



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

AVIS 15-2006

Concerne : Réévaluation du « Guide Sectoriel d'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale » (dossier Sci Com 2006/04).

Le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire,

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

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

Considérant le règlement d'ordre intérieur visé à l'article 3 de l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, approuvé par le Comité scientifique le 13 janvier 2006 ;

Vu la demande d'avis de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire au sujet de la réévaluation du « Guide Sectoriel d'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale » ;

Considérant les discussions menées au cours de la séance plénière du 10 mars 2006 et les remarques émises après consultation électronique des membres ;

émet l'avis suivant :

1. INTRODUCTION

Le présent avis concerne la version du 23.12.05 du "Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale" soumise pour approbation auprès du Comité scientifique. Celle-ci a été soumise pour approbation auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA).

Le guide a été rédigé au sein de la plate-forme de concertation PTMV-AGROFRONT. La PTMV regroupe des associations professionnelles et des entreprises dans le cadre du négoce et de la transformation des matières premières végétales tandis que l'AGROFRONT regroupe les associations agricoles professionnelles (Algemeen Boerensyndicaat, Boerenbond et Fédération Wallonne de l'Agriculture).

Le Comité scientifique avait déjà formulé plusieurs recommandations au sujet d'une précédente version du guide dans l'Avis 45-2005. Le champ d'application de cette

précédente version concernait la production de pommes de terre de consommation, de fruits, de légumes et de houblon pour la consommation humaine et l'alimentation animale.

Dans la version retravaillée, le champ d'application a été étendu à la production de betteraves sucrières, de céréales, d'oléagineux, de protéagineux et de chicorée.

La présente version (23.12.05) du guide a déjà été évaluée par la cellule "Validation des Guides" de l'AFSCA conformément aux prescriptions stipulées à l'article 9 et à l'annexe III de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Deux documents ont été soumis au Comité scientifique. Il s'agit d'une part du guide sectoriel d'autocontrôle, c.-à-d. le document qui sera diffusé par le secteur auprès des agriculteurs et horticulteurs. D'autre part, il s'agit d'un document annexe qui contient, entre autres, une analyse sectorielle des dangers des cultures couvertes par le champ d'application du guide. Celui-ci a été remis au Comité scientifique comme document annexe sur lequel la rédaction du guide est basée et ne sera pas remis aux opérateurs.

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer la révision du guide et, en ce qui concerne les nouvelles parties :

- d'évaluer si les recommandations formulées dans l'Avis 45-2005 ont été suivies ;
- d'évaluer l'analyse sectorielle des dangers décrite dans le guide en ce qui concerne les nouvelles cultures ;
- d'évaluer les échantillonnages et analyses décrits dans le guide en ce qui concerne les nouvelles cultures.

2. REPONSE DU COMITE SCIENTIFIQUE SUR LES ADAPTATIONS DU GUIDE SUITE AUX RECOMMANDATIONS FORMULEES DANS L'AVIS 45-2005

Le Comité scientifique constate que le guide d'autocontrôle est devenu plus clair et plus lisible par rapport à la version précédente. Un important défaut est toutefois le manque d'une analyse sectorielle des dangers dans le guide. Le Comité scientifique estime que les aspects les plus importants d'une analyse des dangers doivent être présents dans un guide sectoriel d'autocontrôle, à savoir : l'identification des principaux dangers pertinents pour la production des différentes cultures, leur évaluation en termes de sécurité alimentaire et de santé végétale, et la formulation de recommandations précises à l'attention des producteurs pour la maîtrise de ces dangers.

Le Comité scientifique souligne également qu'un guide sectoriel d'autocontrôle ne peut se limiter aux dangers spécifiquement mentionnés dans la législation (ex. pour lequel une teneur maximale a été fixée) mais que d'autres dangers pertinents pour la sécurité alimentaire, qui ont été identifiés suite à une analyse des dangers, doivent aussi être pris en considération ainsi que les mesures pour leur maîtrise.

Le Comité scientifique constate que plusieurs remarques formulées dans l'Avis 45-2005 n'ont pas ou peu été suivies. Pour certaines d'entre elles, ceci découle du fait que le concept des catégories 1, 2 et 3 a été supprimé. Le Comité scientifique estime que certaines exigences de la catégorie 2, qui ont été supprimées de la présente version du guide, devraient à nouveau figurer dans le guide. Des exemples de recommandations formulées précédemment et qui n'ont pas fait l'objet de modification figurent à l'annexe 1.

Des remarques spécifiques qui ont été formulées au sujet de la présente version du guide sont mentionnées à l'annexe 2.

3. NOUVELLES CULTURES : RECOMMANDATIONS

Également en ce qui concerne les 'nouvelles cultures', il a été constaté qu'aucune analyse des dangers était reprise dans le guide.

Par exemple, aucune exigence spécifique pour la maîtrise de la contamination des produits végétaux par les mycotoxines n'est mentionnée dans le guide. Le guide doit mentionner de manière détaillée des exigences pour les mesures de maîtrise concernant l'apparition du développement de moisissures toxigènes (qui peuvent former des mycotoxines), aussi bien au champ que lors du stockage après récolte.

En ce qui concerne l'analyse des dangers (document annexe), le Comité scientifique estime également que, d'une part, la cotation de la gravité doit être modulée en fonction du type de mycotoxine ; par exemple, l'aflatoxine B₁ seule ou les aflatoxines (B₁, B₂, G₁, G₂ et/ou M₁ en mélange) doivent avoir une cotation maximale pour leur gravité car, selon l'IARC¹, celles-ci sont classées dans le groupe 1 = 'agent cancérogène pour l'homme'.

D'autre part, lors de l'évaluation de la probabilité d'apparition de ces différentes mycotoxines, il faut tenir compte du type de culture, de la nature de la moisissure (moisissure du stockage ou moisissure au champ) ainsi que des conditions climatologiques (humidité et température). À ce sujet, le Comité scientifique estime également que les teneurs maximales qui ont été fixées pour les principales mycotoxines (ex. aflatoxines, ochratoxine A, déoxynivalénol et zéaralénone) dans le Règlement (CE) n° 466/2001², notamment pour les céréales, devraient figurer dans le guide.

Pour le Comité scientifique,
Le Président,

Prof. Dr. Ir. A. Huyghebaert

Bruxelles, le 5/4/2006

¹ IARC = *International Agency for Research on Cancer*
IARC, 1993. *IARC Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans. Vol. 56. Some Naturally Occurring Substances : Food Items and Constituents, Heterocyclic Aromatic Amines and Mycotoxins.*

IARC, 2002. *IARC Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans. Vol. 82. Some Traditional Herbal Medicines, Some Mycotoxins, Naphthalene and Styrene.*

² « Règlement (CE) n° 466/2001 de la Commission du 8 mars 2001 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires », et ses modifications ultérieures.

ANNEXE 1. Recommandations spécifiques concernant le suivi des recommandations formulées dans l'Avis 45-2005.

Le contrôle annuel du pulvérisateur par le cultivateur lui-même, exigence appartenant à l'ancienne catégorie 3, n'est plus mentionné dans la présente version du guide alors que le Comité scientifique estimait que cette exigence devait faire partie des exigences de la catégorie 1. Le Comité scientifique souligne l'intérêt du contrôle des pulvérisateurs et conseille par exemple de mentionner que le réglage du pulvérisateur devrait être vérifié au moins annuellement afin de garantir la pulvérisation uniforme des produits phytopharmaceutiques au champ.

Le Code 4.2.5. mentionne : « *Engrais interdits : les boues d'égout et d'assainissement des eaux provenant de stations d'épuration publiques.* ». Cependant, d'après le guide, cette interdiction ne serait pas valable pour les céréales, les oléagineux, les protéagineux et les betteraves sucrières. Le Comité scientifique renouvelle et précise ici sa remarque :

- **Boues d'égout** : ce terme non-officiel désigne les matières solides et liquides qui sont, soit évacuées lors de l'entretien des réseaux publics d'assainissement, soit évacuées lors de l'entretien des installations individuelles d'assainissement comme les fosses septiques. Les boues d'égout sont brutes et n'ont subi aucun traitement. Dans certains cas, elles peuvent renfermer de fortes teneurs en contaminants métalliques et en substances organiques nuisibles. Pour cette raison, le Comité scientifique estime qu'elles ne peuvent faire l'objet d'une valorisation directe en agriculture puisqu'elles représentent, dans certains cas, un danger pour la sécurité alimentaire et/ou la santé végétale.
- **Boues de stations d'épuration publiques** : la législation (AR du 7 janvier 1998³) interdit l'utilisation de ce type de boues sur les cultures de pommes de terre, de fruits et de légumes, à l'exception des arbres fruitiers pour autant que l'utilisation intervienne après la récolte et avant la floraison suivante. Le Comité scientifique recommande toutefois la non-utilisation de ce type de boues en agriculture de manière générale, quelle que soit la culture (cf. Avis 2002/14 du Comité scientifique).
- **Boues de stations d'épuration d'entreprises agroalimentaires** : l'utilisation de ce type de boues en agriculture peut être envisagée à condition que certaines précautions soient prises (cf. Avis 2002/14 du Comité scientifique et AR du 7 janvier 1998).

La qualité minimale à laquelle devrait satisfaire une eau destinée à l'irrigation n'a pas été davantage développée dans la version retravaillée du guide par rapport à la première version de ce dernier. La phrase « *L'utilisation d'eau d'égout non traité est interdite.* » (Code 4.4.1.) est trop vague. Le Comité scientifique estime que l'absence actuelle d'exigence légale en matière de qualité minimale d'une eau destinée à l'irrigation ne signifie pas que le secteur ne doit pas s'imposer une qualité minimale à laquelle cette eau d'irrigation doit satisfaire et qu'il ne doit pas prévoir un système de surveillance de celle-ci. Par exemple, en ce qui concerne la qualité microbiologique des eaux résiduaires épurées employées en agriculture, le Comité scientifique signale que Blumenthal *et al.* (2000)⁴ ont réaffirmé la pertinence de la directive

³ Arrêté royal du 7 janvier 1998 relatif au commerce des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture

⁴ BLUMENTHAL U.J., DUCAN MARA D., PEASEY A., RUIZ-PALACIOS G. and STOTT R., 2000. *Guidelines for the microbiological quality of treated wastewater used in agriculture : recommendations for revising WHO guidelines. Bulletin of the World Health Organization. 2000, 78(9). Disponible à l'adresse : [http://whqlibdoc.who.int/bulletin/2000/Number%209/78\(9\)1104-1116.pdf](http://whqlibdoc.who.int/bulletin/2000/Number%209/78(9)1104-1116.pdf)*

proposée par l'Organisation Mondiale de la Santé en 1989⁵ à savoir : ≤ 1000 bactéries coliformes fécales/100 ml d'eau résiduaire épurée utilisée pour l'irrigation des légumes consommés crus.

En ce qui concerne l'eau qui est utilisée pour le dernier rinçage, de lavage et/ou de transport (Code 5.2.1.), il est mentionné : « *L'eau utilisée pour laver ou rincer le produit est de bonne qualité et filtrée en cas de réutilisation. Le dernier lavage du produit récolté se fait avec de l'eau claire, non recyclée et froide.* ». Cette exigence ne s'applique qu'à la production de légumes à destination du marché du frais et de fruits à pépins (pommes et poires). La phrase « *Il faut toujours utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre afin d'éviter toute contamination (AR 14/11/2003, annexe I, point 4., c).* » a été supprimée par rapport à la première version du guide. Le Comité scientifique se demande pour quelle raison.

Le Comité scientifique fait remarquer, comme mentionné dans l'Avis 45-2005, que tous les produits végétaux subissant un lavage au niveau de la production primaire et qui ne seront pas transformés avant leur achat par le consommateur final doivent être lavés, au moins lors de la dernière étape de lavage, par de l'eau potable telle que définie dans l'AR du 14 janvier 2002⁶.

Les recommandations concernant les plans sectoriels d'échantillonnage n'ont pas été suivies. Le Comité scientifique fait remarquer que la responsabilité du secteur de la production primaire est de garantir la sécurité alimentaire des produits végétaux que ce dernier livre au secteur du négoce et de la transformation ou au consommateur et ce, notamment par l'application de bonnes pratiques de fabrication, avec lesquelles les dangers sont maîtrisés, mais également par la réalisation d'analyses.

⁵ *Health guidelines for the use of wastewater in agriculture and aquaculture. Report of a WHO Scientific Group. Geneva, World Health Organization, 1989 (WHO Technical Report Series, No. 778).*

⁶ *Arrêté royal du 14 janvier 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.*

ANNEXE 2. Recommandations spécifiques relatives à la présente version du guide sectoriel d'autocontrôle pour la production primaire végétale.

Le Comité scientifique estime que les exigences d'hygiène mentionnées doivent être systématiquement généralisées à toutes les productions primaires végétales. Certaines exigences peuvent néanmoins se limiter à certaines cultures mais uniquement dans les cas où la limitation de leur champ d'application est justifiée. Cette justification doit alors être reprise dans le guide.

En ce qui concerne les exigences d'hygiène au niveau des zones de manipulation et de stockage et des sites de production (Code 1.2.), le Comité scientifique estime qu'une exigence, par laquelle il est demandé aux exploitants de prendre toutes les mesures nécessaires afin de prévenir les dégâts et la contamination des produits végétaux récoltés et stockés qui pourrait être occasionnés par la vermine (animaux nuisibles), devrait être ajoutée.

Concernant l'interdiction de manger et de boire dans les espaces de transformation, de conditionnement et de stockage (Code 1.2.7.), le Comité scientifique estime qu'il ne peut y avoir d'exception pour l'eau contrairement à ce qui est mentionné.

Au niveau des codes '3.1. Traitement phytosanitaire' et '5.1. Traitements chimiques post-récolte', le Comité scientifique recommande de mentionner le site internet « www.fytoweb.fgov.be ». En effet, celui-ci contient toute une série d'informations pertinentes relatives aux pesticides à usage agricole autorisés en Belgique (cultures et usages pour lesquels les produits sont agréés, dose et stade d'application, teneurs maximales en résidus, législation belge et européenne...) et devrait, dès lors, être une source supplémentaire d'informations pertinentes pour les utilisateurs du guide.

Concernant les organismes nuisibles, le Comité scientifique constate l'absence d'exigence au sujet du virus *Pepino mosaic virus* (PepMV) et de la bactérie *Xanthomonas fragariae* respectivement dans le cadre de la production de tomates et de plants mères de fraisiers. Il est important de reprendre ces exigences dans le guide.

Le Comité scientifique fait remarquer que l'exception relative aux pommes de terre primeurs récoltées avant le 20 juin mentionnée au code '6.2. Mesures pour lutter contre la galle verruqueuse et les nématodes' n'est valable que dans le cadre de la lutte contre les nématodes et pas dans le cadre de la lutte contre la galle verruqueuse.

En ce qui concerne les importations de plants de pommes de terre (Code 6.3.1.), le Comité scientifique estime qu'il serait nécessaire de mentionner qu'il est interdit d'importer des plants de pomme de terre à partir de pays hors UE (ex. : Egypte...) et de citer les exceptions à cette règle générale.

Le Comité scientifique recommande également de détailler davantage les mesures relatives au feu bactérien des pommes et poires, ainsi que les mesures relatives à la chrysome des racines du maïs, dans la même proportion avec laquelle les mesures pour lutter contre les pourritures brune et annulaire de la pomme de terre ont été développées sous le Code 6.3.

En ce qui concerne le point 4.10. 'Aperçu des documents à conserver', le Comité scientifique estime qu'il serait nécessaire de conserver les fiches de cultures, ou tout autre document similaire, afin de pouvoir assurer la traçabilité lorsqu'un problème survient.

Au niveau du point 5.3. 'Utilisation de pesticides à usage agricole et de biocides', il est conseillé d'enregistrer la dose de produit réellement appliquée plutôt que de mettre la dose par hectare.

Au point 6.2. 'Aperçu de la notification pour la production primaire', les limites, les normes pour les contaminants doivent être détaillées. Il serait également nécessaire d'ajouter que si un producteur constate qu'il a appliqué un pesticide à une dose supérieure à la dose recommandée, il doit le signaler.