

# QUALITE DE LA PRODUCTION VEGETALE

## Application de Paquet Hygiène en production primaire végétale

### I - CONTEXTE

L'augmentation des toxi-infections alimentaires relatives aux fruits et légumes, et la crise allemande de 2011 liée à la contamination de germes par des Escherichia Coli vérotoxigène (VETC), a conduit la Commission Européenne à s'interroger sur les risques liés aux denrées végétales et à demander aux Etats membres de renforcer leurs contrôles. L'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA) a publié six avis scientifiques portant sur les combinaisons denrée alimentaire/agent pathogène les plus à risques : VETC dans les graines et les graines germées ; Salmonelle et Norovirus dans les légumes feuilles consommés crus en salade, dans les baies et dans les tomates ; Salmonelle dans les melons ; Salmonelle, Yersinia, Shigelle et Norovirus dans les légumes bulbes, légumes tiges et dans les carottes.

Quelques alertes en France ont aussi marqué l'actualité ces dernières années : Datura (plante herbacée toxique) mélangé à des conserves de haricots verts en 2010, graines de Datura dans des farines de sarrasin en 2012, 2017 et 2018, toxi-infection dans un restaurant collectif en 2014 avec des betteraves crues râpées (agent pathogène non déterminé).

En France, le Ministère de l'Agriculture a confié les contrôles en production primaire végétale aux services de la DRAAF. Ces contrôles sont réalisés depuis 2016, selon un vademecum validé. Ils sont doublés pour les producteurs ayant mis en place un atelier de transformation, de contrôles pour l'instant encore à titre expérimental, sur la partie transformation (contrôle des process, des conditions de fonctionnement, des locaux et équipements).

### II L'HYGIENE ET LA SECURITE DES VEGETAUX

Les règlements européens 178/2002 et 852/2005 s'appliquent à la production primaire végétale. Outre la responsabilisation du producteur, le règlement 178/2002 demande « un système complet de traçabilité [...] permettant de procéder à des retraits ciblés et précis... ».

Par son annexe I, le règlement 852/2004 demande aux producteurs de :

- protéger les produits contre toute contamination,
- respecter les dispositions européennes ou nationales pour contrôler les risques issus potentiellement :
  - o avant récolte : de l'environnement (abords, ruissellement, sol, animaux) et des intrants utilisés (engrais, produits phyto-sanitaires, biocides, eau)
  - o pendant et après la récolte : de la manipulation et du stockage des végétaux, lors de l'élimination des déchets
- tenir un registre des utilisations de produits phytosanitaires et biocides, de toute apparition d'organismes nuisibles susceptibles d'avoir un impact sur la santé humaine et tout résultat d'analyse.

### III - QUE CONTROLE LES INSPECTEURS ?

Points de contrôle	Outils – Eléments documentaires
<b>Traçabilité</b>	Noms des fournisseurs Noms des clients intermédiaires N° de lot sur les produits de la vente Registres avec achat et applications pour : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produits phytosanitaires</li> <li>- Biocides et organismes nuisibles</li> <li>- Fertilisation</li> </ul> Archivage des factures ou étiquettes des achats de semences ou plants/conservation témoin semences fermières Registres recommandés : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Parcelaires</li> <li>- Conditionnement/transformation</li> </ul>
<b>Plan de lutte contre les nuisibles</b>	Plan des appâts et produits phytopharmaceutiques ou de biocides appliqués ou contrat avec prestataire
<b>Hygiène du personnel et formation</b>	Consignes ou formation du personnel pour la récolte, le conditionnement, le transport
<b>Qualité de l'eau*</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eau propre avant la récolte</li> <li>- Eau potable pour le conditionnement et la transformation, le transport</li> </ul> Si eau autre que le réseau, origine et analyse Attestation de potabilité pour l'eau du conditionnement, la transformation et le transport.
<b>Gestion des déchets</b>	Elimination des déchets au fur et à mesure
<b>Protection des cultures contre contaminations extérieures dont prédateurs</b>	Plans des emblavements et protection contre les dangers identifiés
<b>Propreté des contenants et emballages aux différents stades : récolte, conditionnement, transport</b>	Plan de nettoyage (produits, fréquence) voire désinfection
<b>Séparation des produits lors du stockage, conditionnement et transport</b>	

Lorsque l'origine des eaux utilisées est différente du réseau, l'exploitant doit disposer d'analyses. Ces dernières doivent comporter : une analyse physico-chimique valable et une analyse microbiologique comportant le nombre de coliformes (dont *Escherichia Coli*) et le nombre d'Entérocoques pour 100 ml d'eau. La fréquence d'analyse doit être adaptée au caractère contaminable de la ressource (les eaux de surface présentent plus de risque que les eaux issues de nappe profonde) ainsi qu'au risque de transfert à la production végétale (selon nature des contacts avec la plante).

Par exemple, pour une cressonnière, les analyses doivent avoir lieu une fois par an avec une eau peu contaminable. Si cette eau apportée entre en contact avec des parties des végétaux ingérées à l'état cru, une analyse doit être réalisée régulièrement, de l'ordre d'une fois tous les deux ans. Si la culture est destinée à être transformée (par le producteur ou consommation après cuisson), une analyse tous les cinq ans est recommandée.

#### **IV - ADRESSES UTILES**

**Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Bourgogne-Franche-Comté (DRAAF)**

Service Régional de l'Alimentation (SRAL)

4 Bis Rue Hoche -BP 87865 – 21078 Dijon Cedex

#### **V – BIBLIOGRAPHIE**

**Communication de la Commission relative à un document d'orientation concernant la gestion, grâce à une bonne hygiène au stade de la production primaire, des risques microbiologiques posés par les fruits et légumes** (Journal Officiel de l'Union Européenne : 2017/C 163/01)

**Règlements européens** 178/2002 et 852/2004

**GBPH «fruits et légumes frais non transformés»** paru en juillet 2012 (disponible sur site intranet du Ministère)