

BONNES PRATIQUES AGRICOLES

Recommandations en vue d'une meilleure maîtrise de la qualité sanitaire et écologique de vos cultures.

➔ Rappel réglementaire

En matière de sécurité sanitaire

A la suite de crises sanitaires, la législation alimentaire européenne a été profondément remaniée, avec l'entrée en application au 1^{er} janvier 2006 du "Paquet Hygiène".

Cette réglementation fixe les objectifs à atteindre par les professionnels en matière de gestion de la sécurité sanitaire pour l'alimentation humaine et animale avec la mise en place de procédures basées sur les principes de l'HACCP et le recours aux guides de bonnes pratiques d'hygiène.

D'autres règlements européens, plus spécifiques, viennent quant à eux compléter le "Paquet hygiène" en fixant les teneurs maximales dans les denrées pour les contaminants chimiques ou microbiologiques.

Le distributeur de par ses activités (collecte, stockage, transport et commercialisation de grains, distribution d'aliments pour animaux), doit être en mesure de démontrer lors de contrôles des pouvoirs publics qu'il applique les règlements du "Paquet hygiène" et maîtrise les risques sanitaires.

Or, un certain nombre de risques sanitaires, dont le risque mycotoxine de champs, ne sont pas directement maîtrisables par le distributeur car il ne réalise pas, ou pas toujours, lui-même les opérations (traitements des cultures, récolte, transport et stockage des productions).

Ce sont les exploitants, en tant qu'opérateurs ou maîtres d'oeuvre, qui ont la possibilité d'agir et donc d'apporter cette garantie de maîtrise des risques sanitaires au distributeur, qui pourra lui-même les apporter aux pouvoirs publics.

Cependant, outre les pouvoirs publics, il convient surtout de pouvoir apporter ces garanties de maîtrise des risques aux acheteurs aval de la filière, car c'est de cela que dépend, non pas la bonne commercialisation, mais le droit à la commercialisation de vos productions, de notre collecte.

En matière d'environnement

En France, le projet de Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt (LAAAF) - Loi n° 2014-1170 adoptée en 2014 en 1^{ère} et 2^{ème} lectures tant à l'Assemblée Nationale qu'au Sénat fixe les règles visant à mieux encadrer l'utilisation des produits phytosanitaires sur le territoire national :

- ▶ **réduire l'utilisation des produits phytopharmaceutiques**
- ▶ **encadrer l'utilisation de produits phytos en liant la vente au conseil** : *"Les distributeurs ont l'obligation de formuler, à l'attention de leurs clients utilisateurs professionnels de produits phytopharmaceutiques, au moins une fois par an, un conseil individualisé et conforme aux conditions prévues pour la certification"*
- ▶ **développer l'utilisation de méthodes alternatives compatibles avec les principes de lutte intégrée**. Ces méthodes doivent être fiables, en cohérence avec le diagnostic réalisé. Elles ne doivent en aucun cas mettre en péril la rentabilité et la qualité de la production
- ▶ **responsabiliser de l'ensemble des acteurs à la réalisation des objectifs du plan Ecophyto** (obligations relatives à la lutte intégrée et à la réduction d'utilisation des phytos) **par l'obtention d'un certiphyto**
- ▶ **assurer la traçabilité des produits phytopharmaceutiques**. *"Les distributeurs et les applicateurs conservent pendant une durée de cinq ans un document (le registre des ventes) mentionnant les quantités, les numéros de lot et les dates de fabrication des produits phytopharmaceutiques qu'elles distribuent ou utilisent."*
- "Les agriculteurs qui achètent à l'étranger mentionnent également les quantités, numéros de lot et dates de fabrication dans leur registre d'achat."*

A noter que la date d'obligation d'obtention du certificat "décideur d'exploitation agricole" a été repoussée au 26/11/2015.

Au-delà de cette date, votre distributeur ne pourra plus vous vendre de produits phytopharmaceutiques sur simple présentation d'un titre professionnel d'exploitant agricole.

Itinéraire culturel

Prévenir le développement de moisissures et de mycotoxines

■ **Adaptez vos itinéraires cultureaux** (précédent culturel, choix variétal, utilisation de semences certifiées ou de semences de fermes triées, travail du sol (labour), gestion des résidus de récolte, protection phytosanitaire) en fonction des risques de maladies propres à chaque parcelle.

➔ **Vous limiterez la présence de mycotoxines de champs (Don et Zearalenone sur blé, Fumonisines sur maïs)**

Prévenir la contamination du grain ou de l'environnement par des produits chimiques

■ **Utilisez les produits phytos appropriés en respectant les usages et conditions d'emploi :**

- N'utilisez que des produits autorisés sur la culture

- N'utilisez que des produits disposant d'une AMM valide et homologués en France
- Respectez des doses maximales autorisées
- Respectez la ZNT, le délai avant récolte, le délai de réentrée sur la parcelle traitée
- Respectez des mélanges interdits

■ **Les produits phytos doivent être rangés dans un local adapté** (système d'aération, sol étanche, éclairage, matière absorbante, hors gel, signalisation, séparation selon toxicité) ou **dans des armoires dédiées** au stockage des produits chimiques (avec bac de rétention).

■ **Nettoyez, entretenez le matériel de traitement et de pulvérisation** afin de prévenir tout dysfonctionnement. Réglez le matériel avant utilisation (contrôle du débit et à la vérification du réglage) et faites contrôler régulièrement les rampes de pulvé par un organisme accrédité

■ Indiquez à votre collecteur l'épandage éventuel de boues sur vos parcelles

➔ **Vous préviendrez la présence de métaux lourds (Plomb, Cadmium, Mercure ...)**

Demander un conseil technique - préconisation auprès de l'un de nos conseillers.

Il sera vous indiquer le traitement chimique approprié pour vos cultures et vous suggérer des méthodes alternatives.

Les produits phytopharmaceutiques subissent régulièrement des modifications de classement, d'usage, de conditions d'emploi ou d'AMM.

Pour rester informé sur les produits que vous utilisez, consultez le site :

[http : //e-phy.agriculture.gouv.fr/](http://e-phy.agriculture.gouv.fr/) ou renseignez-vous auprès de l'un de nos conseillers.

➔ Pour votre sécurité

UTILISEZ LES PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES AVEC PRECAUTION. AVANT TOUTE UTILISATION, LISEZ L'ETIQUETTE ET LES INFORMATIONS CONCERNANT LE PRODUIT.

Pensez à vous protéger ainsi qu'à protéger vos salariés, à toutes les étapes ayant un contact avec les produits phytosanitaires (préparation de la bouillie, traitement, vidange, rinçage)

Ensemble,
recyclons !



AIVALOR

Votre Distributeur participe à la récupération des déchets de l'agro-fourniture (bidons, sacs papier, produits non utilisables, big-bags) organisée par AIVALOR.

➔ Rappel réglementaire

Agriculteurs, en tant que professionnels, vous êtes responsables de l'élimination de vos déchets (décret n°94-609 du 13 juillet 1994).

Le brûlage ou l'enfouissement des déchets sont interdits, y compris pour les emballages en papier ou carton. Vos déchets ou produits en fin de vie ne doivent pas être mélangés avec les ordures ménagères.

En participant à ces collectes, vous êtes en conformité avec la réglementation.

N'oubliez pas de demander une attestation de dépôt qui prouvera que vos emballages usagés ont été correctement éliminés.

➔ Pour bénéficier du service de collecte ?

- Etre utilisateur professionnel
- Respecter les consignes de tri et de préparation :
 - vos emballages doivent être parfaitement vides
 - vos bidons doivent être rincés et égouttés, les bouchons mis dans un sac à part,
 - vos big bags et sacs doivent être fagotés,
 - vos films usagés doivent être triés par catégories,
 - vos ficelles et filets en plastique doivent être bien séparés.
- Rapportez les emballages vides et plastiques usagés chez votre distributeur.

➔ Pour votre sécurité

- Lors de la manipulation des déchets :
 - s'équiper de protection individuelles (gants, vêtements de travail...)
 - ne pas boire, ni manger, ni fumer.
- Pour le stockage, il est recommandé de maintenir une distance de sécurité entre les déchets et les produits neufs et de choisir un endroit sec, à l'abri du soleil et de la pluie.

Récolte et transport

Prévenir le développement de moisissures et de mycotoxines

Quelques précautions appliquées dès la récolte contribuent à atteindre cet objectif :

■ Régler correctement la moissonneuse-batteuse en fonction du grain à récolter afin d'être au plus près des valeurs SLM.

Pour un réglage optimum de la vitesse de rotation du batteur, de l'écartement batteur / contre batteur et du débit d'air au niveau des tables de nettoyage, se reporter au guide d'utilisation de la machine.

■ Récolter le grain lorsqu'il a atteint le « stade récolte » (mûr et sec) - pas de grains verts - avec une humidité inférieure à 15% pour les céréales à paille et les protéagineux et à 9% pour les oléagineux.

➔ *Ceci évitera de générer des grains cassés et autres impuretés généralement sources de mycotoxines de stockage*

Prévenir la contamination physique et chimique à la récolte et durant le transport du grain

Le matériel doit être propre, entretenu et correctement réglé :

■ Entretenez régulièrement votre matériel pour éviter la peinture écaillée, la rouille, les fuites d'huile ou d'hydrocarbures...

■ Nettoyez la moissonneuse entre deux produits récoltés différents pour éviter le mélange de grains

■ Vérifiez la propreté des bennes (absence d'insectes, morceaux de bois, engrais, grains autres...) avant chargement et nettoyez en conséquence (balayage, rinçage)

➔ *Ceci permettra d'éviter la contamination des grains avec des corps étrangers, des produits allergènes et / ou résidus de produits chimiques*

■ Ne transportez pas vos grains dans une benne ayant précédemment servi à transporter une marchandise "polluante" (référez-vous à l'annexe transport du CSA-GTP)

■ Bâcher systématiquement les bennes après remplissage et en cours de remplissage s'il pleut.

■ Si vous réalisez des contrôles sur vos expéditions faites préalablement des échantillons représentatifs (3 échantillons / remorque que vous homogénéisez).

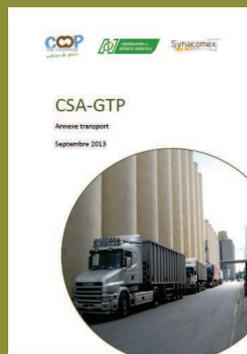
Cet échantillon permettra de contrôler l'humidité du grain. Conservez les résultats d'analyses obtenus.

■ Livrer la marchandise dans les plus brefs délais.

Travailler en partenariat avec votre silo pour éviter les stockages de grains humides excessifs ■

ATTENTION !

Les produits doivent être transportés conformément l'annexe transport du CSA GTP.



Ce cahier des charges précise les obligations du "transporteur" afin d'assurer la sécurité sanitaire des matières transportées en vrac :

- Règles de successions de chargement,
- Respect des règles d'hygiène, du maintien du matériel en parfait état de propreté et d'absence de risque de contamination
- Documents permettant de retracer la nature des transports précédents, et le nettoyage de bennes et remorques

➔ Règles d'hygiène

Vérifier avant chargement, de préférence visuellement, que les contenants :

- Sont propres, secs, sans odeur et correctement entretenus ;
- Ne contiennent pas de nuisibles (insectes ou rongeurs...)
- Sont exempts de résidus provenant de chargements précédents et/ou de produits de nettoyage.
- Sont compatibles avec le chargement et le transport des produits spécifiques.

➔ Nettoyage requis en fonction de la nature du chargement précédent

MARCHANDISES INTERDITES ET A HAUT RISQUE

Les marchandises, dites "polluantes", listées ci-joint, doivent être transportées dans un contenant qui leur est dédié. Interdiction de transporter des céréales dans ce même contenant (même après nettoyage!).

Sous produits animaux (*animaux malades abattus, déchets de cuisine et de table*)
Protéines animales transformés
Matières d'origine animale (*farine, sang, protéines, plumes, peaux*)
Produits radioactifs
Déjections animales (*fumiers, lisiers*)
Hydrocarbures liquides (*bitume, essence, fuel*)
Substances toxiques (*amiante, boues d'épuration, semences traitées en vrac*)

MARCHANDISES A RISQUE CHIMIQUE ET PHYSIQUE

Engrais chimiques (*solution azotée*)
Hydrocarbures solides (*charbon, houille*)
Matières grasses végétales ou laitières
Produits chimiques (*alcool, acide, chaux vive*)
Aliments pour animaux médicamenteux
Produits humides (*marc / pulpe / moût de fruits*)
Verre brisé propre
Déchets de démolition et déchets industriels (*bois traité, ferraille, gravats, pneu*)
Terre (*terreau, terre de jardin, tourbe*)
Sel de déneigement

MARCHANDISES A RISQUE MICROBIOLOGIQUE

Emballage alimentaire non lavé (*canette, conserve, verre issu du tri sélectif*)
Produits d'origine animale autorisés en alimentation animale (*gélatine, graisses, ...*)
Engrais et compost d'origine animale NFU
Engrais et compost d'origine végétale
Denrées alimentaires végétale impropre à la consommation humaine (*légumes ou fruits pourris*)

Nettoyage à sec et/ou humide obligatoire (+ désinfection en cas de risque microbiologique)