



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

**AVIS 04-2010**

**Concerne : Evaluation du guide sectoriel de l'autocontrôle pour la production primaire végétale (dossier Sci Com 2009/16 – G-012).**

Avis approuvé par le Comité scientifique le 21 janvier 2010.

**Résumé**

Cet avis concerne l'évaluation du guide sectoriel de l'autocontrôle pour la production primaire végétale.

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 mais il est encore nécessaire de développer certains points tels que les exigences liées à la vente directe aux consommateurs, les bonnes pratiques agricoles et de séchage pour la maîtrise du risque associé à la formation de mycotoxines ainsi que les bonnes pratiques en matière d'irrigation.

En outre, le Comité scientifique tient à ce que le guide décourage la découpe de plants de pomme de terre, vu les risques importants de diffusion d'agents phytopathogènes, et recommande que les agriculteurs souhaitant malgré tout y recourir soient agréés par l'AFSCA.

**Summary**

**Advice 04-2010 of the Scientific Committee of the FASFC on the sectorial self-control guide for the plant primary production.**

This advice concerns the evaluation of the sectorial self-control guide for the plant primary production.

**Mots clés**

Guide – autocontrôle – production – primaire – végétaux

## **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 sectoriel de l'autocontrôle pour la production primaire végétale.

### **1.2. Contexte législatif**

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

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

**le Comité scientifique émet l'avis suivant :**

## **2. Introduction**

Le "Guide sectoriel de l'autocontrôle pour la production primaire végétale (G-012, version 3, novembre 2009)" a été introduit 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 a.s.b.l. et CODIPLAN. La PTMV a.s.b.l. est la plate-forme de concertation pour la transformation et le négoce des matières premières végétales et des produits végétaux. CODIPLAN regroupe les associations agricoles professionnelles (Algemeen Boeren Syndicaat (ABS), Boerenbond et Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)).

Ce guide a été rédigé à l'intention des agriculteurs.

Les deux précédentes versions de ce guide, à savoir les versions du 28 avril 2005 et du 23 décembre 2005, ont déjà été évaluées par le Comité scientifique et ont fait l'objet de recommandations. Celles-ci sont reprises dans les avis 45-2005 du 24 octobre 2005 et 15-2006 du 5 avril 2006. Par rapport aux précédentes, le champ d'application de la présente version a été étendu à la culture et à la récolte des plants de pomme de terre et semences, à la vente directe au consommateur, aux cultures fourragères ainsi qu'à la production et au stockage de tabac.

## **3. Avis**

Le Comité scientifique souligne que la qualité du guide s'est améliorée. Il formule cependant les recommandations suivantes.

### **3.1. Recommandations générales**

Le guide couvre la vente directe aux consommateurs mais ne mentionne aucune exigence spécifique en la matière (ex. : hygiène des mains pour les manipulations des produits végétaux lors de leur mise en vente directe, propreté des locaux destinés à stocker

provisoirement les produits végétaux mis en vente directe, stockage réfrigéré de certains fruits/légumes proposés à la vente directe...). Ce point doit être développé de manière significative.

En outre, le Comité scientifique estime qu'un contrôle des produits végétaux mis en vente directe (à destination de l'alimentation humaine ou animale), qui représentent des volumes de plus en plus importants, devrait être mis en place au niveau sectoriel et/ou au niveau de l'opérateur afin de s'assurer de la conformité de ces produits par rapport aux exigences légales (ex. : respect des LMR, respect des teneurs maximales en contaminants...).

Le Comité scientifique estime que la découpe de plants de pomme de terre (annexe 5) doit être vigoureusement déconseillée vu que les risques de diffusion d'organismes phytopathogènes, notamment les bactéries de quarantaine, sont extrêmement importants (ex. : contamination croisée entre différents lots successifs de pommes de terre découpées dans un même lieu, contamination de la filière 'plants de pomme de terre' s'il est question de découpe des tubercules pour ensuite produire des plants...). Or, dans sa forme actuelle, le guide aurait plutôt tendance à encourager cette pratique. Ce ne peut être le cas. En outre, le Comité scientifique est d'avis que les opérateurs qui procèdent à la découpe de plants de pomme de terre devraient être agréés par l'AFSCA et soumis à des exigences très strictes (et davantage détaillées que dans le guide) afin de maîtriser tout risque phytosanitaire.

Les bonnes pratiques de séchage/stockage à la ferme des grains de céréales, oléagineux et protéagineux, et du houblon afin d'éviter le développement microbien et la production de mycotoxines (exigence 1.2.14.) devraient être nettement développées (ex. : séchage des grains à moins de 15,5 % d'humidité (9 % pour les oléagineux et protéagineux, 12 % pour le houblon), refroidissement rapide (dans les 72 h) des grains à une température inférieure à 15 °C, aération/rotation régulière des grains notamment en hiver par temps de gel pour faire descendre la température des grains à une température inférieure à 10 °C...).

Le guide devrait également aborder la problématique de la production de mycotoxines lors du stockage des légumes (ex. : mycotoxines produites par *Alternaria* sur carottes...) ainsi que la problématique des mycotoxines en culture fruitière (ex. : patuline pour les pomacées...). Le guide devrait en outre développer les bonnes pratiques agricoles et de stockage (ex. : l'enlèvement des pomacées abîmées ou attaquées par des moisissures avant le stockage) à suivre pour maîtriser le risque lié à la présence de moisissures produisant des mycotoxines sur certains légumes/fruits.

### 3.2. Recommandations spécifiques

Le Comité scientifique est d'avis qu'une non-conformité majeure de niveau A, plutôt qu'une simple remarque, devrait être attribuée à l'exigence 1.1.2., relative à la mention de 'poison' et de 'accès interdit aux personnes non autorisées' et à l'affichage d'un pictogramme 'tête de mort', puisque obligatoire légalement. Cette recommandation vaut aussi pour l'exigence 1.1.2. du module B relatif au fourrage grossier.

La gestion des déchets autres que ceux concernant les pesticides à usage agricoles devrait être développée (exigence 1.2.10.). Par exemple, la gestion des déchets de pommes de terre devrait faire l'objet d'une attention toute particulière, étant donné que ces déchets peuvent représenter un danger phytosanitaire plus important. A titre d'exemple, la Directive 2007/33/CE<sup>1</sup> prévoit que les pommes de terre, qui ont été déclarées contaminées par des nématodes à kystes et qui sont destinées à la transformation industrielle ou au triage, doivent être livrées à une entreprise de transformation ou de triage disposant de procédures d'élimination des déchets appropriées et officiellement agréées, pour laquelle il a été établi qu'il n'y a pas de risque de propagation de nématodes à kystes de la pomme de terre.

L'exigence 1.2.14. relative au stockage/séchage des grains est insuffisamment développée (cf. également la recommandation générale ci-dessus). De plus, il serait nécessaire de

---

<sup>1</sup> Directive 2007/33/CE du 11 juin 2007 concernant la lutte contre les nématodes à kystes de la pomme de terre et abrogeant la directive 69/465/CEE.

développer les bonnes pratiques de stockage des plants de pomme de terre afin de maîtriser tout risque phytosanitaire.

Au niveau de l'exigence 1.2.17., relative au risque de contamination lors du stockage, il serait préférable de renvoyer aux exigences de l'agrément du passeport phytosanitaire car la formulation actuelle est incomplète.

En ce qui concerne l'utilisation des sanitaires, l'exigence 1.3.1. « doivent avoir la possibilité de se laver les mains après avoir utilisé les toilettes » devrait être modifiée en « doivent se laver les mains à l'eau et au savon après avoir utilisé les toilettes ». En outre, cette exigence devrait être affichée, et également s'appliquer à la vente directe aux consommateurs (V).

Le guide devrait développer la manière avec laquelle il faut désinfecter les caisses, conteneurs, matériel de conditionnement et palloxe (exigence 2.3.2.) ainsi que les moyens de transport (exigence 2.4.3.).

En ce qui concerne le transport de produits végétaux (exigence 2.4.1.), il devrait être mentionné qu'après utilisation à d'autres fins les moyens de transport doivent être nettoyés de manière approfondie (ex. : nettoyage haute pression) et qu'ils doivent être désinfectés s'il y a le moindre risque au niveau de la sécurité alimentaire pour pouvoir servir au transport de produits végétaux à destination de l'alimentation humaine ou animale. Les informations nécessaires sur les méthodes efficaces de désinfection des moyens de transport devraient également être ajoutées au guide. En outre, pour certains produits végétaux sensibles (ex. : produits à consommer frais sans transformation), une interdiction de transporter certains chargements à risques avant le transport de ces produits végétaux sensibles devrait être imposée.

En ce qui concerne la découpe des plants de pomme de terre (exigence 2.5.1.), comme mentionné dans la recommandation générale ci-dessus, le guide devrait préciser que l'agriculteur qui souhaite réaliser cette activité doit être agréé par l'AFSCA. De plus, il devrait être précisé que la découpe de plants de pomme de terre pour d'autres agriculteurs est à proscrire.

Le Comité scientifique est d'avis qu'une non-conformité maximale de niveau A devrait être attribuée à l'exigence 3.1.1., relative à l'application de pesticides à usage agricole de classe A chez un tiers, vu les risques importants en matière de sécurité alimentaire qui y sont liés (ex. : application d'un mauvais produit, sur une mauvaise parcelle, à une mauvaise dose...). Au contraire, une non-conformité maximale correspondant à une remarque pourrait être attribuée à l'exigence relative aux mesures d'hygiène à appliquer après un traitement phytosanitaire (exigence 3.1.2.).

Dans sa forme actuelle, le guide interdit à juste titre l'utilisation de boues d'égouts et de boues issues de stations d'épuration des eaux urbaines pour les fourrages grossiers (exigence 4.2.5., module B) mais pas pour les autres cultures (module A). Vu les risques importants en matière de sécurité alimentaire éventuellement associés à ce genre de produit, le Comité scientifique estime que cette interdiction doit s'appliquer à toutes les cultures (modules A et B). L'utilisation des seules boues issues des stations d'épuration des eaux urbaines pourrait toutefois éventuellement s'envisager uniquement pour les cultures non-alimentaires et les cultures alimentaires qui ne sont pas destinées à la production de produits végétaux pour le marché du frais. Ceci à la condition qu'il soit tenu compte des législations nationale et régionale en la matière.

L'exigence relative à la qualité de l'eau d'irrigation (exigence 4.4.1.) devrait être mise-à-jour par rapport à l'avis 28-2009 du Comité scientifique. Cette recommandation vaut aussi pour l'exigence 4.4.1. du module B relatif au fourrage grossier.

En ce qui concerne la qualité de l'eau de rinçage, de lavage et/ou de transport des fruits et légumes (exigence 4.5.1.), le guide devrait mentionner qu'il faut utiliser de l'eau potable pour le dernier rinçage des fruits et légumes prêts à être consommés et de l'eau propre (au lieu d'une eau non-potable) pour les rinçages précédents. Il devrait aussi être mentionné que

l'eau de transport des pommes et des poires doit être rafraîchie régulièrement (débit ou fréquence de renouvellement de l'eau suffisant(e), idéalement déterminé(e) sur base d'une analyse des dangers). Les définitions données à l'eau potable, à l'eau non-potable et à l'eau propre devraient être corrigées de manière à correspondre à celles mentionnées dans l'avis 28-2009 du Comité scientifique. Pour l'eau propre, le guide devrait reprendre les valeurs cibles et maximales à respecter pour *Escherichia coli* et *Clostridium perfringens* qui sont établies dans le « Guide pour la transformation des pommes de terre, fruits et légumes (G-014) ». En outre, l'exigence générale interdisant l'utilisation d'eau usée devrait apparaître plus clairement.

En plus de demander à l'agriculteur de surveiller l'état sanitaire des cultures et des récoltes (exigences 5.6.1. et 5.6.2.), le guide devrait préciser les mesures de bonnes pratiques agricoles pour la prévention et la maîtrise de l'ergot du seigle et des fusarioses. En outre, la manière avec laquelle l'agriculteur doit effectuer cette surveillance devrait être précisée.

Au niveau de l'exigence 5.7.1., il devrait être indiqué que l'agriculteur applique au champ les bonnes pratiques agricoles pour la prévention et la maîtrise du risque de production de mycotoxines (au lieu de « prend connaissance des mesures »). Toutefois, le Comité scientifique est d'accord que dans certains cas, entre autres pour les sols sensibles à l'érosion, il n'y ait pas d'obligation de labourer avant de semer du froment destiné à l'alimentation humaine après une culture de maïs grain (exigence 5.7.2.).

Le Comité scientifique est d'avis que le guide devrait développer/concrétiser l'aperçu des limites de notification pour la production primaire en ce qui concerne les contaminants microbiologiques et toxines, et les contaminants chimiques (point 6.2.). Les normes à respecter devraient être détaillées par type de produit végétal. Pour les résidus de pesticides à usage agricole, il y a lieu de tenir compte de l'incertitude de mesure et il serait nécessaire de renvoyer vers la banque de données de la DG Sanco (UE), accessible via le site web suivant : [http://ec.europa.eu/sanco\\_pesticides/public/index.cfm](http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm). En outre, il y a lieu de préciser qu'une détection de résidus d'un pesticide à usage agricole non autorisé doit être notifiée. Pour les autres normes, telles que par exemple celles relatives aux nitrates, aux métaux lourds ou aux mycotoxines, il est nécessaire de préciser les valeurs à respecter pour chaque type de produit végétal.

Au niveau du tableau 10 'Principaux organismes nuisibles de quarantaine par culture dont la notification à l'AFSCA est obligatoire', il serait nécessaire de préciser à chaque page qu'il s'agit d'une liste non-exhaustive et qu'elle est susceptible d'être mise-à-jour.

L'annexe 4 'Mesures de gestion contre les mycotoxines' devrait être reformulée de façon à clairement encourager l'agriculteur à mettre en œuvre un maximum de mesures de prévention dans le cadre de la maîtrise des mycotoxines. Le guide ne peut se limiter à demander un relevé des mesures que l'agriculteur applique ou qu'il envisage d'appliquer.

Au niveau de l'annexe 5 'Découpage des plants de pomme de terre', il serait nécessaire de préciser qu'il faut travailler à une température la plus basse possible pour éviter la multiplication des bactéries. Le guide devrait mentionner une température maximale à ne pas dépasser et celle-ci devrait être a priori inférieure à 12 °C. Le guide recommande l'utilisation d'un pulvérisateur à dos pour le nettoyage sous pression de la ligne de découpe. Un nettoyage peut s'effectuer à l'aide d'un nettoyeur haute pression mais l'utilisation d'un pulvérisateur à dos devrait s'envisager uniquement pour l'application d'un désinfectant. Il y a lieu également de préciser que les lames et couteaux doivent être insensibles à la rouille, en inox par exemple.

#### **4. Conclusions**

La qualité du guide s'est améliorée mais il est encore nécessaire de développer certains points tels que les exigences liées à la vente directe aux consommateurs, les bonnes pratiques agricoles et de séchage pour la maîtrise du risque associé à la formation de mycotoxines ainsi que les bonnes pratiques en matière d'irrigation.

En outre, le Comité scientifique tient à ce que le guide décourage la découpe de plants de pomme de terre, vu les risques importants de diffusion d'agents phytopathogènes, et recommande que les agriculteurs souhaitant malgré tout y recourir soient agréés par l'AFSCA.

Pour le Comité scientifique,  
Le Président,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert

Bruxelles, le 21/01/2010

## Références

AFSCA, 2005. Avis 45-2005 du 24 octobre 2005 du Comité scientifique. *Evaluation scientifique du « Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale » (dossier Sci Com 2005/30).*

AFSCA, 2006. Avis 15-2006 du 5 avril 2006 du Comité scientifique. *Réévaluation du « Guide Sectoriel d'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale » (dossier Sci Com 2006/04).*

AFSCA, 2009. Avis 28-2009 du 9 octobre 2009 du Comité scientifique. *Qualité de l'eau d'irrigation en production primaire végétale et sécurité alimentaire (dossier Sci Com 2008/02 : auto-saisine).*

## 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  
Experts externes

C. Bragard (rapporteur), B. Schiffers  
J. Coosemans (KULeuven), D. Reheul  
(UGent), J. Van Waes (ILVO)

## 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.