



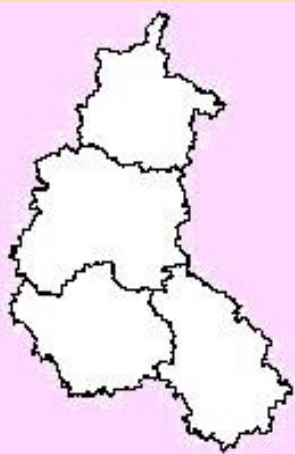
# Bulletin d'information Phytophytosanitaire

Mensuel



NUMÉRO

avril 2009



DRAAF – SRAL  
Service chargé de la  
Protection des Végétaux  
Centre de Recherches  
agronomiques  
2, Esplanade Roland Garros-  
BP 234  
51686 REIMS Cedex 2  
Tel : 03.26.77.36.40  
FAX : 03.26.77.36.74  
Email : srpv.draaf-champagne-  
ardenne@agriculture.gouv.fr

Directeur gérant  
Pierre CLAQUIN

Publication périodique

Diffusée en 1200 exemplaires

Toute reproduction, même  
partielle est soumise à notre  
autorisation.

## SOMMAIRE



P 1-3 : le « Paquet hygiène »

P 3-4 : Connaître l'ambroisie

### Paquet hygiène : pour gagner la confiance des consommateurs

Les consommateurs sont de plus en plus inquiets sur leur alimentation et veulent disposer d'aliments dont la qualité sanitaire est irréprochable. Les récentes crises sanitaires ont mis en évidence des failles dans le système de suivi et de contrôles sanitaires des denrées alimentaires. La difficulté de définir les responsabilités aux différents maillons de la chaîne a pu faire douter de la capacité des pouvoirs publics à garantir la sécurité des citoyens. La confiance des consommateurs s'en est trouvée considérablement ébranlée entraînant des comportements de méfiance vis à vis des produits incriminés. Il suffit de se rappeler la crise de la vache folle pour comprendre que la crainte, justifiée ou non, a pu menacer l'économie de toute une filière.

Les filières végétales ne sont pas exemptées de tels questionnements. Aujourd'hui, la pression médiatique sur l'usage des pesticides et leurs résidus est particulièrement forte. Prévenir ces crises nécessite non seulement d'être à l'écoute des citoyens mais aussi d'être en capacité de déclencher des alertes alimentaires, d'assurer la transparence dans la chaîne de production et de garantir l'efficacité des systèmes de contrôles et de pouvoir répondre aux sollicitations.

Un nouveau contrat social est à trouver autour de la consommation, de la production et de la transformation. La confiance du consommateur est indispensable pour valider les moyens mis en place pour diminuer les risques. Le producteur de denrées alimentaires, en premier lieu l'exploitant agricole, est contraint d'apporter la preuve de ses bonnes pratiques à toutes les phases de production ou de fabrication.

### La création du paquet hygiène

Les objectifs de sécurité sanitaire des aliments étaient déjà présents dans différents textes communautaires. En effet, il existait dix huit directives européennes, chacune transcrite dans le droit de chaque Etat-membre, multipliant ainsi les bases réglementaires. Le « paquet hygiène » est une refonte générale de ces textes pour apporter une simplification du dispositif et harmoniser sur l'ensemble de l'espace européen les conditions de mise sur le marché des aliments. Désormais, le paquet hygiène est composé de cinq règlements directement applicables dans les différents Etat-membres.

Effectivement mis en œuvre depuis le premier janvier 2006, pour les denrées d'origine végétale, le « paquet hygiène » a pour objectifs :

- d'assurer un niveau élevé de protection de la santé du consommateur, en tenant compte de la santé et du bien être des animaux, de la santé des plantes et de l'environnement,
- de garantir la sécurité sanitaire des aliments en harmonisant les systèmes de surveillance et de contrôle dans l'Union Européenne et les pays tiers,
- de permettre la libre circulation des produits, des denrées alimentaires d'origine végétales ou animales, ainsi que des aliments pour animaux.



## De la « fourche à la fourchette »

Tous les exploitants de la chaîne alimentaire sont concernés, de la production primaire et la transformation jusqu'à la distribution de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux.



- AGRICULTEURS, ÉLEVEURS
- FABRICANTS D'ALIMENTS POUR ANIMAUX (D'ÉLEVAGE + DOMESTIQUES)
- INDUSTRIELS DE L'AGROALIMENTAIRE
- ENTREPOSEURS
- TRANSPORTEURS
- ARTISANS
- DISTRIBUTEURS
- MÉTIERS DE BOUCHE
- RESTAURATION COLLECTIVE
- IMPORTATEURS ET EXPORTATEURS
- NÉGOCIANTS, ETC.

Les notions de **responsabilité**, de **traçabilité**, **d'analyse des risques**, de principe de **précaution** et de **transparence, d'information des consommateurs** sont au cœur du «paquet hygiène».

Ce principe, dénommé également «de la fourche à la fourchette» en France ou «de la ferme à la table» plus généralement, responsabilise tous les «exploitants» ou acteurs du secteur alimentaire. Il faut entendre ici par exploitant, toute entreprise qui produit, transforme ou met sur le marché des denrées alimentaires, y compris les exploitants agricoles, que ce soit en productions végétales ou en production animales.

## Les conséquences pour les production végétales

Si auparavant les produits primaires destinés à l'alimentation humaine ou animale, plantes, animaux, ou produits issus de végétaux ou de l'élevage, produits de la chasse et de la pêche, devaient répondre aux normes pour être conformes, aujourd'hui la production primaire est soumise aux obligations du «paquet hygiène». Un des règlements, le 852/2004, comporte une annexe qui traite spécifiquement des productions primaires. Le texte impose des obligations relatives à l'hygiène et à **la tenue de registre**.

Concernant l'hygiène, les producteurs de produits végétaux sont soumis aux obligations :

- de protéger les produits contre toute contamination, que celle-ci vienne de l'air, du sol, de l'eau, des aliments pour animaux, des engrais, des médicaments vétérinaires, des produits phytosanitaires et des biocides, du stockage, de la manipulation et de l'élimination des déchets, etc...
- de nettoyer et, au besoin, après nettoyage, désinfecter de manière appropriée les installations, les équipements, les conteneurs, les caisses, les véhicules et les navires,
- de garantir, au besoin, des conditions de production, de transport et de stockage hygiéniques et de la propreté des produits végétaux,
- d'utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination,
- de veiller à ce que le personnel manipulant les denrées alimentaires soit en bonne santé et bénéficie d'une formation relative aux risques en matière de santé,
- d'empêcher, dans toute la mesure du possible, que les animaux et les organismes nuisibles ne causent de contamination,
- d'entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination,
- de tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés sur des plantes ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine,
- d'utiliser correctement les produits phytosanitaires et les biocides, conformément à la législation applicable.

Un registre doit être tenu et contenir :

- toute utilisation de produits phytosanitaires et de biocides;
- toute apparition d'organismes nuisibles ou de maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine végétale (exemple *fusarium roseum* sur céréales, ergot du blé)
- les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des végétaux ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine.

La tenue du registre se justifie pour assurer la traçabilité qui, rappelons le, est la capacité de retracer à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les problèmes rencontrés et les interventions réalisées.

En Champagne Ardenne, sa mise en œuvre est en progrès en grandes cultures mais encore très insuffisante en viticulture et en maraîchage.



Le « Paquet hygiène » concerne tout particulièrement les produits frais.



Bien avant la mise en place du paquet hygiène, les entreprises de collecte de céréales champardenaises avaient compris l'enjeu d'assurer une traçabilité des productions. Pour certaines productions, en échange de garanties sur la commercialisation des denrées produites, les exploitants avaient déjà passé des contrats au sein desquels l'enregistrement des pratiques était exigé.

Depuis l'application de la « conditionnalité des aides », la tenue des registres phytosanitaires, devenue obligatoire, est maintenant une pratique courante. Les contrôles réalisés en exploitation le confirment. A contrario, le problème se pose lorsque les entreprises ne bénéficient pas des aides de l'Union Européenne, par exemple en viticulture ou chez les petits maraîchers. Dans ces secteurs, au même titre que les risques liés à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques, les enjeux ne sont pas compris et la tenue du registre peut être considérée inutile et « chronophage ».

Les récents débats médiatiques sur les résidus de pesticides dans les vins comme dans les fruits et légumes commercialisés sont là pour nous rappeler que ces productions doivent être exemplaires dans leur devoir de traçabilité.

Les sanctions pour le non-respect des textes du paquet hygiène sont par ailleurs prévues. En cas de menace avérée pour la santé publique ou susceptible de l'être, les agents de contrôle peuvent ordonner la réalisation de travaux, d'opérations de nettoyage, d'actions de formation du personnel et d'autres mesures correctives ainsi que le renforcement des autocontrôles.

Le principe fondamental du « paquet hygiène » veut que chaque agent de la chaîne alimentaire soit responsable à son niveau d'intervention des denrées alimentaires qu'il produit ou qu'il transforme. Cette obligation s'applique de fait et sera de plus en plus précisément contrôlée, à l'avenir, par les services officiels (dont le SRAL) sans se limiter à la seule tenue du registre. Dans tous les cas, il faut rappeler que, en cas de problème, les responsabilités seront recherchées en tenant compte de l'incapacité de prouver la mise en œuvre de bonnes pratiques.



Photo internet

## • Connaître l'ambroisie

L'ambroisie à feuille d'armoise (*Artemisia artemifolia* L.) est une plante de la famille des astéracées (composées), originaire du Canada. Elle est apparue en France en 1863, et a probablement été introduite par un lot de semence. On la trouve aujourd'hui autant dans les parcelles agricoles que dans les zones non agricoles. Ses graines peuvent être entraînées par l'eau mais se disséminent surtout par la terre.

### Comment la reconnaître ?

L'ambroisie sort de terre en mai ou juin, pousse assez lentement en juillet, puis se développe très rapidement au cours de la deuxième quinzaine du mois de juillet. Les plantules se caractérisent par des cotylédons simples, elliptiques, charnus et longuement persistants. Les deux premières feuilles sont divisées le plus souvent en trois segments. Les feuilles suivantes augmentent leur nombre de divisions segmentaires.

La plante adulte a une tige dressée, velue souvent rougeâtre d'une hauteur de 30 à 120 cm. Les feuilles sont très découpées, vert bleuté, et de la même couleur sur la face supérieure que sur la face inférieure. L'armoise commune avec laquelle on peut la confondre a, quant à elle, un limbe moins échancré et de couleur blanc argenté sur la face inférieure.

Aussi, l'inflorescence de l'ambroisie forme un épi long, au sommet des tiges, contrairement à l'armoise qui forme une panicule (voir photos ci-dessous)



Photo internet d'ambroisie au stade plantule



Photo internet : épis de l'ambroisie.



Photo internet : épis de l'armoise.



Photo internet d'ambroisie à un stade plus développé

## Maîtriser l'extension de l'ambroisie



L'ambroisie supporte mal la concurrence et c'est souvent l'absence de couvert végétal qui permet son extension. On va donc la trouver sur les terrains nus, les sols rapportés où des travaux d'urbanisme sont effectués, les terrains vagues, les jachères. Dans les cultures, on retrouve l'ambroisie dans les parcelles de haricot, de pois, de soja, de maïs, et dans la fourrière des parcelles de tournesol et de pomme de terre.

Les mesures préventives consistent à ne pas accepter de terre dont on ignore la provenance ou à réinstaller rapidement sur ce type de terre un couvert végétal. Si l'ambroisie est observée sur un terrain, il faut la supprimer avant la floraison par arrachage, fauchage ou en dernier recours, l'utilisation de désherbant sélectif.

La lutte contre l'ambroisie relève uniquement du code de la santé publique car il n'existe pour l'instant aucun texte législatif ou réglementaire spécifique.

Parmi les plantes envahissantes, l'ambroisie se distingue par l'importance des réactions allergiques que provoque son pollen chez une bonne partie de la population (12 %) et pose donc un grave problème de santé publique.

Ce sont les travaux d'aménagement du territoire qui ont favorisé l'extension de l'ambroisie et lui ont permis d'exprimer son caractère envahissant. Cette plante allergène a largement "gagné" la région Rhône-Alpes. Sa présence sporadique dans d'autres régions s'explique souvent par l'apport de graines via certains mélanges de graines pour oiseaux contenant du tournesol. En Champagne-Ardenne l'ambroisie a déjà été signalée comme en témoigne la carte nationale ci-contre et sa présence a également été confirmée par des mesures atmosphériques de pollen de cette espèce, réalisées en 2008, à Reims et à Troyes.



Cartographie nationale de présence de l'ambroisie (Enquête AFPP 2004 - INRA Dijon.)



Photo [www.ambrosie.info](http://www.ambrosie.info)

## Message réglementaire Avertissements Agricoles®

**Autorisations de mise sur le marché  
délivrées en application de l'article R253-50 du Code rural  
et nouvelles conditions d'emploi de certaines spécialités commerciales.**

**Texte officiel de référence : Article R253-50 du Code rural**

Le présent message établit la liste des spécialités phytopharmaceutiques pour lesquelles, au 2 avril 2009, une autorisation de mise sur le marché a été délivrée en application de l'article R253-50 du Code rural par le Ministère de l'agriculture et de la pêche.

Les décisions délivrées en application de l'article R253-50 ont une validité maximale de 120 jours. Les dates d'échéance applicables à chacune des spécialités concernées sont précisées dans la colonne de droite du tableau.

Pour plus de précisions sur les usages, ainsi que sur les doses maximales autorisées, se reporter à : <http://e-phy.agriculture.gouv.fr>

Pour consulter l'intégralité de ce message réglementaire vous pouvez vous rendre à l'adresse : [http://www.marne.pref.gouv.fr/sections/static/drdaif/sdc/dans\\_le\\_domaine\\_de\\_11232/view](http://www.marne.pref.gouv.fr/sections/static/drdaif/sdc/dans_le_domaine_de_11232/view)

### Au prochain numéro

- connaître les  
othiorhynques : des  
insectes courants de  
nos régions