

Production du sirop d'érable et COVID-19

Lignes directrices en date du 31 mars 2020

LES PPAQ VOUS PROPOSENT DES LIGNES DIRECTRICES POUR ASSURER LA CONTINUITÉ DES ACTIVITÉS DE RÉCOLTE D'EAU D'ÉRABLE ET DE PRODUCTION DE SIROP D'ÉRABLE EN CETTE PÉRIODE EXCEPTIONNELLE DE PANDÉMIE DE LA COVID-19.

Les PPAQ insistent sur l'importance de **protéger** votre santé et votre sécurité ainsi que celles de votre famille, vos employés, vos clients et des acheteurs autorisés.

Étant donné l'évolution rapide de la situation, les PPAQ se font un devoir de vous tenir informés de tout changement, et ce, dans les meilleurs délais.



Annonce par le gouvernement du Québec le 29 mars 2020 de la limitation des déplacements interrégionaux

À cet effet:

- Les producteurs et les productrices acéricoles et leurs partenaires peuvent toujours se déplacer entre les régions puisque l'acériculture est un secteur essentiel;
- Le sirop d'érable, qui est actuellement produit dans toutes les régions du Québec, peut être transporté entre les régions.



SOLUTION JAVELISANTE

1 part d'eau de Javel diluée dans 9 parts d'eau.

La COVID-19 est facile à transmettre et elle peut survivre sur les surfaces pendant plusieurs jours.

Le virus pouvant survivre jusqu'à 72 heures sur des surfaces en acier inoxydable ou en plastique, une attention particulière doit donc être portée aux barils:

- Avant de manipuler les barils vers leur chargement dans un camion, il est suggéré de les laver et les désinfecter avec une solution javelissante ou de l'alcool isopropylique à 70%.



Le principal mécanisme de transmission de la COVID-19 est de personne à personne par les voies respiratoires et non par les voies intestinales. Il est très peu probable que le virus puisse être transmis par la nourriture, comme le sirop d'érable.



Règles à respecter

Réception ou livraison de barils aux acheteurs / Visites de réparateurs d'équipement acéricole

TOUS LES ACHETEURS ET LES ÉQUIPEMENTIERS ONT MIS EN PLACE DES RÈGLES D'HYGIÈNE ADAPTÉES À LEUR ENTREPRISE.

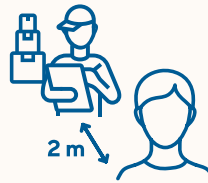
Voici les règles de base à respecter. Il est toutefois possible que certains camionneurs et fournisseurs adoptent des mesures encore plus strictes. Dans ce cas, ce sont eux qui pourront vous informer des processus à suivre sur le site de votre érablière. Veuillez respecter leurs consignes.

NOUS TENONS À VOTRE SANTÉ!



Vous êtes nos yeux sur le terrain.

Si vous croyez qu'un chauffeur de camion, un employé de vendeurs d'équipement ou toute autre personne intervenant dans votre chaîne de production n'applique pas correctement les procédures recommandées dans ce document, avisez son supérieur.



Gardez vos distances avec les chauffeurs/livreurs lorsqu'ils sont présents et suivez leurs consignes.



Avant la visite des camionneurs, lavez vos mains à l'eau et au savon pendant 20 secondes.



Lavez et désinfectez les outils qui pourraient être utilisés: diables à barils, claviers d'ordinateurs, téléphones cellulaires, stylos, etc.



Autant que possible, laissez un maximum de portes ouvertes pour limiter la manipulation des poignées de portes.



Lavez et désinfectez les surfaces de votre cabane qui auraient pu être en contact avec le virus: poignées de portes, comptoirs, fenêtres, évaporateur, interrupteurs, osmose inverse, pompe, relâcheurs / dompeurs, etc.

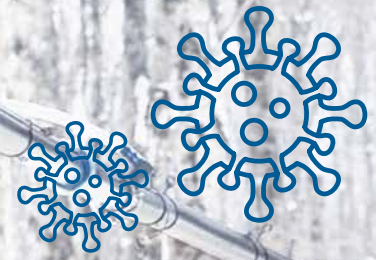


Après le départ de tous les visiteurs, lavez vos mains de nouveau à l'eau et au savon pendant 20 secondes.



Producteurs
et productrices
acéricoles du Québec

À l'érablelière, on se protège... de la COVID-19



VOICI UN RAPPEL DES MESURES POUR LES ACÉRICULTEURS, LEURS EMPLOYÉS ET LEUR FAMILLE

Continuez à produire du sirop d'érable de qualité pendant cette période de crise, tout en respectant les consignes sanitaires en place et, surtout, en disant « non » aux visiteurs à l'érablelière.

Chacun d'entre vous a un rôle à jouer afin de diminuer les risques de propagation de la COVID-19.

La collaboration de tous les intervenants à l'érablelière est essentielle.

ppaq.ca/covid19


Producteurs
et productrices
acéricoles du Québec



Lavez
souvent vos
mains avec
du savon



Utilisez un
désinfectant
à base d'alcool
si vous n'avez
pas accès à de
l'eau et du savon



Couvrez votre bouche
et votre nez lors
d'éternuements
ou de toux



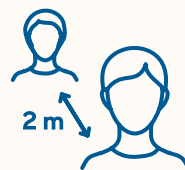
Jetez vos
mouchoirs
directement
à la poubelle



Nettoyez
les surfaces
et les objets
touchés



Limitez les
contacts directs
et les visites
non essentielles
à l'érablelière



Respectez
une distance
de 2 mètres
avec chaque
personne



Reportez à
plus tard tout
rassemblement
à l'érablelière



Si vous
êtes malade,
isolez-vous
à la maison



Prévoyez
de l'aide à
l'érablelière en
cas de maladie

Travailler dans un environnement sécuritaire



Complément d'information pour les producteurs et productrices acéricoles

Aucun producteur acéricole **ne pourra assister à son classement** jusqu'à nouvel ordre.

Appliquez des règles **d'hygiène strictes**.

Pour nettoyer les surfaces de travail et outils, **utilisez une solution appropriée** :

1 part d'eau de Javel diluée dans

9 parts d'eau

ou

alcool isopropylique à **70 %**.

Encouragez vos employés à **manger dans leur voiture** ou séparément les uns des autres.

Pour les **rencontres d'équipe, favorisez les contacts téléphoniques** ou par radio-émetteur (CB).

Toute personne **de plus de 70 ans doit rester à la maison** afin de limiter les risques de complication médicale en cas de contamination au COVID-19.

Demandez une quarantaine de 14 jours pour toute personne revenant de l'étranger, peu importe le pays ou la province visité.

Annulez vos déplacements non essentiels dans une autre région ou dans d'autres provinces.

Avisez vos proches si vous avez été en contact avec une personne qui a contracté la COVID-19 ou qui a visité un pays touché par l'épidémie.

Symptômes reliés à la COVID-19

Si vous ressentez des symptômes reliés à la COVID-19, isolez-vous, respectez une quarantaine de 14 jours et appelez la ligne info coronavirus au 1 877 644-4545 pour obtenir des instructions détaillées.

Les principaux symptômes sont : toux, fièvre, difficultés respiratoires, vomissements, diarrhée et, parfois, des maux de ventre.



Producteurs
et productrices
acéricoles du Québec