



AVIS 15-2015

Concerne: Evaluation du guide générique autocontrôle pour le commerce de produits végétaux non comestibles (G-043) (dossier SciCom N°2015/07).

Avis approuvé par le Comité scientifique le 11 septembre 2015.

Résumé

Le Comité scientifique a évalué le "Guide générique autocontrôle pour le commerce de produits végétaux non comestibles". Plus spécifiquement, il a vérifié s'il satisfait à l'analyse des dangers.

Le Comité scientifique a formulé des remarques générales et spécifiques sur le guide.

Summary

Advice 15-2015 of the Scientific Committee on the evaluation of the generic self-checking guide for the trade of inedible plant products

This advice concerns the evaluation of the generic self-checking guide for the trade of inedible plant products.

Mots clés

Guide, produits végétaux non comestibles, autocontrôle, organismes de quarantaine

1. Termes de référence

1.1. Question

L'évaluation du guide est demandée au Comité scientifique afin de vérifier si ce dernier satisfait à l'analyse de dangers sectoriels.

1.2. Contexte législatif

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

Vu la consultation électronique des membres du groupe de travail et les discussions durant la séance plénière du 22 mai 2015, 3 juillet 2015 et 11 septembre 2015,

le Comité scientifique émet l'avis suivant :

2. Introduction

Le «Guide générique autocontrôle pour le commerce de produits végétaux non comestibles (G-043)» a été introduit pour approbation auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA).

Le guide a été rédigé par un groupe de travail interprofessionnel composé de:

- 1 représentant de l'AVBS (Algemeen Verbond van de Belgische siertelers en Groenvoorzieners)
- 1 représentant de la FWH (Fédération Wallonne Horticole)
- 1 représentant de la FWA (Fédération Wallonne de l'Agriculture)
- 1 représentant de VMS (Vlaams Milieuplan Sierteelt)
- 4 représentants de NAVEX (Nationale Vereniging van Exporteurs en Handelaars in Sierteeltproducten)
- 1 représentant de VTU-ABS (Vlaamse Tuinbouw Unie - Algemeen Boerensyndicaat)
- 1 représentant de Vegaplan.

Le guide est destiné à tous les grossistes qui mettent sur le marché des produits végétaux non destinés à la consommation humaine. Sous cette appellation, tombent la production de fleurs, de plantes, d'arbustes et d'arbres qui sont mis sur le marché exclusivement pour leur valeur décorative ou pour la sylviculture et non comme produit alimentaire.

3. Avis

Le présent guide a été réalisé sur base du guide déjà approuvé, intitulé «Guide sectoriel de l'autocontrôle pour la production primaire végétale non comestible (version du 23/12/2011)». Le Comité scientifique a formulé quatre remarques générales (point 3.1) ainsi qu'une série de remarques spécifiques (point 3.2).

3.1. Remarques générales

Une première remarque générale concerne le champ d'application du guide. L'annexe III de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 mentionne que «dans un guide doivent être déterminés clairement quelles activités, (l'ensemble ou une partie d'une filière, étapes), quels procédés de fabrication ou de mise dans le commerce et quels produits sont visés.». Or, dans la

version française du guide, il y a une confusion au travers des différentes parties du guide. Le titre du guide fait référence à '*l'autocontrôle pour le commerce de produits végétales (= végétaux) non comestibles*'. Mais plus loin dans le texte, il est fait référence aux *produits horticoles non comestibles* ou encore à *la production végétale primaire non comestible*. Il y a une confusion tant sur le produit (produits végétaux ou horticoles non comestibles) que sur le type d'activités 'production primaire' ou 'commerce' ou les deux aspects 'production et commerce'. D'après les informations données dans la partie 'champ d'application du guide', les utilisateurs cibles du guide sont les grossistes qui mettent sur le marché des produits horticoles non comestibles. Il faudra clarifier si ces grossistes peuvent être producteurs ou non (ex : pépiniéristes, producteurs de semences et plants, etc...).

Le second point concerne la nécessité d'adapter le guide conformément à la nouvelle législation en vigueur en matière d'utilisation professionnelle des produits phytopharmaceutiques. La directive européenne 2009/128/CE et l'arrêté royal du 19 mars 2013 pour parvenir à une utilisation des produits phytopharmaceutiques et adjuvants compatible avec le développement durable et l'arrêté royal du 10 janvier 2010 modifiant l'arrêté royal du 28 février 1994 sur la classification des produits phytopharmaceutiques imposent une série de mesures et de nouvelles pratiques à mettre en œuvre relativement à l'utilisation, les conseils de prudence, le stockage ou encore la classification des produits phytopharmaceutiques. Le guide devrait être adapté en conséquence notamment en ce qui concerne la phytotoxicité et la classification des produits.

Une troisième remarque concerne les organismes nuisibles repris dans le guide. La sélection des organismes nuisibles reprise dans le guide (à l'annexe 2a) n'est pas adaptée à la situation actuelle comme reconnue dans l'Union européenne. La liste des organismes nuisibles reprise dans le guide est identique à celle présentée dans le guide sectoriel pour la production primaire de produits végétaux non comestibles (version du 23/12/2011). Cette liste n'est pas exhaustive par rapport à la liste des organismes nuisibles reprise à l'annexe 4 du document «limites d'action» (http://www.favv-afvsa.fgov.be/notificationobligatoire/limitesdenotification/_documents/2014-04-09_not-obligatoire_V-10_25-02-2014_sansTC_FR.pdf). Ainsi, *Anoplophora glabripennis* n'est pas repris dans l'annexe 2a. Or, cet organisme a déjà été détecté en Belgique et est important (surligné en gris dans le document «limites d'action»). D'autres exemples qui ne sont pas repris à l'annexe 2a sont:

- *Thripidae* sur plantes ornementales
- *Choristoneura* sur conifères et arbres à feuilles caduques
- *Argilus* sur *Fraxinus*
- *Arrhenodus* sur *Fagus*, *Populus*, *Quercus*, *Ulmus*
- *Chrysanthemum Stem Necrosis Virus* sur *Dendranthema*
- *Xylella fastidiosa* sur différents espèces végétales.

La liste des organismes nuisibles dans ce guide d'autocontrôle peut difficilement être figée étant donné que la situation phytosanitaire et les menaces évoluent dans le temps. Il est recommandé d'établir une liste dynamique en concertation avec les instances compétentes qui reprenne les données nécessaires sur l'organisme, la réglementation, la lutte et le contrôle.

La quatrième remarque concerne la concordance entre les versions française et néerlandaise du guide. Des différences ont été constatées entre ces deux versions, notamment dans l'annexe 2a. Certaines discordances sont reprises sous le point '3.2 Remarques spécifiques', qu'il convient donc d'adapter.

3.2. Remarques spécifiques

Le Comité scientifique a formulé des remarques plus spécifiques qui sont reprises ci-après, par ordre d'apparition chronologique dans le texte:

Point 1.1 Champ d'application (page 4):

- il convient de bien définir le champ d'application. Au paragraphe 1, dans la version française, le champ d'application concerne les 'productions horticoles non comestibles' alors que le titre fait référence au commerce de produits végétaux non comestibles.
- Préciser la notion 'valider l'audit pour bonus' et donner la signification de LAP: Lieu-Activité-Produit (LAP) au paragraphe 3.

Point 1.2 Groupes et méthode de travail (page 6):

- il est fait mention du «Guide sectoriel de l'autocontrôle pour la production horticole non comestible». Ici également, il convient d'adapter le nom du guide en référence au titre ou au champ d'application du guide.
- il est fait référence au guide G-040 module D dans la version néerlandaise et au guide G-040 module B dans la version française.

Point 2 Enregistrement (page 7):

- la phrase «Des tierces personnes (techniciens horticoles,...) peuvent aider les grossistes dans la gestion de leurs registres.» n'est pas reprise dans la version néerlandaise.

Point 2.2 Plan de l'exploitation de l'entreprise: les locaux et bâtiments (page 9), §2:

- remplacer «au bonne pratiques hygiéniques» par «aux bonnes pratiques sanitaires (ou phytosanitaires)» selon la signification.

Point 2.4 Enregistrement de la présence d'organismes de quarantaine et de maladies (page 10), §1:

- «Si des organismes de quarantaine ou des maladies pouvant nuire à la santé des végétaux sont constatés pendant la culture, il faut en enregistrer les données, conformément à la notification obligatoire (voir chapitre Notification Obligatoire). Même les organismes qui ne sont pas réputés pour apparaître en Belgique sont soumis à cette notification obligatoire lorsqu'ils sont trouvés». Cette phrase n'est pas claire car il y a une confusion entre 2 notions: la notion de notification obligatoire et la notion d'enregistrement dans un registre. Le terme «pendant la culture» n'est pas repris dans la version néerlandaise.
- Il convient de vérifier l'adéquation des termes «organismes de quarantaine ou de maladies» et «même les organismes de quarantaine qui ne sont pas réputés pour apparaître en Belgique», dans la mesure où certains organismes de quarantaine provoquent des maladies et en général, ces organismes sont classés comme agents de quarantaine, notamment parce qu'ils ne sont pas présents dans une zone.

Point 2.6 Enregistrement des plaintes, paragraphe 2 (page 11):

- dans la version française, supprimer la phrase «Si les produits sont susceptibles d'être déjà en possession des clients, l'exploitant informe les consommateurs de manière efficace et précise sur la nature du risque et procède, au besoin, au rappel des produits livrés. S'il en informe les consommateurs par un communiqué de presse, celui-ci doit répondre aux prescriptions reprises à l'annexe IV du M.B. «notification obligatoire ».

Point 2.6.3 Actions à entreprendre (page 12):

- premier tiret, remplacer «... éviter les problèmes» par «... éviter ultérieurement la répétition de tels problèmes».
- 4^{ème} tiret (version française): il est mentionné un problème de sécurité alimentaire pour du non comestible (dans la version néerlandais een veiligheidsprobleem). Cela

correspond-il plutôt à la sécurité phytosanitaire ou à la présence fortuite de bactéries pathogènes pour l'homme sur ces produits (*Salmonella*, *Listeria* ..)?

- Le guide fait référence ici à l'annexe 4. Si aucune annexe n'a été citée préalablement, il conviendrait de modifier faire référence à l'annexe 1 et de modifier l'ordre de présentation des annexes.
- Dernière phrase : donner la signification de NC.

Point 3.1 Conditions de base (page 16):

remplacer «Des objectifs de qualité ne peuvent être atteints que quand la culture d'entreprise est orientée à des améliorations qualitatives. La politique de la direction de l'entreprise est essentielle. Si la direction n'est pas convaincue de l'importance et de la valeur ajoutée du système de l'autocontrôle, le système ne peut pas être implémenté correctement par le personnel et ne peut pas être amélioré en cours de route. La motivation du personnel pour travailler selon les principes du système d'autocontrôle sera insuffisante.» par «Les objectifs de qualité ne peuvent être atteints que quand la culture d'entreprise est orientée à des améliorations de qualité. La politique de la direction de l'entreprise est essentielle. Si la direction n'est pas convaincue de l'importance et de la valeur ajoutée du système de l'autocontrôle, l'implémentation et l'amélioration de ce système seront probablement hypothéquées».

Point 3.2 La direction de l'entreprise, personnel et tiers, page 17, cadre 2:

- commencer par «Il convient d'assurer...».

Dans la version néerlandaise, le point 3.2.2 concerne l'application de produits phytopharmaceutiques et biocides. Ce point est repris au point 4.1.3 dans la version française. De plus, le contenu est différent. Il convient de veiller à la bonne adéquation entre la version française et néerlandaise du guide.

Point 3.2.2 Enregistrements et agréments, page 18, dernier cadre:

- le code AC81 renseigne 'stockage à température ambiante denrées alimentaires'. Vérifier l'adéquation de la définition et notamment 'denrées alimentaires' puisque le guide s'intéresse aux produits végétaux non comestibles. En outre, au point 2, le même code renseigne 'Stockage à température ambiante en dehors du commerce de détail'. Le code PR52 est il pertinent puisqu'il renseigne 'denrées alimentaires'?

Point 3.2.4 Hygiène (page 18):

- il s'agit de produits végétaux qui ne sont pas destinés à la consommation humaine. En quoi ce point est-il nécessaire? Il faudrait clarifier.

Point 3.3.1 Achat (page 19):

- «évalués au niveau de satisfaire aux exigences concernant la qualité.». Cela est difficile à comprendre en pratique. S'agit-il de l'agrément AFSCA lui-même par rapport au guide d'autocontrôle ou l'une entité étrangère similaire pour l'importation de produits?

Point 3.3.3 Contrôle de sortie (pages 9 et 10):

- vérifier l'emploi du terme «mainlevée».

Point 4.1.1 Stockage de produits phytopharmaceutiques et de biocides:

- Point 4.1.1.1 (page 21): «éviter tout risque de contamination directe par pollution des stocks d'aliments suite à un accident survenant dans le local». N'est pas plutôt une pollution des stocks de produits végétaux et de l'environnement ?
- Point 4.1.1.3 (page 21):
 - o la signification de «Sur chaque porte d'accès direct située sur une paroi différente doivent figurer...» n'est pas claire.

- Le symbole '+*' n'est pas défini dans la version française.
- La description de l'exigence ne répond plus aux critères définis dans l'arrêté royal du 19 mars 2013.
- Point 4.1.1.10 (page 23):
 - préciser que 'UPC' fait référence à 'unité provinciale de contrôle'.

Point 4.1.2 Locaux de manipulation, de stockage et de vente directe au consommateur; locaux de production, point 4.1.2.1 (page 24):

- la signification de «deux ordres» n'est pas claire.

Point 4.1.3 Application de produits phytopharmaceutiques et biocides:

- il convient d'adapter le guide à la nouvelle réglementation en matière d'utilisation professionnelle des produits phytopharmaceutiques en relation avec la directive européenne 2009/128/CE et l'arrêté royal du 19 mars 2013 pour parvenir à une utilisation des produits phytopharmaceutiques et adjuvants compatible avec le développement durable, notamment en ce qui concerne la nécessité d'avoir une phytolice, et avec l'arrêté royal du 10 janvier 2010 modifiant l'AR du 28 février 1994 sur la classification des produits.

Titre du point 5 (page 25):

- remplacer «Bonnes pratiques hygiéniques» par «Bonnes pratiques sanitaires».

Point 5.1 Bonnes pratiques pour machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit:

- préciser la signification de FLO+ dans le tableau.

Point 5.2.1 Produits phytopharmaceutiques et biocides (page 26):

- point 5.2.1.1: le lien aboutit à la page d'accueil du site du SPF sécurité de la chaîne alimentaire et de l'environnement.

Point 5.5.2 (page 29):

- la signification de «reconnaissance de l'utilisation des passeports phytosanitaires» n'est pas claire.

Point 6 Notification obligatoire, point 6.1 Généralités (page 30):

- Le texte fait référence à la production primaire végétale non comestible. Ne conviendrait-il pas d'adapter au titre et au champ d'application du guide?
- Corriger le numéro du tableau qui donne les adresses des points de contact dans les 11 provinces de Belgique.

Point 6.2 Aperçu des limites de notification pour la production primaire végétale non comestible (liste des organismes de quarantaine pour les végétaux et les produits végétaux) (page 33):

- le titre fait référence à la production primaire végétale non comestible. Ne devrait-il pas faire référence plutôt aux produits végétaux non comestibles?
- Second paragraphe, première phrase (version française): la liste reprise en annexe 2a concerne le secteur des produits horticoles **non** comestibles (et non celui des produits horticoles comestibles). Par ailleurs, il semble que c'est tout le secteur végétal non comestible qui est concerné et pas uniquement le secteur horticole (le secteur forestier est aussi concerné).
- Il serait utile que la liste des organismes pathogènes de végétaux à suivre ne soit pas figée mais établie chaque année (en début d'année) et communiquée aux utilisateurs du guide via un lien vers le site web de l'AFSCA. Cette liste devrait tenir compte des résultats d'analyses réalisées par l'AFSCA lors des années précédentes, des avis scientifiques des laboratoires nationaux de référence (LNR) et des informations communiquées par 'l'Organisation Européenne et Méditerranéenne pour la Protection des plantes' (OEPP) (liste d'alerte). Des fiches descriptives détaillées devraient être

disponibles pour les organismes de la liste (liste évolutive signifiant que les fiches devraient aussi évoluer – intérêt d'un lien vers le site web de l'AFSCA pour les fiches aussi pour tenir compte de cette évolution).

Les annexes devraient apparaître dans un ordre chronologique.

Annexe 1a Passeports phytosanitaires (page 38):

- supprimer la phrase «La dernière version connue date de 13 octobre 2014.». Elle n'apporte rien car il faut uniquement se référer aux mises à jour sur le site et peut induire en erreur dans le futur.

Annexe 1b Certificats phytosanitaires, §4. (page 40):

- préciser le nom de la publication à laquelle il est fait référence.

Annexe 1 C, Chapitre II Commerce Intra-EU, 1. Quels végétaux et produits végétaux nécessitent des passeports phytosanitaires?,

- point 1.1 végétaux et produits végétaux d'origine UE (page 48):
 - o la procédure à suivre pour savoir si un passeport phytosanitaire est nécessaire n'est pas claire.
 - Il serait utile de préciser le lien internet permettant d'accéder au document «Guide d'utilisation Passeport Phytosanitaire».
 - Il serait utile de prendre un ou deux exemples concrets pour aider l'utilisateur à mieux comprendre la procédure.
- Point 1.2 Végétaux et produits végétaux d'origine hors UE
 - o 2^{ème} tiret : le guide auquel se réfère la liste n'est pas mentionné (uniquement 'Guide de' dans la version française).

Annexe 2a Aperçu des organismes de quarantaine et exigences officielles de contrôle par plante:

- l'annexe 2a du guide est intitulée «Aperçu des organismes de quarantaine et les exigences officielles de contrôle par plante». Il conviendrait de préciser d'où les informations relatives à la liste des agents et aux méthodes à mettre en œuvre sont issues afin de permettre aux utilisateurs de trouver les nouvelles informations publiées après la parution du guide.

Les exigences par espèce de plante sont fournies à partir de la page 76 sous forme de tableau. Cette présentation facilite l'utilisation du document par les professionnels concernés, et il conviendrait donc de mieux attirer l'attention sur cette partie du document, dans la table des matières par exemple et en intitulant le tableau. La présentation par agent est également pertinente parce qu'elle permet d'adapter les démarches et la législation en fonction de l'agent. Dans le guide, un répertoire de la distribution des agents de quarantaine ou un lien vers cette information permettrait de mieux considérer les risques en fonction de l'origine des produits.

Comme déjà mentionné dans les remarques générales, la liste devrait être mise à jour.

Il est nécessaire de revoir le contenu de l'annexe 2a dans la version néerlandaise. La numérotation n'est pas établie de la même façon que dans la version française. Un même texte est parfois repris pour deux points différents avec des NCM différents (ex. point 6.1 et 6.2, point 7.1 et 7.2, point 9.1 et 9.2). Des informations importantes comme les plantes hôtes et les mesures à prendre lors de la constatation d'un organisme sont manquantes dans certains cas (ex. pour *Anoplophora chinensis* et *Dryocossus kuriphilus*).

Compléter les colonnes GdP et NCM de façon systématique.

- Point 2.4 Mesures de lutte contre *Phytophthora ramorum* et *P. kernoviae* (page 54):
 - o concernant *Phytophthora ramorum*, il serait utile de préciser que les symptômes sur feuilles de rhododendron sont parfois très discrets (petites taches de quelques mm).

- Point 2.6 Mesures de lutte contre le Capricorne asiatique (*Anoplophora chinensis*):
 - o ajouter les plantes-hôtes y compris les racines/les branches (version néerlandais), l'élimination dans un rayon de 100 mètres autour de l'arbre contaminé + des inspections visuelles systématiques pendant au moins 4 ans dans un rayon de 1000 mètres, avec si nécessaire la prise d'échantillons destructifs.

- Point 2.10 Mesure de lutte contre le chancre du pin (*Gibberella circinata*) (page 61):
 - o il serait utile de préciser que les échantillonnages réalisés à partir de lots de semences dans le cadre de l'autocontrôle doivent être représentatifs car les graines infectées ne montrent aucun symptôme.

- Point 2.11 Mesures de lutte contre la rouille du peuplier (*Melampsora medusae*) (page 62):
 - o il serait utile de préciser que les symptômes sur feuilles de peuplier (amas de spores jaunes à la face inférieure des feuilles) peuvent être causés par d'autres rouilles très fréquentes qui ne sont pas réglementées.

- Point 2.12 Mesures de lutte contre le nématode du pin (*Bursaphelenchus xylophilus*):
 - o ne faut-il pas ajouter *Picea sp.* comme plantes hôtes?

- Point 2.13 Mesures de lutte contre le flétrissement bactérien ou pourriture brune (*Ralstonia solanacearum*), point 2.13.1 (page 64):
 - o dans la version française, «l'importation de végétaux de *Solanaceae*» pourrait être remplacé par «L'importation de plantes de *Solanaceae*» (idem point 2.14.1). Point 2.15.1, 2.17.1 et 2.18.1: suggestion de remplacer «végétaux» par «plantes».

- Point 2.15 Mesures de lutte contre le phytoplasme Apple prolifération (*Candidatus phytoplasma mali*) (page 66):
 - o point 2.15.1: dans la version française, la phrase «L'importation des végétaux de *Malus* Mill., ainsi que leurs hybrides destinés à la plantation, à l'exception des semences, en provenance de pays non européens autres que les pays méditerranéens, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, le Canada et les Etats continentaux des Etats-Unis d'Amérique.» devrait être complétée.
 - o Point 2.15.2: dans le paragraphe «En théorie, l'abattage des arbres malades est la seule méthode qui empêche efficacement la propagation de la maladie. Cependant, des arbres asymptomatiques mais infectés peuvent être présents et donc, l'efficacité de l'enlèvement des arbres malades n'est pas prouvée.», le lien entre la présence d'arbres asymptomatiques mais infectés et la preuve de l'efficacité de l'enlèvement des arbres tel qu'il est présenté n'est pas pertinent. Il convient de nuancer par exemple par «l'efficacité de l'enlèvement des arbres malades dépend de la présence ou non d'arbres asymptomatiques infectés», ou de remplacer par «En théorie, l'abattage des arbres malades est la seule méthode qui empêche efficacement la propagation de la maladie. Cependant, des arbres asymptomatiques mais infectés peuvent être présents et l'efficacité de l'enlèvement des arbres malades n'est pas toujours optimale». Cette remarque est également valable pour le point 2.16.2.

- Point 2.16 Mesures de lutte contre le phytoplasme Pear decline (*Candidatus phytoplasma pyrni*), point 2.16.2 (page 68):
 - o clarifier la notion de 'lot' dans la phrase «La concentration en phytoplasmes dans les différents lots de l'arbre varie selon la saison.».

Page 72:

- La liste des organismes nuisibles pour les végétaux et les produits végétaux cultivés en Belgique dont la notification est obligatoire est renseignée à l'annexe 4 et non à l'annexe 3 de la dernière version (version 10 du 25/02/2014) du document «Notification obligatoire et limites de notification» disponible sur le site web de l'AFSXA à l'adresse suivante http://www.favv-afsca.fgov.be/notificationobligatoire/limitesdenotification/_documents/2014-04-09_not-obligatoire_V-10_25-02-2014_sansTC_FR.pdf

Page 73:

- Le tableau de concordance entre les groupes d'activités et l'arbre d'activités de l'AFSCA devrait être introduit et légendé. Ce tableau n'est pas repris dans la version néerlandaise.

Page 76:

- Le tableau présenté page 76 et suivante présente les exigences par plante et devrait être introduit pour être mieux renseigné.

Annexe 2B Reconnaître les organismes de quarantaine (page 93):

- les illustrations sont très pertinentes. Pour faciliter l'utilisation de ce guide, il conviendrait de structurer l'annexe. Les possibilités proposées pour structurer l'annexe sont:
 - o classer les organismes présentés selon le type d'agent (ex: bactéries, nématodes, viroïdes, champignons, ...), puis selon un ordre précis (alphabétique par exemple) ou d'insérer une table des matières.
 - o Classer par thématique: insectes/virus et viroïdes/champignons/bactéries et pour chaque thématique devraient figurer des photos des organismes à suivre tenant compte de la liste établie en début d'année par l'AFSCA (voir troisième remarque sur le point 6.2).
 - o Regrouper les pathogènes en fonction du type de plante: arbres fruitiers, arbres forestiers, plantes ornementales et plantes «alimentaires» (tomate, pomme de terre, bananier).
- Dans la plupart des cas, les images proposées donnent des informations trop sommaires et incomplètes pour réaliser un diagnostic approprié. Des informations complémentaires devraient accompagner les photos pour aider les utilisateurs à reconnaître les symptômes (période d'observation, tissus végétaux susceptibles d'être infectés et de montrer des symptômes...) et éviter les possibilités de confusion. A cet égard, il est utile de mentionner le fait qu'un diagnostic complet doit de préférence faire appel à des professionnels. Il n'est pas toujours facile de trouver l'information à partir des sites web proposés (ILVO/EPPO).

4. Conclusions

Le Comité scientifique a analysé le guide et a formulé quatre recommandations d'ordre général:

- 1) le champ d'application du guide devrait être clarifié,
- 2) le guide devrait être adapté conformément à la nouvelle législation en vigueur en matière d'utilisation professionnelle des produits phytopharmaceutiques,
- 3) la liste des organismes nuisibles devrait être actualisée et il est recommandé d'établir une liste dynamique des organismes nuisibles,
- 4) la concordance entre la version française et néerlandaise du guide devrait être optimisée.

Une série de remarques spécifiques ont également été formulées. Elles sont détaillées par ordre d'apparition dans le guide dans le point 3.2. de cet avis.

Pour le Comité scientifique,

Prof. Dr. E. Thiry (Sé.)
Président

Bruxelles, le 18/09/2015

Membres du Comité scientifique

Le Comité scientifique est composé des membres suivants:

D. Berkvens, A. Clinquart, G. Daube, P. Delahaut, B. De Meulenaer, S. De Saeger, L. De Zutter, J. Dewulf, P. Gustin, L. Herman, P. Hoet, H. Imberechts, A. Legrève, C. Matthys, C. Saegerman, M.-L. Scippo, M. Sindic, N. Speybroeck, W. Steurbaut, E. Thiry, M. Uyttendaele, T. van den Berg

Conflits d'intérêts

Aucun conflit d'intérêts n'a été constaté.

Remerciements

Le Comité scientifique remercie la Direction d'encadrement pour l'évaluation des risques 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

A. Legrève (rapporteur)

Experts externes

A. Chandelier (CRAW), M. Höfte (UGent), M. Maes (ILVO), S. Massart (ULg-GxABT).

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 09 juin 2011.

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.