



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

AVIS 03-2010

Concerne : Evaluation du guide d'autocontrôle pour le secteur de la fabrication, la commercialisation, l'importation et le transport de substrats de culture organiques (dossier Sci Com 2009/32 – G-036).

Avis approuvé par le Comité scientifique le 15 janvier 2010.

Résumé

Cet avis concerne l'évaluation du guide d'autocontrôle pour le secteur de la fabrication, la commercialisation, l'importation et le transport de substrats de culture organiques.

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer l'analyse sectorielle des dangers ainsi que les plans d'échantillonnage prévus dans ce guide.

La qualité du guide s'est améliorée de manière significative puisque, par rapport à la version précédente, la version actuelle contient désormais notamment une analyse sectorielle des dangers pour les matières premières, les produits finis ainsi que pour le processus de production.

Néanmoins, le Comité scientifique formule plusieurs recommandations afin de le développer/concrétiser davantage, notamment au niveau de l'analyse sectorielle des dangers.

Summary

Advice 03-2010 of the Scientific Committee of the FASFC on the self-control guide for the sector of the production, the trade, the importation and the transport of organic growing media.

This advice concerns the evaluation of the self-control guide for the sector of the production, the trade, the importation and the transport of organic growing media.

Mots clés

Guide – autocontrôle – production – substrat de culture – organique

1. Termes de référence

1.1. Objectif

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer l'analyse sectorielle des dangers ainsi que les plans d'échantillonnage prévus dans le guide d'autocontrôle pour le secteur de la fabrication, la commercialisation, l'importation et le transport de substrats de culture organiques.

1.2. Contexte législatif

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

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

Vu les discussions durant la réunion de groupe de travail du 9 décembre 2009 et la séance plénière du 15 janvier 2010,

le Comité scientifique émet l'avis suivant :

2. Introduction

Le "Guide d'autocontrôle pour le secteur de la fabrication, la commercialisation, l'importation et le transport de substrats de culture organiques (G-036, version du 15 septembre 2009)" a été introduit pour approbation auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA).

Ce guide est une initiative de l'a.s.b.l. FBT, à savoir la Fédération Belge des Terreaux.

Ce guide est destiné à toutes les entreprises actives dans la fabrication, la commercialisation, l'importation et le transport de substrats de culture organiques.

La précédente version de ce guide (version du 5 octobre 2007) a déjà été évaluée par le Comité scientifique et a fait l'objet de recommandations. Celles-ci sont reprises dans l'avis 13-2008 du 11 avril 2008.

3. Avis

Le Comité scientifique souligne que la qualité de la présente version du guide, aussi bien au niveau de la forme que du contenu, a été significativement améliorée par rapport à celle de la précédente version. Il formule cependant les recommandations suivantes.

3.1. Recommandations générales

Plusieurs recommandations précédemment formulées (cf. avis 13-2008) n'ont pas été suivies bien qu'étant toujours d'actualité. C'est par exemple le cas des recommandations portant sur une meilleure définition du champ d'application (activités et produits) et sur la nécessité de compléter/développer l'analyse sectorielle des dangers (ex. : métaux lourds, résidus de

pesticides, organismes phytopathogènes...). Le Comité scientifique insiste pour que ces recommandations soient bel et bien suivies.

Le guide fait référence à l'HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*), et en utilise sa terminologie, mais ne contient pas de plan HACCP. Dès lors, soit un plan HACCP devrait être ajouté, soit les références à l'HACCP devraient être supprimées (ex. : supprimer l'acronyme HACCP, remplacer les termes 'Point Critique de Contrôle' par 'Point Critique'...).

Le point 5.1 relatif au personnel, dans sa forme actuelle, n'aborde pas la problématique de l'hygiène du personnel et de l'influence que celle-ci pourrait avoir sur la sécurité des produits finis en termes de santé publique, santé végétale et santé animale. Or, ce devrait être le cas puisque le chapitre 5 est dédié aux bonnes pratiques d'hygiène. Le texte actuel ayant trait au degré de formation et/ou d'expérience du personnel aurait plutôt sa place au point 3.2.3 'Responsabilités et compétences' ou 3.2.4 'Moyens, personnel et informations'.

Le chapitre 8 relatif aux méthodes d'analyse devrait être significativement développé afin de détailler les méthodes à utiliser pour mesurer les différents paramètres (ex. : volume, pH, conductivité électrique, métaux lourds, résidus de pesticides...) dont il est question dans le guide. En outre, il y a lieu de préciser l'origine de ces méthodes, et notamment si elles sont fixées dans la législation ou non, et de préciser les exigences qui y sont associées (ex. : calibrage des appareils, participation ou non à des tests interlaboratoires pour les labos réalisant l'analyse...).

Il est fait référence à la législation sur les limites maximales en résidus (LMR) en ce qui concerne les résidus de produits de protection du bois (annexes V et VI). C'est non pertinent vu que cette législation concerne les résidus de pesticides dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. L'origine de la valeur maximale proposée devrait être précisée et le choix de celle-ci devrait être justifié. Cette recommandation s'applique également à la valeur maximale proposée pour les résidus de pesticides dans différentes matières premières ainsi que dans différents produits finis (annexes V et VI). En outre, le choix d'une valeur maximale différente pour les résidus de pesticides, par rapport à celle pour les résidus de produits de protection du bois, devrait être justifié, ainsi que l'expression différente de celle-ci (< 1 mg/kg vs < 0,5 mg/l).

3.2. Recommandations spécifiques

Le guide devrait développer ce qu'on entend par 'fabrication' (point 1.2.) et détailler les différentes étapes suivies pour chacun des produits (chapitre 1, cf. également avis 13-2008). Par exemple, les fibres de coco présentent en général une teneur assez élevée en chlorures et doivent dès lors subir une étape de lavage ou de neutralisation calcaire avant de pouvoir être utilisées pour la fabrication de terreau. Ce n'est actuellement pas détaillé.

En ce qui concerne les produits finis (annexe VI), le Comité scientifique estime que la liste devrait être la plus complète possible (cf. également avis 13-2008). Par exemple, la catégorie 'Terreau avec adjonction de pesticide' devrait être mentionnée. En outre, conformément à l'arrêté royal du 7 janvier 1998, chaque type de produit fini doit préciser les matières premières dont il est issu, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. Par exemple, en ce qui concerne la catégorie 'Terreau avec adjonction de fumier ou compost', l'origine du compost devrait être précisée (ex. : compost vert, lombricompost, compost de champignonnière...). A ce sujet, le guide devrait aussi clairement mentionner qu'un compost de boues de station d'épuration, ainsi que les boues non compostées de station d'épuration, ne peuvent être incorporés dans un substrat de culture. Une distinction pourrait également être faite entre les différentes grandes catégories de produits finis (ex. : terreau horticole, terreau maraîcher...).

A plusieurs reprises, il est question de sécurité des aliments et de sécurité alimentaire (cf. notamment le point 3.2.). Il serait plus opportun de parler de sécurité des produits finis (= substrats de culture) et de l'influence que ceux-ci peuvent éventuellement avoir sur la sécurité de la chaîne alimentaire au sens large (sous-entendu sur la sécurité des aliments, la santé végétale et la santé animale).

L'évaluation du système d'autocontrôle par la direction devrait également comporter une évaluation critique des résultats des inspections et contrôles externes, et pas seulement des audits externes (point 3.2.5., recommandation).

Le Comité scientifique estime que le guide ne devrait pas se limiter à faire référence à l'arrêté royal du 7 janvier 1998 et à mentionner un seul exemple de spécification pour une seule matière première, dans le cas présent la litière de tourbe (point 3.5. et annexe II). Le risque étant que l'utilisateur du guide applique ces spécifications aux autres matières premières. Un exemple de fiche de spécifications devrait être repris pour chaque matière première, ou à tout le moins pour les matières premières les plus à risque en termes de sécurité de la chaîne alimentaire (ex. : le fumier, les composts, les tourbes...).

Le point 3.6. devrait développer/détailler les indications obligatoires à mentionner sur les étiquettes, au lieu de se limiter à faire référence à l'arrêté royal du 7 janvier 1998. En outre, le guide devrait insister sur le fait que certaines indications particulières sont obligatoires pour certains produits finis, tels que par exemple ceux contenant des protéines d'origine animale (si d'application pour le secteur).

En ce qui concerne la gestion des non-conformités (points 3.10. mais aussi 3.11.), le Comité scientifique estime qu'une distinction devrait être faite entre un produit non-conforme du point de vue de la qualité et un produit non-conforme du point de vue de la sécurité au sens large (à savoir avec un impact potentiel sur la sécurité des aliments, sur la santé végétale et/ou sur la santé animale). Pour ce deuxième cas de figure seulement, il y a lieu de recourir à une évaluation des risques afin de déterminer si la sécurité de la chaîne alimentaire pourrait être compromise par l'utilisation de ce produit non-conforme. Ce n'est que dans l'affirmative qu'il doit y avoir notification à l'AFSCA et, éventuellement, enclenchement de la procédure de recall. Les points 3.10. et 3.11. ainsi que le diagramme de flux devraient être adaptés en ce sens (ex. : remplacer « examen minutieux » par « évaluation des risques » dans le diagramme).

Le Comité scientifique trouve le paragraphe relatif à la notification obligatoire (point 4.2.) trop succinct. Le guide devrait expliquer/illustrer les différents types de dangers et les origines que ceux-ci peuvent avoir. Par exemple, il devrait être précisé ce qu'on entend par « maladies végétales ». De plus, il est nécessaire de compléter la liste des types de risques, par exemple par les graines d'adventices ou les nématodes phytopathogènes.

Le point 4.2. devrait également identifier clairement et détailler les types de test à appliquer pour identifier chaque type de danger (à ajouter éventuellement au chapitre 8, cf. également la recommandation générale ci-dessus relative à ce chapitre 8). De plus, il est nécessaire de compléter la liste des types de test, par exemple par les tests de détection des nématodes, les tests de mise en évidence de la présence de graines d'adventices ou les tests de phytotoxicité.

En ce qui concerne la qualité de l'eau utilisée dans le cadre de la production de substrats de culture (point 5.6.), le guide prévoit des contrôles au niveau des robinets afin de détecter une éventuelle contamination microbiologique. Cette exigence est certainement pertinente pour une entreprise alimentaire mais semble être a priori peu pertinente pour une entreprise fabricant des substrats de culture. De plus, il est mentionné qu'il faut contrôler l'eau de puits suivant les paramètres mentionnés dans l'arrêté royal du 14 janvier 2002¹. Il serait nécessaire d'être plus précis en indiquant qu'il faut vérifier que cette eau de puits respecte les critères imposés par l'arrêté royal du 14 janvier 2002, et que le contrôle du respect de ces critères s'effectue selon les fréquences imposées par ce même arrêté royal.

Au niveau du point 5.8. (lutte contre les animaux nuisibles), le guide devrait faire référence à la liste des biocides autorisés du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement

¹ 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.

(https://portal.health.fgov.be/portal/page?_pageid=56,10156479&_dad=portal&_schema=PO RTAL). De plus, la réglementation relative aux biocides devrait être ajoutée.

En ce qui concerne la réception des matières premières (point 6.1.), le guide devrait mentionner clairement quels types de contrôle doivent être effectués en fonction du type de matière première, ainsi que la fréquence de contrôle. Le Comité scientifique estime que le contrôle des camions à leur arrivée doit être une exigence et non une simple recommandation. Il serait aussi nécessaire de préciser qu'un contrôle documentaire doit avoir lieu au moment de la livraison pour s'assurer que les exigences en matière de traçabilité soient respectées.

Il y a lieu de préciser que le stockage des matières premières doit être organisé de telle manière qu'il n'y ait pas de contamination croisée (point 6.2.). Au sujet des pesticides, il serait nécessaire de renvoyer vers le site web Fytoweb.be afin que l'utilisateur puisse vérifier que le pesticide en question est bien autorisé. Il devrait aussi être précisé que le local de stockage des pesticides doit être fermé à clef et que seule la personne agréée, le responsable, peut y avoir accès.

Au niveau de la production (point 6.3.), il y a lieu de préciser qu'en cas d'adjonction de pesticide, une attention toute particulière doit être portée au respect du dosage et à l'homogénéité du mélange.

A l'annexe V concernant l'analyse des risques relative aux matières premières, les produits d'origine animale, tels que par exemple le sang séché, la poudre d'os ou la farine de poisson, ne sont pas repris comme matière première. Ce devrait pourtant être le cas si d'application pour le secteur. Cette recommandation s'applique également à tous les produits pouvant entrer dans la composition des substrats de culture, dont notamment les pesticides à usage agricole, ou à tout le moins aux matières premières les plus à risque en termes de sécurité de la chaîne alimentaire.

Actuellement, le guide ne précise qu'un seul score de probabilité d'apparition et de gravité d'un danger par type de matière première (annexe V). Or, une même matière première peut comporter en général plusieurs dangers différents et un tel score devrait dès lors être attribué à chaque danger. Cette recommandation vaut également pour l'analyse des dangers relative aux produits finis (annexe VI).

Les scores actuellement attribués à la probabilité d'apparition et à la gravité des dangers associés aux matières premières devraient être revus et éventuellement corrigés pour tenir compte de la recommandation ci-dessus, mais également pour tenir compte du fait qu'un même danger doit avoir un même niveau de gravité quelle que soit la matière première dans laquelle il se trouve, au contraire de la probabilité d'apparition qui varie en fonction de la matière première. Cette recommandation vaut également pour l'analyse des dangers relative aux produits finis (annexe VI).

Aux annexes V et VI, il serait préférable de parler de « nématodes phytopathogènes » ou de « nématodes phytophages » plutôt que d'« anguillules » puisque tous les nématodes ne sont pas phytophages, et il serait nécessaire de préciser les espèces de nématodes concernées ainsi que les stades de développement concernés (adulte, larve, œuf, kyste ou tous les stades si la distinction n'est pas nécessaire). Il a lieu d'également définir clairement ce qu'on entend par « compost vert » (annexe V). De plus, il serait nécessaire de remplacer le terme « moisissures » par « champignons phytopathogènes » et de préciser les espèces les plus pertinentes pour le secteur (*Phytophthora*, *Fusarium*, *Phoma*, *Pythium*...) en fonction de la matière première ou du produit fini. La limite d'action pour les graines d'adventices devrait être précisée/explicitée et une unité de mesure devrait être précisée pour les graines d'adventices tropicales. Il serait également nécessaire de détailler les résidus de pesticides et de préciser les résidus les plus pertinents pour chaque matière première ou produit fini. Il en va de même pour les produits de traitement du bois pour lesquels une distinction devrait en outre être opérée entre produits autorisés et produits interdits (ex. : pentachlorophénol). Les limites d'action mentionnées pour les métaux lourds sont en général moins strictes que les normes légales imposées par l'arrêté royal du 7 janvier 1998 (annexe V). Ce ne peut être le

cas. En outre, certains dangers ne sont pas repris pour certaines matières premières ou pour certains produits finis bien que pertinents. C'est par exemple le cas des résidus de pesticides et de certains métaux lourds (ex. : Cd, As) pour le sable, l'argile, le limon, le compost vert (pour lequel la nature des métaux lourds n'est pas précisée) et les terreaux, des nématodes phytopathogènes pour les tourbes, les litières et les composts ou des résidus de médicaments vétérinaires pour le fumier et les terreaux avec adjonction de fumier. De plus, aucune valeur maximale chiffrée n'est mentionnée pour les limites d'action relatives aux salmonelles et aux *Escherichia coli* dans le compost vert.

A l'annexe VI, toutes les normes en métaux lourds imposées par l'arrêté royal du 7 janvier 1998 doivent être respectées quel que soit le type de produit fini.

A l'annexe IX relative à la réalisation d'essais d'homogénéité et de contamination croisée, il serait nécessaire de préciser si la méthode du Microtracer est adéquate pour vérifier l'homogénéité d'un mélange avec adjonction de pesticide sous forme liquide.

4. Conclusions

La qualité du guide s'est améliorée de manière significative puisque, par rapport à la version précédente, la version actuelle contient désormais notamment une analyse sectorielle des dangers pour les matières premières, les produits finis ainsi que pour le processus de production.

Néanmoins, le Comité scientifique formule plusieurs recommandations afin de le développer/concrétiser davantage, notamment au niveau de l'analyse sectorielle des dangers.

Pour le Comité scientifique,
Le Président,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert

Bruxelles, le 15/01/2010

Références

AFSCA, 2008. Avis 13-2008 du 11 avril 2008 du Comité scientifique. *Evaluation du guide autocontrôle dans le secteur de la fabrication, de l'emballage et du conditionnement, de l'importation et la distribution des substrats de culture et amendements du sol (dossier Sci Com 2008/03 - G-036).*

Membres du Comité scientifique

Le Comité scientifique est composé des membres suivants :

D. Berkvens, C. Bragard, E. Daeseleire, P. Delahaut, K. Dewettinck, J. Dewulf, L. De Zutter, K. Dierick, L. Herman, A. Huyghebaert, H. Imberechts, P. Lheureux, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier, C. Saegerman, B. Schiffers, E. Thiry, T. van den Berg, M. Uyttendaele, C. Van Peteghem, G. Vansant

Remerciements

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

Membres du Comité scientifique	B. Schiffers (rapporteur), C. Bragard, L. Pussemier
Experts externes	B. Vandecasteele (ILVO), D. Raymackers (UAP)

Cadre juridique de l'avis

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

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

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

Disclaimer

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