



Bonnes pratiques agricoles pour la **sécurité alimentaire**



SANTE ANIMALE




PRODUCTIONS ANIMALES



PRODUCTIONS VEGETALES



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire



Editeur responsable: Piet Vanthemsche
Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
Boulevard Simon Bolivar 30
1000 Bruxelles

Rédaction: DG Politique de Contrôle
Lay-out: Gert Van Kerckhove - Service Communication

Juillet 2004



Bonnes pratiques agricoles
pour la **sécurité alimentaire**



Table des matières

Introduction	7
1. La santé animale	8-9
1.a. Les médicaments vétérinaires	10
1.b. Aliments médicamenteux	12
1.c. Maladies animales dont la notification est obligatoire auprès de l'AFSCA	12
2. Productions animales	16-17
2.a. Aliments pour animaux	18
2.a.1. Production d'aliments composés à la ferme	20
2.a.2. Mesures spécifiques de protection contre la maladie de la vache folle (ESB)	21
2.a.3. Notification obligatoire	22
2.b. Animaux vivants et leurs produits	23
2.b.1. Animaux vivants	23
2.b.1.1. Bovins	23
2.b.1.1.1. Identification	23
2.b.1.1.2. Enregistrement	23
2.b.1.1.3. Mouvements	24
2.b.1.1.4. Vétérinaire d'exploitation	24
2.b.1.2. Porcs	24
2.b.1.2.1. Identification	24
2.b.1.2.2. Enregistrement	25
2.b.1.2.3. Vétérinaire d'exploitation	25
2.b.1.2.4. Attestation sanitaire	26
2.b.1.3. Petits ruminants	26
2.b.1.3.1. Identification	26
2.b.1.3.2. Enregistrement	26

2.b.1.4. Volailles	26
2.b.1.4.1. Qualification sanitaire	26
2.b.1.4.2. Enregistrement / Agrément sanitaire	27
2.b.1.4.3. Mouvements	28
2.b.1.4.4. Vétérinaire d'exploitation	28
2.b.1.4.5. Rassemblements	28
2.b.1.5. Chevaux	29
2.b.1.5.1. Enregistrement	29
2.b.1.5.2. Mouvements	29
2.b.1.6. Lapins	30
2.b.2. Produits d'origine animale	31
2.b.2.1. Le lait	31
2.b.2.1.1. Troupeaux laitiers	31
2.b.2.1.1.1. Agrément des unités de production laitière	31
2.b.2.1.1.2. Santé animale	31
2.b.2.1.1.3. Hygiène	32
2.b.2.1.1.4. Résidus	32
2.b.2.1.1.5. Détermination de la qualité	32
2.b.2.1.2. Transformation du lait à la ferme	33
2.b.2.1.2.1. Agrément des fermes où le lait est transformé	33
2.b.2.1.2.2. Autocontrôle	33
2.b.2.2. Les œufs	37
2.b.2.3. Le miel	37
2.c. Abattage d'animaux d'élevage	37
2.c.1. Abattages privés	39
2.c.2. Producteur de volailles, lapins et gibier d'élevage à plumes qui abat et vend	41
2.c.3. Les abattages de nécessité	42
2.c.4. Mise à mort à la ferme d'engraissement d'animaux destinés à la production de foie gras	42
2.c.5. Expertise et commerce des viandes de gibiers d'élevage	43
Annexe 1: Normes pour le lait utilisé comme matière première	45
Annexe 2: Analyses à effectuer sur les produits finis	47
Annexe 3: Contrôles de routine de la qualité des eaux destinées à la consommation humaine	48
Références	49-54

3. Productions végétales	56-57
3.a. Les pesticides	58
3.a.1. Acquisition, détention et utilisation des pesticides à usage agricole	58
3.a.1.1. Stockage des pesticides à usage agricole de classes A et B	59
3.a.1.2. Utilisation des pesticides à usage agricole de classes A et B	60
3.a.1.3. Contrôle du pulvérisateur	61
3.a.1.4. Contrôle pré-récolte	62
3.b. Organismes nuisibles	64
3.b.1. Mesures générales de lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux	64
3.b.1.1. Producteur et opérateur concernés	64
3.b.1.2. Mesures	64
3.b.2. Enregistrements et agréments des entreprises	65
3.b.2.1. L'agriculteur, pour exercer les activités telles que décrites ci-dessous, doit obtenir de l'AFSCA un agrément	65
3.b.2.2. L'horticulteur, le pépiniériste doit être enregistré par l'AFSCA pour exercer les activités telles que décrites ci-dessous	66
3.b.2.3. Obligations des producteurs	66
3.b.3. Mesures générales de prévention des organismes nuisibles	67
3.b.3.1. Introduction des organismes nuisibles dans une entreprise	67
3.b.3.2. Mesures à prendre	67
3.b.4. Mesures particulières de lutte contre les organismes nuisibles	68
3.b.4.1. Mesures relatives à la lutte contre la gale verruqueuse et les nématodes de la pomme de terre	68
3.b.4.2. Mesures relatives à la lutte contre les chardons nuisibles	68
3.b.4.3. Mesures relatives à la lutte contre le souchet comestible	68
3.b.4.4. Mesures relatives à la lutte contre le flétrissement bactérien de la pomme de terre provoqué par la bactérie <i>Clavibacter</i> <i>michiganensis</i> spp <i>sepedonicus</i>	69
3.b.4.5. Mesures relatives à la lutte contre la pourriture brune provoquée par la bactérie <i>Ralstonia solanacearum</i>	70
3.b.4.6. Mesures relatives à la lutte contre <i>Erwinia amylovora</i> , agent du feu bactérien	72
3.b.4.7. Mesures relatives à <i>Phytophthora ramorum</i>	72
3.b.4.8. Mesures relatives à la lutte contre le virus de la Sharka	72

Annexe : Principaux organismes nuisibles dont la notification est obligatoire auprès de l'AFSCA

74

Références :

77-78

L'Arrêté royal du 14.11.2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire a été publié le 12 décembre 2003 au Moniteur belge.

L'instauration d'un système d'autocontrôle qui garantisse la sécurité de la chaîne alimentaire devient obligatoire. Conformément au règlement européen (CE) N°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées, un système différent est prévu pour la production primaire dans l'agriculture. Les producteurs agricoles doivent respecter les bonnes pratiques d'hygiène et enregistrer les traitements appliqués à leurs animaux ou à leurs cultures tels que décrits à l'annexe 1 et 2 de l'arrêté royal précité.

Cet arrêté sera d'application le 1 janvier 2005 pour les parties autocontrôle et traçabilité. La partie relative à la notification obligatoire est, quant à elle, en vigueur depuis le 1er mars 2004 (Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire).



productions animales



Bonnes pratiques agricoles
pour la **sécurité alimentaire**





santé animale

La sécurité alimentaire est l'affaire de tous les acteurs de la chaîne alimentaire, depuis le législateur qui fixe les règles et les normes en matière de production, de commercialisation et d'utilisation des produits en passant par l'Autorité chargée du contrôle du respect des prescriptions réglementaires et par les établissements qui produisent et mettent sur le marché les produits, jusqu'à l'utilisateur de ceux-ci. Chacun contribue dans le cadre de ses activités à maintenir un niveau élevé de protection de la santé humaine et à garantir la sécurité alimentaire.

Ce document a la vocation de rappeler les principales obligations de l'agriculteur en rapport avec la sécurité de la chaîne alimentaire telles qu'elles existent au 1^{er} juin 2004. Seuls les textes légaux font foi d'un point de vue juridique.

C'est un manuel, et rien de plus. Il ne se substitue pas à la réglementation actuelle et ne remplace pas cette réglementation. Nous ne pouvons pas non plus garantir que cette brochure sera à tout moment complète et/ou actualisée, étant donné que de nouvelles réglementations seront régulièrement publiées et que d'autres seront modifiées. Pour cette raison: en cas de doute, contactez l'Agence alimentaire. Vous trouverez les adresses des Unités provinciales de contrôle à la fin de cette brochure.



productions végétales



Bonnes pratiques agricoles
pour la **sécurité alimentaire**

Manuel pour l'agriculteur





La **santé** animale



La **santé** animale

1a

Les médicaments vétérinaires

Les médicaments vétérinaires utilisés dans les productions animales sont pour la plupart soumis au respect d'une série de prescriptions légales visant notamment à réduire les risques de présence de résidus dans les denrées et ainsi à garantir la sécurité alimentaire (AR 23.05.2000⁽¹⁾). Dans ce contexte, le détenteur d'animaux destinés à la production de denrées alimentaires doit :

- pouvoir justifier l'acquisition, la détention et l'administration des médicaments vétérinaires soumis à prescription médicale. A cet effet, il doit conserver pendant cinq ans, classés par ordre chronologique et numérotés en suite continue, les documents qui lui sont remis respectivement par le médecin vétérinaire ou par le pharmacien (notamment la prescription et le document d'administration et de fourniture).
- lorsqu'il dispose d'une réserve de médicaments (dans le cadre de la guidance vétérinaire), répertorier quotidiennement dans un registre l'utilisation de tous les médicaments et des aliments médicamenteux administrés. Des registres des médicaments administrés et aliments médicamenteux pour animaux (un par espèce animale) doivent être tenus à jour et conservés pour chacune des catégories animales suivantes:

- porcs et bovins durant les deux mois précédant l'abattage ;
- volailles, lapins, moutons, chèvres, cervidés, chevaux et poissons durant le mois précédant l'abattage ;
- veaux d'engraissement à partir de l'âge de 16 semaines ;
- volailles qui produisent des œufs pour la consommation humaine ;
- abeilles dont le miel est récolté pour la consommation humaine.

Par espèce animale, un stock de médicaments pour une période de deux mois au maximum est autorisé. Les médicaments doivent être conservés de manière adéquate, dans l'emballage d'origine portant l'identité du fournisseur (pharmacien ou vétérinaire) et un numéro (de la prescription ou du document d'administration et de fourniture).

Le registre des médicaments sortants n'est pas obligatoire pour les vaches laitières, à moins qu'elles ne passent en phase d'engraissement (vaches de réforme). Le registre hebdomadaire, document de cycle de production dans lequel le détenteur de bétail devait donner un aperçu de la consommation globale de médicaments a été supprimé de la législation. L'enregistrement des médicaments est également non obligatoire chez les animaux d'élevage (veaux, porcelets, jeune bétail).

Par ailleurs, lorsqu'un éleveur souhaite commercialiser, avant la fin du délai d'attente, des animaux auxquels ont été administrés des médicaments (soit par le médecin vétérinaire, soit par le détenteur lui-même), il est tenu d'établir un certificat en deux exemplaires de manière à informer l'acheteur du délai d'attente à respecter. Ce document devra être signé par les deux parties et conservé pendant cinq ans dans le registre des médicaments à l'exploitation d'origine. Une copie de l'attestation doit être ajoutée au document d'accompagnement ou de transport (AR 08.09.1997 relatif aux mesures en matière de commercialisation des animaux d'exploitation en ce qui concerne certaines

substances ou résidus de substances pharmacologiquement actives). Ce certificat n'est toutefois pas requis lors de la commercialisation de veaux âgés de moins de 30 jours et de porcelets dont le poids est inférieur à 25 kg.

1b

Aliments médicamenteux

L'utilisation d'un aliment médicamenteux ne peut se faire que si l'éleveur est en possession d'une prescription délivrée par un médecin vétérinaire et ce conformément à celle-ci.

Les prescriptions en question doivent être conservées par l'éleveur durant un an (AR du 30/03/1995⁽²⁾).

Les aliments médicamenteux doivent être conservés dans les sacs originaux ou lorsqu'il s'agit de vrac, dans un silo identifié par une étiquette qui en précise le contenu de manière à ce qu'il ne puisse être confondu avec les autres aliments.

L'éleveur doit veiller à ce qu'aucun animal traité n'entre dans la chaîne alimentaire avant l'expiration du délai d'attente figurant sur la prescription.

1c

Maladies animales dont la notification est obligatoire auprès de l'AFSCA

Certaines maladies animales font l'objet d'une notification obligatoire de manière à limiter les risques de dissémination de celles-ci. La notification doit se faire auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) Ces maladies sont désignées au niveau de la législation belge dans la loi du 24 mars 1987⁽³⁾.

Les maladies des animaux auxquelles le chapitre 3 de la loi du 24 mars 1987⁽³⁾ relative à la santé des animaux est applicable sont repris à l'AR du 25/04/1988⁽⁴⁾ et sont les suivantes:

1

Chez tous les mammifères :

- charbon actérizien ;
- charbon bactérizien ;
- rage.

2

Chez les équidés :

- anémie infectieuse équine ;
- dourine ;
- gales sarcoptique et psoroptique ;
- lymphangite épizootique ;
- méningo-encéphalomyélites enzootiques ;
- métrite contagieuse équine ;
- morve et farcin ;
- peste équine ;
- stomatite vésiculeuse.

3

Chez les ruminants :

- fièvre aphteuse ;
- fièvre catarrhale (Blue Tongue) ;
- peste bovine ;
- peste des petits ruminants ;
- fièvre de la vallée du Rift.

4

Chez les bovins :

- brucellose bovine (B. abortus) ;
- dermatose nodulaire ;
- gales sarcoptique et psoroptique ;
- leucose bovine enzootique ;
- pleuropneumonie contagieuse ;
- stomatite vésiculeuse ;
- trichomoniose et vibriose ;

5

- tuberculose clinique;
- encéphalopathie spongiforme bovine (E.S.B.)

Chez les ovins et caprins :

- brucellose (B. abortus, B. mélitensis et B. ovis);
- clavelée (variole ovine);
- gales sarcoptique, psoroptique et chorioptique;
- piétin chez les ovins;
- scrapie ou tremblante.

6

Chez les porcins :

- encéphalomyélite enzootique (maladie de Teschen);
- fièvre aphteuse;
- maladie vésiculeuse du porc;
- peste porcine africaine;
- peste porcine classique;
- trichinose;
- maladie d'Aujeszky;
- brucellose porcine (B. suis);
- Mysterious Reproductive System (M.R.S.);
- Stomatite vésiculeuse.

7

Chez les rongeurs :

- myxomatose;
- tularémie;
- maladie hémorragique virale du lapin.

8

Chez les visons :

- entérite virale des visons.

9

Chez les volailles et oiseaux :

- choléra aviaire (pasteurellose);
- laryngotrachéite infectieuse aviaire;
- maladie de Marek;
- pestes aviaires;
- pseudo-pestes (maladies de Newcastle);
- psittacose - ornithose.

10

Chez les abeilles :

- acariose ;
- loque américaine ;
- loque européenne ;
- varroase ;
- petit coléoptère des ruches (*Aethina tumida*)*
- Coléoptère *Tropilaelaps* (*Tropilaelaps* spp.)*
* Règlement (CE) N°1398/2003 de la Commission du 5 août 2003 modifiant l'annexe A de la directive 92/65/CEE du Conseil pour y inclure le petit coléoptère des ruches (*Aethina tumida*), le coléoptère *Tropilaelaps* (*Tropilaelaps* spp.), le virus Ebola et la variole du singe.

11

Chez les poissons :

- nécrose hématopoïétique infectieuse ;
- anémie infectieuse du saumon ;
- septicémie hémorragique virale.

12

Chez les mollusques :

- bonamiosis (*Bonamia Ostrea*) ;
- marteiliosis (*Marteilla refringens*).

13

Chez les cervidés :

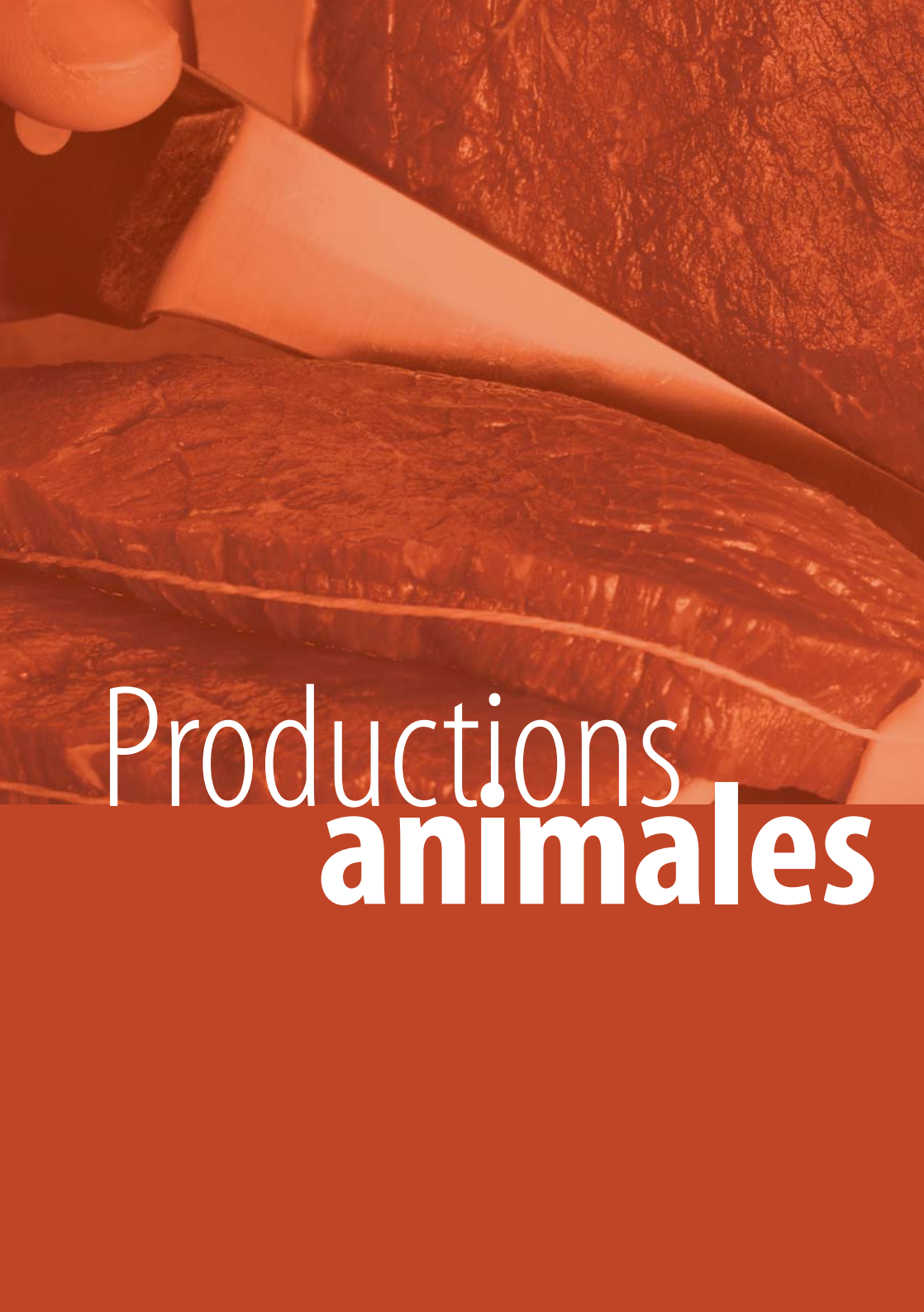
- maladie hémorragique épizootique des cerfs.



Bonnes pratiques agricoles
pour la **sécurité alimentaire**

Manuel pour l'agriculteur





Productions **animales**



Productions **animales**

2a

Aliments pour animaux

La réglementation actuelle relative à l'utilisation des matières premières dans l'alimentation animale repose sur une liste négative européenne (voir ci-dessous). De manière générale, toute substance qui n'est pas interdite est autorisée dans l'alimentation animale pour autant qu'elle soit de qualité «saine, loyale et marchande». Ceci implique notamment que les normes relatives aux substances et produits indésirables sont respectées et que l'innocuité des aliments utilisés est garantie tant pour l'animal, l'homme que pour l'environnement.

Les substances et ingrédients qui ne peuvent pas être utilisés dans l'alimentation des animaux, sont :

- a** les substances hormonales et anti-hormonales
(article 10 de l'AR 08.02.1999⁽⁵⁾)
- b** les substances toxiques ou nuisibles
(articles 3 et 5 de l'AR 08.02.1999⁽⁵⁾)
- c** les aliments médicamenteux non-autorisés
(articles 37 et 44 de l'AR du 30.03.1995⁽²⁾)

d

les additifs et composés azotés particuliers non-autorisés (articles 7 et 8 de l'AR 08.02.1999⁽⁵⁾)

e

les huiles et graisses non-autorisées, à savoir les huiles et graisses recyclées (article 1er de l'AR du 03.06.1999⁽⁶⁾) et les graisses de ruminant non filtrées (article 4 de l'AM 01.12.1999⁽⁷⁾)

f

les Organismes Génétiquement Modifiés non-autorisés (selon les modalités fixées dans le règlement (CE) N°1829/2003⁽⁸⁾)

g

les ingrédients suivants (article 4 de l'AR 08.02.1999⁽⁵⁾):

- Matières fécales, urine ainsi que le contenu isolé de l'appareil digestif obtenu lors de la vidange ou de la séparation de l'appareil digestif, quelle que soit la nature du traitement auquel ils ont été soumis ou le mélange réalisé.
- Peaux traitées par des substances tannantes y compris leurs déchets.
- Semences, plantes et autres matériaux de multiplication de végétaux qui, après récolte, ont subi un traitement particulier par des produits phytopharmaceutiques en raison de leur destination, ainsi que leurs dérivés.
- Bois, sciure et produits dérivés du bois lorsqu'ils ont été traités par des agents de protection.
- Déchets obtenus au cours des différentes étapes du procédé de traitement des eaux usées urbaines, domestiques et industrielles, quel que soit le procédé de traitement auquel ils ont pu être soumis ultérieurement et quelle que soit l'origine des eaux usées.

- Déchets solides urbains tels que les ordures ménagères.
- Denrées contenant des produits d'origine animale jugées impropres à la consommation humaine du point de vue fraîcheur déchets de denrées destinées à la consommation humaine provenant des cantines, des lieux de restauration, des sociétés de restauration, de l'habitation de l'éleveur, contenant des produits d'origine animale, destinés à l'alimentation des animaux dont la chair ou les produits sont destinés à la production de denrées alimentaires
- Emballages et parties d'emballages provenant de l'utilisation de produits de l'industrie agroalimentaire.
- Protéines animales transformées: selon les modalités fixées dans le Règlement (CE) n°1234/2003⁽⁹⁾ (se référer au point 2.a.2 ci-dessous).

2a.1. Production d'aliments composés à la ferme

L'éleveur qui fabrique des aliments composés pour son propre usage à partir des prémélanges contenant des additifs appartenant aux groupes des antibiotiques, des coccidiostatiques et autres substances analogues ou des facteurs de croissance doit être préalablement agréé (article 2 de l'AR du 30.10.1998⁽¹⁰⁾).

L'éleveur qui fabrique des aliments composés pour son propre usage à partir de prémélanges contenant des antioxydants avec une teneur maximale fixée dans l'aliment complet, des caroténoïdes et xanthophylles, des vitamines, des oligo-éléments, des enzymes et micro-organismes doit être enregistré préalablement à cet effet (article 7 de l'AR du 30.10.1998⁽¹⁰⁾).

2a.2.

Mesures spécifiques de protection contre la maladie de la vache folle (ESB)

Depuis le 1er janvier 2001, l'éleveur ne peut plus utiliser, en vue de l'alimentation des animaux d'élevage destinés à la production de denrées alimentaires, des protéines animales transformées telles que: la farine de viande osseuse, la farine animale, la farine d'os, la farine de sang, le plasma séché et autres produits sanguins, les protéines hydrolysées, la farine d'onglons, la farine de corne, la farine de volaille, la farine d'abats de volaille, la farine de plumes, les cretons séchés, la farine de poisson, le soluble de poissons, le phosphate bicalcique, la gélatine et d'autres produits similaires (y compris les mélanges, les aliments pour animaux, les additifs destinés à l'alimentation animale et les prémélanges contenant ces produits).

Il existe cependant quelques dérogations à ce principe de base. Ainsi, cette interdiction ne s'applique pas:

a

aux aliments pour animaux contenant:

- de la farine de poisson,
- des solubles de poissons,
- du phosphate bicalcique ou tricalcique d'origine animale,
- des protéines hydrolysées dérivées de nonruminants ou de cuirs et de peaux de ruminants,

et ce pour autant que ces aliments:

- soient réservés pour l'alimentation des non-ruminants,
- soient produits selon des modalités fixées dans le Règlement (CE) n° 1774/2002(11),
- ne soient pas livrés dans une exploitation où sont détenus, engraisés et élevés des ruminants.

b au lait, les produits à base de lait et le colostrum.

c aux œufs et ovoproduits.

d à la gélatine dérivée de non-ruminants.

En d'autres termes, les seules protéines animales transformées que peut acquérir, détenir ou utiliser un éleveur qui détient des ruminants sont les produits laitiers, des produits d'œufs, la gélatine dérivée de non-ruminants et les aliments pour animaux familiers (chiens et chats).

L'éleveur de non-ruminants pourra en plus acquérir, détenir ou utiliser des aliments à base de farine de poisson, de solubles de poissons, de phosphate bicalcique ou tricalcique d'origine animale ou des protéines hydrolysées dérivées de non-ruminants ou de cuirs et de peaux de ruminants. Un éleveur qui fabrique de tels aliments pour non-ruminants pour son propre usage doit être préalablement enregistré par l'AFSCA.

2a.3. Notification obligatoire

Toute personne, qui du fait de ses activités professionnelles, possède, a possédé ou a eu affaire avec un lot de matières premières pour aliments des animaux ou d'aliments pour animaux, dispose d'informations indiquant que ce lot est impropre à l'utilisation dans l'alimentation des animaux parce que:

- le lot n'est pas de qualité «saine, loyale et marchande» et présente donc un danger grave pour la santé animale ou humaine;
- le lot n'est pas conforme aux teneurs maximales fixées pour les substances et produits indésirables et de ce fait présente un danger grave pour la santé animale ou humaine.

doit en informer aussitôt l'AFSCA, même si la destruction du lot est envisagée (AR du 08.02.1999⁽⁵⁾).

Cette mesure a pour principal objectif de permettre une intervention aussi rapide que possible, et ainsi de limiter la contamination de l'ensemble de la chaîne alimentaire.

2b

2b.1.

Animaux vivants et leurs produits

Animaux vivants

L'élevage d'animaux destinés à la production de denrées alimentaires est soumise au respect de certaines prescriptions réglementaires plus ou moins spécifiques à la catégorie animale concernée.

2.b.1.1. Bovins

2.b.1.1.1. Identification

Le détenteur de bovins doit identifier par deux marques auriculaires tout bovin nouveau-né dans un délai de sept jours à compter de la naissance et en tout cas, avant son départ du troupeau (AR 08.08.1997⁽¹²⁾; AM 07.01.2003⁽¹³⁾).

2.b.1.1.2. Enregistrement

Le détenteur de bovins doit faire enregistrer chaque bovin à l'aide d'un document d'identification. Un inventaire/registre des animaux présents dans le troupeau doit être tenu à jour.

Un inventaire des troupeaux est également géré par les Fédérations de lutte contre les maladies animales (DGZ et ARSIA) dans le système Sanitel.

Depuis le 1^{er} octobre 2003, le détenteur ne peut plus négocier les bovins qui ne sont pas en possession d'un document d'identi-

cation imprimé! En outre, le détenteur n'est plus autorisé, à partir de cette date, à avoir des documents d'identification vierges dans son troupeau (AR 08.08.1997⁽¹²⁾; AM 07.01.2003⁽¹³⁾).

2.b.1.1.3. Mouvements

Le détenteur de bovins doit communiquer tous les mouvements hors de l'exploitation d'un animal au moyen du document d'identification. Dans ce contexte, il s'agit notamment de communiquer toutes les données relatives à la réception d'un bovin dans le troupeau, la sortie d'un bovin du troupeau, le départ d'un bovin vers l'abattoir ou la mort d'un bovin (AR 08.08.1997⁽¹²⁾; AM 07.01.2003⁽¹³⁾; AR 09.07.1999⁽¹⁴⁾).

2.b.1.1.4. Vétérinaire d'exploitation

Le détenteur de bovins est tenu de choisir, d'un point de vue épidémiologique, un vétérinaire d'exploitation et un vétérinaire remplaçant, chargés du suivi des animaux de son exploitation. Il doit faire appel à celui-ci pour les examens lors de l'achat et en cas de suspicion d'une maladie à déclaration obligatoire (AR 28.02.1999⁽¹⁵⁾).

2.b.1.2. Porcs

2.b.1.2.1. Identification

Le détenteur de porcs doit identifier avant le sevrage chaque porc par une marque auriculaire agréée et en tout cas avant la sortie du porc de son troupeau.

En outre, il doit marquer chaque porc qu'il introduit dans son troupeau et qui provient de l'extérieur du territoire belge, au plus tard dans les 48 heures de son arrivée.

Le détenteur de porcs doit également marquer chaque porc qu'il

introduit dans son troupeau et qui provient de l'intérieur du territoire belge et qui n'est pas destiné à être engraisé, au plus tard dans les 48 heures de son arrivée.

Le détenteur de porcs doit marquer chaque porc d'abattage sur les deux flancs par l'apposition du code du troupeau porcin avec un marteau de frappe agréé et ce dans les cinq jours avant sa sortie du troupeau (AR 15.02.1995⁽¹⁶⁾).

2.b.1.2.2. Enregistrement

Le détenteur de porcs est tenu d'inscrire dans un inventaire toutes les données relatives au troupeau porcin (AM 19.02.1982^(18a); AM 27.01.1988^(18b)).

2.b.1.2.3. Vétérinaire d'exploitation

Le détenteur de porcs est, d'un point de vue épidémiologique, tenu de désigner un vétérinaire d'exploitation et un vétérinaire remplaçant (AR 15.02.1995⁽¹⁷⁾).

Le responsable est tenu d'appeler ce vétérinaire d'exploitation au moins trois fois par an pour des visites de contrôle.

Obligations dans le cadre de la vaccination contre la maladie d'Aujeszky :

Si l'administration du vaccin est effectuée par le responsable détenteur des animaux, il doit :

- uniquement vacciner avec le vaccin qui lui a été procuré par le vétérinaire d'exploitation;
- effectuer le schéma de vaccination établi par le vétérinaire d'exploitation et tenir à jour le registre de vaccination;
- conserver, utiliser et administrer le vaccin conformément aux instructions du vétérinaire d'exploitation;
- appeler tous les deux mois le vétérinaire d'exploitation et effectuer avec lui une séance de vaccination. (AM 04.05.1999^(18c))

2.b.1.2.4. Attestation sanitaire

Chaque nouveau détenteur de porcs ou détenteur de porcs qui apporte des modifications profondes à son exploitation doit demander une attestation sanitaire. Afin de recevoir cette attestation, l'entreprise doit satisfaire à une série de conditions relatives à l'équipement (AR 14.06.1993⁽¹⁹⁾).

2.b.1.3. Petits ruminants

2.b.1.3.1. Identification

Le détenteur est tenu d'identifier par l'apposition d'une marque auriculaire agréée (distribuée par les fédérations agréées à cet effet) tout petit ruminant (sauf s'il s'agit de cervidés) au plus tard à l'âge de 6 mois (AR 02.07.1996⁽²⁰⁾) et en tout cas avant sa sortie du troupeau où il est né (aussi pour ce qui est des cervidés).

2.b.1.3.2. Enregistrement

Tout nouveau responsable est tenu de déclarer dans le mois, à la Fédération, la présence d'un troupeau d'ovins, de caprins ou de cervidés. Le responsable doit garder un inventaire de son troupeau avec entre autre les mouvements in et out des animaux dans son troupeau. Un inventaire doit être transmis chaque année avant le 15 janvier dans le cadre de SANITEL (AR 02.07.1996⁽²⁰⁾).

2.b.1.4. Volailles

2.b.1.4.1. Qualification sanitaire

Toute exploitation avicole contenant au moins 200 animaux doit remplir les conditions relatives à la qualification sanitaire (AR 10.08.1998^(21a)). Comme par exemple: un sas d'hygiène, l'interdiction de détenir d'autres volailles ou des oiseaux d'ornement,

la lutte contre la vermine, exigences au niveau du nettoyage et de la désinfection, le contrôle d'éventuelles contaminations par des agents de transmission zoonotiques (examens de laboratoire avant abattage) etc.

En vue de la livraison de volailles d'abattage, le détenteur de volailles tient un registre d'exploitation où doivent être mentionnées les données nécessaires, par bande de production. Ce registre est conservé pendant un minimum de deux ans.

2.b.1.4.2. Enregistrement/Agrément sanitaire

Tout détenteur d'au moins 200 pièces de volaille est tenu à faire enregistrer son troupeau dans SANITEL à la fédération provinciale de lutte contre les maladies des animaux (AM 26.03.2003⁽²²⁾).

L'exploitant d'une exploitation avicole agréée doit garder pendant au moins deux ans à compter de la sortie du troupeau un cahier de couvoir, fichier ou support informatique (AM 20.07.1992⁽²³⁾).

L'exploitant d'une exploitation avicole de sélection, de multiplication, d'élevage ou d'un couvoir doit être en possession d'un titre d'agrément sanitaire s'il a l'intention de mettre dans le commerce, d'offrir, d'exposer, de transporter pour la vente, de vendre, de livrer, d'importer et d'exporter des œufs à couvrir, des poussins d'un jour ou des volailles de reproduction.

L'exploitant d'une exploitation de volailles de rente doit être en possession d'un agrément sanitaire s'il a l'intention de livrer ou de vendre des volailles de rente destinées à l'exportation (AR 12.06.1970⁽²⁴⁾).

2.b.1.4.3. Mouvements

Documents d'accompagnement des volailles d'abattage :

Le responsable, le vétérinaire d'exploitation et le transporteur remplissent les rubriques respectives d'un document d'accompagnement de volaille d'abattage, conforme à l'annexe 2 de l'AR 10.08.1998^(21a).

Le document d'accompagnement des volailles d'abattage est rédigé en suffisamment d'exemplaires :

- un exemplaire est transmis par le responsable à l'abattoir de destination, 72 heures avant la livraison des volailles concernées;
- un exemplaire accompagne chaque véhicule. Si une bande de production est répartie sur plusieurs véhicules, le numéro d'immatriculation exact est rempli sur chaque exemplaire. Si plusieurs bandes de production sont chargées sur un seul véhicule, un document séparé est présent pour chaque bande de production;
- un exemplaire reste en possession du responsable.

2.b.1.4.4. Vétérinaire d'exploitation

Tout détenteur d'une exploitation avicole contenant plus de 200 animaux est tenu de désigner un vétérinaire d'exploitation et un vétérinaire remplaçant (AR 10.08.1998^(21a)).

2.b.1.4.5. Rassemblements

Les personnes qui mettent en vente des volailles au marché doivent être en possession d'une autorisation sanitaire (conforme au modèle en annexe 5 de l'AM 04.05.1992⁽²⁵⁾). Seules les volailles vaccinées contre la maladie de Newcastle (pseudo peste aviaire) pourront être présentées à la vente. Chaque vente doit être

inscrite sur place dans un registre. Le vendeur remet à l'acheteur l'original tiré de son registre.

Le transport des volailles vendues du marché jusqu'au lieu de destination sera couvert par ce document. L'acheteur garde l'original délivré pendant au moins six mois, le vendeur garde le registre pendant au moins six mois.

Les personnes qui présentent des volailles à des rassemblements, autres que des marchés, doivent veiller à ce que les volailles concernées soient identifiées de manière telle que leurs provenances puissent être retrouvées. En plus, seules les volailles vaccinées pourront être admises au rassemblement.

Chaque achat ou échange de volailles doit être inscrit sur place et les animaux doivent être transportés sous couvert d'un document extrait du registre. (AM 04.05.1992⁽²⁵⁾)

2.b.1.5. Chevaux

2.b.1.5.1. Enregistrement

Le détenteur d'équidés enregistrés et/ou d'équidés d'élevage ou de rente doit veiller à ce que chaque animal soit accompagné d'un document d'identification lorsqu'il est transporté hors de son exploitation (AM 29.09.1992⁽²⁶⁾; Décision 2000/68/CEE⁽²⁷⁾).

Par le document d'identification, le détenteur de l'équidé (des équidés) doit certifier que l'équidé est soit définitivement exclu de l'abattage pour la consommation humaine (à re-confirmer en cas de changement de propriétaire), soit peut être destiné à être abattu pour la consommation humaine (Annexe de la Décision 93/623/CEE⁽²⁸⁾).

2.b.1.5.2. Mouvements

Les équidés enregistrés doivent lorsqu'ils sont transportés hors de leur exploitation, être accompagnés du document d'identification

délivré par l'association qui tient les livres généalogiques. Il doit être restitué après abattage du cheval enregistré à l'association qui l'a délivrée. Les équidés d'élevage et de rente doivent être accompagnés lors de chaque mouvement d'un document d'identification (Décision 2000/68/CEE⁽²⁷⁾).

2.b.1.6. Lapins

Le rassemblement de lapins de différents détenteurs, notamment dans les marchés, expositions et concours est autorisé seulement pour des lapins qui ont été vaccinés avant le rassemblement depuis au moins sept jours et au plus six mois avec un vaccin contre le R.H.D. (= rabbit hemorrhagic disease), approuvé par l'AFSCA et qui portent dans une des deux oreilles un tatouage bien lisible. Chaque détenteur de lapins concerné doit en outre pouvoir prouver la vaccination par un certificat délivré par un vétérinaire agréé reprenant en plus les numéros de tatouage des lapins vaccinés. (AM du 15.07.1991⁽²⁹⁾).

Attention ! Obligations pour le transport d'animaux à des fins commerciales :

Le transporteur doit :

- être enregistré à cette fin par l'AFSCA;
- transporter les animaux avec un moyen de transport pour lequel il a obtenu une autorisation personnelle;
- tenir un registre mentionnant toutes les données relatives aux transports (date, espèce(s) animale(s), nombres, données du destinataire,...). Ce registre doit être conservé au moins 3 ans;
- avoir avec lui pendant le transport des documents mentionnant les données nécessaires concernant les animaux transportés (AR 09.07.1999⁽¹⁴⁾).

2b.2. Produits d'origine animale

2.b.2.1. Le lait

2.b.2.1.1. Troupeaux laitiers

2.b.2.1.1.1. Agrément des unités de production laitière

Le détenteur de bovins-responsable d'une unité de production laitière doit être en possession d'un titre d'agrément délivré par l'AFSCA. Pour obtenir celui-ci, l'unité doit satisfaire à certaines conditions d'hygiène. (AR 17.03.1994⁽³⁰⁾).

L'éleveur de bétail laitier doit lui-même contrôler et évaluer constamment si l'unité de production laitière satisfait encore aux conditions d'agrément. Au besoin, des mesures de correction doivent être prises. Il est important pour l'éleveur d'agir préventivement. Quelques exemples :

- Séparer les animaux malades des autres dans les étables.
- Lors de la première livraison de lait après une maladie et après avoir respecté les délais d'attente, l'éleveur laitier peut, par mesure de précaution, contrôler par un test rapide s'il n'y a effectivement plus de traces d'antibiotiques dans le lait.
- Contrôler régulièrement la température du refroidisseur à lait.

2.b.2.1.1.2. Santé animale

Le détenteur de bovins-responsable d'une unité de production laitière doit avoir un troupeau indemne de tuberculose bovine et de brucellose bovine (AR 17.03.1994⁽³⁰⁾).

Voir point 1.c. (p. 13) maladies à déclarer.

2.b.2.1.1.3. Hygiène

Le détenteur de bovins doit veiller à ce que les exigences hygiéniques relatives à la récolte, au refroidissement, au stockage et au traitement du lait (notamment: identification de chaque vache du troupeau, hygiène de la traite, hygiène des locaux, du matériel et des outils, hygiène du personnel) soient respectées (AR 17.03.1994⁽³⁰⁾).

2.b.2.1.1.4. Résidus

Le détenteur de bovins doit veiller à ce que le lait provienne de vaches qui ne sont pas traitées avec des substances dangereuses ou pouvant devenir dangereuses pour la santé de l'homme et susceptibles de passer dans le lait, ou de vaches traitées avec des substances interdites (loi du 15 juillet 1985 relative à l'utilisation de substances à effet hormonal, à effet anti-hormonal, à effet beta-adrénergique ou à effet stimulateur de production chez les animaux). Pour les substances autorisées et visées par cette loi, le délai d'attente fixé doit être respecté.

Le détenteur de bovins doit veiller à ce que le lait ne contienne pas de colostrum et qu'il ne contienne pas de résidus de substances à action pharmacologique ou hormonale, d'antibiotiques, de pesticides, de détergents et d'autres substances qui sont nuisibles, qui peuvent altérer les caractéristiques organoleptiques ou qui peuvent éventuellement rendre la consommation du lait ou de ses dérivés soit dangereuse ou nuisible pour la santé humaine (AR 17.03.1994⁽³⁰⁾).

2.b.2.1.1.5. Détermination de la qualité

Le détenteur de bovins-producteur qui livre du lait à un ou plusieurs acheteurs est tenu de livrer ce lait selon les types (notamment: lait entier, lait écrémé, crème). Pour chaque type de fourniture du lait, il est tenu de faire procéder à la détermination

officielle de sa qualité et de sa composition auprès de l'organisme interprofessionnel (OI) agréé à cette fin pour le territoire où est situé le siège de son unité de production laitière (AR 17.03.1994⁽³⁰⁾).

2.b.2.1.2. Transformation du lait à la ferme

2.b.2.1.2.1. Agrément des fermes où le lait est transformé

Toute ferme où du lait et des produits à base de lait sont traités, transformés et conditionnés, doit être agréée par l'AFSCA (AR 17.03.1994⁽³⁰⁾).

Les fermes qui vendent des produits laitiers directement au consommateur (sauf s'il s'agit uniquement de lait cru non emballé) doivent également être agréées.

En fonction de la quantité annuelle de lait transformé, des dérogations aux conditions d'agrément peuvent être obtenue.

2.b.2.1.2.2. Autocontrôle

Le producteur de produits laitiers fermiers doit également effectuer des contrôles sur les productions, depuis la matière première jusqu'au produit fini. Ce faisant, il doit agir suivant un plan d'autocontrôle. Les principales facettes d'un tel plan d'autocontrôle sont indiquées ci-après:

- Pour l'établissement d'un pareil plan, il y a lieu de vérifier quels sont les dangers biologiques (p.ex. présence de germes pathogènes), chimiques (p.ex. dépassements de normes de pesticides) et physiques potentiels (p.ex. présence d'éclats de verre), ceci par groupe de produits et par stade du processus – depuis la matière première jusqu'au produit final. Il est indiqué d'établir à cette fin un schéma du flux de production.

- Ensuite, il faut indiquer à quels points du processus de production les contrôles seront effectués (par ex. contrôle température/temps, échantillonnages pour analyses), afin de garder sous contrôle les points critiques du processus de production.
- On doit aussi indiquer comment on va intervenir dans le processus de production au cas où il se produirait des problèmes de nature à compromettre la sécurité du produit final, qui ne pourrait plus être garantie.
- Le plan doit également comprendre une procédure qui sera suivie au cas où auraient été vendus des produits dont il s'avère qu'ils impliquent un risque sanitaire direct et grave.

Un certain nombre d'analyses obligatoires font partie du plan d'autocontrôle:

• Matière première : le lait

Le lait qui est transformé à la ferme doit être contrôlé. Si la ferme livre également du lait à des acheteurs, ce qui compte, ce sont les résultats de la détermination officielle de la qualité par les organismes interprofessionnels (OI).

Si la ferme ne livre pas de lait à un acheteur agréé, le responsable doit lui-même faire analyser la matière première une fois par trimestre. Les paramètres suivants doivent être contrôlés: le nombre de germes, le nombre de cellules somatiques, Staphylococcus aureus et les antibiotiques. Les paramètres et normes sont repris à l'annexe 1 «Normes pour le lait utilisé comme matière première». (Les critères de qualité pour le lait de vache se trouvent mentionnés à l'annexe 3 de l'AM du 17.03.1994 relatif à la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait fourni aux acheteurs; ceux pour le lait de brebis, de chèvres et de bufflonnes se trouvent dans l'annexe B de l'AR du 15.12.1994⁽³¹⁾)

• Produits préparés

Un minimum de 2 échantillons par an doivent être analysés de chaque famille de produits qui est fabriquée. Les paramètres qui doivent être analysés sont mentionnés dans l'AR du 15.12.1994⁽³¹⁾ relatif à la production et la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait.

Un tableau récapitulatif est joint en annexe 2 «Analyses à effectuer sur les produits finis».

• L'eau

L'établissement laitier ne peut utiliser que de l'eau potable.

A titre d'exception et moyennant la prise des précautions nécessaires, il peut utiliser de l'eau non potable pour le refroidissement de machines, la production de vapeur ou pour la lutte contre l'incendie.

Tout établissement qui utilise de l'eau de réseau doit faire déterminer au minimum une fois par an la qualité des eaux utilisées. Une attestation de la compagnie des eaux ne suffit pas. Les eaux tirées des conduites propres à l'établissement doivent être analysées, dans les locaux de production, aux points où l'eau est utilisée par la firme.

Critères: voir annexe 3 (cf. Art. 7 AR 14.01.2002⁽³²⁾). Les analyses doivent être effectuées par un laboratoire agréé.

Les établissements laitiers qui utilisent de l'eau de puits doivent analyser cette eau:

- «établissements laitiers» ordinaires: analyse des paramètres définis à l'annexe 3, à la fréquence indiquée dans le tableau ci-joint. Les analyses doivent être faites par un labo agréé.

Volume d'eau produit ou utilisé chaque jour (1) m ³	Contrôle de routine : nombre d'échantillons par an (2 et 3)
≤ 100	2
> 100 ≤ 1.000	4
> 1.000 ≤ 10.000	4
> 10.000 ≤ 100.000	+3 pour chaque tranche entamée de 1.000 m ³ /jour du volume total
> 100.000	

- (1) : Les volumes sont des volumes moyens calculés sur une année civile.
- (2) : Pour les différents paramètres à analyser, les exploitants peuvent réduire le nombre d'échantillons indiqué dans le tableau lorsqu'ils peuvent démontrer à l'autorité compétente que:
- les valeurs des résultats obtenus avec les échantillons prélevés au cours d'une période d'au moins deux années successives sont constantes et sensiblement meilleures que les limites prévues;
 - et qu'on peut admettre qu'aucun facteur n'est susceptible de diminuer la qualité des eaux.
- La fréquence la plus basse appliquée ne peut pas être inférieure à 50% du nombre d'échantillons indiqué dans le tableau.
- (3) : Dans la mesure du possible, le nombre d'échantillons doit être réparti de manière égale dans le temps.

- «établissements laitiers à production limitée» et «établissements laitiers pratiquant la vente directe»: analyse des paramètres définis à l'annexe 3 «Contrôles de routine de la qualité des eaux destinées à la consommation humaine» au minimum tous les six mois. Ces analyses doivent être effectuées par un laboratoire agréé.

2.b.2.2. Les œufs

L'exploitant détenteur de volailles d'un site de production d'œufs qui comprend plus de 200 poules pondeuses est tenu de se faire enregistrer par l'AFSCA (AR 03.05.2003⁽³³⁾), cfr point 2b.1.4.1.

2.b.2.3. Le miel

Toute ruche installée sur un terrain non attenant au domicile de l'apiculteur responsable, doit être identifiable à tout moment. (AM 06.05.1988⁽³⁶⁾).

Les apiculteurs peuvent s'affilier librement à la lutte organisée contre les maladies des abeilles. Toutefois, pour pouvoir déclarer une zone indemne de maladie afin de rendre possible l'exportation de colonies d'abeilles, les apiculteurs peuvent être obligés de s'affilier.

Les apiculteurs doivent notifier les maladies reprises au point 1.c. (p.15).

2c

Abattage d'animaux d'élevage

Généralités

L'abattage d'animaux de boucherie (bovins, chevaux, porcs, ovins et caprins), de volailles, de lapins et de gibier d'élevage ne peut être effectué que dans un abattoir agréé. C'est l'agrément délivré par le Ministre (AR 30.12.1992^(38a)) qui détermine quels animaux peuvent être abattus.

Contrairement aux autres produits d'origine animale, les viandes doivent d'abord être expertisées et jugées propres à la consommation avant de pouvoir être mises sur le marché (lois des 05.09.1952^(39a) et 15.04.1965⁽⁴⁰⁾). Cette expertise comporte une

évaluation de l'animal vivant avant l'abattage et une évaluation de la carcasse, complétée ou non d'un examen de laboratoire. A cet égard, il est très important que l'éleveur respecte ses obligations sur le plan de l'enregistrement de médicaments éventuellement administrés, et respecte également les délais d'attente (voir point 1a). Lors de l'abattage, les règles d'hygiène doivent également être respectées. L'éleveur y a aussi son rôle à jouer en présentant des animaux les plus propres possible, et de préférence à jeun.

Pour le transport des animaux vers l'abattoir, les obligations habituelles pour le transport de bétail doivent être respectées, tant en ce qui concerne les règles de santé et d'identification des animaux que concernant le bien-être animal (voir point 2b). A l'arrivée à l'abattoir, la déclaration d'abattage doit être faite avant de décharger les animaux (voir également point 2.c.1.: régime particulier en cas d'abattage privé). Avant de quitter l'abattoir, le véhicule doit être nettoyé et désinfecté.

Une obligation spéciale est applicable aux détenteurs de volailles dans les exploitations comptant au moins 5000 animaux. Ils doivent faire contrôler leurs animaux quant à la présence de *Salmonella*, par échantillonnage et analyse des déjections sous la surveillance et la responsabilité du vétérinaire d'exploitation, avant de les emmener à l'abattoir.

Un document à ce sujet, qui est également basé sur les données du registre d'exploitation relatif à la qualification sanitaire, doit être en possession de l'expert à l'abattoir 72 heures avant l'abattage prévu (voir point 2.b.1.4.). Au cas où la présence de *Salmonella* est constatée, ou si le statut *Salmonella* n'est pas connu, ces animaux seront abattus à la fin de la journée, afin de provoquer le moins possible de contaminations croisées ("abattage logistique").

Bien qu'il n'existe pas de règlement d'identification ni de document de transport pour les lapins sur base de la loi relative à la santé des animaux, la réglementation sur l'expertise des viandes

prévoit qu'à leur arrivée, les lots de lapins doivent être marqués de façon à permettre la détermination de l'origine des animaux (AR 30.12.1992^(38c)).

La règle qui veut que les animaux soient abattus dans un abattoir comporte quelques exceptions spécifiques selon lesquelles toutes les opérations d'abattage ou une partie d'entre elles sont possibles en un autre lieu :

- l'abattage privé d'animaux de boucherie au domicile du propriétaire, excepté pour les bovins;
- l'abattage par le producteur de volailles, de lapins et de gibier d'élevage à plumes provenant de son exploitation, en vue de la cession directe et en petites quantités à des personnes privées de carcasses entières et d'abats, soit à son exploitation, soit sur les marchés hebdomadaires;
- l'égorgeage et la saignée d'animaux abattus par nécessité;
- la mise à mort (étourdissement et saignée) et la plumaison à la ferme d'engraissement, d'oies et de canards destinés à la production de foie gras;
- la mise à mort à la ferme d'engraissement du gibier d'élevage;

(AR du 04.07.1996⁽³⁷⁾, art.8)

Chacun de ces cas est toutefois soumis à des conditions et à des restrictions :

2c.1. Abattages privés

Ceci concerne l'abattage d'animaux dont la viande est destinée aux besoins exclusifs du ménage du propriétaire. En aucun cas, la viande (ni aucune de ses parties) ne peut être mise sur le marché ou cédée à des négociants.

Pour les volailles, lapins et gibier d'élevage à plumes, il n'y a pas de règles spécifiques en vigueur, si ce n'est celles relatives au bien-être animal (étourdissement); ces animaux peuvent donc être abattus n'importe où s'ils sont destinés à la consommation

personnelle du propriétaire.

Pour les porcs, les ovins et les caprins, outre la possibilité de faire abattre ces animaux dans un abattoir, on peut également les abattre au domicile du propriétaire.

Toutefois, les bovins et les chevaux doivent toujours être abattus dans un abattoir, donc y compris en cas d'abattage privé.

Lorsqu'il s'agit d'un abattage privé d'animaux de boucherie, la déclaration d'abattage doit être faite au moins 2 jours pleins à l'avance par le propriétaire lui-même à la commune de son domicile. Il reçoit un récépissé de déclaration qu'il doit conserver lui-même si l'animal est abattu à son domicile. Si l'abattage a lieu dans un abattoir, le récépissé doit accompagner l'animal, et il est ensuite conservé à l'abattoir. Dans les deux cas, le document doit être conservé jusqu'à la fin de l'année suivant celle de l'abattage. Pour les abattages à domicile, une expertise n'est pas obligatoire, alors qu'elle l'est pour les abattages en abattoir. Les carcasses et les abats obtenus en cas d'abattage privé dans un abattoir, sont revêtus, après avoir été déclarées propres à la consommation, d'une marque de salubrité spéciale en forme de losange, et peuvent uniquement être transférés directement au domicile du propriétaire. Cependant, depuis que la colonne vertébrale des bovins de plus de douze mois a été, en raison du risque potentiel d'ESB, déclarée "matériel à risque spécifié" qui doit être enlevé et détruit, un règlement a été pris pour apposer quand même sur ces carcasses la marque de salubrité ordinaire et ensuite imposer l'obligation de faire effectuer l'enlèvement de la colonne vertébrale dans un atelier de découpe agréé ou chez un boucher, après quoi la viande dans son ensemble doit être emmenée directement au domicile du propriétaire privé.

Un cas particulier concerne l'abattage privé de moutons à l'occasion de la fête islamique du sacrifice. Les règles relatives au bien-être animal interdisent d'effectuer un tel abattage à domicile.

Toutefois, étant donné que dans certaines villes et communes, il n'y a pas une capacité d'abattage suffisante dans les abattoirs régulièrement agréés, d'autres lieux d'abattage répondant à des conditions minimales sont temporairement agréés à la demande des communes.

2c.2.

Producteur de volailles, lapins et gibier d'élevage à plumes qui abat et vend.

Contrairement à l'abattage privé où la vente de viande est interdite, un petit producteur de volailles, de lapins et de gibier d'élevage à plumes dispose quand même de la possibilité d'abattre ces animaux dans sa ferme et ensuite de les vendre, soit à son exploitation, soit sur les marchés hebdomadaires. Cette possibilité est cependant limitée :

- il peut uniquement vendre directement à des particuliers qui utilisent la viande pour leur consommation personnelle;
- il ne peut vendre qu'en petites quantités;
- il peut vendre uniquement des carcasses entières et des abats (pas de découpes ni de viandes transformées);
- sa production ne peut pas dépasser 10.000 de ces animaux par an.

Si la vente se fait à la ferme, il n'y a pas d'autres conditions. Si elle a lieu sur les marchés hebdomadaires, ceux-ci doivent se trouver à proximité de l'exploitation et le producteur doit disposer d'un local d'abattage, qui doit être aménagé de telle manière que les opérations d'abattage puissent se dérouler de manière hygiénique (AR 30.12.1992^(38b), art. 5bis et annexe III). De plus, le chef de l'Unité provinciale de contrôle (UPC) doit être informé de la présence d'un tel local. Si le local satisfait aux conditions, le chef de l'UPC délivre un document d'enregistrement qui reste valable 2 ans et peut être renouvelé sur demande. En cas de vente sur le marché, ce document doit être présent. Il n'y a par ailleurs pas d'expertise prévue des carcasses et abats ainsi obtenus.

2c.3.

Les abattages de nécessité

Les animaux de boucherie qui ont eu un accident ou sont malades, ou qui se trouvent en danger de mort immédiate, qui constituent eux-mêmes un danger pour les personnes ou les biens, ou qui ne sont plus en état d'être transportés sans atteinte au bien-être animal, peuvent (doivent) être mis à mort en dehors de l'abattoir. A condition qu'un médecin vétérinaire ait pu évaluer l'animal vivant, ait donné l'ordre d'abattage et délivre en outre un certificat de transport entièrement complété, qui accompagne à l'abattoir l'animal abattu et saigné, sa viande peut encore être autorisée à la consommation. Le transport à l'abattoir doit se faire le plus rapidement possible : si l'animal tué ne peut être amené à l'abattoir dans un délai d'une heure, le transport doit se faire dans un véhicule frigorifique (entre 0°C et 4°C). Une procédure d'expertise spéciale et approfondie est obligatoire. La viande ainsi jugée propre à la consommation reçoit une marque spéciale et ne peut recevoir qu'une destination spécifique et restreinte. Les animaux de boucherie qui sont abattus à l'abattoir sans que l'expertise imposée ait pu avoir lieu avant l'abattage ou sans qu'une déclaration d'abattage ait été faite, ou qui sont abattus en dehors d'un abattoir, sont assimilés à un abattage de nécessité (AR 09.03.1953^(39b)).

Il est à remarquer que le transport de porcs pour abattage de nécessité est interdit.

2c.4.

Mise à mort à la ferme d'engraissement d'animaux destinés à la production de foie gras

Afin d'éviter la détérioration du foie pendant le transport, les animaux utilisés pour la production de foie gras peuvent être étourdis, saignés et plumés à la ferme d'engraissement, dans un local séparé et approprié (AR 30.12.1992^(38b), art. 5bis et annexe III), pour être ensuite transférés dans les 24 heures dans un établis-

sement agréé pour l'éviscération (conditions d'établissement et notification au chef d'UPC : cf. point 2.c.2.). Pour le transport vers cet établissement, les animaux morts doivent être accompagnés d'un certificat sanitaire délivré par un expert qui a effectué un examen sanitaire avant l'abattage au cours de la dernière semaine avant la mise à mort des animaux. L'agriculteur concerné doit donc s'adresser en temps utile au chef de l'UPC, qui enverra un expert sur place.

2c.5.

Expertise et commerce des viandes de gibiers d'élevage

Le gibier d'élevage biongulé doit être abattu et soumis à l'expertise et ses viandes doivent être commercialisées conformément aux dispositions en vigueur pour les animaux de boucherie et leurs viandes en vertu de la loi du 05.09.1952^(39a).

Une autorisation peut être donnée par l'UPC pour la mise à mort de ce gibier d'élevage à l'endroit d'origine dans des cas exceptionnels (notamment si le gibier en question ne peut être transporté vivant vers un abattoir agréé, en vue d'éviter tout risque pour les manipulateurs ou d'assurer la protection du bien-être des animaux), à condition que l'exploitation dispose:

- (1) d'un centre de rassemblement de ce gibier où il est possible d'effectuer un examen sanitaire avant l'abattage;
- (2) d'un local approprié pour l'égorgeage et la saignée et l'éviscération éventuelle des animaux.

A cette fin, le propriétaire des animaux doit introduire une demande par écrit auprès de l'UPC en mentionnant l'espèce animale, le nombre, ainsi que la date et l'heure auxquelles il souhaite effectuer la mise à mort de ces animaux. Si le propriétaire obtient cette autorisation, il ne peut procéder à ces opérations qu'en présence d'un expert et qu'après que celui-ci ait effectué un examen sanitaire avant l'abattage. L'abattage doit être précédé d'un étourdissement à moins que l'expert n'autorise la mise à mort par

balle. Les animaux doivent être égorgés et saignés dans le local prévu. Les animaux peuvent éventuellement être éviscérés sur place.

Les animaux égorgés et saignés doivent être transportés suspendus, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, vers un abattoir agréé, et ce le plus rapidement possible après la mise à mort.

Si les viscères ont été enlevés sur place, ils doivent accompagner la carcasse vers l'abattoir, emballés de façon hygiénique. Lors de ce transport, les animaux doivent être accompagnés d'une attestation de l'expert (selon le modèle repris en annexe à l'AR du 30.12.1992^(38b)). Dans la mesure où le gibier mis à mort sur le lieu d'élevage ne peut être amené dans un délai d'une heure dans un abattoir agréé, il doit être transporté dans un moyen de transport dans lequel règne une température comprise entre 0°C et 4°C. L'éviscération doit être effectuée au plus tard trois heures après l'étourdissement.

Annexe 1: Normes pour le lait utilisé comme matière première

1. Lait cru destiné à la fabrication de produits traités thermiquement.

Lait de vache	Teneur en germes à 30°C	< ou = 100 000/ml (a)
	Teneur en cellules somatiques	< ou = 400 000/ml (b)
Lait de chèvre	Teneur en germes à 30°C	< ou = 100 000/ml (a)

- (a) *Moyenne géométrique constatée sur une période de deux mois, avec au moins deux prélèvements par mois.*
- (b) *Moyenne géométrique constatée sur une période de trois mois, avec au moins un prélèvement par mois.*

2. Le lait cru destiné à la fabrication de produits «au lait cru», dont le processus de fabrication n'inclut aucun traitement thermique, doit:

- a) satisfaire aux normes mentionnées au point 1,
b) satisfaire en outre à la norme suivante:

Staphylococcus aureus (par ml):

n = 5

m = 500

M = 2.000

c = 2.

avec n = nombre d'unités d'échantillonnage dont se compose l'échantillon;

m = valeur seuil du nombre de bactéries; le résultat est considéré comme satisfaisant si toutes les unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m;

M = valeur limite du nombre de bactéries; le résultat est considéré comme insatisfaisant si une ou plusieurs unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries égal ou supérieur à M;

c = nombre d'unités d'échantillonnage dont le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant encore considéré comme acceptable si les autres unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m.

3. Les substances pharmacologiquement actives ne peuvent dépasser les valeurs maximales de résidus qui ont été fixées par le Règlement (CEE) n° 2377/90 du Conseil du 26 juin 1990 établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale et ses modifications (donc: pas de substances inhibitrices).

Annexe 2 : Analyses à effectuer sur les produits finis	Listeria monocytogenes	Salmonella	Staphylococcus aureus	Escherichia coli	Coliformes totaux (30°C)	Germes totaux
Produits						
Laît de consommation						
Lait de vache cru	X	X	X			X
Lait pasteurisé	X	X			X	X
Lait stérilisé et UHT						X
Produits liquides à base de lait (boissons lactées, crèmes...) et laits fermentés (yaourt par ex.)						
Tous les produits liquides à base de lait (boissons lactées, crèmes ...) et laits fermentés (yaourt par ex.)	X	X			X	
Traités thermiquement et non fermentés	X	X			X	X
UHT ou stérilisés et destinés à être conservés à température ambiante	X	X			X	X
Beurre traité thermiquement et produits à base de beurre						
Tous les beurres traités thermiquement et tous les produits à base de beurre	X	X			X	
Fromage						
Fromage frais	X	X	X			
Fromage à pâte molle	X	X	X	X	X	
Fromage à pâte demi-dure	X	X				
Fromage à pâte dure	X	X				
Fromage à base de lait cru et thermisé	X	X	X	X		
Fromage fondu	X	X				
Poudres						
Poudres de lait	X	X	X		X	
Autres produits à base de lait sous forme de poudre	X	X			X	
Produits glacés à base de lait						
Tous les produits glacés à base de lait	X	X	X		X	X
Autres préparations à base de lait						
Produits gélifiés, UHT ou stérilisés, destinés à être conservés à température ambiante	X	X				X
Toute autre préparation à base de lait (par exemple beurre de ferme)	X	X				

Annexe 3: Contrôles de routine de la qualité des eaux destinées à la consommation humaine

Toutes les eaux qui sont utilisées dans les établissements laitiers pour la préparation, le nettoyage et la désinfection sont des «eaux destinées à la consommation humaine». Elles sont considérées comme «saines et pures» et donc comme utilisables lorsqu'elles satisfont aux obligations reprises dans l'AR du 14.01.2002⁽³²⁾. Pour les contrôles de routine des eaux, les valeurs paramétriques suivantes doivent être respectées (cf. Art. 7 de l'AR du 14.01.2002⁽³²⁾):

- examen organoleptique couleur, odeur, saveur: «acceptable pour les consommateurs et aucun changement anormal»*
- conductivité: 2500 $\mu\text{s cm}^{-1}$ à 20 °C
- pH: 6,5 et 9,5 unités pH
- turbidité: «acceptable pour les consommateurs et aucun changement anormal»*
- nitrate: 50 mg/l
- nitrite: 0,50 mg/l
- ammonium: 0,50 mg/l
- comptage des colonies à 22°C: aucun changement anormal *
- bactéries coliformes: 0/100 ml
- Escherichia coli: 0/100 ml
- Clostridium perfringens (si influence possible des eaux superficielles): 0/100 ml (y compris les spores)

* pas de changement anormal par rapport aux analyses précédentes.

Références :

- (1) AR 23.05.2000 Arrêté royal du 23.05.2000 portant des dispositions particulières concernant l'acquisition, la détention d'un dépôt, la prescription, la fourniture et l'administration de médicaments destinés aux animaux par le médecin vétérinaire et concernant la détention et l'administration de médicaments destinés aux animaux par le responsable des animaux.
- (2) AR du 30.03.1995
Arrêté royal du 30.03.1995 relatif aux prémélanges et aux aliments médicamenteux pour animaux
- (3) Loi du 24.03.1987
Loi du 24.03.1987 relative à la santé des animaux
- (4) AR du 25.04.1988
Arrêté royal du 25.04.1988 désignant les maladies des animaux soumises à l'application du chapitre III de la loi du 24 mars 1997 relative à la santé des animaux.
- (5) AR 08.02.1999 Arrêté royal du 08.02.1999 relatif au commerce et à l'utilisation des substances destinées à l'alimentation des animaux
- (6) AR du 03.06.1999
Arrêté royal du 03.06.1999 concernant les mesures de protection contre la contamination par les dioxines de certains produits d'origine animale destinés à la consommation animale
- (7) AM 01.12.1999
Arrêté ministériel 01.12.1999 relatif aux mesures de protection contre l'encéphalopathie spongiforme bovine et concernant les échanges de protéines animales transformées et de produits contenant de telles protéines

- (8) Règlement (CE) n°1829/2003
Règlement (CE) N° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
- (9) Règlement (CE) n°1234/2003
Règlement (CE) N° 1234/2003 de la Commission du 10 juillet 2003 modifiant les annexes I, IV, XI du Règlement (CE) n°999/2001 du Parlement européen et du Conseil et le Règlement (CE) n°1326/2001 en ce qui concerne les encéphalopathies spongiformes transmissibles et l'alimentation des animaux
- (10) AR du 30.10.1998
Arrêté royal du 30.10.1998 concernant l'agrément et l'enregistrement des fabricants et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation des animaux
- (11) Règlement (CE) n°1774/2002
Règlement (CE) n°1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine
- (12) AR 08.08.1997 Arrêté royal du 08.08.1997 relatif à l'identification, l'enregistrement et aux modalités d'application de l'épidémiosurveillance des bovins
- (13) AM 07.01.2003 Arrêté ministériel du 07.01.2003 arrêtant des modalités d'application dans le cadre de l'arrêté royal du 8 août 1997 relatif à l'identification, l'enregistrement et aux modalités d'application de l'épidémiosurveillance des bovins

- (14) AR 09.07.1999 Arrêté royal du 09.07.1999 relatif à la protection des animaux pendant le transport et aux conditions d'enregistrement des transporteurs et d'agrément des négociants, des points d'arrêt et des centres de rassemblement
- (15) AR 28.02.1999 Arrêté royal du 28.02.1999 portant des mesures spéciales en vue de la surveillance épidémiologique et de la prévention des maladies de bovins à déclaration obligatoire
- (16) AR 15.02.1995 Arrêté royal du 15.02.1995 relatif à l'identification des porcs
- (17) AR 15.02.1995 Arrêté royal du 15.02.1995 portant des mesures spéciales en vue de la surveillance épidémiologique et de la prévention des maladies de porcs à déclaration obligatoire
- (18a) AM 19.02.1982 Arrêté ministériel du 19.02.1982 portant réglementation de l'identification des porcs d'élevage et d'engraissement et l'enregistrement des porcs
- (18b) AM 27.01.1988 Arrêté ministériel du 27.01.1988 portant des mesures temporaires spéciales concernant l'enregistrement et l'inventaire de porcs et des établissements porcins
- (18c) AM 04.05.1999 Arrêté ministériel du 4 mai 1999 portant des mesures de contrôles concernant la vaccination contre la maladie d'Aujeszky.
- (19) AR 14.06.1993 Arrêté royal du 14.06.1993 déterminant les conditions d'équipement pour la détention des porcs
- (20) AR 02.07.1996 Arrêté royal du 02.07.1996 relatif à l'identification et à l'enregistrement des ovins, des caprins et des cervidés
- (21a) AR 10.08.1998 Arrêté royal du 10.08.1998 établissant certaines conditions pour la qualification sanitaire des volailles

- (21b) AM 19.08.1998 Arrêté ministériel du 19.08.1998 concernant les modalités d'application de l'arrêté royal du 10 août 1998 établissant certaines conditions pour la qualification sanitaire des volailles.
- (22) AM 26.03.2003 Arrêté ministériel du 26.03.2003 portant des mesures temporaires de lutte contre l'influenza aviaire
- (23) AM 20.07.1992 Arrêté ministériel du 20.07.1992 portant exécution des articles 2, 6, 7 et 11 de l'arrêté royal du 12 juin 1970 relatif à la lutte contre les maladies contagieuses des volailles et autres animaux de basse-cour, ainsi qu'à la mise dans le commerce d'œufs à couver, de poussins d'un jour et de volailles d'élevage
- (24) AR 12.06.1970 Arrêté royal du 12.06.1970 relatif à la lutte contre les maladies contagieuses des volailles et autres animaux de basse-cour ainsi qu'à la mise dans le commerce d'œufs à couver, de poussins d'un jour et de volailles d'élevage, modifié par l'AR du 17.07.1992
- (25) AM 04.05.1992 Arrêté ministériel du 04.05.1992 portant des mesures temporaires de lutte contre la pseudo peste aviaire
- (26) AM 29.09.1992 Arrêté ministériel du 29.09.1992 relatif aux conditions de police sanitaire régissant les mouvements, l'importation et les échanges d'équidés
- (27) Décision 2000/68/CEE
Décision de la Commission, du 22 décembre 1999, modifiant la décision 93/623/CEE de la Commission et établissant l'identification des équidés d'élevage et de rente

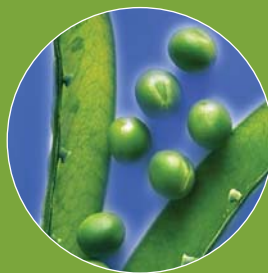
- (28) Décision 93/623/CEE
Décision de la Commission, du 20 octobre 1993, établissant le document d'identification (passeport) accompagnant les équidés enregistrés
- (29) AM 15.07.1991 Arrêté ministériel du 15.07.1991 portant des mesures temporaires en vue de prévenir la dispersion du syndrome viral hémorragique du lapin (R.H.D.)
- (30) AR 17.03.1994 Arrêté royal du 17.03.1994 relatif à la production du lait et instituant un contrôle officiel du lait fourni aux acheteurs
- (31) AR 15.12.1994 Arrêté royal du 15.12.1994 relatif à la production et la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait
- (32) AR 14.01.2002 Arrêté royal du 14.01.2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires
- (33) AR 03.05.2003 Arrêté royal du 03.05.2003 relatif à l'identification et à l'enregistrement des établissements d'élevage de poules pondeuses
- (34) AR 21.09.1970 Arrêté royal du 21.09.1970 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de volaille
- (35) AM 07.09.1981 Arrêté ministériel du 07.09.1981 déterminant le modèle de certificat de salubrité destiné à couvrir le transport des oies et canards élevés pour la production de «foie gras», vers un atelier de découpage de viandes de volaille dûment équipé

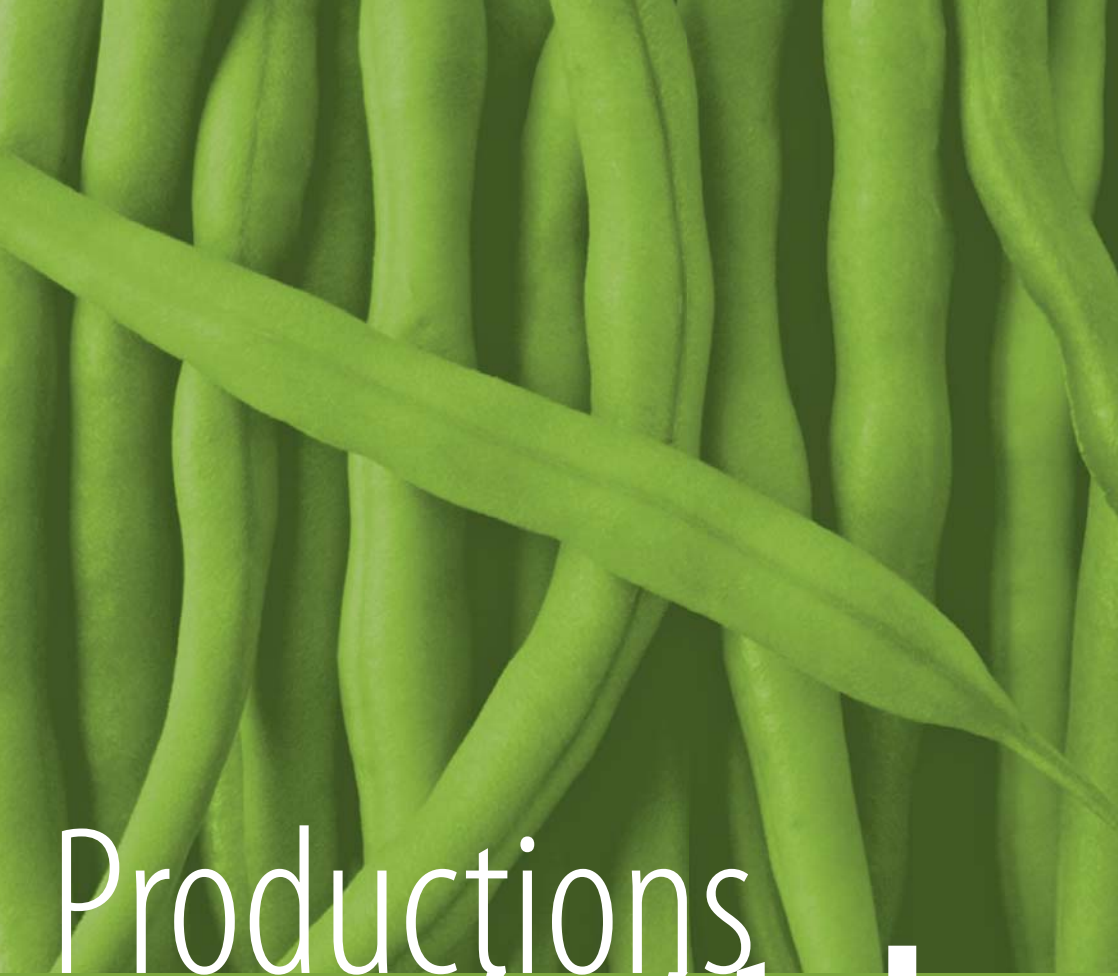
- (36) AM 06.05.1988 Arrêté ministériel du 06.05.1988 relatif à la lutte organisée contre les maladies des abeilles
- (37) AR 04.07.1996 Arrêté royal du 04.07.1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements
- (38a) AR 30.12.1992 Arrêté royal du 30.12.1992 relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements
- (38b) AR 30.12.1992 Arrêté royal du 30.12.1992 relatif à l'expertise et au commerce de viandes de gibier d'élevage
- (38c) AR 30.12.1992 Arrêté royal du 30.12.1992 relatif à l'expertise et au commerce de viandes de lapins
- (39a) Loi du 05.09.1952
Loi du 05.09.1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes
- (39b) AR du 09.03.1953
Arrêté royal du 09.03.1953 concernant le commerce des viandes de boucherie et réglant l'expertise des animaux abattus à l'intérieur du pays.
- (40) Loi du 15.04.1965
Loi du 15.04.1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, de volailles, des lapins et du gibier et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes



Bonnes pratiques agricoles
pour la **sécurité alimentaire**

Manuel pour l'agriculteur





Productions **végétales**



Productions végétales

Les pesticides

3a.1. Acquisition, détention et utilisation des pesticides à usage agricole

Il est interdit d'acquérir, de détenir ou d'utiliser un pesticide à usage agricole qui n'a pas été préalablement agréé ou autorisé par le Ministre fédéral des Affaires sociales et de la Santé publique. L'agrément ou l'autorisation pour l'importation parallèle figurent sur l'emballage ou l'étiquette des pesticides à usage agricole respectivement précédés par les lettres B et P (articles 7 et 31 de l'AR du 28/02/1994⁽¹⁾). La liste des pesticides à usage agricole agréés et autorisés est régulièrement tenue à jour sur le site <http://www.fytoweb.fgov.be/>.

Lorsque cela s'avère nécessaire, une extension du domaine d'application d'un pesticide peut être accordée par le Ministre sous certaines conditions fixées par l'article 26 de l'AR du 28/02/1994⁽¹⁾. Toutes les extensions, reçues de cette façon, seront dès à présent ajoutées dans le site susmentionné. Si l'extension d'usage n'a pas été reprise sur l'étiquette du produit, la responsabilité de l'utilisation incombe à l'utilisateur.

3.a.1.1. Stockage des pesticides à usage agricole de classes A et B

Les pesticides à usage agricole de classe A (très toxiques, toxiques ou corrosifs) doivent être stockés dans leur emballage d'origine, dans un local de stockage réservé à cet effet et fermé à clef.

La mention «poison» et une «tête de mort» doivent être apposées sur la porte. Dans le cas des produits les plus dangereux, à savoir les produits de classe A figurant à la section 1 de l'annexe 10 de l'AR du 28/02/1994⁽¹⁾, le local de stockage doit être séparé des bâtiments occupés par les animaux et les personnes. Le local de stockage des autres pesticides à usage agricole de classe A ne doit pas être séparé pour autant qu'ils soient enfermés à clef dans une armoire adaptée et réservée à cet effet.

Les pesticides à usage agricole de classe B doivent aussi être stockés dans leur emballage d'origine, dans un local ou une armoire réservés à cet effet et fermé à clef. La mention «poison» et une «tête de mort» doivent être apposées sur la porte.

Les locaux susmentionnés doivent être secs, ventilés et entretenus de manière à garantir la bonne conservation des produits.

L'accès aux locaux et armoires n'est autorisé qu'en présence de la personne agréée ou spécialement agréée (article 77 de l'AR du 28/02/1994⁽¹⁾). Ceci ne concerne pas l'agriculteur propriétaire des locaux.

3.a.1.2. Utilisation des pesticides à usage agricole de classes A et B

L'utilisation correcte d'un pesticide à usage agricole implique le respect du domaine d'application et des instructions d'emploi, en ce compris les éventuels intervalles de temps à respecter entre le dernier traitement et la récolte. L'application d'une dose moindre peut diminuer très fortement l'efficacité du traitement. L'utilisation d'une dose supérieure à la dose prescrite amène une dépense inutile et peut conduire à un dépassement des tolérances en résidus.

De plus, elle peut constituer une menace pour l'environnement. Les conditions d'utilisation (culture, doses, délais avant récolte) sont le résultat de nombreuses années de recherches scientifiques et doivent obligatoirement figurer sur l'emballage ou l'étiquette.

L'utilisateur d'un pesticide à usage agricole est tenu de prendre les dispositions nécessaires afin d'éviter de nuire à la santé de l'homme et des animaux utiles, d'occasionner des dégâts dans les cultures avoisinantes et, d'une manière plus générale, à l'environnement. Dans ce contexte, il doit tout particulièrement veiller au nettoyage soigneux et approprié du matériel de traitement et à éliminer les emballages et les eaux de lavage de manière à éviter les risques de pollution (article 59 de l'AR du 28/02/1994⁽¹⁾).

Les pesticides à usage agricole de classe A ne peuvent être utilisés que par des utilisateurs «spécialement agréés» ou «agréés» (articles 67 et 68 de l'AR du 28/02/1994⁽¹⁾). L'utilisateur (spécialement) agréé est tenu de tenir au jour le jour et de conserver au minimum trois ans un registre reprenant

- la date à laquelle le produit a été utilisé,
- le nom du produit et la quantité qui en est utilisée, ,
- l'identité et le domicile de la personne pour le

compte de qui le traitement est exécuté
(article 69 de l'AR du 28/02/1994⁽¹⁾).

Une dérogation est toutefois accordée aux exploitants agricoles, horticoles, sylvicoles et d'élevage qui utilisent, dans le cadre de leurs activités professionnelles, des pesticides à usage agricole de classe A non repris à l'annexe 10 de l'AR du 28/02/94⁽¹⁾ (article 67 de l'AR du 28/02/1994⁽¹⁾). Cette dérogation ne les autorise pas à effectuer un traitement à l'aide d'un produits de classe A chez un tiers.

Autrement dit, l'agriculteur ne peut appliquer chez un tiers un produit phytopharmaceutique de classe A sauf si il est utilisateur agréé par le SPF Santé publique. Qui plus est, lorsqu'il veut appliquer dans sa propre exploitation certains produits dangereux (repris à l'annexe 10 de l'AR du 28/02/1994⁽¹⁾), il doit être spécialement agréé par le SPF Santé publique. Les produits concernés sont ceux qui renferment de l'aldicarbe, terbuphos, thiofanox ou dégageant de l'acide cyanhydrique, l'hydrogène phosphoré, la chloropicrine, le bromure de méthyle.

3.a.1.3. Contrôle du pulvérisateur

Tout pulvérisateur prévu pour appliquer des pesticides à usage agricole sous forme liquide sur le territoire belge doit faire l'objet tous les trois ans d'un contrôle par:

- le Département de Génie rural du Centre de Recherches agronomiques (CRAW) de Gembloux pour les parties francophone et germanophone du pays et
- le Département de Mécanisation, Travail, Constructions, Bien-être des animaux et Protection de l'Environnement du Centre de Recherches agronomiques (CLO) de Gand pour la partie néerlandophone du pays (article 6 de l'AM du 23/08/2001⁽²⁾).

Seuls les pulvérisateurs contrôlés favorablement pourront être utilisés durant la période figurant sur l'autocollant apposé par l'organisme de contrôle. Passé cette période, le pulvérisateur doit faire l'objet d'un nouveau contrôle. Les pulvérisateurs ne satisfaisant pas aux épreuves de contrôle, mais encore utilisables, se verront accorder un délai maximal de 4 mois pour subir un nouvel examen.

Toute vente de pulvérisateur (neuf et/ou d'occasion) doit être signalée par le vendeur endéans les 30 jours à l'organisme de contrôle. En cas d'importation directe, c'est à l'acheteur qu'il incombe de signaler son achat à cet organisme endéans les 30 jours.

Les petits appareils dans lesquels la bouillie à pulvériser est mise sous pression à la main ou à l'aide d'un gaz comprimé (y compris de l'air), ou dans lesquels la bouillie à pulvériser est émise en ayant recours à la gravité ne sont pas soumis à ce contrôle. Sont également exclus les appareils qui, en usage normal, peuvent, du fait de leurs caractéristiques, être portés par une seule personne (pulvérisateurs à dos).

3.a.1.4. Contrôle pré-récolte

Le contrôle pré-récolte est un contrôle de résidus éventuels de produits phytopharmaceutiques de certaines espèces maraîchères (laitues, laitues icebergs, laitues romaines, feuilles de chêne, scaroles, Lollo Rossa, Lollo bionda, chicorées frisées, Radicchio et céleris), et fruitières (poires), effectué avant la récolte par l'AFSCA ou une organisation de producteurs agréée à cette fin.

Ce contrôle consiste en l'échantillonnage du lot, l'analyse de l'échantillon dans un laboratoire agréé visant à rechercher la présence de certains résidus et, en cas de dépassement d'une ou de plusieurs teneurs maximales autorisées, le suivi du lot concerné. (Article 1 de l'AR du 16/01/1998⁽³⁾).

Il est interdit de commercialiser des lots des cultures mentionnées à l'annexe 3 de l'AM du 18/03/1998(4) sans en avoir obtenu l'autorisation de la part de l'AFSCA ou d'une organisation de producteurs agréée (Article 5 de l'AR du 16/01/1998⁽³⁾).

Si la teneur en résidu ne dépasse pas la teneur maximale autorisée, la récolte est immédiatement autorisée.

Si la teneur en résidu est comprise entre la teneur maximale autorisée et le double de ce maximum, un délai supplémentaire d'attente avant récolte est fixé (lorsque la teneur du résidu diminue avec l'accroissement de la culture) ou un nouveau contrôle est imposé (lorsque la teneur en résidu ne diminue pas avec l'accroissement de la culture).

Si la teneur en résidu est supérieure ou égale au double de la teneur maximale autorisée, un nouveau contrôle est imposé. (Article 6 de l'AR du 16/01/1998⁽³⁾)

Le producteur doit acquitter les frais d'analyse et autres rétributions liées au contrôle de pré-récolte. (Article 8 de l'AR du 16/01/1998⁽³⁾)

3b

3b.1.

Organismes nuisibles

Mesures générales de lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux

3.b.1.1. Producteur et opérateur concernés

3.b.1.1.1. Producteurs

- Agriculteurs
- Horticulteurs
- Pépiniéristes

3.b.1.1.2. Opérateurs

- Distributeurs, gestionnaires des espaces verts (ex. garden center, entreprises d'espaces verts, criées, etc ...).

3.b.1.2. Mesures

- Tout producteur et (opérateur) est obligé dès qu'il constate la présence d'un organisme nuisible (par ex. dans sa production), d'en avvertir immédiatement l'AFSCA (AR du 3/05/1994⁽⁵⁾, article 5).
- Le producteur et (opérateur) doit procéder à la lutte contre les organismes nuisibles dès qu'il en constate la présence ou que celle-ci lui est signalée par un agent du Service (AR du 3/05/1994⁽⁵⁾, article 6).
- Le producteur et (opérateur) se doit de collaborer avec les agents de l'AFSCA lors de toute inspection en vue du respect des prescriptions établies dans l'AR du 3/05/1994⁽⁵⁾ et ses arrêtés d'exécution.

3b.2. Enregistrement et agréments des entreprises

3.b.2.1. L'agriculteur, pour exercer les activités telles que décrites ci-dessous, doit obtenir de l'AFSCA un agrément.

- Préparation, production et conditionnement de plants de pomme de terre (AR du 02.05.2001⁽⁶⁾)
- Préparation et conditionnement de pommes de terre de consommation (AR du 30/11/1999⁽⁷⁾)
- Epluchage et transformation de pommes de terre de consommation (AR du 30/11/1999⁽⁷⁾)

NB: les préparateurs et les conditionneurs de pommes de terre de consommation doivent satisfaire aux normes de qualité telle que décrites à l'annexe 1 et 2 de l'AR du 30/11/1999⁽⁷⁾.

L'agriculteur est, à cet effet, également obligé (AR du 3/05/1994⁽⁵⁾),

- de conserver les étiquettes de certification (passaport phytosanitaire) durant au minimum un an.
- d'assurer à tout moment la liaison avec les agents de l'AFSCA, ou de désigner pour ce faire une autre personne possédant une expérience technique de la production végétale et de ses aspects phytosanitaires.
- d'informer immédiatement l'AFSCA en cas de changement des activités pour lesquels il est agréé.

3.b.2.2. L'horticulteur, le pépiniériste doit être enregistré par l'AFSCA pour exercer les activités telles que décrites ci-dessous:

- Importation de végétaux et produits végétaux originaires des pays tiers ;
- production de végétaux en pleine terre pour autant que ces derniers soient commercialisés avec des racines ;

ou agréé :

- production et commercialisation de végétaux soumis au passeport phytosanitaire ou susceptible d'être contaminés par des organismes de quarantaine repris dans l'AR du 03/05/1994⁽⁵⁾.

3.b.2.3. Obligations des producteurs

- Les végétaux ou produits végétaux repris à l'annexe V partie A de l'AR du 06/05/1994⁽⁵⁾ soumis au passeport phytosanitaire ne peuvent être commercialisés que s'ils sont accompagnés par ce passeport. Ce dernier est soit attaché individuellement à chaque unité commercialisée (sac de plants de pomme de terre, plantes,.....) soit joint au document commercial (bon de livraison de préférence ou facture). Pour le plant de pomme de terre et les plants fruitiers l'étiquette de certification est assimilée au passeport phytosanitaire. Lors de la commercialisation de végétaux de différentes origines, le pépiniériste doit utiliser le passeport de remplacement. Le producteur est tenu de conserver une comptabilité matière des passeports utilisés ;
- Le destinataire des végétaux et produits végétaux est obligé de conserver au moins durant une année les passeports phytosanitaires qui accompagnent

- les végétaux concernés ;
- En vue de leur enregistrement, les producteurs doivent déclarer leurs activités et présenter un plan de leur production. Toute modification de ce plan (nouvelles parcelles.....) doit être notifiée à l'AFSCA.

3b.3. Mesures générales de prévention des organismes nuisibles

3.b.3.1. Introduction des organismes nuisibles dans une entreprise

Les organismes nuisibles peuvent contaminer une entreprise via les végétaux et produits végétaux qui y sont introduits en vue de leur multiplication, de leur culture, de leur mise en jauge en attente de leur commercialisation (plants, boutures, bulbes, rhizomes, greffons, porte-greffes,...). L'agriculteur, l'horticulteur et le pépiniériste s'assureront que ces végétaux soient toujours accompagnés du passeport phytosanitaire lors de leur introduction dans leur entreprise.

3.b.3.2. Mesures à prendre

- s'assurer du professionnalisme du fournisseur ;
- placer éventuellement les végétaux introduits à part du reste de la production ;
- inspecter minutieusement le matériel de multiplication.

3b.4.

Mesures particulières de lutte contre les organismes nuisibles

3.b.4.1. Mesures relatives à la lutte contre la gale verruqueuse et les nématodes des pommes de terre

- L'agriculteur ne peut pas cultiver sur le même emplacement plus d'une fois tous les trois ans des pommes de terre de consommation (AR du 19/11/1987⁽⁸⁾, art 16) et d'une fois tous les quatre ans des pommes de terre de semences (AM du 21/12/2001⁽⁹⁾). Toutefois une exception est prévue pour les «primeurs» pour autant que celles-ci soient arrachées avant le 20 juin.
- Avant toute implantation d'une pépinière ou d'une production de végétaux qui seront commercialisés avec des racines, l'horticulteur ou le pépiniériste doit faire procéder par un agent de l'AFSCA au prélèvement d'un échantillon du sol en vue de la recherche des nématodes de la pomme de terre

3.b.4.2. Mesures relatives à la lutte contre les chardons nuisibles

L'agriculteur, l'horticulteur et le pépiniériste sont obligés d'empêcher par tous les moyens la floraison ainsi que le développement et la dissémination des semences de chardons nuisibles. Sont réputés chardons nuisibles: le cirse des champs (*Cirsium arvense* Scop.), le cirse lancéolé (*Cirsium lanceolatum*.), le cirse des marais (*Cirsium palustre* Scop.) et le chardon crépu (*Carduus crispus* L.) (AR du 19/11/1987⁽⁸⁾, art 43)

3.b.4.3. Mesures relatives à la lutte contre le souchet comestible

L'agriculteur, l'horticulteur et le pépiniériste doivent suivre les instructions* de l'AFSCA concernant la lutte contre le souchet comestible s'ils en constatent des symptômes dans leurs cultures

ou si ces symptômes leur sont signalés (AR du 19/11/1987⁽⁸⁾, art 84)

* *Mesures pour les parcelles contaminées par le souchet comestible :*

- La culture des plantes racines, plantes à bulbes et plantes à tubercules est interdite ;
- Prendre des mesures de lutte manuelles (enlever la terre jusqu'à 50 cm de profondeur dans un rayon de 3 m autour des bulbes de souchet comestible) ou des mesures de lutte chimiques dont l'UPC a la connaissance (le schéma de pulvérisation est indépendant de la culture)
- Les machines agricoles et les tracteurs utilisés doivent être débarassés de la terre chaque fois qu'ils quittent la parcelle contaminée.

3.b.4.4. Mesures relatives à la lutte contre le flétrissement bactérien de la pomme de terre provoqué par la bactérie *Clavibacter michiganensis* spp *sepedonicus*

- L'agriculteur, pour son information consulte les mesures décrites à l'AM du 3/11/1994⁽¹⁰⁾;
- Tout producteur ou opérateur qui introduit des pommes de terre en Belgique en provenance d'un des pays membres de l'Union européenne repris à l'annexe I de l'AM du 22/03/2004⁽¹¹⁾ doit se faire enregistrer et déclarer à l'Unité provinciale de contrôle (UPC) dont il dépend, toute introduction de plus de 5 T de plants ou 50 T de consommation en une période de 24 h (AR du 22/03/2004⁽¹¹⁾, art. 4 et 2) et les tenir à disposition de l'UPC pour respectivement une période de 5 h. et 10 h. (AR du 22/03/2004⁽¹¹⁾, art. 3). Si toutefois le producteur ou opérateur a reçu l'autorisation d'appliquer le système d'autocontrôle (AR du 22/03/2004⁽¹¹⁾, art. 6), il est dispensé des mesures précitées.

3.b.4.5. Mesures relatives à la lutte contre la pourriture brune provoquée par la bactérie *Ralstonia solanacearum*

- Pour le territoire belge, l'agriculteur, l'horticulteur et le pépiniériste consulteront l'AM du 30/08/1999⁽¹²⁾.
- Pour la zone de protection :
L'agriculteur est obligé de respecter toutes les obligations qui sont en vigueur dans la zone de protection Arendonk, Balen, Beerse, Berlaar, Brecht, Dessel, Dilsen, Geel, Grobbendonk, Ham, Heist-op-den-Berg, Herentals, Herenthout, Herselt, Hulshout, Kasterlee, Leopoldsburg, Lier, Lille, Lommel, Maaseik, Malle, Meerhout, Merksplas, Mol, Neerpelt, Nijlen, Olen, Oud-Turnhout, Overpelt, Ranst, Ravels, Retie, Rijkevorsel, Schilde, Schoten, Turnhout, Vorseelaar, Vosselaar, Westerlo, Zandhoven et Zoersel (AM du 14/02/2000⁽¹³⁾); et en particulier :
 - de déclarer chaque année avant le 30 avril, au moyen d'un formulaire fixé par l'AFSCA, toutes ses parcelles de pommes de terre, cultivées ou à cultiver, d'une superficie de plus de 10 ares. Cette déclaration doit être accompagnée d'un (de) plan(s) de situation à l'échelle 1/10.000 sur le(s)quel(s) ces parcelles de pommes de terre sont indiquées ;
 - de s'engager à ne cultiver sur le même emplacement qu'une fois tous les trois ans des pommes de terre, y compris les plants de pommes de terre et les pommes de terre de primeur ;
 - avant de procéder à l'irrigation d'une parcelle de pommes de terre avec de l'eau autre que de l'eau de surface, de rincer entièrement et à fond, avec de l'eau autre que de l'eau de surface, l'installation utilisée à cette fin ;

- lors de l'irrigation, au moyen d'eau de surface, de parcelles autres que de pommes de terre, de toujours prendre toutes les précautions nécessaires afin d'éviter tout contact entre cette eau de surface et des parcelles de pommes de terre;
- de se soumettre aux contrôles et prélèvements d'échantillons et de donner suite à toute demande d'exécution de mesures phytotechniques et d'hygiène d'exploitation, prescrites par l'AFSCA.
- Tout producteur ou opérateur qui introduit des pommes de terre en Belgique en provenance d'un des pays membres de l'Union européenne repris à l'annexe I de l'AM du 22/03/2004⁽¹¹⁾ doit se faire enregistrer et déclarer à l'Unité provinciale de contrôle (UPC) dont il dépend, toute introduction de plus de 5 T de plants ou 50 T de consommation en une période de 24 h (AR du 22/03/2004⁽¹¹⁾, art. 4 et 2) et les tenir à disposition de l'UPC pour respectivement une période de 5 h. et 10 h. (AR du 22/03/2004⁽¹¹⁾, art. 3). Si toutefois le producteur ou opérateur a reçu l'autorisation d'appliquer le système d'autocontrôle (AR du 22/03/2004⁽¹¹⁾, art. 6), il est dispensé des mesures précitées.
- L'agriculteur qui utilisera pour la culture de ses pommes de terre du matériel non certifié produit par lui-même (plant fermier) doit faire une déclaration auprès de l'UPC dont il dépend avant le 1^{er} mars de l'année de plantation (AM 30/08/1999⁽¹⁴⁾, art. 10).

3.b.4.6. Mesures relatives à la lutte contre *Erwinia amylovora*, agent du feu bactérien

Les pépiniéristes qui désirent produire des plantes sensibles au feu bactérien en vue de leur commercialisation vers les zones protégées de l'UE sont priés d'en faire la demande à l'AFSCA. A cet effet, les pépinières doivent être situées en zone tampon et faire l'objet d'une déclaration en vue du contrôle (AM du 13 février 1984⁽⁴⁵⁾). Le code b2 est inscrit sur le passeport phytosanitaire en regard de la mention ZP pour la commercialisation vers les zones protégées.

3.b.4.7. Mesures relatives à *Phytophthora ramorum*

Les pépiniéristes qui produisent des plantes sensibles à *Phytophthora ramorum* veilleront à ce que ces plantes soient accompagnées d'un passeport phytosanitaire lors de leur introduction dans leur entreprise et lors de la vente à des professionnels de la production (entreprise de jardin, société, garden center, à l'exception du destinataire final). Le passeport de remplacement sera utilisé lors de la vente de lots composés de différentes origines.

3.b.4.8. Mesures relatives à la lutte contre le virus de la Sharka

Tout producteur des végétaux des espèces de *Prunus* L. destinés à la plantation à l'exception des *Prunus laurocerasus* L. et *Prunus lusitanica* L. doit s'assurer que le matériel introduit dans son exploitation soit accompagné de passeports phytosanitaires. Par matériel végétal on entend : le porte-greffe, greffon, partie de plante, plante entière.

Le virus est transmis par les pucerons et par les outils de taille, de greffage. Ceci nécessitera de la part du producteur la réalisation des traitements aphicides adéquats et la désinfection des outils de taille et de greffage au niveau des surfaces de contact, entre deux variétés.

Remarque générale :

le contrôle des organismes de qualité; de l'identité variétale des végétaux est assuré par les agents de la région.

ANNEXE

Principaux organismes nuisibles dont la notification est obligatoire auprès de l'AFSCA

Parmi les nombreux organismes nuisibles mentionnés aux annexes 1 et 2 de l'AR du 3 mai 1994 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux, les producteurs doivent particulièrement faire attention à la contamination des plantes hôtes suivantes par les organismes de quarantaine mentionnés ci-dessous.

Insectes et nématodes à tous les stades de leur développement

Famille des alliacés et bulbes de plantes ornementales

Nématodes des tiges (*Ditylenchus destructor* et *Ditylenchus dipsaci*)

Maïs

Chrysomèle des racines du maïs
(*Diabrotica virgifera*)

Orchidaceae, Ficus et autres végétaux

Thrips palmi

Pommes de terre

Nématodes dorés (*Globodera pallida* et *Globodera rostochiensis*)

Nématodes Méloïdogyne spp.

Nématodes des tiges (*Ditylenchus destructor*)

Végétaux d'herbacées destinés à la plantation

Mineuses (*Liriomyza huidobrensis* et *Liriomyza trifolii*)

Bactéries

Plants de fraisier

Taches angulaires (*Xanthomonas fragariae*)

Pommes de terre

Pourriture annulaire (*Clavibacter michiganensis* subsp. *sepedonicus*)

Pourriture brune (*Ralstonia solanacearum*)

Pelargonium

Pourriture brune (*Ralstonia solanacearum*)

Végétaux de **Amelanchier, Chaenomeles Cotoneaster, Crataegus, Cydonia, Eriobotrya, Malus, Mespilus, Photinia davidiana, Pyracantha, Pyrus, Sorbus**

Feu bactérien (*Erwinia amylovora*)

Plantes de tomates

Flétrissement bactérien (*Clavibacter michiganensis* subsp. *michiganensis*)

Champignons

Végétaux de **Dendranthema**

Rouille blanche (*Puccinia horiana*)

Végétaux de Acer macrophyllum, Aesculus californica, Aesculus hippocastanum, Arbutus menziesii, Arbutus unedo, Arctostaphylos, Camellia, Castanea sativa, Fagus sylvatica, Hamamelis virginiana, Heteromeles arbutifolia, Kalmia latifolia, Leucothoe fontaesia, Lithocarpus densiflorus, Lonicera hispidula, Pieris, Pseudotsuga menziesii, Quercus, Rhamnus californica, Rhododendron autre que Rhododendron simsii, Sequoia sempervirens, Syringa vulgaris, Taxus, Trientalis

latifolia, Umbellularia californica, Vaccinium vitis-idaea, Vaccinium ovatum, Viburnum

Phytophthora ramorum

Chataignier et chêne

Le chancre du chataignier (Cryphonectria parasitica)

Pommes de terre

Galle verruqueuse (Synchytrium endobioticum)

Virus et organismes analogues

Plantes de tomates

Virus mosaïc du Pépino

(également sur les semences)

Maladie bronzée (Tomato Spotted Wilt Virus)

Plantes annuelle

Maladie bronzée (Tomato Spotted Wilt Virus)

Pommes de Terre

Maladie de la filosité (PSTV : Potato spindle tuber viroid)

Prunus fruitiers et ornementaux (excepté P. laurocerasus et P. lusitanica)

Sharka (Plum Pox Virus)

La liste exhaustive des organismes nuisibles pour les végétaux et les produits végétaux cultivés en Belgique et dont la notification est obligatoire auprès de l'AFSCA est disponible sur le site WEB de l'AFSCA à l'adresse suivante : www.afsca.be via le lien secteur professionnel >> notification obligatoire et limites de notification.

Références – Législation :

- (1) AR 28.02.94 Arrêté royal relatif à la conservation, à la mise sur le marché et à l'utilisation des pesticides à usage agricole
- (2) AM 23.08.2001 Arrêté ministériel du 23.08.2001 relatif au contrôle obligatoire des pulvérisateurs
- (3) AR 16.01.1998 Arrêté royal du 16.01.1998 portant des mesures complémentaires relatives au contrôle sur la présence de nitrates et de résidus de produits phytopharmaceutiques dans et sur certaines espèces maraîchères et fruitières
- (4) AM18.03.1998 Arrêté ministériel du 18.03.1998 fixant les modalités d'exécution relatives aux mesures complémentaires qui sont prises dans le cadre du contrôle sur la présence de nitrates et de résidus de produits phytopharmaceutiques dans et sur certains espèces maraîchères et fruitières
- (5) AR 03.05.1994 Arrêté royal du 03.05.1994 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux
- (6) AR 02.05.2001 Arrêté royal du 02.05.2001 portant réglementation du commerce et du contrôle des plants de pommes de terre
- (7) AR 30.11.1999 Arrêté royal du 30.11.1999 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terres de conservation
- (8) AR 19.11.1987 Arrêté royal du 19.11.1987 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles au végétaux et aux produits végétaux
- (9) AM 21.12.2001 Arrêté ministériel du 21.12.2001 établissant un règlement de contrôle et de certification de la production des plants de pommes de terre

- (10) AM 03.11.1994 Arrêté ministériel 03.11.1994 relatif à la lutte contre le flétrissement bactérien de la pomme de terre (*Clavibacter michiganensis* (Smith) Davis et al. Ssp. *sepedonicus* (Spiekerman et Kothoff) Davis et al.)
- (11) AM 22/03/2004 Arrêté ministériel portant instauration d'une obligation d'enregistrement et de déclaration lors de l'introduction de pommes de terre et d'un système de traçabilité lors de la commercialisation de plants de pommes de terre.
- (12) AM 30.08.1999 Arrêté ministériel du 30.08.1999 concernant la lutte contre *Ralstonia solanacearum* (Smith Yabuuchi et al.).
- (13) AM 14.02.2000 Arrêté ministériel déterminant les mesures afin d'éviter la propagation de *Ralstonia solanacearum* (Smith Yabuuchi et al.).
- (14) AM 30/08/1999 Arrêté ministériel concernant la lutte contre *Ralstonia solanacearum* (Smith Yabuuchi et al.).
- (15) AM 13/02/1984 Arrêté ministériel relatif à des mesures temporaires de prévention de l'introduction et de la propagation du feu bactérien

Chefs d'UPC

Anvers

Pierre Naassens
Italiëlei 124 Bus 92
2000 Antwerpen
Tel.: 03/20 22 711
Fax: 03/20 22 811
GSM: 0478/87 62 19

Flandre orientale

Albrecht Van Brempt
R.A.C. Ter Plaeten
Sint-Lievenslaan 33
9000 Gent
Tel: 09/268 63 69
Fax: 09/224 33 04
GSM: 0478/87 62 20

Flandre occidentale

Dirk Devreese
Koning Albert I-laan 122
8200 Brugge (Sint-Michiels)
Tel: 050/30 37 11
Fax: 050/30 37 12
GSM: 0478/87 62 21

Limbourg

Peter Schandevyl
Helbeekplein 9, 5de verd.
3500 Hasselt
Tel.: 011/26 39 85 - 011/26 39 84
Fax: 011/26 39 85
GSM: 0478/87 62 18

Brabant flamand

Jan De Wit
Museumlaan 5B
3080 Tervuren
Tel: 02/768 01 23
Fax: 02/768 01 05
GSM: 0478/87 62 17

Brabant wallon

Philippe Petit
Avenue Solvay, 5
1300 Wavre
Tel: 010/23 88 30
Fax: 010/24 37 60
GSM: 0478/87 62 16

Hainaut

André Bataille
Chemin de l'inquiétude bloc 9
7000 Mons
Tel.: 065/34 14 71
Fax: 065/36 16 82
GSM: 0478/87 62 15

Namur

Roland Fourez
Place des Célestines 25
5000 Namur
Tel.: 081/32 76.40
Fax: 081/32 76 49
GSM: 0478/87 62 14

Liège

Joël Gustin
Boulevard Frère Orban 25
4000 Liège
Tel.: 04/252 51 01
Fax.: 04/252 55 53
GSM: 0478/87 62 13

Luxembourg

Luc Lecomte
rue Courterioie 5a
6800 Libramont
Tel. 061/46 06 71 - 72
Fax: 061/22 56 94
GSM: 0478/87 62 12

Bruxelles

William Dendas
WTC III 2^{de} verdieping
Simon Bolivarlaan 30 bus 3
1000 Brussel
Tel.: 02/208 34 61
Fax: 02/208 34 60
GSM: 0478/87 62 22







Bonnes pratiques agricoles pour la **sécurité alimentaire**



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

WTC III
Boulevard Simon Bolivar, 30
1000 Bruxelles
Tél.: 02 208 34 11
Fax: 02 208 33 37
e-mail: info@afsca.be

www.afsca.be