



[info@naptwg.org](mailto:info@naptwg.org) [www.naptwg.org](http://www.naptwg.org)

## Les meilleures pratiques pour les expéditeurs de fruits et légumes en bref

Ce résumé constitue un survol des meilleures pratiques publiées par le Groupe de travail nord-américain sur le transport des fruits et légumes. C'est une liste de vérification concise des meilleures pratiques à l'intention des expéditeurs de fruits et de légumes frais.

### Rendez-vous

- Dans la mesure du possible, l'expéditeur devrait utiliser un système de rendez-vous.
- L'établissement d'un rendez-vous devrait prendre en considération les heures disponibles du chauffeur, la date et l'heure de livraison prévues et la disponibilité du produit.

### Conditions de vente

- Il incombe à l'acheteur d'aviser l'expéditeur du lieu exact de la livraison, ainsi que des points de cueillette ou de livraison en cours de transit.
- À moins qu'il n'en ait été autrement convenu, la norme applicable par défaut est « sans spécification de grade » selon les dispositions des *Good Arrival Guidelines* applicables aux ventes FAB.

### Chargement et transit

- L'expéditeur qui procède aux arrangements de transport est responsable de communiquer au transporteur toutes les exigences et les attentes établies en vertu des meilleures pratiques.
- À moins qu'il n'en ait été autrement convenu, l'expéditeur effectue une vérification de l'intérieur de la remorque avant le chargement. L'expéditeur ne procède pas au chargement et avise le fournisseur de services de transport si la remorque ne rencontre pas les exigences de la norme GHP, c'est-à-dire que la chute d'air est endommagée ou manquante, qu'il y a des trous dans les parois, le plafond ou le plancher, de la poussière, de la saleté ou des odeurs suspectes.
- Si requis, l'expéditeur accorde du temps et de la place au chauffeur afin qu'il puisse faire le compte de l'envoi et prendre la température de la pulpe. L'expéditeur maintient un registre exact de la manipulation subie par le produit, de sa réception à son chargement. La température du produit est maintenue conformément aux instructions apparaissant sur le connaissement.
- Les thermographes sont insérés dans la remorque conformément aux instructions du destinataire. Les palettes contenant un thermographe sont identifiées d'une étiquette indiquant l'emplacement de l'appareil.
- L'expéditeur procède au chargement des palettes d'une manière stable et sécuritaire, conforme aux exigences et règlements du ministère des Transports concernant les restrictions de charge.

### À destination

- Une inspection fédérale (de l'ACIA ou de l'USDA) est requise pour étayer une réclamation portant sur la qualité du produit ou des problèmes de température.
- Le transporteur avise l'expéditeur aussi rapidement que possible de tout retard ou de tout refus par le destinataire.
- L'expéditeur conserve l'option de rediriger le produit. Le cas échéant, et selon la nature de la réclamation, le transporteur pourra être rémunéré pour transporter le produit vers sa nouvelle destination ou un autre transporteur pourra être appelé.

*Ce résumé à l'intention de l'expéditeur est adapté des meilleures pratiques du Groupe de travail nord-américain sur le transport des fruits et légumes dont la version intégrale peut être consultée au [www.naptwg.org](http://www.naptwg.org). Le Groupe de travail nord-américain sur le transport des fruits et légumes est formé d'associations et organisations majeures du secteur des fruits et légumes frais.*

© 2012 United Fresh Research and Education Foundation. Tous droits réservés.