

La qualité des pommes de terre

Le consommateur décide

La pomme de terre est un produit naturel par excellence, mais il revient aux consommateurs d'en apprécier la bonne qualité. On achète volontiers des pommes de terre, comme d'ailleurs le montre la courbe chiffrée des ventes. Cela vaut aussi pour les nombreux produits dérivés de la pomme de terre. Tous les acteurs de l'économie "patatière" en profitent. Cependant, lorsque le consommateur vient à être déçu par de la qualité médiocre, il réagit alors avec un fort mécontentement - on peut le comprendre – mais en fait c'est toute la chaîne des partenaires du marché qui en pâtit. Avec les Usages pour le commerce des pommes de terre, conformes aux exigences du marché, et avec un service de contrôle neutre (Qualiservice Sàrl), dont la charge est d'apporter son aide à toute la filière, l'effort porte sur la mise sur le marché de pommes de terre uniquement de haute qualité. Nous le devons à l'exigence des consommateurs et la pomme de terre le mérite bien.

La pomme de terre – un produit naturel par excellence

La pomme de terre est très sensible aux nombreuses variations de l'environnement. Alors que certaines de celles-ci doivent être acceptées en tant que telles (par ex. le type de sol, les intempéries, etc.), par contre d'autres facteurs peuvent être influencés par le cultivateur (par ex. les plants, la plantation, la fumure, les soins phytosanitaires, etc.). Les nombreuses corrélations culturelles exigent du producteur un niveau élevé de connaissances professionnelles et une solide expérience pratique. Mais le produit final doit correspondre aux critères de qualité attendus; ce qui implique la nécessité d'un contrôle neutre.

Maintien de la qualité de A à Z

La notion de qualité englobe des aspects très différents. En plus du goût, la valeur nutritionnelle du produit joue un grand rôle. A ne pas négliger non plus la qualité extérieure, qui n'a pour juges que les yeux.

Chaque partenaire sur le marché sait ce que le consommateur veut comme pommes de terre et s'efforce d'en tenir compte dans son offre. Mais ce n'est en fait que par l'effort sans faille consenti par chacun à tous les échelons de la chaîne de la création de valeur ajoutée depuis le producteur en passant par l'acquéreur, l'entrepositaire, l'entreprise de conditionnement jusqu'au détaillant qu'il est possible d'offrir sur le front de la vente un produit de bonne qualité. Une petite négligence à un quelconque niveau sur la voie de la commercialisation suffit à rompre l'importante "chaîne de la qualité". Ensemble, cherchons donc à détecter à temps les points faibles et à les écarter. A cet effet, Qualiservice Sàrl vous assure de son soutien.

Exécution des contrôles par Qualiservice Sàrl

Depuis le 1^{er} février 2001, swisspatat a confié le contrôle de la qualité des pommes de terre à Qualiservice Sàrl.

Qualiservice est

Le Centre suisse de prestations de services pour tout ce qui a trait à la qualité des fruits, des légumes et des pommes de terre. Qualiservice réunit le Service d'assurance-qualité de la FUS, le Service de consultation-conseil et de contrôle de swisspatat, le contrôle de qualité de la branche maraîchère ainsi que le Service d'analyses SOGUR. Tous les contrôles de la qualité ainsi que le prélèvement des échantillons d'analyse résident dans le champ d'accréditation selon ISO/SEC 17020.

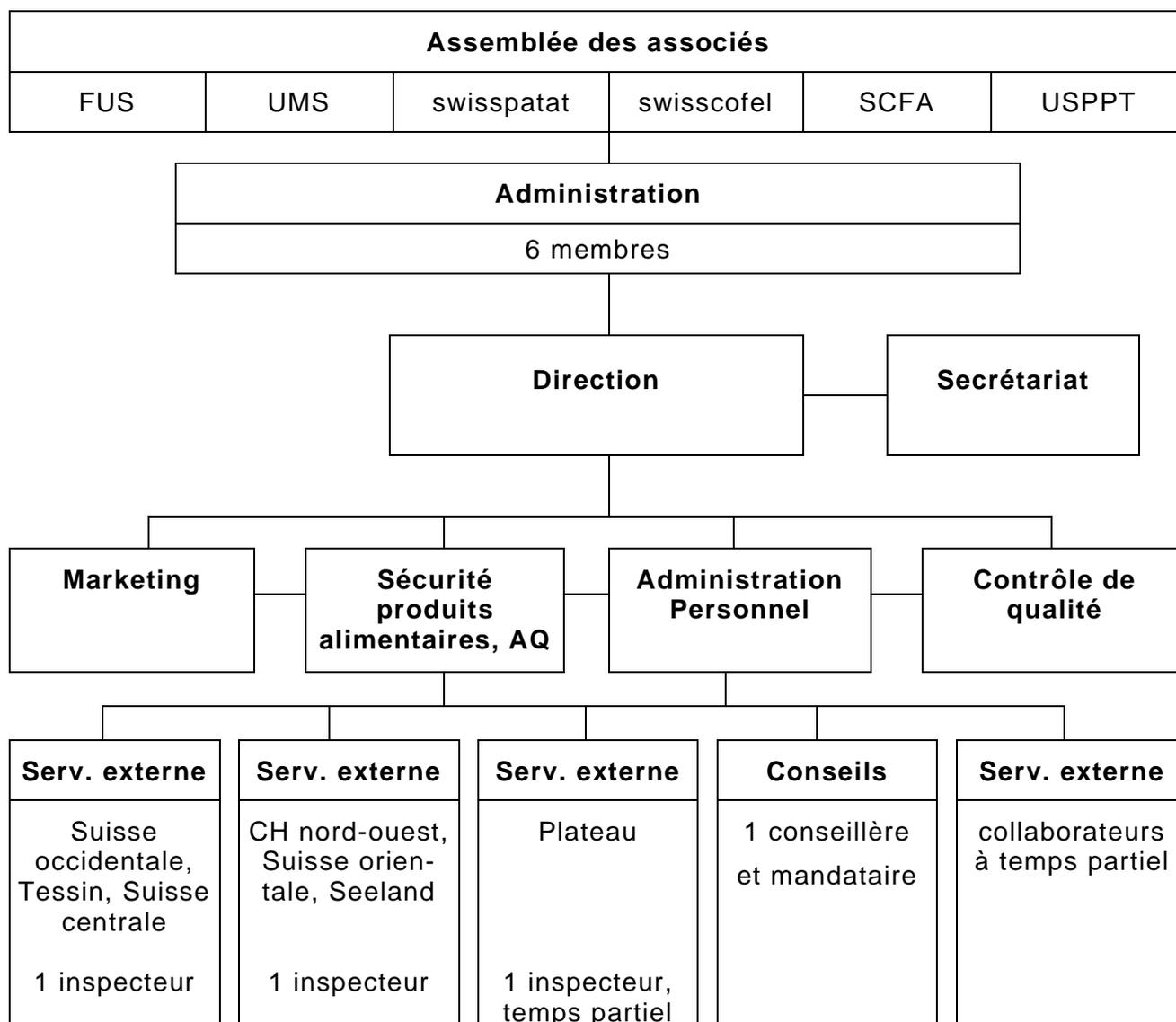
Qualiservice offre

- des contrôles de qualité pour fruits, légumes et pdt, avec
 - contrôles d'échantillons prélevés par pointage
 - contrôles directs sur demande
 - contrôles d'entreposage
 - contrôles à l'exportation
 - contrôles à l'importation en cas de besoin
- conseil des entreprises d'entreposage et de conditionnement dans tout ce qui concerne la qualité
- conseil à l'échelon du commerce de gros et de détail
- organisation et exécution d'analyses internationalement reconnues
- différents contrôles de labels
- offre de cours de formation et perfectionnement pour contrôleurs internes ainsi que pour le personnel dans le commerce de détail
- service d'analyses des résidus (SOGUR)
 - Etablissement de plans d'échantillons spécifiques à l'entreprise/exploitation avec standard national
 - Prélèvement d'échantillons et envoi au laboratoire
 - Transmission des résultats d'analyse avec explications
 - Conseil lors de contestations
 - Système rapide de mise en garde

Qualiservice est soutenu par

les interprofession Fruit-Union Suisse (FUS), swisspatat, Union maraîchère suisse (UMS), swisscofel, Swiss Convenience Food Association (SCFA) et Union Suisse des producteurs de pommes de terre (USPPT).

Organigramme de Qualiservice Sàrl



Qualiservice Sàrl est chargée de l'exécution du contrôle neutre de la qualité. A l'échelon des entreprises de conditionnement et de commerce, les inspecteurs s'occupent des contrôles. Pour les contrôles sur mandats, ils sont délégués en majeure partie à des contrôleurs à temps partiels. A tous les échelons, le contrôle a lieu selon les Usages suisses pour le commerce des pommes de terre (Usages).

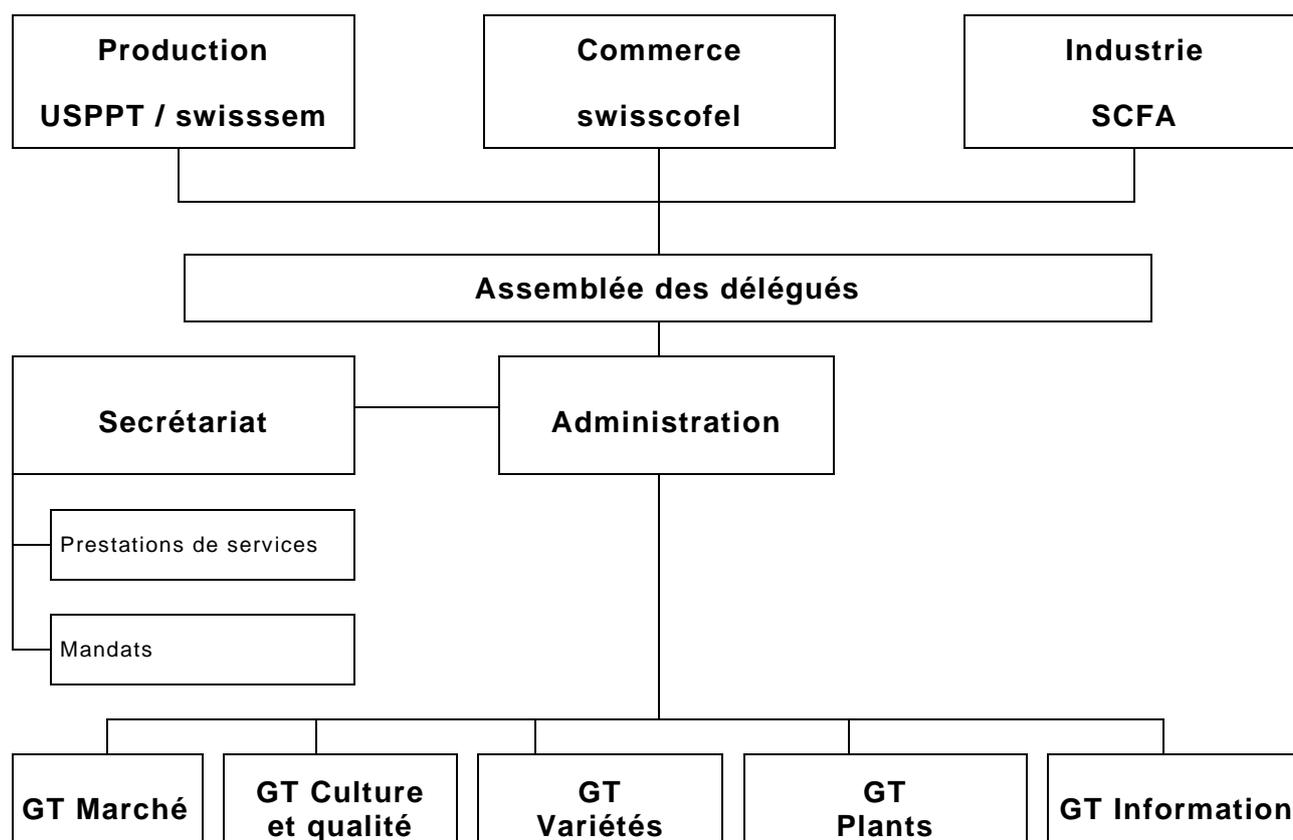
Les Usages règlent tous les facteurs et aspects en rapport avec les activités commerciales concernant les pommes de terre. Ce qui fait que les dispositions relatives à la qualité sont aussi fixées dans cet ouvrage. Toute adaptation ou modification de ces dispositions est l'affaire de la branche, resp. du groupe de travail "Marché" de swisspatat.

Adresses

swisspatat
Case postale
3001 Berne
Tél. 031 385 36 50
info@swisspatat.ch

Qualiservice Sàrl
Case postale
3001 Berne
Tél. 031 385 36 90
info@qualiservice.ch

Organigramme de swisspatat



Contrôle de la qualité

Dans le domaine de la production des pommes de terre et de leur commercialisation, Qualiservice peut être chargée des contrôles suivants:

Contrôle	Commande/ demandeur	A la charge de	Facturation
Entreposage: (Pdt de consomm. & de transformation)	Entrepositaire, entreprise de trans- formation	Demandeur	D'après le temps selon tarif à l'heure
Affouragement à l'état frais	Producteur	Part producteurs, Part fonds de retenue	
Pseudomonas	Importateur	Office fédéral de l'agri- culture (OFAG)	
Marchandise onditionnée	Entreprises contrôlées	Entreprise de condi- tionnement	D'après le CA
Analyses des teneurs résiduelles	Clients SOGUR	Client	D'après le nom- bre d'analyses
Audits pour SGA, SGAP, DLR, etc.	Commerçant	Demandeur	D'après le temps utilisé

Documents et matériel pour le contrôle de qualité

Un contrôle correct et comparable en toutes situations et circonstances doit reposer sur des principes de base précis et être effectué avec du matériel approprié et uniformisé.

Equipement du contrôleur

- Usages suisses pour le commerce des pommes de terre
- Prescriptions complémentaires en appendice aux Usages
- Formulaire de rapport officiels Qualiservice
- Bloc-notes pour annotations courantes
- 2 corbeilles pour le prélèvement d'échantillons et triage
- Thermomètre pour déterminer la température des tubercules
- Calibre carré pour mesurer la grosseur des tubercules
- Couteau pour incision et contrôle de la chair de tubercule
- Eplucheur spécial 4 mm
- Balance pour évaluation du résultat de tri
- Tableau officiel des couleurs pour évaluation des chips
- Blouse de travail

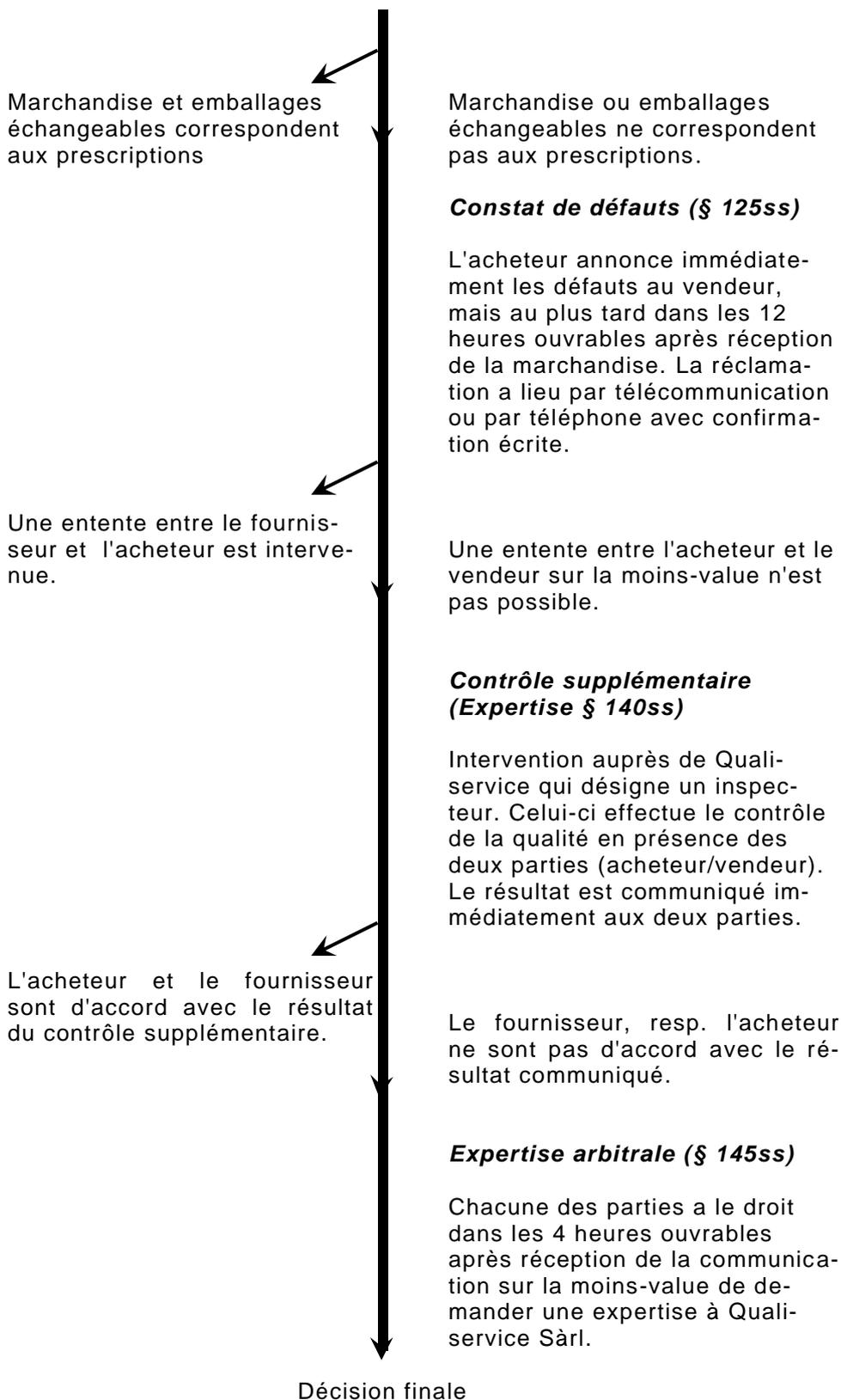
Installation sur le lieu de contrôle (à mettre en place par le demandeur du contrôle)

- Table de tri dans un endroit couvert
- Eclairage suffisant
- Event. appareils à basculer les paloxes
- Pour mesurer l'amidon:
Balance à amidon jaugée et installations de lavage
(détails cf. Prescriptions complémentaires 2.81)
- Pour la réalisation du test de friture:
(détails cf. Prescriptions complémentaires 2.91, 2.95ss)
 - Appareil à prélever des chips
 - Friteuse
 - Thermomètre (0-200° C)
 - Eau courante
 - Récipient de lavage avec panier d'égouttage
 - Natte absorbante blanche
 - Tableau des couleurs d'évaluation du doré de la friture

Commandes cf. „Matériel professionnel“ dans le shop sur www.patate.ch

Constat de défauts – Contrôle suppl. – Expertise

(Ce déroulement schématique s'applique aux défauts sel. § 131 Usages)



Les frais pour le contrôle supplémentaire et l'expertise vont dans chaque cas à la charge de la partie perdante.