

Module B : Fourrage grossier

SOMMAIRE

SOMMAIRE 2

MODULE A – Production primaire végétale 3

1. *Introduction* 3
 - 1.1 Champ d'application 3
 - 1.2 Groupes et méthode de travail 4
2. *Prescriptions d'hygiène* 5
 - 2.1 Entreprise et bâtiments 5
 - 2.2 Machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit 11
 - 2.3 Directeur de l'entreprise, personnel et tiers 13
 - 2.4 Technique de culture et traitement post-récolte 14
 - 2.5 Organismes nuisibles 19
 - 2.6 Aperçu des documents à conserver 20
3. *Enregistrement* 22
 - 3.1 Identification du producteur 22
 - 3.2 Identification des lieux de production / de culture 24
 - 3.3 Dossiers IN et OUT 24
 - 3.4 Utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides 26
 - 3.5 Enregistrement de la présence d'organismes nuisibles ou de quarantaine et de maladies 33
 - 3.6 Enregistrement des résultats d'analyses 33
 - 3.7 Aperçu de l'enregistrement 33
4. *Notification obligatoire* 37
 - 4.1 Généralités 37
 - 4.2 Aperçu des limites de notification pour la production primaire 41
6. *Annexes* 50
 - 6.1 Procédure de bris de verre et de fuites 50
 - 6.2 Aperçu sources d'eau 52
 - 6.3 Utilisation des passeports phytosanitaires 53
 - 6.4 Check-liste 60
 - 6.5 Adresses de contact 61

MODULE A – Production primaire végétale

1. Introduction

1.1 Champ d'application

Les activités suivantes sont décrites dans ce module :

- Réception, stockage et utilisation des matières premières :
 - Semences et plants
 - Produits phytopharmaceutiques et biocides
 - Engrais
- Stockage et transport des produits végétaux primaires récoltés, sur le lieu de production;
- La production et la récolte des cultures fourragères reprenant le maïs fourrager, les betteraves fourragères, le fourrage prairie, ainsi que toutes les autres cultures destinées à la production de fourrage pour l'alimentation des animaux;

Les producteurs avec des productions réalisées sur une surface inférieure ou égale à :

- 50 ares pour les pommes de terre et fruits à haute tige, ou
- 25 ares pour les fruits à basse tige, ou
- 10 ares par espèce pour toutes les autres espèces végétales,

ne doivent pas s'enregistrer à l'AFSCA. Toute fourniture de produits végétaux, y compris l'approvisionnement direct, par le producteur, de petites quantités de produits végétaux au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final (repris sous le code V*) doit toutefois respecter des dispositions en matière d'hygiène et faire l'objet d'un autocontrôle.

Seule la vente de produits produits dans l'exploitation tombe sous le scope du G-040. La vente par un agriculteur de produits produits par d'autres producteurs ne relève quant à elle pas du Guide sectoriel G-040.

Le module B s'applique au fourrage grossier repris dans le tableau 1 ci-dessous.

Tableau 1. Aperçu des groupes de produits du Module B ainsi que leurs codes correspondants

Groupe de produits	Code
Fourrage grossier	Fg
Fourrage prairie – Foin	Fp F
Fourrage prairie – Ensilage direct et ensilage préfané	Fp E
Maïs fourrager	Mf
Betteraves fourragères	Bf
Autres fourrages destinés à l'alimentation animale	Af

1.2 Groupes et méthode de travail

Ce document a été établi et approuvé au sein de la plate-forme de concertation Transformation et le négoce des Matières premières et produits Végétaux (PTMV asbl) et les associations agricoles professionnelles : Boerenbond, Algemeen Boeren Syndicaat (ABS) et Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA). Les adresses des membres du groupe interprofessionnel sont reprises à l'annexe 5.

Le groupe interprofessionnel ayant élaboré cette partie du Guide se compose comme suit :

- 5 représentants des associations agricoles (2 Boerenbond, 1 ABS et 2 FWA)
- 1 représentant de la CBB (Confédération des Betteraviers Belges)
- 1 représentant du CFGC-W (Conseil de Filière Wallonne Grandes Cultures)
- 13 représentants de la PTMV asbl (1 Belgapom, 1 FEGRA, 1 Cefi, 4 Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties (VBT), 3 Vegebe, 2 Subel, 1 PTMV asbl)

Plus de 50% d'agriculteurs sont membres d'un ou de plusieurs de ces groupements professionnels. Par conséquent, le groupe de travail représente plus de 50% du groupe visé dans cette partie du Guide sectoriel.

2. Prescriptions d'hygiène

2.1 Entreprise et bâtiments

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
1.1 Stockage de produits phytopharmaceutiques et de biocides			
1.1.1	Fg	A	<p>Les produits phytopharmaceutiques agréés et les biocides sont entreposés dans une armoire (armoire phyto) ou un local adéquat (local phyto) maintenu en bon état d'entretien et de propreté. Dans cette armoire/local peuvent aussi être stockés d'autres produits à condition que ces produits répondent aux conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) ne pas être destinés à l'alimentation humaine ou animale (éviter tout risque de contamination directe) et pas de médicaments, b) ne pas présenter un danger d'incendie ou d'explosion (pas de carburants, d'engrais nitriques,...) (éviter tout risque de contamination directe par pollution des stocks d'aliments suite à un accident survenant dans le local), c) être rangés séparément, sur des étagères distinctes et de manière à éviter tout risque de contact direct avec les pesticides (en cas d'écoulements liquide par exemple). <p>Parmi ces autres produits, on peut donc retrouver l'eau de javel, les semences (à l'exception des graines destinées à la consommation directe ou à la production de graines germées), les engrais liquides, les oligoéléments,... Le matériel spécifique pour l'utilisation de ces produits peut également être stocké dans ce local.</p> <p>L'armoire/le local répond aux exigences suivantes :</p>

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
1.1.2		A	Fermé à clé et non accessible aux enfants et aux personnes non autorisées. Le local/l'armoire n'est accessible qu'aux titulaires d'une phytolice P1, P2 ou P3, ou à toute autre personne moyennant la présence d'au moins une personne disposant d'une phytolice susmentionnée. En cas d'absence lors d'une livraison de produits à usage professionnel, ces produits scellés peuvent être stockés pendant une durée maximale de 72 heures dans un local, ou une armoire fermant à clé, différent du local/armoire phyto, mais satisfaisant aux mêmes conditions.
1.1.3		A	Sur chaque porte d'accès au local/à l'armoire doivent être apposés de façon visible : <ul style="list-style-type: none"> • La mention « accès interdit aux personnes non autorisées » et un symbole équivalent, • Un symbole de danger approprié (<u>recommandation</u>) • L'identité, <u>le numéro de la phytolice</u> et les coordonnées du gestionnaire du local/de l'armoire (y compris le n° de la phytolice – recommandation).
1.1.4		B	Eclairage de qualité : dans un local, il y a un éclairage électrique; dans une armoire phyto, un éclairage est prévu à proximité de l'armoire. Un éclairage de qualité permet en permanence la lecture correcte des étiquettes.
1.1.5		A	<u>Pour les produits à usage professionnel dont l'acte d'agrément, d'autorisation ou de permis indique que l'usage est autorisé uniquement aux titulaires d'une phytolice « Usage professionnel spécifique », des mesures de stockage supplémentaires peuvent être imposées dans l'acte d'agrément, d'autorisation ou de permis du produit concerné.</u> Les produits à usage professionnel dont l'acte d'agrément mentionne que leur usage est strictement réservé aux détenteurs d'une licence 'usage professionnel spécifique' doivent être stockés dans un local situé en dehors des locaux d'habitation, des étables, des locaux de manipulation. La porte d'accès du local de stockage ne peut donner sur ces locaux.
1.1.6		A	Sec.
1.1.7		A	Aération efficace. Par exemple une ouverture spécifique est prévue à cet effet.

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module B

Version ~~3.04.0~~ dd ~~04-07-2019~~29.09.2020

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
1.1.8		A	Protection contre le gel (dans le cas du stockage de produits phytopharmaceutiques et biocides liquides).
1.1.9	Tous	A	Les produits phytopharmaceutiques et les biocides sont obligatoirement conservés dans leur emballage d'origine et accompagnés de leur étiquette d'origine.

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
1.1.10		A	<p>Les produits phytopharmaceutiques non utilisables (PPNU) et biocides périmés ou destinés à des fins privées sont rangés ensemble avec la mention "PPNU/périmé" et/ou "privé".</p> <p>Sont considérés comme PPNU, les produits qui ne peuvent plus être utilisés pour différentes raisons :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'agrégation <u>L'autorisation</u> a été retirée et le délai d'utilisation est expiré (voir www.fytoweb.fgov.be) • Il y a incertitude sur le produit (étiquette illisible, disparue) • L'état physico-chimique est altéré (gel, précipitation) ou la date de péremption est dépassée. <p>Les PPNU dont l'utilisation était encore autorisée au 1^{er} janvier de l'année x-2 (x étant l'année d'inspection) sont stockés sous 'PPNU/périmé'.</p> <p>Les PPNU entre x-4 et x-2 sont stockés sous 'PPNU/périmé' et doivent en outre être enregistrés (nom, quantité restante estimée, date d'enregistrement). Ils font l'objet d'une non-conformité de niveau B.</p> <p>Le stockage des PPNU avant le 1^{er} janvier de l'année x-4 n'est pas toléré.</p> <p>Les produits provenant de la reprise d'une exploitation et <u>dont l'utilisation n'est plus autorisée</u>, doivent être stockés sous 'PPNU/périmé', enregistrés et notifiés préalablement à l'ULC.</p> <p>Les PPNU doivent être stockés séparément dans le local/l'armoire phyto, et clairement identifiés <u>et sont à remettre lors des campagnes de récolte organisées par AgriRecover ou auprès d'un collecteur agréé par la Région-</u> (voir circulaire « Détection de produits phytopharmaceutiques dont l'utilisation est interdite » (PCCB/S1/JFS/625325)).</p> <p>Les conditionnements vides de produits phytopharmaceutiques (y compris les opercules) sont conservés dans un endroit sec et sûr jusqu'à la collecte organisée par « AgriRecover » (voir www.agrirecover.eu).</p>
1.1.11		A	<p>Un appareillage de pesage et/ou de mesure adéquat est présent.</p>

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
1.1.12		A	Un produit non agréé en Belgique destiné à être utilisé sur des parcelles situées dans un pays frontalier doit faire l'objet d'une autorisation d'importation/exportation délivrée par l'AFSCA et être clairement identifié dans le local/l'armoire phyto. Ce produit doit être autorisé dans le pays étranger dans lequel les parcelles sont situées.
1.2 Locaux de manipulation, de stockage et de vente directe au consommateur			
NE S'APPLIQUE PAS aux entreprises sans activités de stockage			
1.2.1	Fg	A	Les bâtiments où sont manipulés et/ou stockés des produits végétaux, sont propres et en bon état. Les murs, fenêtres, portes et plafonds sont intacts et faciles à nettoyer.
1.2.4	Tous	A	Tous les bâtiments sont pourvus d'éclairage suffisant. Lorsque l'éclairage fixe est installé directement au-dessus des produits récoltés, prévoir un éclairage incassable, protégé (housse) ou muni d'une coiffe protectrice.
1.2.5		A	Eviter la présence d'animaux nuisibles et les combattre dans les locaux de stockage, de manipulation et de vente. En cas d'usage d'un produit de lutte contre les organismes nuisibles, il doit s'agir d'un biocide agréé pour cette utilisation durant le stockage. Son utilisation ne peut permettre aucune forme de contamination du produit stocké.
1.2.6		A	Il n'y a pas de verre brisé dans les bâtiments. Tout verre brisé (ex : fenêtres brisées, fêlées, les lampes cassées, miroirs ébréchés, etc.) est remplacé selon la procédure bris de verre (voir annexe 6.2).
1.2.8		A	Il est interdit de fumer, de manger et de boire dans les espaces de manipulation, de stockage, et de vente.
1.2.9		B	L'agriculteur affichera les pictogrammes suivants dans l'entrepôt et dans les espaces de manipulation, de stockage et de vente : <ul style="list-style-type: none"> • 'Interdiction de fumer' • 'Interdiction de manger et de boire' (à l'exception de l'eau) • 'Animaux domestiques interdits'

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
1.2.10	Tous	A	Les substances dangereuses et leurs déchets (p.ex. : L'huile, les combustibles, les engrais) sont stockés et manipulés de manière à éviter toute contamination. Une séparation suffisante entre les lieux de manipulation et d'entreposage de produits végétaux et d'autres matériels ou animaux (tels les engrais, l'huile, les combustibles, un tracteur, du bétail,...) est prévue.
1.2.13	Tous	A	Les animaux d'élevage et de compagnie ne peuvent pas résider dans les locaux de manipulation, de stockage et de vente.
1.2.14	Tous	A	Les produits visiblement pourris ou les déchets sont régulièrement évacués hors des zones de production, de manipulation, de stockage et de vente.

2.2 Machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit


Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
2.1 Exigences générales applicables à toutes les machines (tracteurs, pulvérisateurs, récolteuses, moyens de transport, ...)			
2.1.4	Fg	A	Les machines ne présentent pas de pertes d'huile. Les écoulements d'huile et les produits ayant été en contact avec ces écoulements sont immédiatement traités selon la procédure de fuite d'huile (voir annexe 6.2).
2.2 Pulvérisateurs			
2.2.1	Fg	A	<p>Tous les pulvérisateurs pour l'application de produits phytopharmaceutiques doivent être contrôlés conformément aux dispositions légales. Cette exigence ne s'applique pas aux pulvérisateurs à dos et à lance (disposant de maximum deux porte-buses montés au bout d'une lance).</p> <p>Tout propriétaire de pulvérisateur est tenu de faire contrôler tout pulvérisateur soumis au contrôle une fois tous les 3 ans et ce, à la date, à l'heure et au lieu de la convocation, même si le matériel vient d'être acheté (neuf ou d'occasion).</p> <p>S'il ne devait pas recevoir de convocation 15 jours ouvrables avant l'échéance du contrôle précédent, le propriétaire est tenu d'en informer l'organisme de contrôle. Le propriétaire qui ne peut se présenter au contrôle aux lieux et dates mentionnées sur la convocation en informe l'organisme de contrôle au plus tard 5 jours calendrier avant la date prévue de contrôle.</p> <p>Tous les pulvérisateurs doivent être contrôlés par :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'Unité Machines et Infrastructures Agricoles du CRA-W de Gembloux pour les pulvérisateurs utilisés dans les provinces de Brabant wallon, Hainaut, Liège, Luxembourg et Namur; • l'unité de Technologie et d'alimentation, service de l'inspection de pulvérisateurs de l'« Instituut voor landbouw, visserij- en voedingsonderzoek » (ILVO) de Merelbeke dans les provinces de Flandre occidentale,

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
			<p>Flandre orientale, Anvers, Brabant-Flamand, Limbourg et dans la région de Bruxelles capitale.</p> <p>Seuls les pulvérisateurs dûment contrôlés peuvent être utilisés durant la période mentionnée sur l'autocollant apposé par l'organisme de contrôle ainsi que sur le certificat de visite. La perte, la détérioration ou la disparition de l'autocollant doit être immédiatement notifiée à l'organisme de contrôle.</p> <p>Toute vente d'un pulvérisateur doit être signalée à l'organisme de contrôle conjointement par le vendeur et l'acheteur dans les 30 jours de celle-ci.</p> <p>Lorsqu'un pulvérisateur n'est plus utilisé, le propriétaire informe dans les 30 jours l'organisme de contrôle au moyen d'un formulaire prévu à cet effet.</p>
2.2.2		A	Les pulvérisateurs achetés directement à l'étranger doivent être notifiés par l'acheteur au service de contrôle dans les trente jours.
2.2.3	Fg	B	L'agriculteur doit effectuer lui-même <u>au minimum</u> un contrôle minimum annuel de ses pulvérisateurs <u>et en vue de les maintenir en bon état.</u> I prendre note des résultats. <u>Il doit maintenir les pulvérisateurs en bon état.</u>
2.4 Transport agricole			
2.4.1	Fg	A	L'agriculteur prend les précautions nécessaires afin de maintenir propres tous ses équipements, récipients, caisses, véhicules, bennes etc. (utilisés lors du transport de produits végétaux). Avant le transport d'un produit destiné à l'alimentation humaine ou animale, un nettoyage en profondeur, ainsi qu'une désinfection si nécessaire, des moyens de transport ayant servi au transport en vrac d'engrais organiques ou autres produits à risques (terre de jardin fertilisée au moyen d'engrais d'origine animale, terreau, amiante, substrat pour culture de champignon, déchets de métaux, graisses techniques, sous-produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine, ...) est obligatoire. Dans le cas des graines germées, le transport n'est autorisé que moyennant l'utilisation d'un équipement spécifique (cf. 2.4.4).

2.3 Directeur de l'entreprise, personnel et tiers

Code	GdP	NCM	Description d'exigence
3.1 Application de produits phytopharmaceutiques et biocides			
3.1.1	Fg	A	<p>Les produits phytopharmaceutiques à usage professionnel sont utilisés uniquement par des utilisateurs professionnels disposant d'une phytolice P1, P2 ou P3. Les titulaires de la phytolice P1 utilisent les produits à usage professionnel uniquement sous l'autorité d'un titulaire d'une phytolice P2 ou P3. Celui-ci fait une déclaration en double exemplaire (voir 3.4). Cette déclaration est datée et signée par les deux parties. Un exemplaire est remis au titulaire de la phytolice P1.</p> <p>L'entrepreneur doit disposer d'une phytolice P2 s'il pulvérise et facture uniquement la pulvérisation et la quantité de produits pulvérisés, ou d'un P3 s'il facture des produits phytos non pulvérisés.</p>
3.1.2	Fg	A	<p>Après tout traitement phyto :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se laver les mains avec du savon liquide • Se changer <p>(Exception : utilisation d'une cabine de pulvérisation spéciale avec filtre au charbon actif).</p>
3.1.3	Fg	A	<p>Pour les produits à usage professionnel dont l'acte d'agrégation d'autorisation indique que l'usage en est uniquement réservé aux titulaires d'une phytolice Ps :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Confier l'utilisation et le traitement de ces produits uniquement aux personnes disposant d'une phytolice Ps • Confier la conservation de ces produits uniquement aux personnes disposant d'une phytolice Ps ou P3 • Interdire aux travailleurs ne disposant pas de la phytolice Ps ou P3 de participer à des travaux et lever ou réduire à un minimum le risque d'exposition aux dangers propres à ces produits.

2.4 Technique de culture et traitement post-récolte

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
4.1 Matériel de reproduction			
4.1.1	Fg	A	<p>L'agriculteur doit veiller à ce que les <u>plus petites unités commerciales des lots de</u> plants ou semences devant obligatoirement être accompagnés d'un passeport phytosanitaire <u>lors de leur mise en circulation</u> en soient <u>effectivement</u> pourvus (voir liste annexe 4). Le passeport phytosanitaire doit être conservé pendant trois ans minimum.</p> <p><u>Chaque opérateur professionnel qui commercialise livre reçoit ou livre reçoit (achat et / ou vente) des végétaux soumis à l'obligation de passeport phytosanitaire doit pouvoir garantir la traçabilité de ces végétaux. Cela signifie qu'il doit tenir un registre à jour lui permettant de vérifier, pour chaque unité commerciale réceptionnée, quel opérateur professionnel lui a livré cette unité et, pour chaque unité commerciale vendue, à quel opérateur professionnel il l'a vendue.</u></p> <p><u>Les passeports phytosanitaires reçus ou leurs données de traçabilité, ainsi que les données de traçabilité des passeports phytosanitaires délivrés, doivent être conservés pendant au moins trois ans. Si les passeports ou leurs données sont conservés en vue de l'enregistrement des produits entrants (Registre IN), ils seront conservés pendant cinq ans.</u></p> <p> Remarque : Les passeports phytosanitaires doivent être conservés pendant trois ans à l'adresse de l'entreprise. S'ils sont conservés en vue de l'enregistrement des produits entrants (Registre IN), ils seront conservés pendant cinq ans.</p>
4.1.2		B	Le producteur contrôle que le matériel de reproduction livré et les graines destinées à la production des graines germées soient visuellement exempts de maladies.
4.2 Engrais			
4.2.1	Fg	A	Hormis les matières fertilisantes ou amendements du sol provenant des ressources naturelles de la ferme elle-même, ou provenant de la ferme d'un tiers sous leur forme d'origine, seuls les engrais et les amendements du sol autorisés sont utilisés.

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
4.2.2		A	<p>Tous les engrais et amendements du sol autorisés doivent être pourvus d'une <u>étiquette</u> ou, s'ils sont achetés en vrac, d'un <u>document d'accompagnement</u> transmis par le fournisseur à l'agriculteur.</p> <p>En cas de présence de sous-produits animaux dans la composition de ces engrais ou amendements, le 'document commercial' répondant aux exigences du Règlement 142/2011 doit être disponible. En Région flamande, le document peut être le 'mestafzetdocument'.</p>
4.2.3		+*	<p>Pour les engrais autorisés et amendements du sol provenant de déchets (p. ex. boues d'épuration, chaux pâteuse, compost, engrais organiques simples, digestats d'origine organique, ...), l'agriculteur doit disposer de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Région wallonne</u> : (une copie) du document d'accompagnement (d'après le modèle OWD) pour les boues d'épuration. Le certificat d'utilisation et le document de traçage pour les autres matières considérées comme déchets et valorisées sur base de l'AGW du 14.06.2001 • <u>Région flamande</u> : (une copie) du document d'accompagnement et le document de vente de fumier ou le document d'expédition. L'agriculteur qui achète du compost ou du digestat peut demander une copie de l'attestation de contrôle de VLACO ou le rapport d'analyse au producteur. La liste des attestations de contrôle de VLACO valides pour les produits de digestat admis et les composts par type de traitement biologique est disponible via le lien suivant : https://www.vlaco.be/onafhankelijke-certificering/overzicht-van-gecertificeerde-bedrijven. <p>Pour les autres matières considérées comme déchets, la déclaration des matières premières et le certificat de contrôle de VLACO sont obligatoires conformément à VLAREMA. Une copie de la déclaration de matière première doit accompagner le transport.</p> <p>Les résultats d'analyses (si d'application) sont conservés durant 5 ans.</p>

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
4.2.4		A	<p>Des boues d'épuration provenant de l'industrie agroalimentaire et des digestats contenant ce type de boues peuvent être utilisés à condition que l'unité de production dispose d'une autorisation fédérale pour ce type de boues.</p> <p>Les boues d'épuration officiellement autorisées sont néanmoins interdites sur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des herbages et des cultures fourragères si un délai de 6 semaines n'est pas respecté entre l'application et le pâturage ou la récolte ; • Des légumes, pommes de terre et fruits, à l'exception des arbres fruitiers, à moins que l'utilisation n'intervienne après la récolte et avant la floraison suivante et non durant la période de croissance. • Des sols destinés à des cultures maraîchères ou fruitières qui sont normalement en contact direct avec le sol et qui sont normalement consommées à l'état cru, pendant une période de 10 mois précédant la récolte. <p>Un digestat ne contenant pas de boues d'épuration peut être utilisé pendant la saison de croissance.</p> <p>Pour les boues d'épuration en provenance de stations d'épuration urbaines, une autorisation fédérale est requise. Ce type des boues ne peut être valorisé que sur des terres destinées à des grandes cultures et immédiatement avant le labour. Un délai de 12 mois minimum est imposé entre la valorisation de boues sur des terres destinées aux grandes cultures et la récolte de cultures légumières, fruitières et de pommes de terre. L'utilisation sur des terres agricoles de boues en provenance de stations de traitement des eaux usées est interdite en Flandre.</p> <p>Pour les digestats contenant des boues d'épuration, certaines des restrictions d'utilisation susmentionnées peuvent être supprimées dans certains cas. Ces restrictions d'utilisation peuvent être consultées sur le document d'accompagnement ou dans la dérogation. La dérogation peut être consultée sur phytoweb via le lien suivant : https://fytoweb.be/fr/engrais/procedure-de-demande-dune-derogation</p>

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
4.2.5	Fg	A	Des limites d'utilisation s'appliquent aux engrais/amendements pour sol qui contiennent des sous-produits animaux. En cas de présence de protéines animales transformées (catégorie 3) ou de farine de viande osseuse (catégorie 2), l'utilisation est interdite sur les prairies auxquelles le bétail a accès ou qui sont destinées au fourrage vert. En cas d'absence de protéines animales transformées ou de farine de viande osseuse, l'accès aux pâturages est interdit aux animaux d'élevage pendant minimum 21 jours après la date d'épandage de ces produits sur les terres. L'herbe, ou toutes autres plantes fourragères, peuvent être coupées pour l'alimentation animale si plus de 21 jours se sont écoulés après le dernier épandage
4.3 Produits phytopharmaceutiques et biocides			
4.3.1	Fg	A	N'utiliser que des produits phytopharmaceutiques agréés et des biocides autorisés en Belgique pour les applications figurant sur les étiquettes avant et pendant la culture et durant le stockage. Les conditions d'utilisation mentionnées sur l'étiquette doivent toujours être respectées. La liste de pesticides reconnus peut être consultée sur le site www.fytoweb.fgov.be , et celle des biocides reconnus sur le site www.health.belgium.be .
4.3.2		A	Lors de l'application de produits phytopharmaceutiques, l'utilisateur est tenu de prendre les dispositions nécessaires afin d'éviter de nuire à la santé de l'homme, des animaux et des cultures avoisinantes. Le producteur doit veiller à ce que tout appareil, objet ou véhicule ayant servi lors de l'utilisation du produit phytopharmaceutique soit nettoyé soigneusement et immédiatement. Lors de l'application de produits phyto liquides, les emballages soigneusement vidés de leur contenu sont rincés abondamment à l'eau.
4.3.5	Tous	A	Calculer au plus juste la quantité de produit phytopharmaceutique et de bouillie nécessaire afin d'éviter les mauvais dosages et les restes.

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
4.3.6	Fg	A	Lors de l'application des produits phytopharmaceutiques, respecter une zone tampon par rapport aux eaux de surface : 1 mètre pour les pulvérisations sur champs et 3 mètres pour les pulvérisations sur vergers. Des zones tampons spécifiques peuvent être fixées et mentionnées sur l'étiquette. Les zones tampons peuvent être réduites moyennant l'utilisation de plus amples mesures ou moyens de réduction de la dérive (cf. http://www.fytoweb.fgov.be/ - Info pour l'utilisateur – Mesures de réduction de la contamination des eaux superficielles - brochure du SPF Santé publique).
4.4 Eaux utilisées pour la production primaire et les opérations connexes			
4.4.5	Fg	A	<p>Pour l'irrigation, la fertigation et la pulvérisation phyto, utiliser de l'eau de pluie, l'eau de surface, l'eau souterraine, l'eau de distribution ou de l'eau de processus <u>approuvée par l'AFSCA</u>.</p> <p>Les eaux de processus autres que celles décrites dans l'annexe 3 pourraient être acceptées moyennant approbation de l'AFSCA. Toutes ces eaux doivent être préalablement évaluées quant à leur utilisation (annexe 6.3).</p> <p>D'autres sources d'eau peuvent être utilisées à condition que l'absence de risque associée à leur utilisation ait pu être démontrée au préalable via une évaluation des risques approfondie (au cas par cas).</p> <p>Les sources d'eau suivantes sont interdites :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les eaux d'égouts ou l'eau provenant de sources recevant des eaux d'égout non épurées. <p>Vous trouverez les descriptions de ces diverses sources dans l'annexe 6.3.</p>

2.5 Organismes nuisibles

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
5.1 Mesures générales de lutte contre les organismes nuisibles ou quarantaine pour les plantes et les produits végétaux			
5.1.1	Fg	A	<p>L'agriculteur est tenu de lutter contre les organismes nuisibles ou de quarantaine dès qu'il en constate la présence ou lorsqu'un représentant de l'autorité lui en signale la présence. Lors de la présence d'organismes nuisibles ou de quarantaine (comme les nématodes, la pourriture brune, la pourriture annulaire,...), l'agriculteur est tenu de suivre les instructions de l'AFSCA, comme la désinfection des machines, appareils, outils, moyens de transport, boîtes, conteneurs, matériaux d'emballage après manipulation des produits contaminés. De plus, il est tenu de détruire les produits contaminés par des organismes nuisibles ou de quarantaine de façon adéquate (<i>Xylella fastidiosa</i>, <i>Synchytrium endobioticum</i>, <i>Globodera pallida</i>,...feu bactérien, <i>Verticillium</i>, <i>Xanthomonas fragariae</i>, ...). <u>La liste complète des organismes de quarantaine figure dans le document « Notification obligatoire et limites de notification », reprises sur le site web de l'AFSCA: http://www.afsca.be/notificationobligatoire/limitesdenotification/La liste des principaux organismes de quarantaine figure dans le tableau 8.</u></p> <p>Toutes les inspections et analyses légalement obligatoires ou exigées par l'AFSCA, notamment dans le cadre de la délivrance du passeport phytosanitaire (analyses des pourritures brune et annulaire en plants de pommes de terre, ...), sont réalisées.</p>
5.1.2		A	<p>L'agriculteur est tenu d'empêcher la floraison, ainsi que la formation et la dissémination des semences de chardons nuisibles par tous les moyens possibles. Sont considérés comme chardons nuisibles: le cirse des champs, le cirse lancéolé, le cirse des marais et le chardon érèpu.</p>

2.6 Aperçu des documents à conserver

Afin de répondre à un nombre de prescriptions, les documents suivants doivent être conservés à l'adresse de l'entreprise :

Code	GdP	NCM	Document
1.1.12	Fg	A	Autorisation pour l'importation/exportation (délivrée par l'AFSCA,) de produits phytopharmaceutiques non agréés en Belgique en vue de leur utilisation sur des parcelles situées dans un pays frontalier. <u>-Ce produit doit être autorisée dans le pays étranger dans lequel les parcelles sont situées.</u>
2.2.1	Fg	A	Preuve de contrôle des pulvérisateurs (rapport de contrôle) et autocollant apposé sur l'appareil.
<u>2.2.2</u>	Fg	A	<u>La preuve écrite que le pulvérisateur acheté à l'étranger a été notifié au service de contrôle dans les 30 jours.</u>
2.2.3	Fg	B	Enregistrement de l'inspection annuelle du pulvérisateur.
3.1.1	Fg	A	Phytolice P1, P2 ou P3, déclaration pour les titulaires de la phytolice P1 utilisent les produits à usage professionnel uniquement sous l'autorité d'un titulaire d'une phytolice P2 ou P3 (voir 3.4). L'entrepreneur doit disposer d'une phytolice P2 s'il pulvérise et facture uniquement la pulvérisation et la quantité de produits pulvérisés, ou d'un P3 s'il facture des produits phytos non pulvérisés.
4.1.1	Fg	A	Conserver <u>le registre avec les données</u> des passeports phytosanitaires <u>pour chaque unité commerciale réceptionnée ou vendue</u> , ainsi que les déclarations de plants de pommes de terre fermiers, si d'application, voir annexe 4 (dans certains cas, les étiquettes de certification font également office de passeports phytosanitaires).
4.2.2	Fg	A	Pour tous les engrais et amendements du sol, achetés en vrac : conserver les étiquettes ou documents d'accompagnement transmis par le fournisseur.

Code	GdP	NCM	Document
4.2.3	Tous	+*	<p>Lors de l'utilisation d'amendements du sol provenant de déchets (ex boues) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Région wallonne</u> : (une copie) du document d'accompagnement (d'après le modèle OWD) pour les boues d'épuration. Le certificat d'utilisation et le document de traçage pour les autres matières considérées comme déchets et valorisées sur base de l'AGW du 14.06.2001 • Région flamande : (une copie) du document d'accompagnement et le document de vente de fumier ou le document d'expédition. Une copie de l'attestation de contrôle de VLACO ou le rapport d'analyse compost ou du digestat. Pour les autres matières considérées comme déchets, la déclaration des matières premières et le certificat de contrôle de VLACO conformément à VLAREMA. Une copie de la déclaration de matière première doit accompagner le transport.

3. Enregistrement

Dans le cadre de l'AR relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité, les agriculteurs sont tenus de conserver différents registres. Ces registres doivent être **conservés au moins 5 ans** à l'adresse de l'exploitation agricole.

3.1 Identification du producteur

Tout producteur doit être enregistré auprès de l'Agence. La facture afférente à la contribution de l'AFSCA constitue la preuve de l'enregistrement. Les activités doivent être correctement et complètement notifiées. L'exploitant doit également transmettre les données administratives correctes à l'organisme de certification.

Si l'entreprise dispose de plusieurs unités d'exploitation, chaque unité porte un numéro d'établissement. En l'absence de ce numéro, l'entreprise reçoit un numéro de point de contrôle AFSCA. Dans le cas d'une adresse d'exploitation unique, c'est le numéro d'entreprise qui sert à identifier le producteur.

Les documents suivants peuvent servir à l'identification du producteur et de son entreprise :

- Formulaire SIGEC¹
- Formulaire de demande auprès de Vegaplan.be
- Autres

Ces renseignements ne doivent en principe être enregistrés qu'une fois, à moins que les données ne changent. La fiche ci-dessous propose un format d'enregistrement des données dans le cadre de l'identification du producteur.

¹ SIGEC: Système de gestion intégrée et de contrôle

IDENTIFICATION PRODUCTEUR & ENTREPRISE			
	Date :	.../... /.....	Référence : p.ex. : SIGEC
	Version :		
Numéro d'entreprise :			
Numéro d'unité établissement :			
Producteur			
Nom :		Prénom :	
Rue :		N° :	
Code postal :		Commune :	
Téléphone :		Mobile :	
Fax :		E-mail :	
Entreprise (à remplir si les données du producteur sont différentes)			
Nom :		Prénom :	
Rue :		N° :	
Code postal :		Commune :	
Téléphone :		Mobile :	
Fax :		E-mail :	

3.2 Identification des lieux de production / de culture

Sur les lieux de l'exploitation doit exister un plan qui indique les endroits où des végétaux sont cultivés. En Flandre, les exploitants peuvent utiliser à cette fin le « ~~E~~enmalige PerceelsRegistratie (EPR) ~~»~~», en Wallonie la déclaration de superficie SIGEC,

L'exploitant peut aussi réaliser lui-même un plan sur lequel un nom ou un numéro est attribué à chaque parcelle. Les endroits où des produits végétaux sont manipulés au cours du stockage doivent également être renseignés sur le plan. Ces documents doivent permettre d'identifier clairement les lieux ou unités de production où des produits phytopharmaceutiques et/ou biocides sont appliqués. Si divers produits végétaux se trouvent dans la même parcelle ou la même serre, ils doivent être distingués par un numéro de lot.

Les systèmes de distribution et lieux de stockage de l'eau utilisée en pré- ou post-récolte sont également identifiés et localisés. Concernant les sources d'eau, une identification au moyen de l'analyse de risque reprise en annexe 6.3. suffit (si nécessaire).

3.3 Dossiers IN et OUT

Selon l'art. 6 de l'AR du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité, tout exploitant dans la production primaire doit tenir à jour les données de tous les produits qu'il achète et utilise (dossier IN) et de tous les produits qu'il vend et fournit (dossier OUT).

Dans le secteur de la Production Primaire Végétale, il faut conserver les données concernant les catégories de produits entrants suivants:

- Matériel végétal de reproduction;
- Produits phytopharmaceutiques et biocides;
- Engrais;

Et les catégories de produits sortants ci-après:

- Matériel végétal de reproduction;
- Produits végétaux (fruits, légumes, ...).

(Les données relatives aux produits vendus ou livrés directement au consommateur ne doivent pas être conservées).

Il ne faut pas garder ces données dans un registre distinct. Dans beaucoup de cas, l'agriculteur garde déjà ces renseignements pour d'autres usages. Les données demandées figurent dès lors souvent sur d'autres documents comme les factures, les étiquettes, les passeports phytosanitaires ou certificats, les bons de livraison, les bordereaux d'achat, les déclarations de la banque d'engrais, les demandes de primes, les bons de pesage ...

Les données peuvent être conservées séparément par catégorie, c'est-à-dire qu'elles sont par exemple mises dans des fardes distinctes ou dans une farde avec des séparations. Ceci n'est cependant pas obligatoire.

Les informations obligatoires relatives aux données de traçabilité des registres IN/OUT doivent pouvoir être mises à la disposition de l'AFSCA dans un délai très rapide : maximum 4 heures pour les données

telles que la destination, la nature et la date; dans les 24 heures pour l'identification et la quantité du produit livré. Elles doivent pouvoir être contrôlées lors d'un audit; un **classement ordonné de tous ces documents** est fortement recommandé.

Lorsque les données essentielles ne figurent pas sur ces documents (nature, quantité, date, identification), l'agriculteur doit les compléter.

Les données suivantes doivent pouvoir être présentées à tout moment pour tous les produits entrants et sortants:

- La **nature** et l'**identification** du produit (p.ex. nature = plants de pommes de terre de la race « Bintje », identification = le numéro sur l'étiquette de certification); Pour les graines germées, le nom taxinomique et le n° de référence identifiant le lot doivent être précisés.
- La **quantité** de produit (p.ex. le nombre de kg de produit acheté);
- Les **dates de réception** et de **livraison**;
- L'**identification de l'unité d'exploitation fournissant ou achetant le produit** (p.ex. firme « Fournitures agricoles, rue des Pommes de terre 17 à Pâturages). Il s'agit ici de l'adresse d'où sont issus les produits ou de l'adresse de destination et non de l'adresse administrative. Lors d'une livraison via un commerçant/transporteur ou toute autre personne, celle-ci sera identifiée et ses coordonnées seront enregistrées. Pour les graines destinées à la germination ou les graines germées ont été expédiées au départ d'un autre exploitant, le producteur dispose également du nom et de l'adresse :
 - de l'exploitant au départ duquel les graines ont été expédiées
 - de l'expéditeur (propriétaire), s'il diffère de l'exploitant au départ duquel les graines ont été expédiées

3.4 Utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides

Les produits à usage professionnel ne peuvent plus être vendus, utilisés ou conseillés **uniquement** par des opérateurs disposant d'une phytolice. Les titulaires de la phytolice P1 utilisent les produits à usage professionnel uniquement sous l'autorité d'un titulaire d'une phytolice P2 ou P3. Celui-ci fait une déclaration en double exemplaire suivant le modèle repris ci-dessous. Cette déclaration est datée et signée par les deux parties. Un exemplaire est remis au titulaire de la phytolice P1.

Plus d'informations peuvent être obtenues sur le site : <http://www.phytolice.be>.

Modèle de déclaration concernant l'utilisation d'adjuvants et de produits phytopharmaceutiques agréés pour un usage professionnel sous l'autorité d'un titulaire d'une phytolice « Usage professionnel » ou « Distribution/Conseil »
Titulaire de la phytolice Usage professionnel' ou Distribution/Conseil' :

Nom et prénoms : Numéro de la phytolice :
--

Le titulaire de la phytolice Usage professionnel' ou Distribution/Conseil' ci-avant déclare que le titulaire de la phytolice Assistant usage professionnel' ci-après dessous utilise des adjuvants et des produits phytopharmaceutiques agréés pour un usage professionnel sous son autorité :

Nom et prénoms : Numéro de la phytolice :
--

Cette déclaration est juste et véritable.

Fait à (place) le / / (date)

Signature du titulaire de la phytolice Usage professionnel' ou Distribution/Conseil',

Signature du titulaire de la phytolice Assistant usage professionnel',

La tenue de registres relatifs à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides pour tous les produits végétaux est imposée par les règlements (CE) 852/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires, 1107/2009 relatif à la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques et 1831/2003 sur l'hygiène des aliments pour animaux.

Les exploitants du secteur alimentaire ou non alimentaire (ex. le tabac), qui produisent ou récoltent des produits végétaux, ainsi que les exploitants du secteur de l'alimentation animale s- y compris les agriculteurs et les horticulteurs - ont tenus d'enregistrer les données suivantes :

- n° de serre, n° de parcelle² ou de l'unité de stockage
- La culture traitée
- Date d'application du produit phyto
- Nom (dénomination commerciale complète) du produit utilisé
- Dose utilisée par ha ou par tonne¹

L'enregistrement de l'utilisation de biocides doit également être effectué. Les données suivantes sont enregistrées :

- Type d'équipement traité (machines, caisses, palettes, autres récipients, unités de stockage, véhicules, infrastructures)
- Date de traitement
- Biocide (dénomination commerciale complète) utilisé
- Concentration et quantité appliquée.

Les données relatives à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et biocides doivent être enregistrées endéans les 7 jours en ce qui concerne les agriculteurs et les horticulteurs.

Les registres doivent être conservés durant 5 ans dans le cas du secteur alimentaires produisant ou récoltant des produits végétaux, ainsi que dans le secteur de l'alimentation animale. Ils doivent être conservés durant 3 ans dans le cas du secteur non alimentaire produisant ou récoltant des produits végétaux.

Les données relatives à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et biocides doivent si nécessaire être disponibles directement. Un exemple de la tenue à jour de l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides est repris ci-dessous:

² Les parcelles ou serres où des lots sont cultivés doivent être identifiées au moyen d'un numéro.

¹ En cas de traitement après récolte

N° de serre, parcelle, ou d'unité de stockage	N° du lot	Culture	Date de plantation	Date de traitement	Pesticide utilisé (nom commercial complet)	Dose /ha ou par tonne	Superficie ou quantité traitée	Date d'échantillonnage	Date de récolte ou de commercialisation	Résultat d'analyse

Pour ce faire, l'agriculteur peut aussi compléter un **carnet de pulvérisations**, ou une **fiche par culture** et/ou une **fiche par parcelle**, ou tout autre format de document. Si le client demande de conserver une fiche culture/parcelle (via un contrat), l'agriculteur doit pouvoir présenter cette fiche en vue de l'enregistrement des produits phytopharmaceutiques et biocides. Dans ce cas, l'agriculteur conserve l'original et le client reçoit une copie.

La page suivante présente un exemple de fiche culture/parcelle. Cet exemple de fiche peut également servir à l'enregistrement de produits phytopharmaceutiques. Les zones hachurées en gris indiquent les données obligatoires à conserver dans le cadre de l'AR du 13/07/2014. Un modèle de fiche a également été élaboré pour le traitement des matières végétales durant le stockage.

Lorsque les activités de pulvérisation sont confiées à un entrepreneur agricole et horticole, l'agriculteur est néanmoins tenu de conserver ces données.

Si les activités ont été exécutées par un entrepreneur agricole & horticole, les données utiles (date de traitement, dénomination commerciale complète du produit utilisé, culture traitée, dose utilisée/ha, localisation de la culture traitée) doivent être transmises à l'agriculteur (par écrit ou électroniquement).

Ces registres doivent être conservés durant 3 ans. Les données relatives à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et biocides doivent être enregistrées au plus tard 7 jours après l'exécution.

Si nécessaire, l'agriculteur peut demander ces données à l'entrepreneur agricole qui les lui transmettra au plus tard dans les 24h.

FICHE DE CULTURE OU DE PARCELLE			
Culture:		Nom producteur:	
		Référence: identification du producteur, SIGEC	
<i>Lieu de production</i>			
Nom:	Numéro de lot ¹	Superficie:	Référence:
Parcelle :			
Parcelle :			
Parcelle :			
Parcelle :			
Serre :			
Contrôle contamination physique du lieu de production :			
Date contrôle : ... / ... /		Résultats :	
A	Culture antérieure :		Référence :
	20XX :		
	20XX :		
	20XX :		
<i>Semis et plantation</i>			
Date semis/plantation :			
Variété ou race :			Référence : dossier IN
Numéro de lot ² :			
Semences fermières/Plants fermiers :		0 oui	0 non
Exécutant/Sous-traitant			
FP FN	Porte-greffe :		Référence : dossier IN
	Greffon :		
	Plant :		

- 1 Les parcelles ou serres où des lots sont cultivés doivent être identifiées au moyen d'un numéro
- 2 Identification grâce au dossier IN

	Traitement phyto :		Voir produits phytopharmaceutiques	
Engrais				
Date	Type d'engrais ²	Dose/ha	Exécutant/Entrepreneur agricole	
Utilisation de produits phytopharmaceutiques				
Date :	Nom produit ³ :	Dose/ha ⁴	Superficie traitée	Exécutant/ Entrepreneur agricole
Traitement des semences, semis ou plants : uniquement si réalisé soi-même				
Traitements herbicides, fongicides et insecticides				
Autres moyens de lutte appliqués et taux de réussite des mesures				
Traitement	Observations à la base de la lutte réalisée	Efficacité		

³ Identification grâce au dossier IN

⁴ Si la dose/ha est notée, la surface de la/des parcelle(s) doit être connue grâce à l'enregistrement de parcelle ou il faut remplir la surface totale traitée

Irrigation				
Irrigation effectuée :	0 oui	0 non	Référence :	
Date ou période de la dernière irrigation avant récolte :				
Provenance de l'eau :	0 eaux souterraines			
	0 eaux de pluie			
	0 eaux de distribution			
	0 eaux de surfaces			
	0 eaux de processus			
	0 autre :			
Récolte				
Date/Période de récolte :			Référence :	
Exécutant/Entrepreneur agricole :			Facture entrepreneur agricole	
Echantillonnage⁵ (si d'application)				
Date :	Résultat d'analyse		Réf. enregistrement résultats d'analyses	

⁵ Si le plan d'échantillonnage ne prévoit rien pour l'année concernée, il n'est pas nécessaire d'enregistrer la date d'échantillonnage, ni les résultats d'analyse. Si les résultats d'analyse sont favorables, il n'est pas nécessaire de les enregistrer

STOCKAGE ET/OU MANIPULATION ET/OU PRÉPARATION POUR LE MARCHÉ					
Nom producteur : Référence : identification producteur			Local de stockage/manipulation :		
Identification produit stocké :					
Référence culture	Date IN	Quantité IN	Date OUT	Quantité OUT	Destination
Traitement produit stocké :					
Référence culture	Nature traitement	Date traitement	Nom produit ³	Dose	Exécutant/ entrepreneur agricole
			CIPC (poudre/liquide/gaz)		
Manipulation ou préparation pour le marché :					
Référence culture	Date manipulation	Type manipulation	Quantité	Destination	

🔗 **Astuce: Conservez les factures de l'entrepreneur agricole.**

Ces factures peuvent souvent servir à l'enregistrement dans les différents registres.

³ Identification via le dossier IN

3.5 Enregistrement de la présence d'organismes nuisibles ou de quarantaine et de maladies

Si des organismes nuisibles ou de quarantaine ou des maladies pouvant nuire à la santé humaine, animale ou végétale sont constatés pendant la culture, il faut en enregistrer les données, conformément à la notification obligatoire (voir chapitre 4). Il suffit de conserver le formulaire de notification obligatoire.

3.6 Enregistrement des résultats d'analyses

Les résultats d'analyses effectuées sur des échantillons de plantes ou d'autres échantillons doivent être conservés (p. ex. dans le cadre d'un contrôle pré-récolte pour la salade, ou les analyses d'eau). Les analyses qui auraient été effectuées par les organisations de producteurs p. ex. sont à conserver également. Il est important que ces analyses puissent être consultées en permanence à l'adresse de l'entreprise. Il incombe à l'agriculteur d'exiger ces analyses et de les conserver. Il est conseillé de les classer méthodiquement (si d'application).

3.7 Aperçu de l'enregistrement

Le tableau ci-dessous reprend toutes les prescriptions relatives à l'enregistrement.

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
6.1 Généralités			
6.1.1	Fg	A	Les registres sont complétés.
6.1.2		A	Les registres sont conservés au moins 5 ans.
6.1.3		A	Identification du producteur et de l'entreprise.
6.1.4		A	Les éléments suivants sont visuellement identifiés et localisés sur une carte ou un plan : les parcelles, les lieux de production, de stockage et de transformation, les lieux de vente, ainsi que les systèmes de distribution et les lieux de stockage de l'eau utilisée en pré- ou post-récolte. Pour légumes marché de frais, fruits et vente directe au consommateur : Les sources d'eau sont identifiées au moyen de l'annexe 6.3.
6.2 Dossiers IN & OUT			
6.2.1	Fg	A	Dossier IN : pour les produits entrants : <ul style="list-style-type: none"> • le matériel de multiplication végétale • les produits phytopharmaceutiques et les biocides • les engrais • les graines destinées à la production de graines germées

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
			<p>Les données suivantes doivent pouvoir être présentées : la nature, l'identification et la quantité du produit, la date de réception et les nom et adresse du fournisseur (unité d'exploitation qui livre le produit).</p> <p>Dans le cas de graines destinées à la germination, le producteur dispose en outre du nom taxinomique, du n° de référence identifiant le lot, du nom et de l'adresse ou du site web du producteur des semences, d'une copie du certificat d'importation (cf. point 3.3). Si les graines destinées à la germination proviennent d'un autre exploitant, le producteur doit disposer également du nom et de l'adresse de l'exploitant d'où les graines proviennent.</p> <p>Un classement méthodique de tous les formulaires et documents est fortement recommandé. Là où il manque des données, il y a lieu de les compléter sur les documents concernés.</p>
6.2.2		A	<p>Dossier OUT : Pour les produits sortants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de multiplication végétale • Les produits végétaux <p>les données suivantes doivent pouvoir être présentées : la nature, l'identification et la quantité du produit, la date de réception et les nom et adresse de l'acheteur (de l'unité d'exploitation où est livré le produit). Si une identification du lot est nécessaire, l'identification du lot doit être précédée de la lettre 'L' (sauf si elle se distingue clairement des autres indications d'étiquetage), facilement visible, clairement lisible et indélébile.</p> <p>Un classement méthodique de tous les formulaires et documents est fortement recommandé. Là où des données sont manquantes, il y a lieu de les compléter sur les documents concernés.</p>
6.3 Enregistrement			
6.3.1	Tous	A	<p>L'utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides pendant la production ou le stockage de produits végétaux doit être enregistrée dans les 7 jours qui suivent le traitement.</p> <p>L'agriculteur peut utiliser les documents existants (p.ex. carnet de pulvérisations, un carnet de champ), compléter la fiche culture/parcelle ou utiliser un autre format de document.</p> <p>Données à enregistrer pour les produits phytopharmaceutiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nom commercial du produit utilisé

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
			<ul style="list-style-type: none"> • Date d'application • Culture traitée • Localisation de la culture traitée (n° de serre, n° de parcelle ou n° de l'unité de stockage en cas de traitement après récolte) • Dose utilisée par ha ou par tonne en cas de traitement après récolte <p>Remarque : la possibilité de commercialiser du plant de pommes de terre comme pommes de terre de consommation est conditionnée par le respect des exigences visées par l'exigence 4.3.4, comprenant notamment la tenue du registre des pulvérisations.</p> <p>Pour les biocides, les données à enregistrer sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Type d'équipement traité (machines, caisses, palettes, autres récipients, unités de stockage, véhicules, infrastructures) • Date de traitement • Biocide (dénomination commerciale complète) utilisé • Concentration et quantité appliquée. <p>Ces exigences sont également valables si les traitements sont effectués par des tiers.</p> <p>Le ci-dessus est une recommandation pour les productions qui ne sont pas destinées à la consommation humaine ou animale.</p>
6.3.2		A	<p>Présence d'organismes de quarantaine ou nuisibles ou de maladies</p> <p>Enregistrer les organismes de quarantaine ou nuisibles et maladies des plantes lorsqu'ils sont constatés. Conserver les copies du formulaire de notification obligatoire (si d'application).</p>
6.3.3	Fg	A	<p>Résultats d'analyses</p> <p>Si d'application, tenir un classement méthodique des bulletins d'analyse.</p>
6.3.4		+*	<p>L'utilisation de semences génétiquement modifiées doit être reprise dans un registre.</p>
6.3.5		B	<p>L'agriculteur dispose d'une procédure qui permet l'enregistrement des réclamations concernant les fournisseurs (achats), les prestataires de services, ou les clients</p>
6.3.7	Tous	A	<p>Enregistrement de la date ou la période de récolte.</p>

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
6.3.6 <u>6.3.8</u>		<u>A</u>	<u>Enregistrer les dates d'épandage des engrais organiques et les amendements qui contiennent des sous-produits d'origine animale (ex. farine de sang, farine de viande, farine d'os, ...) et les dates correspondantes d'accès au pâturage/de fauche ainsi que les dates à partir desquelles les récoltes seront possibles.</u>
6.4 Mesures de correction			
6.4.1	Tous	A	L'agriculteur doit prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'il est informé de problèmes décelés durant les contrôles officiels.
7. Notification obligatoire			
7.1.1	Tous	A	Etre au courant de la notification obligatoire et l'appliquer le cas échéant (cf. Chapitre 5)

4. Notification obligatoire

4.1 Généralités

La directive publiée par l'AFSCA dans le cadre de l'A.M. du 22/01/2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire, peut être consultée sur le site de l'Agence : <http://www.afsca.be> >> Professionnels >> Notification obligatoire >> Notification obligatoire et limites de notification : directive (<http://www.favv.be/notificationobligatoire/limitesdenotification/>).

Tout exploitant est tenu d'informer immédiatement l'AFSCA lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué ou distribué peut être nuisible à la santé humaine, animale ou végétale. En ce qui concerne la production primaire végétale, il s'agit de la présence de contaminants microbiologiques et de toxines, du dépassement des limites maximales autorisées pour les contaminants chimiques (résidus de pesticides, nitrates), des OGM interdits et des organismes nuisibles ou de quarantaine pour les plantes (dont la notification à l'AFSCA est obligatoire). Toute notification doit avoir fait l'objet d'une étude préalable des risques pour la santé humaine, animale ou végétale. L'exploitant est aussi tenu d'informer l'AFSCA au sujet des mesures prises en vue d'éviter et d'éliminer les risques. Cette notification se fait à l'aide du formulaire repris dans l'annexe II de l'AM 22/01/2004 (voir formulaire).

Il ne suffit pas que l'acheteur procède à une notification lorsque, p.ex., les LMR⁴ sont dépassées; le producteur est également tenu de le notifier. L'acheteur doit établir sa notification à l'aide du formulaire à l'annexe I de l'AR 22/01/2004.

L'acheteur peut se charger de l'envoi des deux formulaires à condition que le formulaire établi par le producteur soit signé par celui-ci. En effet, le producteur doit pouvoir démontrer qu'il est au courant. L'acheteur peut cependant effectuer l'analyse de risques. Si le producteur ainsi que l'acheteur ne peuvent effectuer l'analyse de risques eux-mêmes, la notification doit avoir lieu dans les limites de notification.

La personne qui procède à la notification doit:

1. Informer par téléphone l'unité locale de contrôle (ULC);
2. Envoyer le formulaire de notification par fax ou par courrier électronique à l'ULC. Les numéros de téléphone, de fax et les adresses électroniques figurent sur le site de l'AFSCA (www.afsca.be, via un lien avec les secteurs professionnels >> notification obligatoire et limites de notification). Le tableau [7-8](#) donne les adresses des points de contact [des 9 unités locales de contrôle \(ULC\) dans les 11 régions de Belgique](#).

⁴ LMR: Limites Maximales en Résidu: niveau maximal légalement accepté de concentration d'un résidu de produit phytosanitaire sur ou dans une denrée alimentaire ou alimentation animale et constatée sur base des bonnes pratiques agricoles et l'exposition du consommateur la moins élevée nécessaire en vue d'une protection des consommateurs sensibles (Règlement n° 396/2005)

Tableau 78: Notification – adresses des points de contact par région (Source: <http://www.afsca.be>)

ULC	Téléphone	GSM(*)	E-mail notification	E-mail pour info	Numéros de fax
Liège	04/224.59.11	0478/87.62.13	Notif.LIE@afsca.be	Info.LIE@afsca.be	04/224.59.01
Luxembourg-Namur ¹	061/21.00.60	0478/87.62.12	Notif.LUN@afsca.be	Info.LUN@afsca.be	061/21.00.79
Hainaut	065/40.62.11	0478/87.62.15	Notif.HAI@afsca.be	Info.HAI@afsca.be	065/40.62.10
Brabant wallon-Namur ²	081/20.62.00	0478/87.62.16	Notif.BNA@afsca.be	Info.BNA@afsca.be	081/20.62.01
Bruxelles	02/211.92.00	0478/87.62.22	Notif.BRU@favv.be	Info.BRU@afsca.be	02/211.91.85
Limbourg- Brabant Flamand ³	011/26.39.84	0478/87.62.18	Notif.VLI@favv.be	Info.VLI@favv.be	011/26.39.85
Anvers	03/202.27.11	0478/87.62.19	Notif.ANT@favv.be	Info.ANT@favv.be	03/202.27.93
Flandre Orientale- Brabant Flamand ⁴	09/210.13.00	0478/87.62.20	Notif.OVB@favv.be	Info.OVB@favv.be	09/210.13.20
Flandre Occidentale	050/30.37.10	0478/87.62.21	Notif.WVL@favv.be	Info.WVL@favv.be	050/30.37.12

(*) Les numéros de GSM sont à composer uniquement en cas d'extrême urgence et en dehors des heures de service.

¹ Territoire : Province du Luxembourg et les communes de Beauraing, Gedinne, Bièvre et Vresse-sur-Semois

² Territoire : Provinces du Brabant et de Namur à l'exclusion des communes de Beauraing, Gedinne, Bièvre et Vressesur-Semois

³ Territoire : Province du Limbourg et la partie Est de la province du Brabant Flamand

(communes de Grimbergen, Zemst, Kampenhout, Vilvoorde, Steenokkerzeel, Machelen, Zaventem, Kraainem, Wezembeek-Oppem, Overijse, Hoeilaart, Boortmeerbeek, Keerbergen, Tremelo, Begijnendijk, Aarschot, Scherpenheuvel-Zichem, Diest, Haacht, Rotselaar, Kortenberg, Herent, Leuven, Holsbeek, Tielt-Winge, Bekkevoort, Tervuren, Bertem, Lubbeek, Glabbeek, Kortenen, Geetbets, Huldenberg, Oud-Heverlee, Bierbeek, Boutersem, Tienen, Hoegaarden, Linter, Zoutleeuw et Landen).

⁴ Territoire : Province de Flandre Orientale et la partie Ouest de la province du Brabant Flamand (communes de Londerzeel, Kapelle-op-den-Bos, Opwijk, Merchtem, Meise, Wemmel, Asse, Affligem, Liedekerke, Ternat, Dilbeek, Roosdaal, Lennik, Gooik, Sint-Pieters-Leeuws, Drogenbos, Linkebeek, Sint-Genesius-Rode, Beersel, Halle, Pepingen, Herne, Galmaarden et Bever).

FORMULAIRE DE NOTIFICATION OBLIGATOIRE
POUR LES EXPLOITANTS DU SECTEUR
DE LA PRODUCTION VÉGÉTALE PRIMAIRE

tel que prévu dans l'annexe II de l'arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire

A REMPLIR PAR L'EXPLOITANT DU SECTEUR
DE LA PRODUCTION VEGETALE PRIMAIRE

INFORMATIONS GENERALES

01:	RESPONSABLE DE PRODUCTION VÉGÉTALE PRIMAIRE (NOM, ADRESSE, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) N° SIGEC:	
02:	DATE ET HEURE DE NOTIFICATION	

PRODUIT

03:	PLANTES CONCERNEES: - ESPECE - QUANTITE ET SA SUPERFICIE - LOCALISATION DES PARCELLES CONCERNEES	
04:	PLANTES DEJA VENDUES: - CLIENT (NOM, ADRESSE, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) - DATE DE VENTE - QUANTITE - LOCALISATION DES PARCELLES CONCERNEES	

05:	PRODUITS PHYTOS CONCERNES/ENGRAIS (si d'application): <ul style="list-style-type: none"> - FOURNISSEUR (NOM, ADRESSE, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) - NOM DU PRODUIT - N° D'AGREATION - DATE DE LIVRAISON - DATE D'UTILISATION - DOSAGE 	
-----	---	--

DANGER

06:	LE DANGER CONCERNE (biffer ce qui ne convient pas)	ORGANISME/ PLANTE NUISIBLE/PHYTO/ ENGRAIS /AUTRE
07:	NATURE DU DANGER (nom de l'organisme, du produit phyto ou de la plante nuisible, ou description du problème)	
08:	RESULTATS DES ANALYSES (si d'application)	
09:	DATE DE L'ECHANTILLONNAGE (si d'application)	

MESURES PRISES:

10:	MESURES DEJA APPLIQUEES	
-----	-------------------------	--

AUTRES INFORMATIONS

11:	PERSONNE CONTACTEE A L'AFSCA	
12:	AUTRES INFORMATIONS	

Signature du notifiant:

4.2 Aperçu des limites de notification pour la production primaire

I. CONTAMINANTS MICROBIOLOGIQUES ET TOXINES

Cf. <http://www.afsca.be/notificationobligatoire/limitesdenotification/>

II. CONTAMINANTS CHIMIQUES ET OGM INTERDITS

Cf. <http://www.afsca.be/notificationobligatoire/limitesdenotification/>

III. LISTE DES ORGANISMES NUISIBLES ET DE QUARANTAINE POUR LES VÉGÉTAUX ET LES PRODUITS VEGETAUX

Certains organismes nuisibles pour les végétaux et les produits végétaux sont soumis à l'obligation de notification afin d'en limiter la propagation autant que possible. ~~Ces organismes non indigènes nuisibles aux végétaux (= organismes de quarantaine) sont repris dans le règlement (UE) 2016/2031 relatif à la santé des végétaux qui constitue la base de la politique menée dans l'UE en matière de santé des végétaux. La législation belge fait mention de ces organismes dans l'AR du 10 août 2005 et l'AR du 19 novembre 1987. La Commission européenne a, en outre, promulgué des mesures de lutte d'urgence contre d'autres organismes via des décisions européennes.~~

~~Le tableau 8 reprend, par culture, les principaux organismes nuisibles et de quarantaine dont la notification à l'AFSCA est obligatoire. Il s'agit ici principalement d'organismes nuisibles et de quarantaine dont l'existence dans l'Union européenne est connue et représentant un risque pour la communauté entière. La liste complète des organismes nuisibles et de quarantaine pour les végétaux et les produits végétaux cultivés en Belgique et pour lesquels la notification est obligatoire, figure dans le document « Notification obligatoire et limites de notification ». Ces informations ainsi que la législation sont reprises sur le site web de l'AFSCA: <http://www.afsca.be/notificationobligatoire/limitesdenotification/> ~~www.afsca.be, via le lien secteurs professionnels >> Notification obligatoire et limites de notification.~~~~

Les mesures légales de lutte existantes visant à limiter la dissémination de ces organismes nuisibles ou de quarantaine en Belgique ont été reprises dans le ~~cahier des charges~~guide. Tous ces organismes nuisibles ou de quarantaine doivent toujours être notifiés obligatoirement et lorsque leur présence est constatée, des mesures de lutte appropriées doivent être prises. Il est par ailleurs conseillé d'effectuer un contrôle de l'état sanitaire du matériel livré ou même produit. Cela ne signifie pas qu'il faille prendre un échantillon dans tous les cas. Pour certaines espèces de végétaux, le passeport

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module B

Version ~~3.04.0~~ dd ~~04-07-2019~~29.09.2020

phytosanitaire doit être conservé pour les plants ou les semences fournis (Règlement d'exécution (UE) 2019/2072~~AR du 10.08.2005~~). Cette liste est reprise dans l'annexe 6.4.

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module B

Version 3-04.0 dd 04-07-2019/29.09.2020

Tableau 8. Principaux organismes nuisibles et de quarantaine par culture dont la notification à l'AFSCA est obligatoire

CULTURE	PLANTE	TYPE	NOM SCIENTIFIQUE	DENOMINATION EN FRANÇAIS OU EN ANGLAIS
GENERALITES				
Toutes les cultures	Plantes avec racines, destinées à être replantées, cultivées en plein air	nématode	<i>Globodera pallida</i> & <i>Globodera rostochiensis</i>	Nématodes à kystes des pommes de terre
Diverses espèces *	Tous végétaux sauf semences	bactérie	<i>Xylella fastidiosa</i>	<i>Xylella fastidiosa</i>
Toutes les plantes herbacées dont le poireau, le céleri, les choux, le poivron, l'aubergine, le concombre, la courgette, la tomate, la chicorée, le cornichon, le potiron, la laitue, le persil	Plant à l'exception des bulbes, tubercules, plantes de la famille des <i>Gramineae</i> , rhizomes, semences et tubercules.	Insecte	<i>Liriomyza huidobrensis</i> <i>Liriomyza trifolii</i>	Mouche mineuse sud-américaine Mouche mineuse-américaine
FRUITS				
Poire (<i>Pyrus</i>) & coing (<i>Cydonia</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Phytoplasme	Pear decline mycoplasma	Pear decline mycoplasma
		Bactérie	<i>Erwinia amylovora</i>	Feu bactérien
Pomme (<i>Malus</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Phytoplasme	Apple proliferation mycoplasma	Apple proliferation mycoplasma
		Bactérie	<i>Erwinia amylovora</i>	Feu bactérien
<i>Prunus</i> sp.		Virus	Plum pox virus (Sharka)	Sharka

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module B

Version 3-04.0 dd 04-07-2019/29.09.2020

Cerise, griottes, prune, pêche	Plant (à l'exception des semences)	Phytoplasme	Apricot chlorotic leafroll mycoplasma	Apricot chlorotic leafroll mycoplasma
		Champignon	<i>Monilinia fructicola</i>	Pourriture brune des fruits
Mûre, framboise (<i>Rubus</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Arabic mosaic virus	Virus de la mosaïque de l'arabette
			Strawberry latent ringspot virus	Virus de la tache annulaire latent du fraisier
			Tomato black ring virus	Virus de l'anneau noir de la tomate
			Raspberry ringspot virus	Taches annulaires du framboisier
Fraise (<i>Fragaria</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Arabic mosaic virus	Virus de la mosaïque de l'arabette
			Raspberry ringspot virus	Taches annulaires du framboisier
			Strawberry crinkle virus	Frisolée du fraisier
			Strawberry latent ringspot virus	Virus de la tache annulaire latent du fraisier
			Strawberry mild yellow edge virus	Maladie du bord jaune du fraisier
		Tomato black ring virus	Virus de l'anneau noir de la tomate	
Champignon	<i>Phytophthora fragariae</i>	Maladie du cœur rouge du fraisier		
Bactérie	<i>Xanthomonas fragariae</i>	Bactériose du fraisier		
LEGUMES				
Echalote (<i>Allium ascalonicum</i>), oignon à planter (<i>Allium cepa</i>)	Semences et bulbes destinés à être replantés	Nématode	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	Nématode des tiges
Poireau (<i>Allium porrum</i>)	Plant	Nématode	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	Nématode des tiges
Laitue (<i>Lactuca sativa</i>)		Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module B

Version 3-04.0 dd 04-07-2019/29.09.2020

Concombre (<i>Cucumis sativa</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Insecte	<i>Bemisia tabaci</i>	Aleurode du tabac (mouche blanche du tabac)
Aubergine (<i>Solanum melongena</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasma	Stolbur
		Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée
Tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasma	Stolbur
		Bactérie	<i>Clavibacter michiganensis ssp. michiganensis</i>	Chancre bactérien de la tomate
		Insecte	<i>Bemisia tabaci</i>	Aleurode du tabac (mouche blanche du tabac)
		Nématode	<i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Meloidogyne fallax</i>	Nématodes à galles
	Virus	Tomato spotted wilt virus PSTVd – Potato spindle tuber viroid	Maladie bronzée Viroïde des tubercules en fuseau de la pomme de terre	
	Semences	Virus	Pepinomozaïek virus	Virus de la mosaïque du pépino (disposition 2004/200/CE)
Poivron (<i>Capsicum annuum</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasma	Stolbur

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module B

Version ~~3-04.0~~ dd ~~04-07-2019~~29.09.2020

		Virus	Tomato-spotted-wilt-virus PSTVd—Potato Spindle Tuber Viroïd	Maladie-bronzée Viroïde des tubercules en fuseau de la pomme de terre
		Insecte	<i>Bemisia tabaci</i>	Tabakswittevlieg
Céleri (<i>Apium graveolens</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Tomato-spotted-wilt-virus	Maladie-bronzée
Salsifis (<i>Scorzonera hispanica</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Nématode	<i>Meloidogyne fallax et chitwoodi</i>	Nématodes à galles
Carotte (<i>Daucus carota</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Nématode	<i>Meloidogyne fallax et chitwoodi</i>	Nématodes à galles
Concombre (<i>Cucumis sativus</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Insecte	<i>Bemisia tabaci</i>	Aleurode du tabac (mouche blanche du tabac)
Courgette (<i>Cucurbita pepo</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Insecte	<i>Bemisia tabaci</i>	Aleurode du tabac (mouche blanche du tabac)
GRANDES CULTURES, CULTURES A DESTINATION DE L'INDUSTRIE				
Pommes de terre (plants et de consommation), avoine, betteraves sucrières, blé, maïs, orge		Nématode	<i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Meloidogyne fallax</i>	Nématodes à galles
Houblon (<i>Humulus lupulus</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Champignon	<i>Verticillium albo-atrum</i> <i>Verticillium dahliae</i>	Verticilliose

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module B

Version ~~3-04.0~~ dd ~~04-07-2019~~29.09.2020

Plants de pommes de terre (<i>Solanum tuberosum</i> L.)	Tubercules destinés à être replantés	Champignon	<i>Synchytrium endobioticum</i>	Gale noire ou galle verruqueuse de la pomme de terre
		Bactérie	<i>Clavibacter michiganensis</i> spp.	Pourriture annulaire
			<i>Sepedonicus</i>	
			<i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture – brune
		Nématode	<i>Globodera rostochiensis</i> et <i>G. pallida</i>	Nématodes à kystes des pommes de terre
<i>Meloidogyne fallax</i>	Nématode à galles			
<i>Meloidogyne chitwoodi</i>				
<i>Ditylenchus destructor</i>	Nématode des tiges			
Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronze		
	PSTVd – Potato Spindle Tuber Viroïd	Viroïde des tubercules en fuseau de la pomme de terre		
Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur		
Pommes de terre de consommation (<i>Solanum tuberosum</i> L.)	Pommes de terre de consommation	Champignon	<i>Synchytrium endobioticum</i>	Gale noire ou galle verruqueuse de la pomme de terre
		Bactérie	<i>Clavibacter michiganensis</i> spp.	Pourriture annulaire
<i>sepedonicus</i>				
<i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture – brune			

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module B

Version 3-04.0 dd 04-07-2019/29.09.2020

		Nématode	<i>Globodera rostochiensis</i> en <i>G. pallida</i> <i>Meloidogyne fallax</i> <i>Meloidogyne chitwoodi</i>	Nématodes à kystes des pommes de terre Nématode à galles
		Virus	PSTVd – Potato spindle tuber viroïd	Viroïde des tubercules en fuseau de la pomme de terre
Tabac (<i>Nicotiana</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasma	Stolbur
		Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie-bronze
SEMENCES				
Trèfle, luzerne	Semences	Nématode	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	Nématode des tiges
		Bactérie	<i>Clavibacter michiganensis ssp. insidiosus</i>	Flétrissement bactérien de la luzerne
Haricots (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	Semences	Bactérie	<i>Xanthomonas campestris pv. phaseoli</i>	Common blight, fuscous blight
Tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>)	Semences	Bactérie	<i>Clavibacter michiganensis ssp. michiganensis</i>	Chancre bactérien de la tomate Flétrissement vasculaire de la tomate
		Virus	Pepinomozaïkavirus PSTVd – Potato spindle tuber viroïd	Virus de la mosaïque du pépino Viroïde des tubercules en fuseau de la pomme de terre

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module B

Version ~~3-04.0~~ dd ~~04-07-2019~~29.09.2020

~~* Voir annexe de la Circulaire de l'AFSCA « Mesures phytosanitaires d'urgence pour lutter contre *Xylella fastidiosa*~~
~~<http://www.favv.be/professionnels/productionvegetale/maladies/xylellafastidiosa/> -> Circulaire relative aux mesures phytosanitaires d'urgence pour~~
~~lutter contre *Xylella fastidiosa*~~

6. Annexes

6.1 Procédure de bris de verre et de fuites

Bris de verre

Les bris de verre constituent un danger sérieux pour la santé publique, surtout lorsque les produits ne sont pas triés par les maillons suivants de la chaîne (et que le danger n'est donc pas supprimé lors d'une étape ultérieure). En cas de bris du verre d'une serre ou d'une lampe, mais aussi par exemple d'une récolteuse, il se peut que des éclats aboutissent dans le produit. Il est essentiel de détruire les produits touchés, sauf si les éclats seront éliminés par les maillons suivants de la chaîne. Pour s'assurer que seuls les produits non touchés seront récoltés, il faut délimiter clairement la zone de bris de verre. Les éclats de verre doivent être collectés dans un conteneur verrouillable. Lorsqu'une réparation durable est possible, le verre brisé peut faire l'objet de mesures correctives, telles que le scellement avec du silicone ou la pose d'une feuille de fixation.

Outre les dispositions pour le verre brisé, Dans le cas des pommes de terre ou de COP qui sont conservées chez le producteur, ce sont surtout des mesures préventives qui s'imposent: les lampes qui se trouvent directement au-dessus du produit récolté doivent être munies de coiffe protectrice ou être incassables; il est en outre conseillé d'éloigner le produit des vitres du local de stockage.

En cas de bris d'une lampe à mercure, outre les dispositions pour le verre brisé, le mercure doit être nettoyé à l'aide des moyens appropriés pour le contenir et pour éviter l'évaporation. .

- Les gouttes métalliques peuvent être recueillies sur du papier ; les petites boules et les morceaux de verre peuvent être recueillis à l'aide d'un matériau adhésif - par exemple du ruban adhésif - et tout cela dans un conteneur verrouillable.
- Si disponible, un aspirateur à mercure ou un récupérateur de mercure peut être utilisé pour collecter le mercure.
- Ventilez la zone où le verre s'est brisé.

Ne jamais utiliser les emballages servant à la récolte pour y récolter les éclats de verre !

Fuites

L'huile, le mazout et les lubrifiants sont également susceptibles de souiller les produits végétaux, par exemple à cause de fuites dans des canalisations ou de contact avec des endroits lubrifiés. En tant que mesures de prévention, les machines doivent être régulièrement entretenues et contrôlées pour vérifier l'absence de fuites d'huile, de mazout et/ou de graisse lubrifiante. Dans les cas où un contact direct entre les produits végétaux et le produit lubrifiant est possible, il faut tenir compte de l'exigence 2.1.3 du présent Guide Sectoriel.

Quand faut-il appliquer la procédure ?

La procédure bris de verre concerne:

- les serres (vitres);
- les lampes (éclairage des bâtiments mais aussi des serres et des tracteurs)
- les fenêtres et rétroviseurs des machines (tracteurs, récolteuses, moyens de transport, ...)
- Bris de lampe à mercure avec libération de mercure métallique
-

La procédure de fuites concerne:

- les canalisations ainsi que leurs endroits de raccordements ou de jointure.
- ~~Bris de lampe à mercure avec libération de mercure métallique~~

En cas de constatation d'un bris de verre touchant des produits qui ne sont pas triés par les maillons suivants de la chaîne, ~~ou~~ en cas de fuite d'huile, de mazout et/ou d'huile lubrifiante, ou en cas de bris de verre d'une lampe à mercure, il faut:

- soit détruire le produit dans une zone suffisamment grande et éliminer soigneusement tous les éclats de verre ou les résidus du agent-contaminant qui a fui;
- soit, en cas de bris de verre, délimiter soigneusement une zone de sécurité suffisamment grande en utilisant un ruban de couleur voyante et/ou des indications locales dans le local de production (p.ex. enregistrement des numéros de lots dans le cas de verre de serre). Le produit probablement contaminé dans cette zone de sécurité est ensuite détruit durant la récolte.

~~Ne jamais utiliser les emballages servant à la récolte pour y récolter les éclats de verre !~~

6.2 Aperçu sources d'eau

- Eaux souterraines : Egalement appelées eaux de forage ou eaux de puits, ce sont des eaux pompées dans le sol, dans les couches superficielles ou profondes.
- Eaux de pluie : Egalement appelées eaux de pluie collectées. Eaux recueillies à partir des toitures lors de chutes de pluie (ou de neige) et stockées dans une citerne fermée, un réservoir fermé ou un bassin ouvert mais protégé (ex. : inaccessible aux animaux domestiques). Ce type d'eau ne comprend pas les eaux récoltées par les bassins d'orage.
- Eaux de distribution : Eaux fournies à l'agriculteur par les opérateurs publics. Il s'agit d'eau potable (sauf indication contraire du distributeur suite à un incident sur le réseau d'approvisionnement (ex. : inondations)).
- Eaux de surface : Eaux provenant de ruisseaux, lacs, rivières, canaux, bassins d'orage, l'eau d'un puits ouvert etc. En raison de son origine, l'eau des bassins d'orage ne peut jamais être utilisée pour les activités après récolte.
- Eaux de processus : Eau provenant de lavage de fruits et légumes (à l'exception de l'eau de lavage des racines et tubercules), des processus pour stabiliser les produits (eau provenant du blanchiment ou de la stérilisation), des processus qui interviennent à la suite de toutes les manipulations qui stabilisent les produits (eau qui provient du refroidissement après le blanchiment/la stérilisation, eau provenant de la congélation rapide), du nettoyage des chaînes de blanchiment/stérilisation et le nettoyage et du dégivrage des chaînes de refroidissement. D'autres eaux de processus pourraient être acceptées moyennant approbation de l'AFSCA.

6.3 Utilisation des passeports phytosanitaires ~~Passeports phytosanitaires~~

Végétaux soumis à l'obligation de passeport et exceptions

~~Les végétaux, produits végétaux et autres objets qui doivent être accompagnés d'un passeport phytosanitaire à partir du 14/12/2019 s'ils sont commercialisés circulent dans l'UE (donc y compris à l'intérieur de la Belgique) :~~

- ~~• tous les végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences ;~~
- ~~• les végétaux (y compris les emences), produits végétaux et autres objets énumérés aux à l'annexes XIII et XIV du règlement (UE) 2019/2072-V, partie A, point 1 de la Directive 2000/29/CE, pour autant qu'ils ne relèvent pas des éléments cités au tiret précédent ;~~
- ~~• les végétaux, produits végétaux et autres objets pour lesquels des mesures de lutte ou d'urgence ont été adoptées ;~~
- ~~• les semences soumises à des exigences en matière de RNQP (Regulated Non Quarantine Pests) reprises à l'annexes IV et XIII du règlement (UE) 2019/2072 (Tableau 10);~~
- ~~— les végétaux, produits végétaux et autres objets soumis à des exigences particulières lors de l'importation depuis des pays tiers (sauf si une autre étiquette spécifique ou un autre type de déclaration est requis(e)).~~

~~La liste exacte sera publiée prochainement par la Commission européenne.~~

~~Un passeport phytosanitaire n'est pas requis dans les cas suivants :~~

- ~~• pour la circulation de végétaux, de produits végétaux et d'autres objets dans les zones frontalières de pays tiers lorsque des accords bilatéraux sont conclus (aucun jusqu'à présent), pour leur transit, pour leur utilisation à des fins scientifiques ou lorsqu'ils sont ramenés dans les bagages de voyageurs intracommunautaires;~~
- ~~• pour l'approvisionnement direct des utilisateurs finaux non professionnels, notamment les jardiniers amateurs, en végétaux, produits végétaux et autres objets, sauf en cas de commerce en ligne (e-commerce).~~

~~Le tableau ci-dessous reprend la liste des cultures pour lesquelles un passeport phytosanitaire relatif aux plants ou semences est requis. Ceci implique que les producteurs multiplicateurs doivent être agréés pour l'emploi des passeports phytosanitaires. Les passeports phytosanitaires doivent être conservés par l'agriculteur qui utilise ce matériel pour les productions de produits de consommation.~~

~~Tableau 10 : les semences des genres et espèces soumises à des exigences en matière de RNQP reprises à l'annexe XIII du règlement (UE) 2019/2072 et ~~donc~~ pour lesquelles un passeport phytosanitaire relatif aux plants ou semences est requis.~~

<u>PLANTS DE FRUITS</u>	
Nom scientifique	Nom en français
<i>Actinidia</i>	Kiwi
<i>Fragaria</i> L.	Fraise
<i>Malus</i> Mill.	Pomme
<i>Mespilus</i> L.	Nèfle
<i>Prunus</i> L.	Cerise, griottes, prune (pêche, nectarine, abricot)

<i>Pyrus L.</i>	Poire
<i>Rubus L.</i>	Framboisier
<i>Vitis L.</i>	Vignes
PLANTS DE LEGUMES (*)	
Nom scientifique	Nom en français
<i>Allium sp.</i>	Poireau (ciboulette), ail, oignon, échalote
<i>Apium spp.</i>	Céleri (chinois, en branches, céleri rave)
<i>Asparagus officinalis L.</i>	Asperge
<i>Beta vulgaris L.</i>	Plants de betteraves
<i>Brassica spp.</i>	Choux (chou pommé, chou vert, chou rouge, chou de Bruxelles, colza fourrager d'hiver, brocoli, chou fleur, chou frisé, rutabaga, chou chinois, paksoi, ...), moutarde
<i>Cucumis sp.</i>	Concombre, cornichon, melon
<i>Humulus lupulus L.</i>	Houblon
<i>Lactuca spp.</i>	Variétés de laitue
<i>Solanaceae</i>	Tomates, poivron, aubergine
<i>Solanum L.</i>	Pommes de terre
<i>Spinacia L.</i>	Epinards
SEMENCE DE LEGUMES ET D'ESPECES FOURRAGERES	
Nom scientifique	Nom en français
<i>Allium ascalonicum L.</i>	Echalote
<i>Allium cepa L.</i>	Oignon
<i>Allium schoenoprasum L.</i>	Ciboulette
<i>Allium porrum</i>	Poireau
<i>Brassica napus L.</i>	Colza
<i>Brassica rapa L.</i>	Plusieurs variétés de choux
<i>Capsicum annuum L.</i>	Différentes variétés de poivrons et de piments doux
<i>Glycine max L.</i>	Soja
<i>Helianthus annuus L.</i>	Tournesol
<i>Linum usitatissimum L.</i>	Lin
<i>Lycopersicon Solanum lycopersicum L. (Lycopersicon esculentum L.)</i>	Tomate
<i>Medicago sativa L.</i>	Luzerne
<i>Oryza sativa L.</i>	Riz
<i>Phaseolus L. sp.</i>	Haricot par espèce
<i>Pisum sativum L.</i>	Pois
<i>Prunus avium L.</i>	Merisier
<i>Prunus armeniaca L.</i>	Abricotier
<i>Prunus cerasus L.</i>	Griottier
<i>Prunus domestica L.</i>	Prune
<i>Prunus dulcis (Mill.) D. A. Webb</i>	Amandier
<i>Prunus persica (L.) Batsch</i>	Pêche
<i>Prunus salicina Lindley</i>	Prunier japonais
<i>Sinapsis alba L.</i>	Moutarde blanche
<i>Lycopersicon Solanum lycopersicum L. (Lycopersicon esculentum L.)</i>	Tomate
<i>Vicia faba L.</i>	Tuinboon

(*) Les plants de légumes d'espèces herbacées (notamment, les plants de *Cichorium sp.* (chicons, chicorée) (plantes racinées), *Daucus sp.* (carottes), *Petroselinum sp.* (persil), *Phaseolus sp.* (haricots), *Pisum* (pois), *Raphanus sp.* (raifort, radis) ainsi que de *Spinacia L.* (épinards), ...) doivent obligatoirement

~~être accompagnés d'un passeport phytosanitaire lors de toutes les transactions entre producteurs professionnels~~

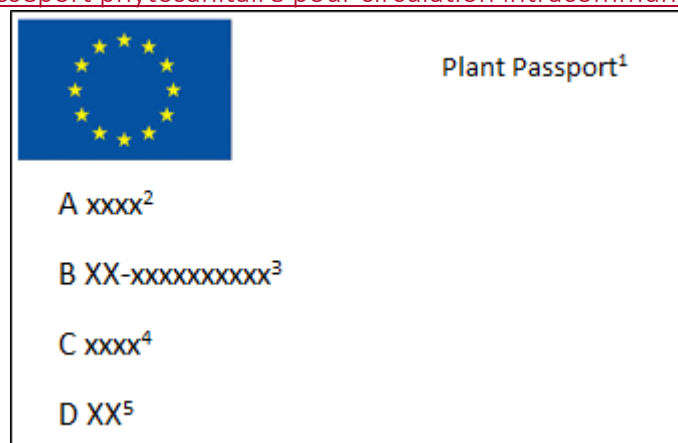
Modèles de passeports phytosanitaires

Les modèles de passeport phytosanitaire sont fixés dans le règlement d'exécution (UE) 2017/2313.

- La partie A de l'annexe de ce règlement d'exécution comporte des exemples de passeports phytosanitaires classiques pour les échanges intracommunautaires.
- La partie B de l'annexe de ce règlement d'exécution comporte des exemples de passeports phytosanitaires pour l'introduction et la circulation dans une zone protégée.
- La partie C de l'annexe de ce règlement d'exécution comporte des exemples de passeports phytosanitaires pour les échanges intracommunautaires, associés à une étiquette de certification.
- La partie D de l'annexe de ce règlement d'exécution comporte des exemples de passeports phytosanitaires pour l'introduction et la circulation dans une zone protégée, associés à une étiquette de certification.

Les éléments du passeport phytosanitaire doivent être placés dans un cadre rectangulaire ou carré et doivent être lisibles à l'œil nu. Ils sont entourés d'une ligne de démarcation ou sont clairement séparés des autres mentions ou images, de manière à être bien visibles et lisibles. La forme, la taille, la couleur et la police de caractères peuvent être choisies librement.

Exemple d'un passeport phytosanitaire pour circulation intracommunautaires



Les éléments suivants doivent obligatoirement être mentionnés :

- Dans le coin supérieur gauche : le drapeau de l'UE (en couleur ou en noir et blanc).
- Dans le coin supérieur droit : les mots « Plant Passport » en anglais (1).
- La lettre « A » suivie du nom botanique (2). Le nom du genre doit au minimum être indiqué, et de préférence aussi le nom de l'espèce. En cas de montages de composition mixte de différents cactus par exemple, le nom de la famille (*Cactaceae*) peut également être spécifié.
- La lettre « B » suivie du code ISO de l'État membre où l'opérateur est enregistré (BE), un trait-d'union et le numéro d'enregistrement (3). Le numéro d'enregistrement que les opérateurs belges doivent indiquer est leur numéro d'unité d'établissement (NUE) (format : 2.XXX.XXX.XXX), et non plus leur numéro d'agrément (composé de 5 ou 6 chiffres).

Dérogation : dans le cas des plants de pommes de terre certifiés, ce numéro NUE peut-être remplacé par l'identifiant de l'opérateur délivré par les Régions.

- La lettre « C » suivie du code de traçabilité (4).

Le code de traçabilité consiste en le numéro de lot ou en une autre identification permettant de garantir la traçabilité. Ce code de traçabilité peut être complété d'un code-barres, d'un hologramme, d'une puce électronique, d'un code QR ou de tout autre support de données à des fins de traçabilité.

Un code de traçabilité n'est pas requis pour les végétaux destinés à la plantation et préparés de façon telle à pouvoir être vendus en l'état, sans préparation supplémentaire, à l'utilisateur final non professionnel. La Commission européenne peut établir une liste des catégories ou espèces auxquelles cette exception ne s'applique pas (et pour lesquelles un code de traçabilité doit donc bien être mentionné).

Attention : même si aucun code de traçabilité n'est exigé, la lettre « C » doit figurer sur le passeport phytosanitaire.

- La lettre « D », suivie du code ISO du pays d'origine ou de production, même s'il s'agit de la Belgique (5). L'origine peut changer en fonction de l'exposition aux risques phytosanitaires.


Les délais suivants sont appliqués :

- Boutures, plantes vivaces herbacées, plantes en pot : après 4 semaines ;
- Plantes ligneuses, bulbes, tubercules : après un cycle de végétation complet (saison de croissance) ;
- Bonsaïs et végétaux du groupe des agrumes - Citrus : après 2 mois.

Cela signifie qu'une fois ce délai écoulé, l'opérateur peut mentionner « BE » comme pays d'origine.

- Attention : les lettres « A », « B », « C » et « D » doivent toujours être mentionnées, suivies des informations pertinentes.

Exemple de passeport phytosanitaire destiné à des zones protégées

	Plant Passport PZ1 xxxx ⁹
A xxxx ²	
B XX-xxxxxxxxxx ³	
C xxxx ⁴	
D XX ⁵	

En plus des mentions qui doivent figurer sur le passeport phytosanitaire classique, le nom scientifique de l'organisme de quarantaine de zone protégée (9) doit également figurer sur les passeports phytosanitaires destinés à des zones protégées (ZP). Le nom en toutes lettres peut être remplacé par le code OEPP de l'organisme de quarantaine de zone protégée. Le code OEPP pour un organisme nuisible est composé de 6 lettres et peut être trouvé dans la EPPO Global Database

(<https://gd.eppo.int/>) en effectuant une recherche sur le nom de l'organisme concerné. Exemple : le code OEPP pour Erwinia amylovora est ERWIAM.

Passeports phytosanitaires associés à une étiquette de certification

Dans le cas des végétaux destinés à la plantation produits ou mis à disposition sur le marché, en tant que matériels de prébase, de base ou certifiés ou en tant que semences ou pommes de terre de semence de prébase, de base ou certifiées, le passeport phytosanitaire est inclus dans l'étiquette de certification.

~~Attention : le passeport phytosanitaire n'est pas inclus dans le document du fournisseur.~~

Prescriptions en vue de la délivrance du passeport phytosanitaire

Un passeport phytosanitaire ne peut être délivré que si les exigences suivantes sont remplies :

- les végétaux, produits végétaux ou autres objets sont exempts d'organismes de quarantaine de l'UE et, le cas échéant, d'organismes de quarantaine de ZP ;
- ils satisfont aux dispositions en matière de RNQP (Regulated Non Quarantine Pests) ;
- ils satisfont aux exigences phytosanitaires pertinentes.

Apposition du passeport phytosanitaire

Le passeport phytosanitaire est apposé par un opérateur agréé à cet effet, sur la plus petite unité commerciale ou autre unité utilisable applicable au stade de commercialisation concerné, qui peut constituer un sous-ensemble ou l'ensemble d'un lot. Lorsque des végétaux, produits végétaux ou autres objets sont transportés dans un emballage, en botte ou dans un conteneur, le passeport phytosanitaire est apposé sur cet emballage, cette botte ou ce conteneur.

Le fournisseur et l'acheteur déterminent ensemble la plus petite unité commerciale sur laquelle il convient d'apposer un passeport phytosanitaire. L'étiquetage de pots individuels n'est pas légalement obligatoire si l'unité commerciale est plus grande, mais il peut être réclamé par le client.

~~Attention : le passeport phytosanitaire ne peut 'est pas plus être inclus dans le document du fournisseur.~~

Remplacement de passeports phytosanitaires

Un passeport phytosanitaire peut être remplacé par un autre si les exigences en matière de délivrance sont remplies pour les produits concernés. Seuls les opérateurs agréés sont autorisés à remplacer des passeports phytosanitaires. Après le remplacement d'un passeport phytosanitaire, l'opérateur agréé conserve le passeport remplacé ou les données de celui-ci pendant une période d'au moins 3 ans.

Si, lors de la division de lots, la plus petite unité commerciale est déjà pourvue d'un passeport phytosanitaire, ce passeport ne doit pas être remplacé, mais il peut l'être.

Conditions d'agrément

Pour pouvoir obtenir un agrément « passeports phytosanitaires », l'opérateur concerné doit répondre aux conditions suivantes :

- posséder les connaissances nécessaires pour effectuer les examens visant à garantir que les végétaux satisfont aux conditions d'obtention d'un passeport phytosanitaire, concernant les organismes de quarantaine de l'UE, les organismes nuisibles pour lesquels des mesures d'urgence existent, les organismes de quarantaine de ZP et les RNQP (Regulated Non Quarantine Pests) susceptibles de toucher les végétaux, produits végétaux et autres objets concernés, et concernant les signes de la présence de ces organismes nuisibles, les symptômes qu'ils causent et les moyens de prévenir l'apparition et la dissémination de ces organismes nuisibles ;
- être doté de systèmes et de procédures permettant de garantir la traçabilité des produits (registre IN, registre OUT et lien entre les deux ; des procédures écrites ne sont pas requises).

En outre, la Commission européenne a fixé des critères complémentaires dans le règlement délégué (UE) 2019/827. Ces critères complémentaires seront d'application le 14 décembre 2020.

Etant donné que les exigences particulières auxquelles les végétaux et produits végétaux devront satisfaire après le 14 décembre 2019 ne seront pas connues avant la mi-2019, les conditions d'agrément à vérifier durant la phase de transition seront limitées, en plus des exigences particulières auxquelles les végétaux et produits végétaux doivent satisfaire et qui sont reprises dans les annexes V (RNQP), VIII, X du règlement (UE) 2019/2072, à la présence de systèmes et de procédures permettant de garantir la traçabilité, à la désignation d'une personne de contact pour les matières phytosanitaires et responsable de la délivrance des passeports phytosanitaires et au respect des exigences phytosanitaires actuellement en vigueur. La personne de contact doit être au courant des exigences phytosanitaires en vigueur pertinentes pour les végétaux, les produits végétaux et autres objets concernés par les activités de l'établissement. Elle doit également tenir compte du fait que la maîtrise des connaissances nécessaires constituera une condition pour pouvoir conserver l'agrément (à partir du 14/12/2020).

Obligations pour les opérateurs agréés

Les opérateurs qui possèdent un agrément pour la délivrance de passeports phytosanitaires doivent:

- soumettre les végétaux, les produits végétaux et autres objets à des examens approfondis afin de vérifier que les exigences en matière de délivrance de passeports phytosanitaires sont bien remplies. Ces examens sont réalisés sur les végétaux, produits végétaux et autres objets individuels, ou sur des échantillons représentatifs. Ils portent également sur les matériaux d'emballage. Ces examens sont effectués à des moments opportuns, en tenant compte des risques encourus, et impliquent au minimum un examen visuel.
- enregistrer et conserver les résultats de ces examens pendant au moins 3 ans ;
- avertir immédiatement l'AFSCA en cas de suspicion de présence d'un ou de plusieurs organismes de quarantaine de l'UE ;
- déterminer les points du processus de production et les stades de commercialisation essentiels pour le respect des exigences phytosanitaires pertinentes, et en assurer un monitoring ;
- conserver pendant au moins 3 ans les données relatives à la détermination et au monitoring de ces points ;

Version ~~3.04.0~~ dd ~~04-07-2019~~29.09.2020

- si nécessaire, prévoir une formation adéquate pour les membres de leur personnel impliqués dans les examens visuels requis dans le cadre de la délivrance des passeports phytosanitaires, de manière à disposer des connaissances nécessaires pour effectuer correctement cette tâche ;
- conserver pendant au moins 3 ans les informations pertinentes sur les passeports phytosanitaires délivrés ;
- communiquer chaque année, au plus tard le 30 avril, les genres ou espèces concernés par leurs activités, ainsi que, le cas échéant, les parcelles sur lesquelles elles sont cultivées.

6.4 Check-liste

L'annexe reprend une check-liste sous forme électronique (Excel). La dernière version de cette check-liste est disponible sur le site web: www.vegaplan.be.

6.5 Adresses de contact

Secrétariat Vegaplan.be asbl

Avenue du Port 86 C / 202 B
1010 Bruxelles
Tél : +32 (0)2 880 22 00
Fax : +32 (0)2 880 22 19
E-mail : info@vegaplan.be
: www.vegaplan.be

Membres de Vegaplan

POUR LES AGRICULTEURS :

Toutes cultures

Algemeen BoerenSyndicaat vzw (ABS)
Industrieweg 5353A
8800 Roeselare
Tél: +32 (0)51 26.08 20
Fax: +32 (0)51 24 25 39
E-mail: info@absvzw.be
Site web: www.absvzw.be

Boerenbond (BB)

Dieststevest 40
3000 Leuven
Tél: +32 (0)16 28 60 00
Fax: +32 (0)16 28 60 09
E-mail: info@boerenbond.be
Site web: www.boerenbond.be

Fédération Wallonne de l'Agriculture asbl (FWA)

Chaussée de Namur 47
5030 Gembloux
Tél : +32 (0)81 60 00 60
Fax : +32 (0)81 60 04 46
E-mail : fwa@fwa.be
Site web : www.fwa.be

POUR LE NEGOCE, L'INDUSTRIE DE LA TRANSFORMATION ET LES CRIEES :

Général

PTMV asbl : Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières et produits Végétaux asbl
Avenue du Port 86 C / 202
B1010 Bruxelles.
Tél : +32 (0)2 880 22 00

Fax : +32 (0)2 880 22 19
E-mail : info@vegaplan.be

Alimentation animale

BFA asbl
rue de l'Hôpital 31
1000 Bruxelles
Tél: +32 (0)2 512 09 55
Fax: +32 (0)2 514 03 51
E-mail : info@bfa.be
Site web : www.bfa.be

Céréales

Fegra asbl
Rue de l'Hôpital, 31
1000 Bruxelles
Tél : +32 (0)2 512 15 50
Fax : +32 (0)2 512 48 81
E-mail : info@fegra.be
Website: www.fegra.be

Autres groupements ayant participé à la rédaction du Guide

SoCoPro - Service opérationnel du Collège des Producteurs

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 boîte 3
5030 Namur
Tél : (00) 32 81 [24 04 30](tel:003281240430)
E-mail: info.socopro@collegedesproducteurs.be
Website: www.collegedesproducteurs.be