
- ASSNAT. 2019. Commission de l'agriculture, des pêcheries, de l'énergie et des ressources naturelles. [Lien](#).
- Bérubé, Marie-Eve (2020). La gestion intégrée des ennemis des cultures – Exemples adaptés au secteur des petits fruits. MAPAQ.
- Bouchard, M., M.-A. Verner et P. Ntantu Nkinsa. 2019. Mémoire sur les impacts des pesticides sur la santé publique pour la Commission de l'agriculture, des pêcheries, de l'énergie et des ressources naturelles. [Lien](#).
- Brodeur, J. 2019. Overdose de pesticides. Mémoire présenté à l'intention de la Commission de l'agriculture, des pêcheries, de l'énergie et des ressources naturelles. [Lien](#).
- CanadaGAP. 2020a. Guide de salubrité des aliments pour les fruits et légumes frais de CanadaGAP. [Lien](#).

CanadaGAO. 2020b. Renseignements fournis par les organismes de certification jusqu'au 1^{er} avril 2020. [Lien](#).

Canadian Roundtable for Sustainable Crops (CRSC). 2020. Metrics platform. [Lien](#).

CAPERN. 2020. Examen des impacts des pesticides sur la santé publique et l'environnement, ainsi que les pratiques de remplacement innovantes disponibles et à venir dans les secteurs de l'agriculture et de l'alimentation, et ce, en reconnaissance de la compétitivité du secteur agroalimentaire québécois. [Lien](#).

CCIA. 2020. Étude sur la confiance du public 2019 : se rapprocher des Canadiens. Centre canadien pour l'intégrité des aliments. [Lien](#).

CETAB+. 2018. Portrait de la production biologique des fraises et framboises au Québec et à l'international. [Lien](#).

CNESST. 2019. Travail agricole : les normes du travail au Québec. Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail. [Lien](#).

CNESST. 2020. Santé et sécurité du travail – table des taux 2020. Unités de classification. [Lien](#).

ECCC. 2019. Economic Study of the Canadian Plastic Industry, Markets and Waste: Summary Report to Environment and Climate Change Canada. [Lien](#).

Écolo-Max. 2020. Notre mission. [Lien](#)

ÉQUITERRE. 2019. Surutilisation des pesticides : l'opportunité de sortir de la dépendance aux pesticides en agriculture au Québec. Mémoire présenté à la Commission de l'agriculture, des pêcheries, de l'énergie et des ressources naturelles. [Lien](#).

EWG. 2020. Dirty Dozens – EWG's 2020 Shopper's Guide to Pesticides in Produce. Environmental Working Group. [Lien](#).

Firlej, A., E. Ménard, S. Tellier, C. Lacroix, G.-A. Landry, F. Demers, V. Méthot et D. Giroux. 2019a. « Production fruitière intégrée 2019 – Fraise ». IRDA. 2 pages. [Lien](#).

Firlej, A., E. Ménard, S. Tellier, C. Lacroix, G.-A. Landry, F. Demers et D. Giroux. 2019b. « Production fruitière intégrée 2019 – Framboise ». IRDA. 2 pages. [Lien](#).

Forest Lavoie. 2017. Fiche synthèse de l'Étude d'impacts d'une hausse du salaire minimum pour le secteur agricole. AgriCarrières. [Lien](#).

Fortier, Jean-Martin et Marie-Claude Lortie. 2019. L'avenir est dans le champ. Les Éditions La Presse, Montréal.

Gestion Qualiterra. 2018. Évaluation de la qualité générale des fraises du Québec. Longueuil (Québec).

Girgenti, V., C. Peano, C. Baudino et N. Tecco. 2014. From "Farm to fork" strawberry system: Current realities and potential innovative scenarios from life cycle assessment of non-renewable energy use and green house gas emissions. Science of the Total Environment. 473-474: 48-53.

Gouvernement du Canada. 2002. Loi sur les produits antiparasitaires. L.C. 2002, ch. 28. [Lien](#).

Gouvernement du Canada. 2003. Document de principes : Évaluation de l'exposition aux pesticides contenus dans les aliments – Guide de l'utilisateur. [Lien](#).

Gouvernement du Canada. 2019a. Rapport annuel du Programme national de surveillance des résidus chimiques et Programme de surveillance de la salubrité des aliments 2015-2016. [Lien](#).

Gouvernement du Canada. 2019b. Règlement sur la salubrité des aliments au Canada. [Lien](#).

Gouvernement du Canada. 2020a. Programme de réévaluation. [Lien](#).

Gouvernement du Canada. 2020b. Bulletins d'application de la loi. [Lien](#).

Gouvernement du Canada. 2020c. Procédure d'homologation de pesticide. [Lien](#).

Gouvernement du Canada. 2020d. L'ébauche d'évaluation scientifique de la pollution plastique confirme l'impact néfaste de cette forme de pollution sur l'environnement au Canada. Communiqué de presse. [Lien](#).

Gouvernement du Québec. 2020a. Loi sur la qualité de l'environnement. [Lien](#).

Gouvernement du Québec. 2020b. Loi sur la qualité de l'environnement. [Lien](#).

Gouvernement du Québec. 2020c. Loi sur la santé et la sécurité du travail. Chapitre S-2.1. [Lien](#).

Groupe AGÉCO. 2019. Recherche participative d'alternatives durables pour la gestion de l'eau en milieu agricole dans un contexte de changement climatique. [Lien](#).

Groupe AGÉCO et ITEGA. 2019. Évaluation globale du contenant de fraises. [Lien](#).

IARC. 2015. IARC Monographs Volume 112: evaluation of five organophosphate insecticides and herbicides. International Agency for Research on Cancer. Monogr., vol. 112. [Lien](#).

INSPQ. 2019. Les risques sanitaires des pesticides : des pistes d'action pour en réduire les impacts. Mémoire. [Lien](#).

INSPQ. 2020. Mesures de prévention de la COVID-19 en milieu de travail – Recommandations intérimaires – Productions maraîchères et animales. [Lien](#).

IRSST. 2020. Effets sanitaires des pesticides agricoles les plus vendus au Québec. [Lien](#).

ISO. 2015. ISO 9000:2015(fr) Systèmes de management de la qualité – Principes essentiels et vocabulaire. [Lien](#).

ISQ et MAPAQ. 2020. Profil sectoriel de l'industrie horticole au Québec. Édition 2020. [Lien](#)

La financière agricole du Québec (FADQ). 2018. Résumé de protection – Assurance récolte individuelle – Fraises à jours neutres (adhésion de printemps). [Lien](#).

L'actualité. 2019. Bannir les emballages en plastique est-il pire que le gaspillage alimentaire?

La Terre de Chez Nous (TCN). 2017. Produire plus avec moins d'eau : le défi des producteurs de fraises du Québec. [Lien](#).

La Terre de Chez Nous (TDCN). 2019. Les plastiques agricoles peinent à trouver preneurs. [Lien](#).

Le Devoir. 2020. Des travailleurs étrangers forcés de payer pour leur quarantaine. [Lien](#).

Les affaires. 2019. Les travailleurs manquent dans le secteur des petits fruits. [Lien](#).

MAPAQ. s.d. Gestion de l'eau. [Lien](#).

MAPAQ. 2011. Stratégie phytosanitaire québécoise en agriculture 2011-2021. [Lien](#).

MAPAQ. 2018a. Le registre d'utilisation de pesticides : une nouvelle exigence réglementaire, mais aussi un outil indispensable en phytoprotection! [Lien](#).

MAPAQ. 2018b. Soutien aux producteurs. [Lien](#).

MAPAQ. 2019a. Plan de surveillance des résidus de pesticides dans les fruits et légumes frais vendus au Québec : 2018-2019. [Lien](#).

MAPAQ. 2019b. Portrait-diagnostic sectoriel de l'industrie de la fraise et de la framboise au Québec. [Lien](#).

MAPAQ. 2019c. Appui à la Stratégie phytosanitaire québécoise en agriculture. [Lien](#).

MAPAQ. 2020a. Guide administratif 2018-2023 du Programme services-conseils. [Lien](#).

MAPAQ. 2020b. Agrotourisme – Fiche Qualité – Volet autocueillette. [Lien](#).

MAPAQ. 2020c. Autocueillette à la ferme – Guide d'application des mesures de prévention recommandées dans le contexte de la COVID-19. [Lien](#).

MDDELCC. 2019. Règlement sur le prélèvement des eaux et leur protection. [Lien](#).

MELLC. 2019. La réglementation sur les permis et les certificats en bref. [Lien](#).

OAQ. 2019. Mémoire de l'Ordre des agronomes du Québec concernant « l'examen des impacts des pesticides sur la santé publique et l'environnement ainsi que les pratiques de remplacement innovantes disponibles et à venir dans les secteurs de l'agriculture et de l'alimentation, et ce, en

reconnaissance de la compétitivité du secteur agroalimentaire québécois ». [Lien](#).

OAQ. 2020. Rapport du comité sur l'indépendance professionnelle. [Lien](#).

Office des normes générales du Canada. 2020. Systèmes de production biologique : Principes généraux et normes de gestion. CAN/CGSB-32.310-2015.

Officiel Prévention. 2012. La prévention des risques professionnels de l'horticulture et du maraîchage. [Lien](#).

Pôle d'excellence en lutte intégrée, CLD des Jardins-de-Napierville. 2019. Mémoire déposé à la Commission de l'agriculture, des pêcheries, de l'énergie et des ressources naturelles. [Lien](#).

Ponsard, B. 2019. L'emballage : utile ou superflu? Présentation dans le cadre du colloque maraîcher en serre.

Portail Bio Québec. 2020. Répartition actuelle des entreprises par type de culture. [Lien](#).

Radio-Canada. 2020. COVID-19 : comment décontaminer son épicerie. [Lien](#).

RECYC-QUÉBEC. 2019. Étude sur les plastiques agricoles générés au Québec. Rapport final. [Lien](#).

Recyc-Québec. 2019. Fiche informative – Plastiques agricoles. [Lien](#).

Santé Canada. 2020. Salubrité des fruits et légumes frais. [Lien](#).

Santé Canada. Juillet 2020. Maladie à coronavirus (COVID-19) et salubrité des aliments. [Lien](#).

Sauriol, P. L'irrigation, une réponse aux changements climatiques. [Lien](#).

UPA. 2020a. Pesticides dans les cours d'eau : des résultats encourageants. [Lien](#).

UPA. 2020b. COVID-19 Mesures d'aide aux travailleurs et aux entreprises – version du 12 mai 2020. [Lien](#).

La semaine verte. 2019. Fraises contaminées aux pesticides. Épisode du 21 septembre 2019. [Lien](#).

* Informations transmises par l'Association des producteurs de fraises et de framboises du Québec.

** Résultats d'un sondage réalisé auprès des producteurs de fraises et de framboises du Québec au printemps 2020.

Remarque : Les sondages ne sont pas statistiquement représentatifs lorsqu'ils sont remplis sur une base volontaire, comme c'est le cas ici. On rappelle que, bien souvent, les producteurs qui accumulent les bonnes pratiques ont plus tendance à répondre à ce genre d'enquête que leur contraire. Le sondage a été rempli par 65 personnes.