



**COMITE SCIENTIFIQUE
DE L'AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE
DE LA CHAINE ALIMENTAIRE**

AVIS 36-2007

Concerne : Evaluation du guide d'autocontrôle pour le négoce de céréales et de produits d'agrofourniture (dossier Sci Com 2007/32 – G-038).

Avis approuvé par le Comité scientifique le 9 novembre 2007.

Résumé

Cet avis concerne l'évaluation scientifique du guide d'autocontrôle pour le négoce de céréales et de produits d'agrofourniture. Ce guide s'adresse à tous les négociants qui commercialisent des céréales et des oléoprotéagineux en combinaison ou non avec la vente d'un des produits suivants : des pesticides à usage agricole, des engrais minéraux, des semences, des autres matières premières pour aliments pour animaux et aliments pour animaux.

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer l'analyse sectorielle des dangers ainsi que les plans d'échantillonnage prévus dans le présent guide pour le secteur du négoce de céréales et de produits d'agrofourniture.

Le Comité scientifique apprécie l'initiative de l'a.s.b.l. Synagra, à savoir la rédaction du présent guide. En particulier, le fait que le guide attire l'attention de l'utilisateur sur les interactions possibles (contaminations croisées) entre les différents produits commercialisés est un élément positif. Le Comité scientifique formule néanmoins quelques recommandations. Celles-ci concernent l'importance de la mise en place d'une stratégie préventive ayant pour objectif de mieux caractériser la qualité des lots de grains avant réception de ceux-ci. D'autres recommandations concernent le nettoyage des espaces de chargement de produits à destination de l'alimentation humaine, ou l'amélioration de l'exhaustivité de la liste des dangers et l'amélioration de la cohérence de la cotation de la probabilité d'apparition et de la gravité de ces dangers.

Summary

Advice 36-2007 of the Scientific Committee of the FASFC

This advice concerns the scientific evaluation of the self-control guide for the trade in cereals and agrosupply.

Mots clés

Guide, autocontrôle, négoce, céréales, agrofourniture.

1. Termes de référence

1.1. Question

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer l'analyse sectorielle des dangers ainsi que les plans d'échantillonnage prévus dans le présent guide pour le secteur du négoce de céréales (et oléoprotéagineux) et de produits d'agrofourniture (pesticides à usage agricole, engrais minéraux, semences, matières premières pour aliments pour animaux et aliments pour animaux).

1.2. Contexte législatif

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Vu les discussions durant la réunion de groupe de travail du 4 octobre 2007 et la séance plénière du 9 novembre 2007,

le Comité scientifique émet l'avis suivant :

2. Introduction

Le 'Guide d'autocontrôle pour le négoce de céréales et de produits d'agrofourniture (G-038, version 01 Mai/07)' a été introduit pour approbation auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA).

Ce guide est une initiative commune de :

- SYNAGRA : association professionnelle de négociants en céréales et autres produits agricoles ;
- PHYTODIS : association belge des distributeurs de produits de protection des plantes ;
- VEGROM : fédération des grossistes en engrais minéraux.

Ce guide s'adresse à tous les négociants qui commercialisent des céréales et des oléoprotéagineux en combinaison ou non avec la vente d'un des produits suivants :

- Pesticides à usage agricole ;
- Engrais minéraux ;
- Semences ;
- Autres matières premières pour aliments pour animaux et aliments pour animaux.

3. Avis

Le Comité scientifique trouve que le guide est un document clair et synoptique mais formule néanmoins les recommandations suivantes :

3.1. Partie I - Générale

Au niveau du négoce des engrais, le guide devrait également couvrir le négoce des engrais organiques, voire également le négoce des amendements du sol et des substrats de culture.

Les conditions de stockage des échantillons prélevés devraient être davantage développées. Ainsi, l'importance de la mise en œuvre de mesures adéquates pour prévenir l'excès d'humidité et pour maîtriser l'infestation par des insectes tels que les charançons devrait être soulignée et détaillée. Ceci afin de garantir la conservation optimale des échantillons. Par exemple, pour éviter qu'ils soient infestés par des insectes, les échantillons devraient être stockés dans des pots en plastique ou en verre plutôt que dans des sachets, dans lesquels les insectes peuvent entrer plus facilement, et ils devraient subir un passage au congélateur. En outre, le nettoyage et la désinfection des locaux de stockage devraient être détaillés.

Le Comité scientifique estime également que le guide devrait mettre l'accent sur la stratégie préventive que les collecteurs/négociants agricoles doivent mettre en place afin de mieux caractériser la qualité des lots avant réception de ceux-ci. Ceci, afin d'éviter que des lots de qualité très différente ne soient mélangés. Par exemple, il est en effet bien connu que, lors des années présentant un niveau plus important de précipitations, il existe un risque plus élevé que les céréales soient contaminées par des mycotoxines. Ce risque peut-être évalué au champ, soit bien avant la réception des céréales récoltées par le négociant. Il est donc tout à fait possible d'effectuer un premier triage des lots, en fonction de leur qualité, avant que ces derniers ne soient réceptionnés par le négociant. Le Comité scientifique estime qu'il est de la responsabilité du secteur de mieux caractériser la qualité des produits agricoles avant récolte et d'effectuer un premier triage. Cette démarche s'inscrit dans le cadre de la gestion du risque : un meilleur suivi des cultures avant récolte permet de détecter certains problèmes éventuels et permet d'effectuer un premier triage des lots avant réception de ceux-ci par le négociant, ceci avec pour objectif d'éviter que des silos entiers ne soient déclassés pour cause de non-respect de norme en mycotoxines, par exemple.

3.2. Partie II - Aspects spécifiques du négoce, du stockage et de la distribution de céréales, d'oléoprotéagineux, d'autres matières pour aliments pour animaux et d'aliments composés

En ce qui concerne le contrôle du taux d'humidité à la réception, il serait nécessaire de souligner l'importance de l'utilisation d'appareils de mesure correctement calibrés. Ceci, afin de garantir l'exactitude des résultats des mesures réalisées. De plus, en ce qui concerne les humidimètres dont le principe repose sur la mesure de la constante diélectrique, il serait nécessaire d'ajouter qu'ils ne peuvent être utilisés que pour des céréales à maturité.

Au niveau du séchage à froid, il y a également lieu de préciser que les grains doivent atteindre dans les 72 heures une teneur en eau maximale de 15,5 %.

Dans le Tableau II.1., il serait nécessaire d'indiquer que oui, contrairement à ce qui est mentionné, la présence de PCB¹ peut être en rapport direct avec l'activité de stockage. En effet, des produits agricoles ont déjà par le passé été contaminés par des PCB suite à la combustion de bois traité pour le séchage de ces produits. De plus, il est nécessaire d'étendre ce groupe de dangers en y ajoutant les dioxines et les HAP². Le danger "Impuretés botaniques" devrait aussi figurer au tableau. En outre, le danger "Résidus d'insecticides" devrait être remplacé de manière plus générale par le danger "Résidus de pesticides". Ensuite, toujours pour ce même danger, une distinction devrait être faite entre les pesticides appliqués au champ (traitement pré-récolte) et ceux appliqués lors du stockage (traitement post-récolte). Dans le premier cas, il n'y a pas de lien direct avec l'activité de stockage tandis que dans le second cas, il y en a un. Cette même distinction devrait aussi être envisagée pour les mycotoxines ; celles produites au champ n'ont pas de rapport direct avec l'activité de stockage, au contraire de celles produites lors du stockage.

Le Tableau II.2. devrait être adapté en fonction des remarques émises ci-avant. De plus, une distinction devrait être faite entre les mycotoxines produites au champ et celles produites lors du stockage au niveau du "Mécanisme à l'origine du danger". La remarque vaut aussi pour les résidus de pesticides.

Qu'ils soient d'application au niveau individuel ou sectoriel, les plans d'échantillonnage devraient être détaillés, concrétisés et illustrés. Par exemple, sur base du guide, un négociant ne sait actuellement ni quel paramètre devrait être analysé au niveau individuel pour les différents produits réceptionnés (céréales, oléoprotéagineux, aliments pour animaux...), ni à quelle fréquence cet échantillonnage devrait être réalisé ; aucun exemple n'est donné.

En outre, le guide devrait également mentionner ce qui est prévu au niveau sectoriel en matière d'échantillonnage pour les autres produits réceptionnés (aliments pour animaux...), autres que les grains.

¹ Polychlorobiphényles

² Hydrocarbures aromatiques polycycliques

Au niveau des plans d'échantillonnage, le Comité scientifique estime que les toxines T-2 et HT-2 doivent également être reprises, conformément au Règlement (CE) n°1881/2006³ et à la Recommandation n°2006/576/CE⁴ et ce, même si aucune norme n'est encore actuellement fixée pour ces toxines.

En ce qui concerne les espaces de chargement utilisés pour le transport de céréales et d'oléagineux pour l'**alimentation humaine**, il serait nécessaire de détailler le régime de nettoyage et de désinfection. Ce n'est actuellement pas le cas ; le guide propose une détermination du régime de nettoyage minimum à appliquer avant transport d'un produit destiné à l'**alimentation animale**. De plus, il serait nécessaire de préciser les produits pouvant être transportés précédemment à un produit à destination de l'alimentation humaine et ceux ne pouvant l'être. Pour les premiers, les conditions de nettoyage et de désinfection des espaces de chargement, à remplir pour que leur transport puisse être suivi d'un transport de produits à destination de l'alimentation humaine, devraient être mentionnées. En outre, lorsque le guide parle de "produits interdits" avant un transport de produits à destination de l'alimentation animale, il serait nécessaire de préciser que les espaces de chargement ayant servi au transport de tels produits ne peuvent plus être utilisés pour le transport de produits à destination de l'alimentation animale, de manière définitive.

3.3. Partie III - Aspects spécifiques relatifs au stockage, au transport et à la traçabilité dans la distribution de pesticides

Il est mentionné qu'une traçabilité réaliste est mise en place dans l'attente d'un accord international pour la mise en place d'un système de traçabilité totale. Vu l'importance de ce point pour la sécurité alimentaire, le Comité scientifique réitère la demande formulée dans ses Avis 29-2005⁵ et 57-2005⁶, à savoir : la mention dans le guide que la mise en place d'un système de traçabilité totale doit constituer un objectif principal pour le secteur de la distribution des pesticides.

Concernant leur température de stockage, il serait nécessaire d'insister sur le fait que les produits pesticides ou biocides liquides (SL, SC, EC, EW⁷...) ayant été exposés à des températures trop basses (pesticides à base de solvants) ou négatives (pesticides à base d'eau) peuvent présenter des dégradations (cristallisation, dégradation des épaississants...). Ces modifications éventuelles de leurs propriétés physico-chimiques peuvent être à l'origine de problèmes de phytotoxicité et/ou de perte d'efficacité lors de l'application. C'est pour cette raison qu'il est important de prendre toutes les dispositions nécessaires afin d'empêcher qu'une température de stockage trop basse, voire négative, ne vienne affecter les caractéristiques et propriétés de ce genre de produits.

Les conditions de stockage des pesticides devraient être davantage détaillées. Par exemple, les conditions d'accès au local de stockage devraient être spécifiées et l'importance d'une bonne séparation des produits selon leur type (liquide/poudre, insecticide/fongicide/herbicide) devrait être soulignée.

Le guide mentionne que les produits obsolètes doivent être clairement identifiés, stockés de manière séparée et éliminés lors de la collecte Phytophar-Recover. Il y a lieu de préciser que ces dispositions doivent également s'appliquer aux produits 'périmés', à savoir les produits dont la date de fabrication est de plus de 24 mois et ceux dont la date de péremption

³ Règlement (CE) n°1881/2006 du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

⁴ Recommandation n°2006/576/CE du 17 août 2006 concernant la présence de déoxynivalénol, de zéaralénone, d'ochratoxine A, des toxines T-2 et HT-2 et de fumonisines dans les produits destinés à l'alimentation animale

⁵ Evaluation scientifique du "Guide d'autocontrôle dans le secteur des pesticides à usage agricole" (dossier Sci Com 2005/19)

⁶ Réévaluation du "Guide d'autocontrôle dans le secteur de la production et de la distribution des pesticides à usage agricole" (dossier Sci Com 2005/56)

⁷ SL = concentrés solubles (*soluble concentrates*), SC = suspensions concentrées (*suspension concentrates*), EC = concentrés émulsionnables (*emulsifiable concentrate*) et EW = émulsions concentrées (*oil-in-water emulsions*)

mentionnée sur l'étiquette est dépassée. De plus, il serait utile de préciser que le terme 'obsolète' désigne les produits dont l'agrément a été retiré et dont le délai légal de dernière utilisation est expiré.

3.4. Partie IV - Aspects spécifiques relatifs au stockage, au transport et à la traçabilité dans la distribution d'engrais minéraux

Il serait utile de préciser que les engrais liquides ayant été stockés à des températures négatives peuvent présenter un risque de phytotoxicité. A ce sujet, il y a lieu de développer les mesures à mettre en œuvre pour éviter que ces engrais liquides ne soient exposés à des températures négatives ainsi que les mesures à prendre pour ces produits si, malgré tout, cela devait se produire.

Lorsque des produits fabriqués à l'étranger et déclarés non-conformes sont retournés, le négociant doit également s'assurer qu'une procédure de gestion de ces produits existe bel et bien et ce, de la même façon que dans le cas où le producteur se situe en Belgique.

3.5. Partie V - Aspects spécifiques du négoce de semences

Il serait nécessaire d'ajouter les mesures (ex. : destruction des lots) à prendre pour les semences dont la durée de conservation est dépassée, en particulier pour les semences traitées/enrobées. En effet, des cas d'empoisonnement, suite à l'entrée de semences traitées/enrobées dans la chaîne alimentaire, ont déjà été décrits dans la littérature scientifique.

Le Comité scientifique estime également que les aspects phytosanitaires (risque de diffusion de phytopathogènes) et de traçabilité relatifs au négoce des semences devraient être détaillés.

3.6. Partie VI - Interaction entre les différents produits du secteur

La partie relative au nettoyage du matériel après transport d'engrais devrait être adaptée en fonction des remarques émises ci-avant.

3.7. Partie IX - Annexes

Annexe 2 : Identification des dangers

Le guide devrait préciser la toxicité des différentes mycotoxines. De plus, il est mentionné que l'occurrence du déoxynivalénol (DON) est nettement plus élevée que les toxines T-2 et HT-2. Le Comité scientifique fait remarquer qu'il y a de plus en plus d'informations disponibles qui montrent que ces dernières toxines sont bel et bien fréquemment présentes. Le tableau relatif aux mycotoxines produites au champ devrait aussi être complété par les toxines T-2 et HT-2 et, dans celui relatif aux mycotoxines produites lors du stockage, il y aurait lieu de préciser que les aflatoxines peuvent également se rencontrer dans les tourteaux d'oléagineux.

Il serait nécessaire d'ajouter que les métaux lourds, tels que le plomb, le cadmium, le mercure et l'arsenic, peuvent contaminer les productions agricoles suite à des retombées atmosphériques, et pas seulement suite à un transfert à partir du sol.

Afin d'éviter tout malentendu, la phrase "*les HAP ne sont pas directement nocifs pour la santé mais ils sont dégradés dans le corps humain...*" devrait être remplacée par "*les HAP sont transformés dans le corps humain...*".

En ce qui concerne la présence d'ergot (*Claviceps purpurea*) dans certaines céréales, le Comité scientifique tient à signaler que ce contaminant apparaît de plus en plus. Le guide devrait insister davantage sur ce point, sur le contrôle visuel à exiger lors de la réception des céréales ainsi que sur la formation du personnel à mettre en œuvre pour que ce contrôle soit correctement réalisé. A ce sujet, comme c'est déjà le cas pour les insectes, le guide pourrait être illustré de photos afin qu'il soit plus aisé pour le négociant de distinguer les grains ergotés des grains charbonneux ou des graines d'adventices.

Annexe 3 : Fiches produits

Le Comité scientifique recommande de vérifier la cohérence entre la cotation de la fréquence d'apparition et de la gravité des dangers prévue dans le présent guide et celle prévue dans

les autres guides sectoriels d'autocontrôle tels que celui pour le secteur de la meunerie ou le secteur de la production d'aliments pour animaux. En effet, un même danger relatif à un produit similaire doit être évalué de la même manière en terme de risque pour la sécurité alimentaire.

Les différents dangers retenus dans les fiches produits devraient être détaillés. Par exemple, les termes génériques "résidus de pesticides" et "présence et/ou formation de mycotoxines" devraient être subdivisés étant donné que toutes les mycotoxines, par exemple, n'ont pas la même fréquence d'apparition ou la même gravité.

Il serait nécessaire de vérifier le **caractère exhaustif** des listes de dangers associés aux différents produits et de compléter celles-ci si nécessaire. En effet, certains dangers ne sont actuellement pas repris pour certains produits alors que ce ne devrait a priori pas être le cas. Par exemple, les métaux lourds sont repris pour l'avoine, le blé et les pois mais pas pour le triticale, les féveroles et les tourteaux de soja, de lin et de colza. Autre exemple, les résidus de pesticides sont repris pour le maïs sec, l'orge et le seigle mais pas pour les tourteaux de soja et de lin. Autre exemple, la présence d'insectes est reprise pour l'avoine et le blé mais pas pour le triticale et le maïs sec.

Il serait également nécessaire de vérifier la cohérence de la cotation attribuée à la **probabilité d'apparition** d'un même danger pour les différents produits. Par exemple, la probabilité d'apparition de résidus de pesticides ou de présence et/ou formation de mycotoxines est évaluée comme 'faible' pour l'avoine et comme 'moyenne' pour le blé. Autre exemple : la probabilité de présence et/ou de croissance de *Salmonella* est évaluée comme 'moyenne' pour le tourteau de soja et comme 'faible' pour le tourteau de lin. Autre exemple : la probabilité de présence et/ou développement de moisissure est évaluée comme 'faible' pour l'orge et l'avoine et comme 'moyenne' pour le blé, le triticale et le seigle.

Il serait aussi nécessaire de vérifier la cohérence de la cotation attribuée à la **gravité** d'un même danger pour les différents produits. Par exemple, la gravité liée à la présence/formation de mycotoxines est évaluée comme 'modérée' pour le blé et le triticale et comme 'importante' pour l'avoine. Autre exemple, la gravité liée à l'infestation par des insectes est évaluée comme 'mineure' pour le blé et l'avoine et comme 'importante' pour l'orge. Autre exemple, la gravité liée à la présence de métaux lourds est évaluée comme 'modérée' pour le blé et comme 'importante' pour l'avoine.

4. Conclusion

Le Comité scientifique apprécie l'initiative de l'a.s.b.l. Synagra, à savoir la rédaction du présent guide. En particulier, le fait que le guide attire l'attention de l'utilisateur sur les interactions possibles (contaminations croisées) entre les différents produits commercialisés est un élément positif.

Le Comité scientifique formule néanmoins quelques recommandations. Celles-ci concernent l'importance de la mise en place d'une stratégie préventive ayant pour objectif de mieux caractériser la qualité des lots de grains avant réception de ceux-ci. D'autres recommandations concernent le nettoyage des espaces de chargement de produits à destination de l'alimentation humaine, ou l'amélioration de l'exhaustivité de la liste des dangers et l'amélioration de la cohérence de la cotation de la probabilité d'apparition et de la gravité de ces dangers.

Pour le Comité scientifique,

Prof. Dr Ir André Huyghebaert.
Président

Bruxelles, le 3 décembre 2007

Références

-

Membres du Comité scientifique

Le Comité scientifique est composé des membres suivants :

V. Baeten, D. Berkvens, C. Bragard, P. Daenens, G. Daube, J. Debevere, P. Delahaut, K. Dierick, R. Ducatelle, L. Herman, A. Huyghebaert, H. Imberechts, L. Pussemier, B. Schiffers, E. Thiry, J. Van Hoof, C. Van Peteghem

Remerciements

Le Comité scientifique remercie le secrétariat scientifique et les membres du groupe de travail pour la préparation du projet d'avis. Le groupe de travail était composé de :

Membres du Comité scientifique	C. Bragard (rapporteur), A. Huyghebaert, L. Pussemier, B. Schiffers
Experts externes	G. Sinnaeve (CRA-W)

Cadre juridique de l'avis

Loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, notamment l'article 8 ;

Arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;

Règlement d'ordre intérieur visé à l'article 3 de l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, approuvé par le Ministre le 27 mars 2006.

Disclaimer

Le Comité scientifique conserve à tout moment le droit de modifier cet avis si de nouvelles informations et données arrivent à sa disposition après la publication de cette version.

Annexe(s)

-