

## Check-liste du Standard Vegaplan pour les entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles

### En rouge : les modifications par rapport à la précédente mise à jour

Exigences horizontales : applicables à toutes les activités

Exigences verticales : uniquement applicables à des activités spécifiques

Activités	Code
Utilisation de produits phytopharmaceutiques (y compris le traitement de semences)	Up
Fertilisation	F
Moisson - Récolte (y compris l'ensilage)	MR
Autres activités (préparation du sol, semis/plantation, irrigation, lutte non chimique, nettoyage des serres, évacuation de l'ancienne végétation,...)	AA
Stockage de produits phytopharmaceutiques et de biocides	Spb
Stockage engrais	Se
Stockage matériel de reproduction	Smr
Stockage de produits végétaux primaires récoltés	Sv
Coupe de plants de pommes de terre	Cp
Manipulation de produits primaires végétaux et de semences dans l'exploitation de l'agriculteur (triage,...)	M
Transport accessoire de produits agricoles	TA
Transport accessoire vers des entreprises certifiées FCA (anciennement GMP)	TA FCA

<b>Code</b>	Code de référence au Guide Sectoriel/Standard Vegaplan (*)/Durabilité (D) I : Code de référence à l'IPM D : Code de référence à la durabilité	
<b>Exigence</b>	Définition de l'exigence du Guide Sectoriel/Standard Vegaplan W : exigence spécifique pour la Wallonie F : exigence spécifique pour la Flandre	
<b>MNC GS</b>	Non conformité maximale selon le guide sectoriel Niveau A : non-conformité majeure (grave) Niveau B : non-conformité mineure (légère) + *: remarque	Niveau non conformité selon le Standard Vegaplan Niveau 1 : 100 % en ordre Niveau 2 : 70 % en ordre Niveau 3 : conseils
<b>Appréciation</b>	OK : en ordre NOK : pas en ordre PA : pas d'application	

## NC VP

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
<b>Exigences en matière d'hygiène</b>								
<b>1. Entreprise et bâtiments</b>								
<i>1.1 Stockage des produits phytopharmaceutiques à usage professionnel et des biocides</i>								
1.1.1.D	Spb	<p>Les produits phytopharmaceutiques à usage professionnel 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> <p>a) ne pas être destinés à l'alimentation humaine ou animale (éviter tout risque de contamination), pas de médicaments, pas de substances nutritives</p> <p>b) ne pas présenter un danger d'incendie ou d'explosion (pas de carburants, d'engrais nitriques,...) (éviter tout risque de contamination suite à un accident survenant dans le local),</p> <p>c) être rangés séparément, sur des étagères distinctes et de manière à éviter tout risque de contact direct avec les produits phytopharmaceutiques (en cas d'écoulements liquide par exemple).</p> <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>	A	1				
1.1.2	Spb	Fermé à clef 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 sus-mentionnée. 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.	A	1				
1.1.3	Spb	<p>Au niveau de l'accès direct au local/à l'armoire doivent être apposés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La mention « accès interdit aux personnes non-autorisées » et un symbole équivalent,</li> <li>- Un symbole de danger approprié</li> </ul> <p>L'identité et les coordonnées du gestionnaire du local/de l'armoire (y compris le n° de la phytolice - recommandation).</p>	A	1				

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
1.1.4	Spb	Eclairage de qualité : dans le cas d'un local, il y a un éclairage électrique; dans le cas d'une armoire phyto, un éclairage est prévu à proximité de l'armoire. Un éclairage de qualité permet en permanence la lecture correcte des étiquettes.	B	1				
1.1.5	Spb	Les produits à usage professionnel dont l'acte d'agrément indique que l'usage est autorisé uniquement aux titulaires d'une phytolicense « Usage professionnel spécifique » doivent être entreposés dans un local situé en dehors des bâtiments occupés par des personnes ou par des animaux.	A	1				
1.1.6	Spb	Sec.	A	1				
1.1.7	Spb	Aération efficace. Par exemple une ouverture spécifique est prévue à cet effet.	A	1				
1.1.8	Spb	Protection contre le gel (dans le cas du stockage de produits phytopharmaceutiques à usage professionnel et biocides liquides).	A	1				
1.1.9	Spb	Les produits phytopharmaceutiques à usage professionnel et les biocides sont obligatoirement conservés dans leur emballage d'origine et accompagnés de leur étiquette d'origine.	A	1				
1.1.10.D/I	Spb	<p>Les produits phytopharmaceutiques non utilisables (PPNU) sont rangés ensemble avec la mention "PPNU/périmé". Les produits destinés à des fins privées sont rangés ensemble avec la mention "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"> <li>- L'agrément a été retirée et le délai d'utilisation est expiré (voir <a href="http://www.fytoweb.fgov.be">www.fytoweb.fgov.be</a>)</li> <li>- Il y a incertitude sur le produit (étiquette illisible, disparue)</li> <li>- L'état physico-chimique est altéré (gel, précipitation) ou la date de péremption est dépassée.</li> </ul> <p>Les PPNU dont l'utilisation était encore autorisée au 1er 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 1er janvier de l'année x-4 n'est pas toléré.</p> <p>Les produits provenant de la reprise d'une exploitation doivent être stockés sous 'PPNU/périmé', enregistrés et notifiés préalablement à l'UPC. Les PPNU doivent être stockés séparément dans le local/l'armoire phyto, et clairement identifiés.</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 <a href="http://www.agrirecover.eu">www.agrirecover.eu</a>).</p>	A	1				

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
1.1.11.D	Spb	Un appareillage de pesage et/ou de mesure adéquat est présent.	A	1				
1.1.12	Spb	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.	A	1				
1.1.13*.D	Spb	La personne qui travaille avec les produits phytopharmaceutiques et biocides doit disposer de vêtements de protection adaptés, conformément aux instructions qui figurent sur l'étiquette du produit utilisé, en fonction des risques pour la santé et la sécurité. - Vêtements anti-éclaboussures (salopette et bottes): p.ex. une salopette en coton, un vêtement de pluie. - Gants: p.ex. en nitrile (résistants aux produits chimiques). - Protection de la respiration: p.ex. un masque qui couvre la moitié du visage au moins, avec filtre gaz et vapeurs combiné (bande brune) et filtre à poussières. Ces vêtements de protection ne doivent être utilisés que pour l'application des produits phytopharmaceutiques et biocides. L'agriculteur les conservera distinctement des autres vêtements. Il peut par exemple opter pour une couleur de salopette particulière, réservée aux produits phytopharmaceutiques. Ces vêtements de protection ne peuvent pas être rangés dans le local phyto et sont rangés séparément des autres vêtements.		1				
1.1.14*	Spb	Si les produits phytopharmaceutiques et biocides sont empilés, il y a un certain ordre à respecter. Les poudres se rangent au-dessus des liquides ou en sont séparées physiquement (p. ex. poudres à gauche, liquides à droite) ou à l'aide de bacs de rétention.		2				
1.1.15*.D	Spb	Les fuites éventuelles doivent être récupérables: par exemple, placer des bacs de rétention ou un seuil.		3				
1.1.16*.D	Spb	Le sol doit être dur (par ex. revêtement: béton, dalles, ...).		2				
1.1.17*.D	Spb	Les éclaboussures doivent être immédiatement nettoyées. A cet effet, prévoir dans le local un seau contenant du matériel absorbant (sable, sciure), une brosse, une brosse à main et une poubelle. Le matériel absorbant doit être répandu sur les éclaboussures, pour ensuite être nettoyé facilement. Le matériel souillé est conservé dans un endroit sec et sûr jusqu'à la collecte des PPNU par AgriRecover.		2				

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
1.1.18*	Spb	L'espace de rangement (local ou armoire) est composé de matériaux résistant au feu. Les matériaux sont résistants au feu. Une peinture ignifuge peut éventuellement être utilisée. Les câbles électriques sont en bon état.		2				
1.1.19*	Spb	Étagères en matériau non absorbant.		2				
1.1.20*.D	Spb	Kit de douche oculaire ou de l'eau courante à proximité.		2				

### 1.2 Locaux de manipulation et de stockage

1.2.1	Smr Sv M	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.	A	1				
1.2.2	Smr Sv M	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.	A	1				
1.2.3	Smr Sv M	Eviter la présence d'animaux nuisibles et les combattre dans les locaux de stockage, de manipulation et de vente. Les produits utilisés doivent être, selon leur objectif, des produits phytopharmaceutiques ou des biocides autorisés. Leurs conditions d'utilisation doivent être respectées.	A	1				
1.2.4	Smr Sv M	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 2).	A	1				
1.2.5.D	Smr Sv M	Ne pas utiliser de thermomètres au mercure non protégés. Si possible, il est conseillé d'utiliser d'autres thermomètres que les thermomètres au mercure.	A	1				
1.2.6	Smr Sv M	Il est interdit de fumer, de manger et de boire.	A	1				
1.2.7	Smr Sv M	L'entrepreneur affichera les pictogrammes suivants dans l'entrepôt et dans les espaces de manipulation, de stockage et de vente : - 'Interdiction de fumer' - 'Interdiction de manger et de boire' (à l'exception de l'eau) - 'Animaux domestiques interdits'	B	2				

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
1.2.8.D	Smr Sv M	Les substances dangereuses et leurs déchets sont stockés et manipulés de manière à éviter toute contamination. L'huile, les combustibles et les engrais doivent être entreposés 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.	A	1				
1.2.9	Smr Sv M	Les animaux d'élevage et de compagnie ne peuvent pas résider dans les locaux de manipulation, de stockage et de vente des produits.	A	1				
1.2.10	Smr Sv M	Les produits visiblement pourris ou les déchets sont régulièrement évacués hors des zones de production, de manipulation, de stockage et de vente.	A	1				
1.2.11	Sv	Les pommes de terre doivent être stockées dans la pénombre afin d'éviter la formation de solanine. L'entrepôt de pommes de terre doit pouvoir être protégé complètement de la lumière du jour.	+*	1				
1.2.12	Sv	Il est important de tenir compte de l'humidité et de la température des céréales stockées afin de prévenir le développement microbien et la formation de mycotoxines. Il est souhaitable de refroidir les grains jusqu'à une t° inférieure à 10°C. Le grain doit également être bien sec (taux en humidité inférieur à 15,5 % pour le froment, seigle, triticale, orge, épeautre, maïs; 15 % : pour les pois et féveroles; 9 % pour les graines de colza et pour le lin). Il est donc important d'effectuer un refroidissement rapide après le séchage et de prévenir l'échauffement par une bonne ventilation. Un suivi de la température est recommandé.	+*	1				
1.2.13	Sv	En vue de limiter le développement de la mycotoxine patuline dans les pommes moisies, un contrôle visuel est effectué avant le stockage de ces fruits.	A	1				
1.2.14	Smr Sv	Les lots de plants sont traités, emmagasinés et conservés séparément de tout lot de pommes de terre de consommation en vue d'éviter des problèmes de contamination croisée et une perte de traçabilité.	A	1				
1.2.15	Sv	Semences - plants : Les locaux doivent être convenablement aérés et pourvus d'un système de ventilation suffisant.	A	1				
1.2.16*	Sv	Pdt – Fruits – Légumes : La température et la ventilation sont réglables dans les chambres froides et autres espaces de stockage. La température doit être mesurée et enregistrée.		3				

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
1.2.17*	Sv	Pdt - fruits - légumes : Il doit y avoir un plan de nettoyage. La fréquence des entretiens est indiquée dans le plan de nettoyage.		2				
1.2.18*	Sv	Pdt - fruits - légumes : Il est conseillé d'agrafer le plan de nettoyage au plan de l'entreprise.		3				
1.2.19*	Sv	Les appâts utilisés pour la lutte contre les nuisibles doivent être régulièrement contrôlés (minimum 4 fois par an). Les dates des contrôles, les constatations faites, ainsi que les actions entreprises à la suite de ces contrôles sont enregistrées. Un plan (croquis) avec leur emplacement doit être réalisé.		2				
1.2.20*	Sv	Les engrais en vrac doivent être séparés physiquement des produits de récolte.		2				
1.2.21*.D		Eviter autant que possible les gaz d'échappement dans les entrepôts. Si le moyen de transport est garé dans l'entrepôt, il faut veiller à ce qu'un minimum de gaz d'échappement n'entre dans l'entrepôt lors du départ et de l'arrivée.		2				
1.2.22*	Sv	Lorsque des citernes de carburant hors sol et fixes se trouvent sur le site de production, de manipulation et/ou de stockage, une distance suffisante entre la citerne et les produits primaires est nécessaire (au moins 4 mètres ou une séparation physique).		2				
1.2.23*.D	Sv	Si des appareils de chauffage sont présents sur le site de production, de manipulation et/ou de stockage : Les conduites sont en bon état.		2				
1.2.24*.D		Contrôler régulièrement s'il n'y a pas de fuites au niveau des conduites et des raccords.		3				
1.2.25*.D		Les conduites sont fabriquées en matériaux appropriés.		3				
1.2.26*.D		Les appareils de chauffage sont fiables et résistants à l'humidité.		3				
1.2.27*		Le stockage des produits récoltés prêts à être commercialisés doit se faire sur un sol dur et propre (adapté au produit).		2				
1.2.28*.D	Sv M	Le moteur doit être coupé lors du chargement et du déchargement (si ceci est techniquement possible).		3				
1.2.29*	Sv	Les produits végétaux récoltés sont toujours protégés du soleil et de la lumière du jour pendant le stockage.		3				

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
1.2.30*	Sv	Céréales, Oléagineux, Protéagineux : Avant stockage l'espace doit être vide et propre.		1				
1.2.31*	Sv	Céréales, oléagineux, protéagineux : En cas de stockage 'long terme' (> 6 semaines) le local doit être fermé. Dans le cas de stockage 'temporaire' (≤ 6 semaines) dans un bâtiment non fermé, des mesures de protection seront à prendre (filets, bâches, ...).		2				
1.2.32*	Sv	Céréales, oléagineux, protéagineux : La température du lot stocké doit être mesurée et enregistrée en cas de stockage « long terme ». Quand le grain est froid (< 10° C) et sec, la température doit être relevée une fois par semaine. En cas de hausse de température, elle doit être prise toutes les 24h.		2				
1.2.33*.D	Sv	Céréales, oléagineux, protéagineux, semences, fourrage prairie, maïs fourrager : Séchoir et ventilateur : un nettoyage doit être effectué après utilisation, l'entretien est annuel et un contrôle est effectué par l'exploitant avant chaque utilisation. La prise d'air doit se faire dans un endroit où l'air est salubre. N'utiliser que des combustibles adéquats (gaz naturel, gaz de pétrole (GPL) , propane/butane, fuel léger, gazole, huile de colza). Ces produits doivent répondre aux exigences réglementaires. Utilisation d'autres combustibles en concertation avec l'acheteur. Veiller à la qualité des combustibles (contamination dioxine, HAP). Eviter tout contact direct entre les produits et les gaz de combustion.		2				
1.2.34*	Sv	Céréales, oléagineux, protéagineux, pommes de terre : Si des produits de lutte contre des nuisibles durant le stockage ou des produits de fumigation sont utilisés, il faut en informer l'acheteur. Le stockage de céréales dans des hangars de pommes de terre doit être signalé à l'acheteur de céréales (y compris l'application de CIPC en pommes de terre (poudre/liquide/gaz). La fiche de stockage peut être demandée par l'acheteur.		1				
1.2.35*	Sv	Betteraves : Le lieu de stockage des betteraves (y compris les parcelles) est propre et bien entretenu, sans impuretés (p. ex. huile, produits chimiques, bois, asphalte, pierre, métal, verre, ...).		1				
1.2.36*	Sv	Le stockage du foin et de tout fourrage sec doit être réalisé à l'abri des intempéries.		1				
1.2.37*	Sv	Ensilage / Maïs fourrager : Si des bâches en plastique sont utilisées, elles doivent être étanches; le plastique doit répondre aux prescriptions relatives aux denrées alimentaires; les bâches ne peuvent entrer en contact avec les aliments que lors de leur première utilisation.		1				



Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
1.2.38*.D	Sv	Ensilage : Les additifs utilisés pour la conservation des ensilages doivent être autorisés conformément à la législation en vigueur (Règlement (CE) 1831/2003).		1				
1.2.39*	Sv	Les fournisseurs d'additifs pour ensilage et/ou matières premières pour aliments des animaux utilisées comme 'aide à l'ensilage' (mélasse, sel, sucre dénaturé, ...) sont certifiés FCA (cf. <a href="http://ovocom.be/OciCompanyList.aspx?lang=fr">http://ovocom.be/OciCompanyList.aspx?lang=fr</a> ).		1				
1.2.40*	Sv	Ensilage : Le stockage des balles doit être réalisé sur un sol permettant une reprise aisée de la balle.		1				
1.2.41*	Sv	Fourrage prairie ensilage (direct et préfané) : Les balles doivent être protégées des dégâts pouvant être occasionnés par les oiseaux (ex. filets).		1				
1.2.42*	Sv	Fourrage prairie ensilage (direct et préfané) : Des mesures de prévention doivent être prises durant le transport pour ne pas abîmer les bâches.		1				
1.2.43*	Sv	Fourrage prairie ensilage (direct et préfané) : Les bâches ne peuvent pas être endommagées; elles doivent être réparées immédiatement, si nécessaire.		2				
<b>1.3 Sanitaires</b>								
1.3.1*	MR M (produits destinés au marché du frais)	Fruits/Légumes : S'il y a du personnel employé dans l'entreprise et que la manipulation des produits à lieu dans l'entreprise, la présence d'un WC à proximité de la zone de manipulation et l'inscription « obligation de se laver les mains après un passage aux toilettes » sont obligatoires. Pour les entreprises familiales, une toilette dans l'habitation suffit.		1				
1.3.2*		Fruits/Légumes : Un système de séchage à utilisation unique est prévu pour se sécher les mains après les avoir lavées.		3				
1.3.3*		Fruits/Légumes : La porte du WC ne peut pas donner directement sur le local de production des produits.		3				
1.3.4*		Fruits/Légumes : Un évier propre est présent à proximité des toilettes.		1				
1.3.5*		Fruits/Légumes : Du savon liquide pour se laver les mains est prévu près de l'évier.		2				

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
<i>1.4 Stockages des engrais</i>								
1.4.1*	Se	Les engrais sont conservés dans leur emballage d'origine ou dans un emballage spécifique prévu à cet effet (sac en plastique, bidon ou citerne).		2				
1.4.2*.D	Se	Les engrais minéraux solides peuvent être conservés en vrac dans un espace propre et sec. Cet espace aura un sol dur (en aucun cas, il ne peut y avoir de risque de pollution des nappes phréatiques).		2				
1.4.3*.D	Se	Les engrais liquides concentrés doivent être conservés dans une citerne étanche et pourvue d'un bac de rétention. La citerne et son équipement doivent être protégés contre toute ouverture accidentelle. Cette exigence ne s'applique pas aux engrais dilués (bacs A et B) en cultures hydro.		2				
1.4.4*	Se	Pour le stockage d'engrais liquides corrosifs concentrés, il faut apposer des pictogrammes afin d'attirer l'attention sur les risques et les dangers.		3				
1.4.5*.D	Se	Les engrais ne peuvent être stockés à proximité d'eau ou de matériel de reproduction comme des semences et des plants.		3				
<i>1.5 Exigences générales</i>								
1.5.1*.D	Tous	Présence d'un extincteur dans l'entreprise. Cet extincteur se trouve à un endroit facile d'accès.		3				
1.5.2*.D	Tous	D'une façon générale, l'entreprise est propre.		3				
1.5.3*	Tous	Les visiteurs et les employés sont informés des mesures d'hygiène au sein de l'entreprise et du secteur.		3				
1.5.4*.D	Tous	L'entrepreneur dispose d'une procédure en cas d'accident. Cette procédure mentionne au moins les numéros de téléphone d'urgence.		2				
1.5.5*.D	Tous	Il est conseillé d'enregistrer les accidents ainsi que les mesures de correction prises pour prévenir un accident similaire par la suite.		3				
1.5.6*.D	Tous	Dans les exploitations où du personnel est employé, il y a au moins une personne (employeur ou employé) qui dispose d'une expérience ou d'une connaissance en matière de premiers secours.		3				

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
<i>1.6 Gestion des déchets</i>								
1.6.1*.D	M	Les déchets provenant des pommes de terre, fruits et légumes sont triés et peuvent être temporairement stockés dans l'entreprise.		3				
1.6.2*.D	M	Les films agricoles hors service et les substrats inertes sont évacués conformément à la législation en vigueur (p. ex. collecte par les autorités, reprise par le fabricant,...).		3				
1.6.3*.D	M	Légumes marché du frais/Fruits : Les déchets de conditionnement seront triés par type et recyclés si possible. Les emballages à usages multiples sont préférables aux emballages à usage unique.		3				
1.6.4*.D	M	Légumes marché du frais/Fruits : L'entrepreneur a un plan d'action pour la réduction des déchets non organiques.		3				

## 2. Machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit avant les traitements pré- et post-récolte

### *2.1 Exigences générales applicables à toutes les machines (tracteurs, pulvérisateurs, récolteuses, moyens de transport, ...)*

2.1.1.D	Up F R/M AA TA TA FCA	Les machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit avant, pendant et après la récolte sont propres et en bon état.	A	1					
2.1.2		Les machines ne présentent pas de vitres, de lampes, de rétroviseurs, etc. brisés ou fêlés. Les débris de verre sont évacués selon la procédure de bris de verre.	A	1					
2.1.3		Pour les nouvelles machines, utiliser des lubrifiants alimentaires ou admis aux endroits où le contact avec le produit récolté est possible en conditions de travail normales. Il ne peut être dérogé à cette règle qu'à condition de présenter, pour chaque machine concernée, un document émanant du constructeur ou de son représentant officiel, établissant que ce type d'huile ne convient pas pour l'utilisation concernée.	+	*	3				
2.1.4.D		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.	A	1					

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
<i>2.2 Pulvérisateurs</i>								
2.2.1.D/I	Up	Tous les pulvérisateurs susceptibles d'être utilisés 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). 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). S'il ne devait pas recevoir de convocation dans les 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. 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. 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. 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.	A	1				
2.2.2.D	Up	Les appareils achetés directement à l'étranger doivent être notifiés par l'acheteur au service de contrôle dans les 30 jours.	A	1				
2.2.3.D	Up	L'entrepreneur effectue lui-même (au moins) un contrôle annuel de ses pulvérisateurs et prend note des résultats. Il maintient les pulvérisateurs en bon état.	B	2				
<i>2.3 Caisses, conteneurs, matériel de conditionnement et paloxes</i>								
2.3.1	SV MR M	Les caisses, les conteneurs, le matériel de conditionnement et les paloxes sont propres et en bon état (pas de parties détachées, de rouille en contact avec les produits, ...) et désinfectés si nécessaire.	A	1				
2.3.2		Désinfecter les matériels utilisés pour le conditionnement avant et après le contact avec des produits comportant des risques pour la propagation de maladies végétales (p. ex. : plants de pomme de terre égermés, plants de pommes de terre avec pourriture molle).	+*	3				
2.3.3*	Sv MR M	Légumes industriels : les caisses et les conteneurs doivent se trouver sur un sol dur et sans danger de contamination, sauf pendant les activités de récolte, au cours desquelles elles peuvent être placées sur les champs. Cependant, les caisses ne peuvent jamais être placées sur des graviers.		3				

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
2.3.4*	Sv MR M	Fruits : Les emballages pour la commercialisation sont conservés sous abri et sur une surface en dur (aucun risque de contamination) qui, au besoin, peut être nettoyée. Les emballages de récolte, dont les paloxes, sont conservés sur une surface en dur, pas nécessairement sous abri, ou sur les champs durant les activités de récolte.		2				
2.3.5*		Fruits : Les caisses et paloxes ne peuvent pas être trop endommagés. Les caisses ou paloxes trop endommagés ne peuvent être utilisés pour la récolte.		2				
2.3.6*		Fruits : Le produit récolté doit être emballé dans un conditionnement groupé propre et intact. Tout stockage de produits destinés au marché du frais, de caisses en bois et en carton et de tout matériel d'emballage doit se faire dans un espace fermé, isolé du vent, interdit aux animaux familiers.		3				
2.3.7*		Fruits : Les emballages en plastique et les paloxes peuvent être stockés à l'extérieur (regroupés) sur sol dur et protégé du vent.		3				
2.3.8*	Sv MR M	Pommes de terre : Pour toute hauteur présentant un risque de chute de plus d'un mètre, il doit y avoir des amortisseurs de chute.		2				

#### 2.4 Transport

2.4.1	TA TA FCA	L'entrepreneur prend les précautions nécessaires afin de maintenir propres tous ses équipements, récipients, caisses, véhicules, bennes etc. utilisés lors du transport de produits primaires 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 et 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.	A	1				
2.4.2.D	TA TA FCA	Tout transport est interdit en cas de fuite des conduites d'huile ou de mazout, s'il existe un risque de contamination du produit végétal. En cas de fuite, les produits végétaux souillés doivent être écartés conformément à la procédure de fuite.	A	1				
2.4.3	TA TA FCA	Il est conseillé de nettoyer et désinfecter, avant le transport de produits végétaux sensibles (exemple : plants destinés à la plantation), les moyens de transport ayant servi au transport de produits comportant des risques phytosanitaires (p. ex. : plants non emballés, plants de pomme de terre coupés au sein de l'unité d'exploitation ou égermés, plants de pommes de terre avec pourriture molle). De cette manière, les risques éventuels de transmission d'agents microbiens pathogènes sont réduits.	+*	3				

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
2.4.4	TA TA FCA	L'entrepreneur prend les précautions nécessaires pour protéger les produits destinés au marché du frais ou à l'industrie de la transformation de toute pollution/contamination/dégradation possible pendant le transport (par exemple protection de la charge contre les éclaboussures).	A	1				
2.4.5	TA TA FCA	Dans le cadre d'un transport de matières premières pour aliments des animaux, récoltées pour le compte de l'agriculteur, l'entrepreneur détermine, en fonction du produit transporté précédemment (cf. annexe 9), le régime de nettoyage qui doit, au minimum, être appliqué après le transport d'un produit : - absence de nettoyage (0) - balayage ou soufflage (A) - nettoyage à l'eau (B) - nettoyage à l'eau et avec un détergent approprié, suivi par un rinçage minimum (C) - d'abord nettoyage à l'eau et au détergent, suivi d'une désinfection (D).	A	1				
2.4.6	TA TA FCA	Transport de COP/semences/fourrage : L'entrepreneur veille à ce que l'eau utilisée dans le cadre des opérations de nettoyage soit d'une qualité appropriée à cet usage. Il appartient à l'agriculteur de démontrer la manière dont il gère les risques éventuels liés à la qualité de l'eau (eau de distribution, forage de puits, eau de pluie).	A	1				
2.4.7	TA TA FCA	Les chauffeurs doivent connaître les instructions d'hygiène nécessaires. Ces instructions d'hygiène nécessaires peuvent être éventuellement mises, sous forme écrite, à disposition des chauffeurs (éventuellement sous forme de pictogrammes).	A	1				
2.4.8	TA TA FCA	Le chauffeur contrôle, avant tout chargement, que l'espace de chargement est propre, sec et sans odeur (exempt de restes, etc.). Au besoin, il procède à un nettoyage tel que déterminé conformément au point 2.4.5.	A	1				
2.4.9	TA TA FCA	Le chauffeur prend toutes les mesures nécessaires à la protection du chargement (intempéries, nuisibles, contaminations, etc.)	A	1				
2.4.10	TA TA FCA	Le chauffeur prend toutes les mesures permettant d'éviter les pertes de chargement.	A	1				
2.4.11	TA TA FCA	Le chauffeur prend toutes les mesures permettant d'éviter le mélange éventuel de produits chargés ensemble	A	1				

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
2.4.12	TA TA FCA	En cas d'anomalies du (des) produit(s) chargé(s), le chauffeur avertit l'entrepreneur agricole. Si l'examen qui en est fait confirme ces anomalies, l'entrepreneur agricole contacte son donneur d'ordre (propriétaire du produit) et exécute ses instructions.	A	1				
2.4.13	TA TA FCA	Après déchargement, le chauffeur réalise au minimum le nettoyage de l'espace de chargement, conformément aux indications reprises ci-dessus.	A	1				
2.4.14*	TA TA FCA	<p>Céréales, oléagineux, protéagineux/Semences/Fourrage : L'entrepreneur agricole doit évaluer s'il peut accepter la mission, en fonction du matériel disponible et de la nature du produit à transporter. Il détermine le nettoyage qu'il va devoir appliquer après la réalisation éventuelle du transport (consultation de la banque de données en ligne (<a href="http://www.icrt-idtf.com">www.icrt-idtf.com</a>)). Tout nettoyage relatif à l'espace de chargement (cf. exigences 2.4.1, 2.4.5 et 2.4.8) est enregistré.</p> <p>Parmi les chargements interdits figurent : l'asphalte, l'amiante, l'essence, le (bio)diesel, les cendres, le gazole, les laitiers de haut fourneau, les déchets ménagers, les peaux traitées par des substances tannantes et leurs déchets, les huiles minérales, les déchets de métaux non dégraissés, le brai, coke de pétrole et pétrocoké, les boues d'épuration, les « fuel oils », les déchets d'asphalte, les graisses techniques, les graines et semences non emballées traitées avec des matières toxiques ainsi que les cendres volantes.</p> <p>Les engrais ou produits fertilisants ne provenant pas d'usines de biogaz ou de compostage agréées par l'autorité compétente ou d'usines de produits techniques, sont également des chargements interdits. Attention : cette liste est non exhaustive. Il est important de consulter la banque de données en ligne <a href="http://www.icrt-idtf.com">www.icrt-idtf.com</a> afin de connaître précisément la classification du produit à transporter et le type de nettoyage à appliquer après ce transport. Les produits non repris spécifiquement dans la banque de données en ligne, sont des produits interdits pour les espaces de chargement utilisés pour les matières végétales destinées à l'alimentation animale. Une demande auprès de l'asbl OVOCOM est nécessaire pour transporter un produit non encore classifié (cf. <a href="http://www.ovocom.be">www.ovocom.be</a> document BT-06).</p> <p>Après le transport d'un chargement interdit, une benne peut à nouveau être utilisée pour le transport de produits destinés à l'alimentation des animaux vers des entreprises certifiées FCA, pour autant que l'entrepreneur ait effectué un nettoyage et une désinfection, enregistrés dans un protocole 'Nettoyage &amp; Désinfection' (cf. modèle Annexe 5) et qu'une évaluation de l'espace de chargement ait été réalisée par un organisme de certification reconnu par OVOCOM. L'organisme de certification délivre une attestation précisant que l'espace de chargement peut, à nouveau, être affecté au transport d'aliments pour animaux. Le nettoyage peut également être</p>		1				

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
2.4.15*	TA FCA	Céréales, oléagineux, protéagineux/Semences/Fourrage : Le chauffeur complète la feuille de route avec les données du transport et le nettoyage réalisé (voir enregistrement). Le cas échéant, il y joint le bordereau de réception (ou de livraison) et documents éventuels d'accompagnement (ou une copie de ceux-ci).		1				
2.4.16*	TA TA FCA	Céréales, oléagineux, protéagineux/Semences/Fourrage : L'entrepreneur agricole conserve les feuilles de route, ainsi qu'éventuellement, les autres documents d'accompagnement (ou une copie de ceux-ci) dans l'enregistrement.		1				
<i>2.5 Installation pour la coupe de plants de pommes de terre</i>								
2.5.1	Cp	La coupe des plants de pomme de terre destinés à la multiplication ou à la production de pommes de terre de consommation présente des risques phytosanitaires importants et est fortement déconseillée. Si toutefois elle doit être pratiquée, les prescriptions de l'annexe 6 sont respectées. La coupe des plants de pomme de terre peut être réalisée : - par l'utilisateur des plants coupés; - ou par un entrepreneur enregistré par l'AFSCA, et à la demande et pour le compte de l'utilisateur des plants coupés. La coupe peut avoir lieu soit à l'adresse de l'unité d'exploitation de l'utilisateur des plants coupés, soit à l'adresse d'exploitation de l'entrepreneur enregistré. Dans tous les cas, l'utilisateur des plants coupés assumera tous les risques phytosanitaires. La vente ou la cession à titre gratuit de plants coupés est interdite.	A	1				
<i>2.6 Epandeur d'engrais</i>								
2.6.1*.D	F	L'épandeur est réglé et entretenu. Il est conseillé d'effectuer un test de l'appareil annuellement et d'enregistrer les résultats. Cela peut être réalisé par l'agriculteur lui-même ou par un tiers.		3				
<i>2.7 Thermomètre</i>								
2.7.1*	Sv	Lorsqu'un thermomètre est utilisé, il est conseillé de vérifier annuellement son bon fonctionnement.		3				
<i>2.8 Outillage auxiliaire</i>								
2.8.1*	M	Fruits/Légumes : Le petit outillage est en bon état. L'agriculteur enregistre les pièces en sa possession et contrôle leur nombre après chaque utilisation.		3				



Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
		<b>3. Directeur d'entreprise, personnel et tiers</b>						
		<i>3.1 Application des produits phytopharmaceutiques et biocides</i>						
3.1.1.D	Up Spb	Les produits à usage professionnel sont utilisés uniquement par des utilisateurs professionnels disposant d'une phytolice P1, P2 ou P3. L'entrepreneur doit disposer d'une phytolice P2 s'il pulvérise et facture uniquement la pulvérisation et la quantité de produits pulvérisés, ou d'une P3 s'il facture des produits phytos non pulvérisés. 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 suivant le modèle repris sous le chapitre 2.3 du cahier des charges.	A	1				
3.1.2.D	Up Spb	Après tout traitement phyto : - Se laver les mains avec du savon liquide - Se changer (Exception : utilisation d'une cabine de pulvérisation spéciale avec filtre au charbon actif).	A	1				
3.1.3.D	Up Spb	En ce qui concerne les produits à usage professionnel dont l'acte d'agrément indique que l'usage en est uniquement réservé aux titulaires d'une phytolice PS : - 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.	A	1				
		<i>3.2 Hygiène</i>						
3.2.1	MR M	L'entrepreneur veille à ce que le personnel qui manipule les produits végétaux ne soit pas atteint de maladies qui peuvent se transmettre via les végétaux manipulés.	A	1				
3.2.2	MR M	L'entrepreneur veille à ce que le personnel qui manipule des produits végétaux soit en bonne santé ou ne souffre pas, par exemple de plaies infectées, infections ou lésions cutanées, et soit informé des risques sanitaires.	B	2				

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
3.2.3	MR M	Fruits/Légumes : Au cours de la manipulation du produit (récolte, tri, emballage, ...), l'entrepreneur et son personnel disposent à proximité des espaces de manipulation, de la possibilité et des moyens nécessaires pour se laver les mains au moyen, par exemple avec de l'eau claire et du savon liquide et le nécessaire pour s'essuyer les mains ou d'une solution de nettoyage à base d'alcool, ... : - après chaque visite aux toilettes ; - systématiquement avant le début de la mise en germination des graines germées, le début de la récolte et de la manipulation/conditionnement, ou après une activité pouvant entraîner une contamination.	A	1				
3.2.4*.D	MR M	L'entrepreneur et son personnel connaissent les mesures d'hygiène et respectent l'hygiène générale de l'entreprise.		3				
3.2.5*.D	MR M	Fruits / Légumes : Une trousse de premiers soins est disponible dans l'entreprise. Cette trousse doit toujours se trouver à proximité des activités sur le terrain, dans la serre ou l'atelier permanent. La trousse de premiers soins comporte une petite paire de ciseaux, des bandages et des sparadraps (d'une couleur différente de celle du produit).		2				
3.2.6*	MR M	Fruits/Légumes : Les blessures éventuelles doivent être lavées et désinfectées. Il faut utiliser des sparadraps dont la couleur diffère de celle du produit. Pour les grandes blessures ouvertes aux mains, recouvertes ou non d'un pansement, il faut porter des gants.		2				
3.2.7*	MR M	Fruits/Légumes : Les vêtements de travail et les gants sont propres et doivent régulièrement être lavés et remplacés.		2				
3.2.8*	MR M	Fruits/Légumes : Eviter tout danger de contamination physique par des objets. Veiller à ce que rien ne tombe des vêtements pendant la récolte et la manipulation.		2				
3.2.9*	MR M	Fruits/Légumes : Les ongles sont courts et soignés, pas de faux ongles ni de vernis.		2				
3.2.10*		Fruits/Légumes : Les cheveux sont soignés, et les cheveux longs attachés.		2				
3.2.11*		Fruits/Légumes : Ne pas porter de bijoux pendants, lors de la récolte ou de la manipulation.		2				

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
3.2.12*	MR M	Fruits/Légumes : Il est interdit de manger et de boire pendant la récolte et la manipulation.		2				
3.2.13*		Fruits/Légumes : Il est interdit de fumer pendant la récolte et la manipulation.		2				

### 3.3 Enregistrements - Autorisations - Agréments

3.3.1	CP	La coupe de plants de pomme de terre peut être réalisée par un entrepreneur enregistré par l'AFSCA et à la demande et pour le compte de l'utilisateur des plants coupés.	A	1				
-------	----	--	---	---	--	--	--	--

### 3.4 Développement des compétences

3.4.1*.D	Tous	Dans la mesure du possible, l'entrepreneur prend les mesures nécessaires en interne afin de permettre à ses collaborateurs d'acquérir les compétences requises - p. ex. formation, accompagnement/parrainage, ...		3				
3.4.2*.D	Tous	L'entrepreneur et/ou les travailleurs participent à des initiatives externes qui concernent leur métier - p. ex. salons professionnels, exposés, formations, ...		3				
3.4.3*.D	Tous	L'entrepreneur s'informe sur les matières qui concernent son métier et son entreprise par le biais de p. ex. un abonnement à une revue professionnelle, l'affiliation à une organisation professionnelle, l'affiliation à une organisation de producteurs ou une coopération, ...		3				

### 3.5 Efficience - productivité

3.5.1*.D	Tous	Dans la mesure du possible, l'entrepreneur intègre dans sa politique d'entreprise les conseils qui lui sont fournis par p. ex. le comptable externe, des conseillers et experts, ou par le suivi économique et la comparaison de son entreprise, ...		3				
3.5.2*.D	Tous	Il est recommandé de travailler avec des fournisseurs fiables (par exemple, compétences techniques, offre de qualité,...) via une évaluation et une sélection adéquate.		3				
3.5.3*.D	Tous	Il est recommandé de travailler avec des clients fiables (par exemple, les paiements corrects et en temps opportun, respect des conventions, ...) via une évaluation et une sélection adéquate.		3				

### 3.6 Population locale

3.6.1*.D	Tous	Dans la mesure du possible, l'entrepreneur prend des initiatives à l'égard des partenaires locaux, p. ex. concertation avec les autorités locales, participation à la vie associative, ....		3				
----------	------	---	--	---	--	--	--	--

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
<b>4. Technique de culture et traitement post-récolte</b>								
<i>4.1 Matériel de reproduction</i>								
4.1.1	AA	L'entrepreneur veiller à ce que les plants ou semences devant obligatoirement être accompagnés d'un passeport phytosanitaire en soient pourvus (voir liste annexe 4). Le passeport phytosanitaire doit être conservé pendant 1 an minimum par l'agriculteur. Si d'application, le passeport phytosanitaire est remis à l'agriculteur. Remarque : Les passeports phytosanitaires doivent être conservés pendant un an à l'adresse de l'entreprise. S'ils sont conservés en vue de l'enregistrement des produits entrants (Registre IN), ils seront conservés pendant 5 ans.	A	1				
4.1.2.D/I	AA	L'entrepreneur contrôle que le matériel de reproduction livré soit visuellement exempt de maladies.	B	2				
4.1.3*.D/I	AA	Utiliser du matériel végétal sain, des semences saines ou du matériel de reproduction conforme à la législation régissant la production et la commercialisation des semences et plants pour les espèces concernées.		1				
4.1.4*	AA	L'utilisation d'OGM doit se faire en conformité avec les législations nationale, régionale et européenne. Lors du semis de cultures d'OGM, communiquer au plus tard 15 jours après le semis, par lettre recommandée ou via le site internet du SPF Santé Publique : - l'adresse ainsi que les coordonnées cadastrales des parcelles semées - le nom des variétés semées. <i>Cette information doit être mise à disposition de l'agriculteur.</i>		1				
4.1.5*	AA	Légumes : Lorsque des plants sont utilisés comme matériel de reproduction, l'entrepreneur est tenu de conserver la fiche du plant. Il dispose dès lors des données relatives à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques lors de la culture desdits plants.		2				
4.1.6*.D	AA	Le triage des semences fermières nécessite un agrément (les lots doivent être identifiés)		1				
4.1.7*	AA	Si des semences certifiées sont utilisées, une étiquette par lot de semences doit être conservée.		2				

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
<i>4.2 Engrais</i>								
4.2.1.D	Se F	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.	A	1				
4.2.2	Se F	Tous les engrais et amendements du sol autorisés doivent être pourvus d'une étiquette ou, s'ils sont achetés en vrac, d'un document d'accompagnement transmis par le fournisseur.	A	1				
4.2.3	Se F	Les engrais autorisés et amendements du sol provenant de déchets (p.ex. boues d'épuration, chaux pâteuse, compost, engrais organiques simples, ...) doivent : En Région wallonne : le document d'accompagnement (d'après le modèle OWD) doit être présent pour les boues d'épuration ; pour les autres matières considérées comme déchets et valorisées sur base de l'AGW du 14.06.2001 favorisant la valorisation de certains déchets, l'agriculteur dispose du certificat d'utilisation et du document de traçage qui doivent accompagner le produit. En Région flamande : pour les cas définis par OVAM et si l'annexe 2.2 du Vlarema l'exige (p.ex. boues d'épuration), le producteur du produit doit disposer d'une déclaration de matières premières. Une copie de la déclaration de matières premières doit accompagner le transport. L'agriculteur peut également contrôler si le producteur dispose d'une déclaration de matières premières au moyen du registre des déclarations des matières premières disponible sur le site web d'OVAM : <a href="http://www.ovam.be/einde-afval-materialen">http://www.ovam.be/einde-afval-materialen</a> . Les résultats d'analyses (si d'application), sont conservés durant 5 ans.	A	1				
4.2.4	Se F	L'utilisation de boues d'épuration officiellement autorisées par le SPF Santé publique est néanmoins interdite sur: - 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 sols occupés par des cultures maraîchères et fruitières, à l'exception des arbres fruitiers et pour autant que l'utilisation intervienne après la récolte et avant la floraison suivante ; - 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 et pendant la récolte elle-même. Pour information : l'utilisation sur des terres agricoles de boue en provenance de stations de traitement des eaux usées est interdite en Flandre.	A	1				

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
4.2.5.D	Se F	Fourrage grossier : 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.	A	1				
4.2.6*.D	Se F	Les sous-produits en provenance d'autres secteurs sont utilisés comme moyen de production pour autant qu'ils soient autorisés.		3				
4.2.7*.D	Se F	Engrais interdits pour la culture de pommes de terre, fruits et légumes : les boues d'égout et d'assainissement des eaux provenant de stations d'épuration publiques.		1				
4.2.8*.D	Se F	L'utilisation de boues d'assainissement des eaux provenant de stations d'épuration publiques est interdite dans la culture de chicorée.		1				
4.2.9*.D	Se F	Céréales, Oléagineux, Protéagineux – Betteraves : Les boues d'égout et d'assainissement des eaux de stations d'épuration publiques ne peuvent être utilisées que si, outre les prescriptions légales, une fiche produit est disponible, qui réponde à l'objectif de maîtrise des risques en agriculture. L'utilisation de ces boues peut être interdite sur base contractuelle. Elle est interdite dans la culture du blé panifiable.		1				
4.2.10*.D	Se F	L'utilisation de matières fertilisantes à base de protéines animales, ne respectant pas la réglementation européenne en vigueur est interdite sur la culture de betteraves.		1				
4.2.11*.D	Se F	Il faut toujours fertiliser conformément aux normes légales, et respecter d'éventuels conseils. En Flandre comme en Wallonie, la fertilisation est régie par la loi. Les normes de fertilisation et une norme pour l'épandage de l'engrais organique en constituent les piliers. La politique flamande en matière de fertilisation (MAP Iiter) permet à l'agriculteur de choisir parmi deux régimes de fertilisation : le régime forfaitaire ou le régime du bilan de nutriments. Dans les deux cas, la norme générale doit être respectée. La politique de fertilisation à l'azote en Wallonie fait partie du « Programme de gestion durable de l'azote en Agriculture en Région Wallonne » et est menée à bien par « Nitrawal asbl ».		3				
4.2.12*.D	Se F	L'entrepreneur dispose de l'information (composition) relative aux engrais utilisés.		3				

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
<i>4.3 Produits phytopharmaceutiques à usage professionnel et biocides</i>								
4.3.1.D	Up	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 produits phytopharmaceutiques autorisés peut être consultée sur le site <a href="http://www.fytoweb.fgov.be">www.fytoweb.fgov.be</a> , et celle des biocides sur le site : <a href="http://www.health.belgium.be">www.health.belgium.be</a> .	A	1				
4.3.2.D	Up	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 d'occasionner des dégâts aux cultures avoisinantes. Il doit veiller à ce que tout appareil, objet ou véhicule ayant servi lors de l'utilisation de produits phytopharmaceutiques soit nettoyé soigneusement et immédiatement. Lors de l'application de produits liquides, les emballages soigneusement vidés de leur contenu sont rincés abondamment à l'eau.	A	1				
4.3.3.D/I	Up	Calculer au plus juste la quantité de produit phytopharmaceutique et de bouillie nécessaire afin d'éviter les mauvais dosages et les restes.	B	2				
4.3.4.D/I	Up	Lors de l'application des produits phytopharmaceutiques, respecter une zone tampon par rapport à toutes les 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. <a href="http://www.fytoweb.fgov.be/">http://www.fytoweb.fgov.be/</a> - Info pour l'utilisateur - Mesures de réduction de la contamination des eaux superficielles - brochure du SPF Santé publique) .	A	1				
4.3.5*	Up	Les produits phytopharmaceutiques non agréés pour les productions agricoles destinées aux nourrissons sont interdits dans la culture de chicorée. Il s'agit des produits cités dans l'annexe IX de la Directive 2003/14/EG.		1				
4.3.6* D/I	Up	L'entrepreneur dispose ou à accès à l'information relative à la liste des produits phytopharmaceutiques agréés. Les produits phytopharmaceutiques agréés par culture sont aussi disponibles sur le site web : <a href="http://www.fytoweb.fgov.be">www.fytoweb.fgov.be</a> .		1				
4.3.7*. D/I	Up	Choisir le produit selon son efficacité en fonction du stade de la culture, de la maladie, du nuisible ou de la mauvaise herbe et en fonction de la présence d'organismes utiles.		2				

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
4.3.8*. D/I	Up	Appliquer les produits conformément à la technique reconnue pour le type de formulation utilisée ou, le cas échéant, conformément à ce qui est mentionné sur l'acte d'autorisation.		1				
4.3.9*. D/I	Up	Effectuer le traitement dans les conditions climatologiques les plus favorables à une efficacité optimale du produit.		3				
4.3.10*. D/I	Up	Lors de l'application des produits phytopharmaceutiques, diluer les résidus de pulvérisations et les réappliquer sur le champ.		2F				
4.3.11*. D/I	Up	Lors de l'application des produits phytopharmaceutiques, éviter les déversements et ne pas remplir l'appareil sur des surfaces dures non pourvues d'évacuation, afin d'éviter toute contamination.		3F				
4.3.12*. D/I	Up	Lors de l'application des produits phytosanitaires, effectuer le nettoyage de l'appareil nécessaire sur le champ ou bien sur une surface en dur pourvue de l'évacuation nécessaire, et traiter l'eau résiduelle d'une manière appropriée (filtre bio, phytobac, évaporation, traitement physico-chimique).		2F				
4.3.13* D/I	Up	S'ils sont disponibles, choisir des produits sélectifs pour préserver les organismes utiles.		2				
4.3.14* D/I	Up	Choisir les produits en fonction de leur efficacité, de leur toxicité, du risque de développement de résistance et des risques pour l'environnement.		2				
4.3.15* D/I	Up	Concernant la gestion des risques de résistance, respecter les doses conformément à l'étiquette.		1				



Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
4.3.16*D/I	Up	Dans le cadre de la gestion de la résistance, parmi les produits phytopharmaceutiques autorisés et disponibles, utiliser en alternance et/ou en mélange ceux qui ont un mode d'action différent.		2				
4.3.17*a. D/I	Up	<del>Utiliser des buses ou des moyens permettant de réduire la dérive des brumes de pulvérisation.</del>		2W				
4.3.17*b. D/I	Up	Utiliser des buses permettant de réduire de minimum 50 % la dérive des brumes de pulvérisation pour les cultures en plein air. OU Utiliser des techniques de réduction de la dérive de minimum 50 %. En production de fruits à pépins et à noyaux cette mesure est d'application à partir du 1er janvier 2020 (WL)		1F				
4.3.18* D/I	Up AA	déterminé dans le "verzamelaanvraag" et indiqué sur les orthophotoplans du "e-loket"( le long des cours d'eau qui sont indiqués en mauve et en bleu). Cela s'applique à l'ensemencement d'une nouvelle culture principale à partir du 1er septembre 2018.		1FL				

#### 4.4 Irrigation

4.4.1. D/I	AA	Pour l'irrigation, sont utilisées uniquement l'eau de ruisseau, l'eau de puits ouvert, de l'eau de puits, de l'eau de distribution ou de l'eau de pluie. L'irrigation au moyen de l'eau provenant des processus suivants est également autorisée : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le lavage des fruits et légumes (à l'exception de l'eau de lavage des racines et tubercules);</li> <li>• Les processus pour stabiliser les produits (eau provenant du blanchiment ou de la stérilisation);</li> <li>• Les 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);</li> <li>• Le nettoyage des chaînes de blanchiment/stérilisation et le nettoyage et du dégivrage des chaînes de refroidissement.</li> </ul>	A	1				
4.4.2*.D/I	AA	L'irrigation doit éviter l'utilisation excessive d'eau afin de limiter la disparition des nutriments et des pesticides par lessivage ou de ne pas favoriser des maladies liées à l'excès d'eau. Elle doit être adaptée aux besoins de la plante.		2				
4.4.3*.D	AA	En cas d'irrigation, il est conseillé de l'appliquer lorsque l'évaporation des végétaux est à son niveau le plus bas, à savoir le soir et la nuit.		3				

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
<i>4.5 Dernière eau de rinçage, de lavage et/ou de transport</i>								
4.5.1	M (marché du frais)	<p>Cette exigence est uniquement d'application si l'entrepreneur de travaux agricoles preste des services dans une exploitation agricole où une manipulation est exécutée sur des fruits et/ou des légumes destinés au marché du frais. Dans ce cas, l'agriculteur a toujours la responsabilité de demander d'éventuelles analyses et de les conserver.</p> <p>1. Fruits et légumes prêts à être consommés (tomates, et tous les fruits (pommes, poires, ...)).</p> <p>* Lors du dernier rinçage : toujours utiliser de l'eau potable; pour les rinçages précédents, de l'eau claire peut être utilisée</p> <p>* Eau de transport des pommes et des poires : toujours utiliser de l'eau potable.</p> <p>2. Fruits et légumes qui ne sont pas prêts à être consommés ou qui sont destinés à la transformation (pommes de terre, navets, carottes, salsifis, poireaux, salade, carottes en bottes, épinard, ... ; pommes pour la compote ou pour la production de jus).</p> <p>* Eau de lavage afin d'éliminer la terre : de l'eau claire</p> <p>* Dernière eau de rinçage : utiliser au minimum de l'eau propre. En l'absence d'eau propre, il faut utiliser de l'eau potable.</p>	A	1				
		<p><u>Eau potable</u> : eau satisfaisant aux exigences minimales fixées par l'AR du 14.01.2002 qui transpose la directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (cf. Règlement (CE) n°852/2004 du 29.04.2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires).</p> <p><u>Eau propre</u> : eau non potable naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de microorganismes ou de substances nocives en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires (cf. Règlement (CE) n°852/2004 du 29.04.2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires). L'eau de pluie collectée de façon à minimiser les contaminations et issue d'un réservoir de stockage fermé ou d'un bassin ouvert protégé contre l'intrusion d'animaux domestiques, ainsi que l'eau de puits fermé (= eau souterraine) pour autant qu'elles fassent l'objet d'une analyse microbiologique annuelle et que la valeur indicative max. de 10.000 UFC E. Coli/100 ml soit satisfaite. Si ce critère n'est pas respecté, il faut utiliser de l'eau potable.</p> <p>En aucune manière l'eau usée ou l'eau de ruisseau ne peut être amenée.</p> <p><u>Eau claire</u> : l'eau de pluie collectée de façon à minimiser les contaminations et issue d'un réservoir de stockage fermé ou d'un bassin ouvert protégé contre l'intrusion d'animaux domestiques, ainsi que l'eau de puits fermé (= eau</p>						

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
<i>4.6 Gestion du sol</i>								
4.6.1*.D	Tous	L'entrepreneur prend les dispositions nécessaires en vue de prévenir le tassement du sol par les machines ou par les troupeaux (par ex. utilisation de pneus basse pression, prévention du passage des bêtes et des machines en conditions humides, réduction du nombre de passages sur la parcelle, ...).		3				
<i>4.7 Consommation énergétique et émission</i>								
4.7.1*.D	TA TA FCA	Il est conseillé de limiter la consommation énergétique ainsi que l'émission de gaz à effet de serre. Pour ce faire, l'entrepreneur prendra au moins trois mesures parmi celles reprises dans l'annexe 8.2.		3				
4.7.2*.D	TA TA FCA	Il est conseillé de limiter autant que possible le nombre de trajets (nettoyage au champ, retour camion, ...) ainsi que les distances du transport et/ou de rendre ces trajets le plus durable possible.		3				
<i>4.8 Nuisances sonores et olfactives</i>								
4.8.1*.D	Tous	Dans la mesure du possible, il est conseillé à l'entrepreneur d'éviter les nuisances sonores pour son environnement, p. ex. par l'entretien du matériel, par l'implantation des bâtiments, en réalisant les travaux à des heures appropriées, ...		3				
<b>5. Organismes nuisibles</b>								
<i>5.1 Mesures générales</i>								
5.1.1.D	Tous	Lors de la présence d'organismes nuisibles, l'entrepreneur agricole est tenu de suivre les instructions de l'AFSCA (comme pour les nématodes, la chrysomèle des racines de maïs, la pourriture brune, la pourriture annulaire,...), comme la désinfection des machines, appareils, outils, moyens de transport, boîtes, conteneurs, matériaux d'emballage après manipulation des produits contaminés et d'avertir les agriculteurs concernés. La liste des principaux organismes de quarantaine figure à l'annexe 6.	A	1				
5.1.2.D	Tous	L'entrepreneur est tenu d'avertir les agriculteurs concernés en cas de présence de chardons nuisibles. Sont considérés comme chardons nuisibles : le cirse des champs, le cirse lancéolé, le cirse des marais et le chardon crépu.	A	1				

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
<i>5.2 Mesures de lutte contre la pourriture brune et la pourriture annulaire</i>								
5.2.1.D	AA	Dans les zones de protection (Arendonk, Balen, Beerse, Berlaar, Brecht, Dessel, Dilsen-Stokkem, Geel, Grobbendonk, Ham, Hamont-Achel, Heist-op-den-berg, Herentals, Herenthout, Herselt, Hulshout, Kasterlee, Kinrooi, Leopoldsburg, Lier, Lille, Lommel, Maaseik, Malle, Meerhout, Merksplas, Mol, Neerpelt, Nijlen, Olen, Oud-Turnhout, Overpelt, Ranst, Ravels, Retie, Rijkevorsel, Schilde, Schoten, Turnhout, Vorselaar, Vosselaar, Westerlo, Zandhoven et Zoersel), avant de procéder à l'irrigation d'une parcelle de pommes de terre, rincer entièrement et à fond l'installation utilisée à cette fin avec de l'eau autre que de l'eau de surface.	A	1				
5.2.2.D	AA	Lors de l'irrigation, au moyen d'eau de surface, de parcelles autres que de pommes de terre, situées dans une zone de protection (voir 5.2.1), toujours prendre toutes les précautions nécessaires afin d'éviter tout contact entre cette eau de surface et des parcelles de pommes de terre.	A	1				
5.2.3. D/I	AA	L'utilisation de l'eau de surface pour l'irrigation des pommes de terre, des aubergines et des tomates est interdite dans les zones de protection (voir 5.2.1) : non seulement pour l'irrigation mais aussi pour la préparation de bouillies destinées aux pulvérisations de produits phyto.	A	1				
<i>5.3 Mesures de lutte contre le souchet comestible</i>								
5.3.1* D/I	Up F AA MR TA	<p><i>Dispositions pour prévenir la dispersion du souchet comestible :</i></p> <p>Dans le cas de présence connue de souchet sur une parcelle : L'entrepreneur prend les mesures adéquates pour ne pas le propager en quittant la terre. Il avertit l'agriculteur de la présence du souchet.</p> <p>Les mesures suivantes doivent être prises sur cette parcelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer les travaux de sol en dernier lieu sur cette parcelle pour éviter la dispersion des tubercules,</li> <li>- Nettoyer les machines avant de quitter la parcelle contaminée,</li> <li>- Interdiction de transporter de la terre,</li> <li>- Interdiction de cultiver des plantes racines, tubercules, bulbes jusqu'à ce que la parcelle ne soit plus contaminée.</li> <li>- Implantation d'une culture de maïs ou d'une culture couvrante (céréale d'hiver, prairie par exemple) <i>s'applique uniquement si l'entrepreneur prend la décision d'implantation de la culture)</i></li> <li>- En présence de maïs, utiliser la lutte chimique</li> <li>- Eviter la lutte mécanique en culture de maïs pour empêcher la dispersion des tubercules de souchet</li> </ul>		1				

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
		<b>6. Enregistrement</b>						
		<i>6.1 Généralités</i>						
6.1.1	Tous	Les registres sont complétés.	A	1				
6.1.2	Tous	Les registres sont conservés 5 ans au moins.	A	1				
6.1.3	Tous	Identification de l'entrepreneur et de l'entreprise.	A	1				
6.1.4	Tous	Identification des locaux de manipulation et stockage.	A	1				
6.1.5	Smr	L'entrepreneur qui stocke la récolte doit rédiger un plan de stockage indiquant l'emplacement des lots de plants.	A	1				
6.1.6*.D	Tous	L'entrepreneur occupant du personnel (personnel fixe, intérimaires, travailleurs saisonniers) peut prouver qu'il respecte la législation relative à la sécurité sociale, p. ex. via le registre Dimona, les contrats de travail, ou un autre accord.		1				
		<i>6.2 Dossiers IN &amp; OUT</i>						
6.2.1	Tous	<p><b>Dossier IN</b> : pour les produits entrants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le matériel de multiplication végétale</li> <li>• les produits phytopharmaceutiques et les biocides</li> <li>• les engrais</li> </ul> <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). 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>	A	1				
6.2.2	Tous	<p><b>Dossier OUT</b> : Pour les produits sortants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le matériel de multiplication végétale</li> <li>• les produits phytopharmaceutiques et les biocides</li> <li>• les engrais</li> <li>• les produits végétaux</li> </ul> <p>les données suivantes doivent pouvoir être présentées : la nature, l'identification et la quantité du produit, la date de réception et l'identification les nom et adresse de l'acheteur (de l'unité d'exploitation où est livré le produit). 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>	A	1				

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
<i>6.3 Enregistrement</i>								
6.3.1. D/I	Up	<p>L'utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides doit être enregistrée dans les 7 jours qui suivent le traitement. 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. Les traitements post-récolte sont également à enregistrer.</p> <p>Données à enregistrer <b>pour les produits phytopharmaceutiques</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nom commercial du produit utilisé</li> <li>- Date d'application</li> <li>- Culture traitée</li> <li>- Localisation de la culture traitée (n° de serre, de parcelle ou de l'unité de stockage<sup>1</sup>)</li> <li>- Dose utilisée par ha ou par tonne<sup>1</sup></li> <li>- Numéro d'autorisation (recommandation)</li> </ul> <p>(<sup>1</sup> en cas de traitement après récolte)</p> <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><b>Pour les biocides</b>, les données à enregistrer sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Type d'équipement traité (machines, caisses, palettes, autres récipients, unités de stockage, véhicules, infrastructures)</li> <li>- Date de traitement</li> <li>- Biocide (dénomination commerciale complète) utilisé</li> <li>- Concentration et quantité appliquée.</li> </ul>	A	1				
6.3.2	Tous	Présence d'organismes de quarantaine nuisibles ou de maladies. Enregistrer les organismes de quarantaine et maladies des plantes représentant un danger pour la santé humaine, animale et végétale lorsqu'ils sont constatés. Conserver les copies du formulaire de notification obligatoire (si d'application).	A	1				
6.3.3	Tous	Résultats d'analyses Si d'application, tenir un classement méthodique des bulletins d'analyse.	A	1				
6.3.4.D	AA	L'utilisation de semences génétiquement modifiées doit être reprise dans un registre.	+*	1				
6.3.5.D	Tous	L'entrepreneur dispose d'une procédure qui permet l'enregistrement des réclamations concernant les fournisseurs, les prestataires de services, et les clients. Les réclamations sont enregistrées.	B	2				

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
6.3.6	Up F	Toutes les données relatives aux fiches parcelle / culture sont transmises à l'agriculteur.	A	1				
6.3.7	Tous	Tenir, pour chaque agriculteur, une fiche nominative des travaux agricoles et horticoles effectués reprenant :	A	1				
6.3.7.1	Tous	Nature des travaux (semis, plantation, fertilisation, pulvérisation, irrigation, récolte, traitement post-récolte, désinfection des sols, nettoyage de la serre, ...)	A	1				
6.3.7.2	Tous	Date ou période des travaux	A	1				
6.3.7.3	Tous	Identification des parcelles telle que transmise par l'agriculteur (par ex. nom de la parcelle, localisation,...) + la superficie	A	1				
6.3.7.4	AA Up F	Identification du produit utilisé : le matériel de reproduction : variété, espèce, n° de lot, étiquette de certification (+ passeport phytosanitaire si nécessaire); pour les fruits à pépins : enregistrement du porte-greffe, du greffon, de la souche-mère; le nom des pesticides à usage agricole et de désinfection des sols; le nom des engrais, ...	A	1				
6.3.7.5	AA Up F	Quantité de produit utilisé (dose/ha, dose/tonne, ...)	A	1				
6.3.7.6	AA	Si d'application, les désherbants non-chimiques	A	1				
6.3.7.7	AA	Origine de l'eau : ruisseau, eau de ville, eau de pluie, puit ouvert	A	1				
6.3.7.8	Tous	Nom et signature de l'exécutant	A	1				
6.3.8	Sv M	Si d'application, remplir correctement la fiche de stockage et de manipulation.	A	1				
6.3.9	TA	Si d'application, remplir correctement la fiche transport (par tiers).	A	1				
6.3.10*	TA FCA	Remplir complètement la feuille de route. Les données relatives aux 3 derniers transports réalisés doivent toujours accompagner l'espace de chargement.		1				
6.3.11*	TA FCA	Tenir à jour une liste du matériel (véhicules et espaces de chargement) potentiellement affecté au transport d'aliments pour animaux, mentionnant : - leur numéro d'identification (p.ex. immatriculation ou n° interne) - le type de chargement concerné (vrac, combiné vrac/sac)		1				

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC VP	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
<i>6.4 Mesures de correction</i>								
6.4.1	Tous	L'entrepreneur doit prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'il est informé de problèmes décelés durant les contrôles officiels.	A	1				
<i>6.5 Check-liste</i>								
6.5.1*	Tous	L'entrepreneur effectue au moins une fois par an un autocontrôle de ses activités. A cet effet, il complète la check-liste (voir annexe 7) afin de pouvoir la présenter à l'auditeur lors d'un contrôle d'entreprise.		1				
<b>7. Notification obligatoire</b>								
<i>7.1 Notification obligatoire</i>								
7.1.1	Tous	Etre au courant de la notification obligatoire et l'applique le cas échéant.	A	1				

Check-liste complétée le :

.....	.....	.....
-------	-------	-------



## Annexe 14.2 Actions entreprises en vue de limiter la consommation d'énergie et les émissions dans l'atmosphère

<b>Energie renouvelable</b>
* Cultures énergétiques (colza, miscanthus, ...)
* Utilisation de la biomasse pour les installations de chauffage
* Biométhanisation ou production de biogaz
* Production d'énergie verte (cellules photovoltaïques, éoliennes, chauffage à énergie solaire, cogénération CHP, ...)
* ...
<b>Economie en électricité</b>
* Systèmes de production d'eau chaude bien isolés et situés le plus près possible du lieu d'utilisation
* Espaces de stockage réfrigérés bien isolés
* Récupération de la chaleur ou utilisation de la chaleur résiduelle
* Eclairage naturel ou au moyen de lampes économiques
* Ventilation adaptée (naturelle ou mécanique)
* ...
<b>Economies de carburant</b>
* Ecrans à énergie ou double plastic dans/sur les serres ou protéger les produits en cas de gel
* Eviter la production durant les périodes froides
* Cultures pauvres en consommation énergétique ou cultiver des variétés froides durables
* Semis direct (travail du sol sur la ligne de semis, un seul passage de la machine, déchaumage)
* Utilisation rationnelle des engins motorisés
* Entretien et réglage régulier du matériel agricole
* Conduite économique (connaissance des performances techniques du moteur, recherche du régime de rotation du moteur le plus bas possible en fonction de la vitesse, ...)
* Choix du matériel adapté (pression pneumatique adaptée, ...)
* Eviter la sur-mécanisation
* Organisation et matériel adaptés (portes automatiques, barrières nadar, ...) pour un trafic des véhicules plus efficace
* Isolation des bâtiments chauffés
* Optimalisation de l'orientation des nouveaux bâtiments (orientation Est-Ouest)
* Utiliser la position 'éco' de la prise de force des tracteurs
* Semis des légumineuses dans les prairies ou dans la rotation de cultures annuelles)
* ...