

**AVIS 45-2005 : Concerne : Evaluation scientifique du « Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale » (dossier Sci Com 2005/30).**

Le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, Considérant les discussions au cours des réunions du groupe de travail ad hoc des 12 juillet et 30 août 2005 et des séances plénières du 9 septembre et du 13 octobre 2005; émet l'avis suivant :

## **1. INTRODUCTION**

Le "Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale" a été soumis pour approbation auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA). Le guide a été rédigé au sein de la plate-forme de concertation PTMV-AGROFRONT. La PTMV regroupe des associations professionnelles et des entreprises dans le cadre du négoce et de la transformation des matières premières végétales tandis que l'AGROFRONT regroupe les associations agricoles professionnelles (Algemeen Boerensyndicaat, Boerenbond et Fédération Wallonne de l'Agriculture). La gestion du guide relève, quant à elle, de la compétence de l'asbl VEGAPLAN.BE ; asbl fondée dans le cadre de la plate-forme de concertation PTMV-AGROFRONT. Au final, le guide est destiné à couvrir l'ensemble de la production primaire végétale belge destinée à l'alimentation humaine et/ou animale, alors qu'il ne couvre actuellement que la production de pommes de terre de consommation, de fruits, de légumes et de houblon.

Le guide a déjà été évalué par la cellule "Validation des Guides" de l'AFSCA conformément aux prescriptions stipulées à l'article 9 et à l'annexe III de l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Il est demandé au Comité scientifique de procéder à une évaluation scientifique du guide et, en particulier, de :

- évaluer si l'analyse sectorielle des dangers est satisfaisante ;
- évaluer si l'analyse sectorielle des plans d'échantillonnage est satisfaisante.

## **2. REMARQUES**

Le Comité scientifique estime que la définition donnée à la LOD = « *Limit of Detection* » (p. 36, Point 6. Termes, définitions et abréviations) devrait être corrigée pour éviter toute confusion avec la LOQ = « *Limit of Quantitation* ». La LOD est la plus petite quantité d'une substance observable dans un échantillon donné. La LOQ est, par contre, une valeur au-dessous de laquelle il est difficile de quantifier avec une incertitude acceptable. En général, la valeur de la LOQ est souvent 5 à 10 fois celle de la LOD.

### **2.1. Analyse des dangers**

Dans le guide, des exigences en matière d'hygiène ont été développées (Partie B) dans lesquelles les différentes exigences et recommandations ayant pour but d'assurer la sécurité alimentaire, la qualité et la traçabilité dans le secteur primaire ont été énumérées au moyen d'un code. Les exigences ont été subdivisées en 3 niveaux d'importance, à savoir, le niveau 1 et le niveau 2 pour lesquels respectivement 100 et 70% des exigences doivent être respectées pour la garantie de la qualité de base et la traçabilité et le niveau 3 qui concerne des recommandations et pas spécialement des exigences. Dans le guide, le niveau 1 comprend par exemple : "Seuls des produits chimiques légalement certifiés peuvent être utilisés pour la conservation ...", tandis que le niveau 2 comprend par exemple : "Les flux de déchets se trouvent à distance suffisante des matières premières végétales", et que le niveau 3 comprend par exemple : "Il faut toujours utiliser un lubrifiant alimentaire et biodégradable lorsque le danger de contamination du produit est réel". Le Comité

scientifique estime que le pourcentage de 70%, comme proportion d'exigences de niveau 2 à respecter pour la garantie de la qualité de base et la traçabilité, devrait être porté à 85-90%. Il serait également nécessaire d'identifier dans le guide les exigences de niveau 2 les plus importantes qui doivent être respectées en priorité.

En outre, le Comité scientifique est d'avis que l'analyse des dangers a été insuffisamment développée. Pour donner quelques exemples :

- Sous "Nouveaux champs de production", au niveau du Code [006] (p. 43 et à plusieurs autres endroits dans le guide) et en ce qui concerne l'analyse du sol, il serait nécessaire d'ajouter :
  - la nature des dangers à analyser : métaux lourds, dioxines/PCB, hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), autres, ... ;
  - le type de terrain pour lequel cette analyse doit être réalisée : jachères industrielles proprement dites, terrains jouxtant ces jachères, terrains « sous le vent » en cas d'émissions atmosphériques à partir des cheminées d'usines, ...
  
- Le Comité scientifique estime que le Code [007] (p. 43), où il est indiqué que le cultivateur et son personnel connaissent les mesures d'hygiène et respectent l'hygiène générale de l'entreprise, doit faire partie au minimum des exigences de niveau 2 et devrait idéalement faire partie des exigences de niveau 1.
  
- En ce qui concerne l'entreprise et les bâtiments (Codes [008] à [042]), il serait nécessaire d'ajouter des exigences concernant les installations sanitaires (lave-mains, toilettes, douches, ...). Par exemple, pour éviter toute contamination des produits végétaux, il serait souhaitable que figurent dans le guide des exigences concernant l'agencement des toilettes (distance minimale à respecter entre les toilettes et les produits végétaux, interdiction pour les toilettes de s'ouvrir directement sur les produits végétaux, ...). A ce niveau-ci, il serait également nécessaire d'ajouter dans le guide des exigences en matière d'hygiène dont, notamment, l'obligation pour les opérateurs de se laver correctement les mains après passage aux toilettes et avant manipulation des produits végétaux à nouveau afin d'éviter toute contamination de ceux-ci, en particulier les fruits et légumes manipulés manuellement (voir aussi les Codes [058] à [068] dans la rubrique "Directeur de l'entreprise, personnel et tiers"). Dans la même rubrique relative à l'entreprise et aux bâtiments, la possibilité d'enterrer les citernes de carburant devrait être ajoutée au niveau du Code [017]. Le Comité scientifique estime également qu'il serait nécessaire d'ajouter, au niveau du stockage des produits phytosanitaires (Codes [027] à [039]), des exigences concernant la gestion des stocks des produits phytopharmaceutiques, par exemple, tenir un registre des entrées et sorties (In/Out) de ceux-ci ou encore enregistrer l'élimination/le traitement des déchets.
  
- Concernant les machines, appareils et outils, le Comité scientifique estime que le contrôle du pulvérisateur (Code [049]) doit faire partie des exigences de niveau 1. La phrase relative à ce contrôle, trop vague, devrait être reformulée et précisée. Il devrait, par exemple, être indiqué qu'au moins annuellement le réglage du pulvérisateur devrait être vérifié et, le cas échéant, modifié afin de garantir la pulvérisation uniforme des produits phytopharmaceutiques au champ.
  
- Concernant les caisses, conteneurs, matériel de conditionnement et palloxe (Codes [050] à [055]), il serait souhaitable d'ajouter que toutes les mesures sont prises pour réduire le risque d'introduction et/ou de propagation d'organismes nuisibles aux végétaux et produits végétaux lors de l'utilisation de matériaux d'emballage à base de bois.

- En ce qui concerne le directeur de l'entreprise, le personnel et les tiers, et en plus de l'ajout des exigences en matière d'hygiène (voir remarque mentionnée antérieurement), l'exigence relative aux vêtements de travail (Code [062]) devrait également être reformulée et précisée. Il faudrait, par exemple, indiquer que les vêtements de travail et les gants destinés à être utilisés pour l'application de produits phytopharmaceutiques doivent être conformes aux phrases de risque spécifiées sur l'étiquette de ces derniers et qu'en aucun cas ces mêmes vêtements de travail et gants ne peuvent être utilisés lors de la manipulation des produits végétaux récoltés.
- Le Comité scientifique constate qu'au niveau du compostage (Codes [075] à [079]), le risque n'a pas été évalué en ce qui concerne le compost produit sur place. En effet, il serait souhaitable que soient enregistrés les différents composants de ce compost produit sur place et que des analyses de ce dernier soient réalisées. En outre, il serait également nécessaire d'ajouter dans le guide qu'un délai minimal de 6 mois doit être respecté pour le compostage à la ferme de la matière organique, ceci afin d'en diminuer la charge de maladies et de parasites.  
De plus, concernant les boues (Codes [078] et [079]), le Comité scientifique recommande un renforcement des procédures de contrôle de celles-ci en général et, en particulier, la non-utilisation des boues de stations d'épuration publiques pour leur valorisation en agriculture (voir l'Avis 2002/14 du Comité scientifique).
- Au niveau des produits phytosanitaires (Codes [080] à [082]), le Comité scientifique estime qu'il serait nécessaire d'ajouter des instructions pour éviter les pollutions sur le site de remplissage du pulvérisateur (y compris l'interdiction de puiser l'eau dans les ruisseaux, rivières, étangs, ...) et pour la gestion des restes de produits de pulvérisation (bouillie restant dans le pulvérisateur, après traitement ; eaux de nettoyage du pulvérisateur, eaux de rinçage des emballages vides, ...) qui sont une des sources principales de pollution des eaux superficielles. De plus, d'autres données, qui conditionnent la dérive du produit phytopharmaceutique pulvérisé, comme le type d'appareil utilisé, le volume de bouillie pulvérisé à l'hectare, la pression de pulvérisation ou encore la présence ou non d'un adjuvant devraient être également enregistrées au niveau du Code [081]. En outre, il serait souhaitable d'ajouter, au niveau du Code [082], des instructions pour favoriser l'utilisation d'une technique d'application des produits phytopharmaceutiques la moins polluante possible comme, par exemple, des instructions pour un réglage adéquat du pulvérisateur (type de buse, pression de pulvérisation, ...) et des instructions pour le respect des conditions d'application afin d'éviter la dérive et la contamination des champs avoisinants.
- Le Comité scientifique est d'avis que la qualité des eaux d'irrigation (Code [084] et à plusieurs autres endroits dans le guide) soit mieux documentée dans le guide. Sur base de quels critères la qualité de l'eau est-elle déterminée ? S'agit-il d'eau potable ? De plus, il serait souhaitable d'ajouter, à ce niveau-ci, des exigences concernant la qualité et l'utilisation des eaux de fertigation en culture hydroponique et également des instructions pour le traitement des effluents de ce type d'installation afin d'éviter toute contamination de la chaîne alimentaire.
- Concernant la dernière eau de rinçage, de lavage et/ou de transport (Code [087]), il serait utile de préciser ce que l'on entend par « eau propre ». Le Comité scientifique estime que, seule, l'utilisation d'eau potable devrait être autorisée dans ce cas-ci.
- En ce qui concerne les déchets organiques (Code [092]), il serait nécessaire de mieux préciser ce qui est permis.

- Le Comité scientifique constate qu'aucune mesure préventive de lutte contre les organismes nuisibles et qu'aucune instruction pour la promotion de la production intégrée ne figurent dans le guide (voir la rubrique "Organismes nuisibles", Codes [093] à [104]). Il serait pourtant souhaitable que le guide encourage les producteurs à mettre en place toutes les mesures préventives pour réduire la lutte chimique au strict minimum.
- Dans le guide, une liste des organismes nuisibles pour les végétaux et les produits végétaux a été reproduite (p. 73 et suivantes). Le Comité scientifique estime qu'il serait plus approprié d'indiquer, à la place de celle-ci, la manière et le lieu où le producteur pourrait se renseigner pour identifier les agents phytopathogènes auxquels il est confronté. De cette façon, ce dernier pourrait également prendre connaissance des différentes méthodes de lutte et de prévention les mieux adaptées à son problème. En plus de ces informations, le guide pourrait développer certains sujets pour lesquels la situation en Belgique est ou a été sous surveillance (ex. : la chrysomèle des racines du maïs, ...).
- Le Comité scientifique estime que les aspects phytosanitaires ont été insuffisamment développés dans le guide. Par exemple, chaque "fiche produit" de l'Annexe technique III devraient être complétées avec les organismes nuisibles (quarantaine) liés à la culture couverte par cette fiche (e.a. *Xanthomonas fragariae* chez les plantes mères des fraisières).

#### 2.1.1. Dangers liés aux résidus de pesticides

Concernant les contrôles pré-récolte des légumes à feuilles cultivés en serre (Annexe technique III, pp. 45-46), il serait nécessaire de préciser :

- Quels sont les produits pour lesquels il y a une diminution de la teneur en résidus de pesticides avec l'accroissement de la culture et quels sont ceux pour lesquels il n'y a pas de diminution ?
- Que doit faire le producteur lorsque la teneur en résidus de pesticides reste trop élevée à la récolte : la récolte doit-elle être détruite ? Qui contrôle le devenir de cette production contaminée ?

Concernant la discussion des résidus de pesticides dans les différentes matrices (Annexe technique III, pp. 72, 87 et ailleurs dans le guide), il est mentionné dans le guide que le risque de présence de résidus de pesticides dans le produit récolté est quasi-nul. Le Comité scientifique nuance ceci car la probabilité que des produits agréés (et non agréés) soient utilisés abusivement (dosage excessif, délai avant récolte non respecté, usage de produits non agréés en Belgique, ...) est, selon lui, assez élevée.

#### 2.1.2. Dangers liés aux nitrates/nitrites

Le Comité scientifique constate que le guide stipule à plusieurs endroits que seuls les engrais autorisés peuvent être utilisés (ex. Annexe technique III, p. 50 et ailleurs) mais, contrairement aux pesticides, la présence de résidus n'est pas mentionnée comme point d'attention dans les fiches d'analyse de risques. Le problème de contrôle des teneurs en nitrates devrait être pris en compte de façon beaucoup plus explicite pour les productions de légumes-feuilles (lors de contrôles pré-récolte, par exemple, comme pour les pesticides).

Concernant les nitrites, le raisonnement tenu à la p. 87 de l'Annexe technique III est sujet à mauvaise interprétation car il implique que plus une substance est dangereuse, plus petit sera le danger étant donné que les contrôles sont plus sévères pour les substances dangereuses !

### 2.1.3. Dangers liés aux contaminants environnementaux

Au niveau des pages 3 à 5 de l'Annexe technique V, des analyses de métaux lourds sont prévues pour les épluchures de pommes de terre (p. 3) et pour les produits dérivés de légumes industriels (p. 5) en tant que produits destinés à l'alimentation animale. Le Comité scientifique attire l'attention sur le fait que les produits concernés par le guide sont, avant tout, destinés à l'alimentation humaine et se demande :

- Qu'est-il prévu pour les légumes produits dans des zones à risque (zones à proximité des usines UMICORE, par exemple) ?
- Que fait-on en cas de dépassement des normes ?

En outre, en ce qui concerne les répercussions sur l'alimentation animale, le Comité scientifique estime qu'il y a lieu d'accorder également de l'importance aux dioxines dans les épluchures (utilisation d'argiles contaminées dans les bains de flottaison pour le triage des pommes de terre).

## **2.2. Analyse des plans d'échantillonnage**

Le Comité scientifique estime qu'il serait nécessaire de modifier/préciser les plans sectoriels d'échantillonnages contenus dans le guide au niveau de l'Annexe technique V. Par exemple, page 5, la liste des pesticides à contrôler (résidus) dans les diverses matrices n'est pas assez documentée (il n'est pas possible d'évaluer cette liste sur base des acronymes des méthodes « phytolab »). Pour chaque denrée alimentaire, il serait nécessaire d'explicitier la liste des pesticides à analyser en argumentant la sélection sur base :

- de la liste des produits autorisés dans la culture ;
- du timing d'application du produit (possibilité de traiter à un stade plus ou moins proche de la récolte) ;
- des propriétés physico-chimiques des produits (persistance, systémicité) ;
- de l'utilité (impact économique) et de l'efficacité des produits en question.
- En outre, les plans d'échantillonnage devraient également prendre en considération des produits non autorisés dans la culture en question dans le but de détecter une éventuelle utilisation illégale de produits dans la pratique. Le Comité scientifique rappelle toutefois que l'utilisation de produits non autorisés dans la culture en question est strictement interdite.

De plus, aucune base scientifique n'est indiquée concernant le plan d'échantillonnage présenté pour l'analyse de résidus (Annexe technique V). Pour ce faire, en effet, il serait nécessaire de préciser le mode de calcul du nombre d'échantillons à analyser compte tenu :

- du volume global de la denrée qui est produite (sur base annuelle, par exemple) ;
- de la définition donnée au lot à échantillonner (et sa taille) ;
- de la limite de détection escomptée (taux de positifs que l'on souhaite mettre en évidence) ;
- du taux de fiabilité recherché (90 %, 95 %, autre ?).

Une fois le volume de production et la taille du lot connus, le nombre d'échantillons peut être déterminé pour une limite de détection souhaitée (taux de prévalence estimé) et un taux de fiabilité donné. Dans le guide, ces paramètres ne sont pour l'instant pas documentés.

En outre, un tel plan d'échantillonnage doit être procuré pour chaque matrice et pour chacun des paramètres à analyser, en précisant donc, la liste détaillée des pesticides, des contaminants environnementaux (métaux lourds, dioxines, ...), et autres contaminants (phytoxines telles que l'alcaloïde solanidine, nitrates, ...) qui doivent être analysés dans la matrice en question.

Pour le Comité scientifique,  
Le Président,  
Prof. Dr. Ir. A. Huyghebaert.  
Bruxelles, le 24/10/2005