

	Type : Pour info	Niveau 1
	Applicable à : Toute exploitation engagée	
Présentation du Cahier des Charges Tradition Maraîchère de l'OMC®		DOC 005 Version 1 Dernière mise à jour le : 02/03/2012

Présentation :

La démarche est inspirée du cahier des charges de Tradition Maraîchère. Quelques modifications ont été apportées pour créer un niveau intermédiaire de certification et s'adapter au mieux aux spécificités locales de l'Organisation des Maraîchers Corses.

Tout producteur adhérent de l'Organisation des Maraîchers Corses peut, s'il le souhaite, s'engager dans la démarche « Tradition Maraîchère de l'OMC® » pour une ou plusieurs cultures.

Un classeur est mis à disposition de l'ensemble des producteurs, qu'ils soient engagés ou non dans la démarche. Ce classeur contient des documents type d'enregistrement permettant de répondre aux exigences des niveaux 1, 2 et/ou 3 du cahier des charges, ainsi que des documents d'information sur la réglementation applicable et des recommandations concernant les Bonnes Pratiques Agricoles et les Bonnes Pratiques d'Hygiène en production. Le producteur décide des cultures qu'il engage dans la démarche chaque année. L'ensemble de la production de chaque espèce engagée doit respecter les exigences de la charte pour la saison concernée. Cet engagement est formalisé sur le document DOC 002, dont une copie est remise à l'OMC®.



Gestion du Cahier des Charges :

Démarche de progrès : Le cahier des charges Tradition Maraîchère de l'OMC® prévoit 3 niveaux de certification :

Niveau 1 :	Les exigences du niveau 1 doivent être respectées dans un délai d'1 an après l'engagement du producteur
Niveau 2 :	Les exigences complémentaires du niveau 2 devront être respectées dans un délai de 1 à 3 ans après l'engagement du producteur
Niveau 3 :	Les exigences du niveau 3 sont des suggestions d'amélioration et restent facultatives. Un producteur engagé peut rester au-delà de 3 ans au niveau 2.

Chaque niveau est validé quand 100% des exigences applicables sont respectées sur l'exploitation. A partir du niveau 1, le producteur est autorisé à utiliser les colis spécifiques portant la mention de l'OMC®.

	Type : Pour info	Niveau 1
	Applicable à : Toute exploitation engagée	
Présentation du Cahier des Charges Tradition Maraîchère de l'OMC®		DOC 005 Version 1 Dernière mise à jour le : 02/03/2012

Contrôle des exploitations :

- *Organisation et fréquence des contrôles*

Tout producteur entrant dans la démarche est systématiquement contrôlé.

Par la suite chaque producteur est contrôlé tous les 3 ans, les producteurs sont tirés au sort par un tirage aléatoire. Au bout de 3 ans, chaque producteur engagé a été contrôlé au moins une fois.

Le producteur reçoit un bilan du contrôle ce qui lui permet de connaître les non-conformités (NC) sur son exploitation et d'y remédier. Le producteur a donc la responsabilité de la correction de ses NC.

Afin de faciliter la réalisation de ces contrôles, tout producteur engagé dans la démarche accepte les contrôles et s'engage à présenter au contrôleur tous les justificatifs nécessaires au bon déroulement du contrôle.

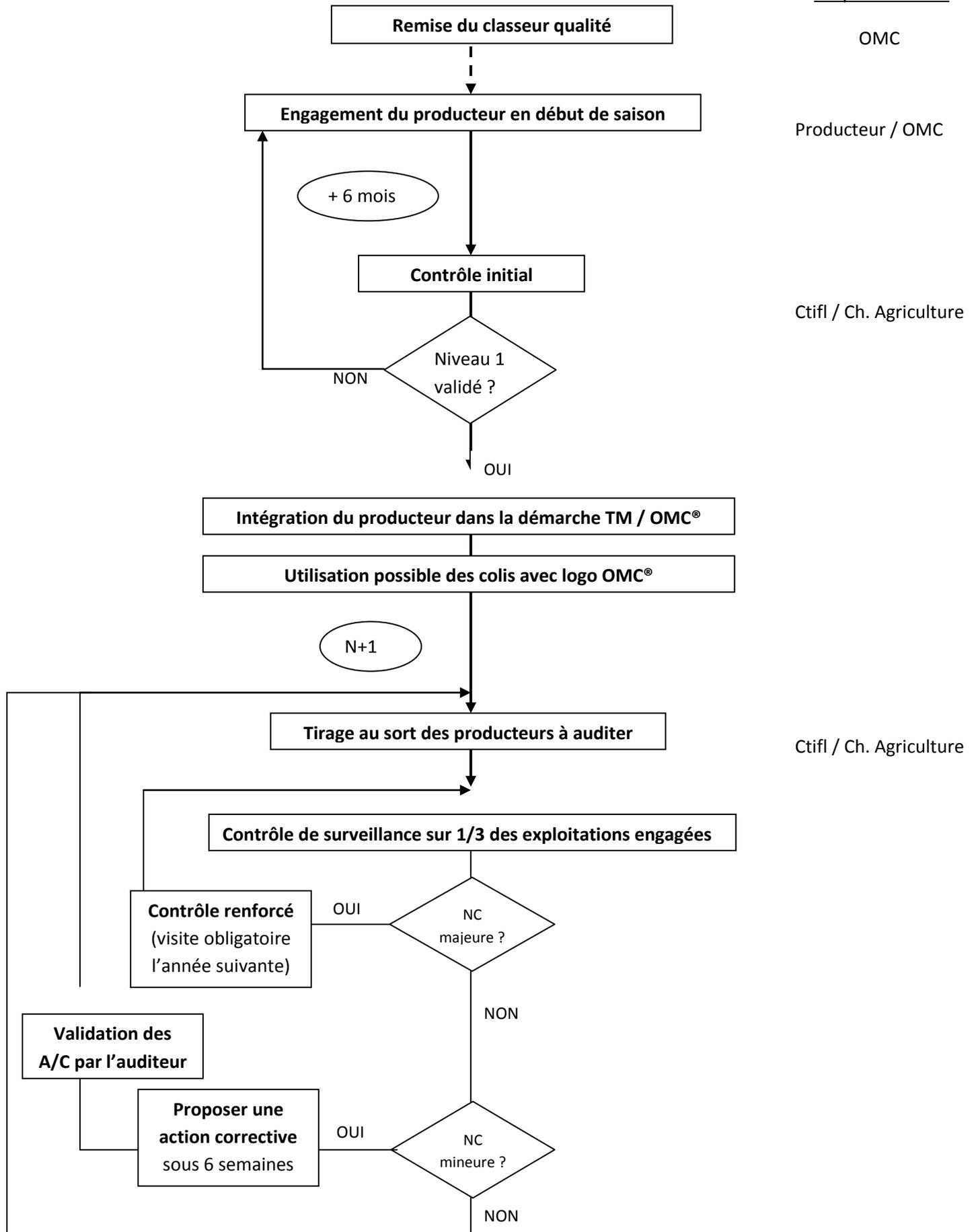
Un bilan annuel des contrôles est étudié par le Conseil d'Administration de l'OMC.

- *Sanctions en cas de non-conformité*

Le producteur a la possibilité de proposer une action corrective à l'auditeur sous 6 semaines qui suivent l'audit si des NC ont été relevées. Si le justificatif de l'action corrective est accepté, le niveau de certification correspondant aux exigences respectées est validé. Passé le délai de 6 semaines, seul le niveau inférieur respectant 100% des exigences applicables est validé et les actions correctives seront prises en compte lors du prochain contrôle externe du producteur.

La procédure présentée page suivante reprend la méthodologie proposée pour le contrôle du respect des exigences de la charte.

Responsabilités :



OMC

Producteur / OMC

Ctifl / Ch. Agriculture

Ctifl / Ch. Agriculture

	Type : Pour info	Niveau 1
	Applicable à : Toute exploitation engagée	
Présentation du Cahier des Charges Tradition Maraîchère de l'OMC®		DOC 005 Version 1 Dernière mise à jour le : 02/03/2012

Description des mesures mises en place dans le cadre du plan de progrès :

1) Photo de l'exploitation

Un plan de l'exploitation permet de situer les différentes parcelles par rapport au siège de l'exploitation et d'identifier les points d'eau et zones phréatiques.

L'ensemble des interventions par parcelle ou par culture de la plantation à la récolte, y compris les interventions de travail du sol et les volumes récoltés, sont enregistrés dans le classeur ou sur tout autre support (informatique par exemple) afin d'assurer la traçabilité des lots et de conserver un historique des pratiques sur l'exploitation. La traçabilité permet de retrouver les clients livrés pour chaque lot récolté.

2) Itinéraire cultural

a. Semis

Les dates de semis ou de plantation sont notées et les N° des lots de semences ou la traçabilité des plants (sur le BL du fournisseur par exemple) sont conservés. Les OGM ne doivent pas être cultivés.

b. Fertilisation

Une analyse de sol est réalisée tous les 5 ans par un laboratoire agréé selon les préconisations du technicien. Les résultats de ces analyses sont archivés dans le classeur.

L'épandage de compost chargé en métaux lourds ou en organismes pathogènes est interdit. La fiche technique mentionnant l'agrément du fertilisant organique peut le prouver. Les engrais pauvres en chlore sont utilisés de préférence.

Le plan de fertilisation est décidé en fonction de l'analyse de sol, des besoins de la culture et du précédent selon des recommandations techniques. Les apports sont fractionnés dans la mesure du possible et l'application localisée d'engrais est privilégiée pour en améliorer l'efficacité.

Les apports d'engrais minéraux et organiques (date/composition/quantités/parcelles ou serres concernées) sont enregistrés sur une fiche dans le classeur ou sur tout autre support.

c. Protection phytosanitaire

Les traitements phytosanitaires sont réalisés avec des substances homologués pour l'usage visé en France et le minimum de produit est appliqué.

La liste des produits autorisés sur une culture donnée est disponible sur le site du Ministère de l'Agriculture : <http://e-phy.agriculture.gouv.fr/> (catalogue des usages).

Les techniques de lutte biologique sont favorisées dans la mesure du possible. Les traitements sont décidés en fonction des observations sanitaires (ravageurs/maladies) sur les parcelles ou les avertissements techniques.

Les enregistrements des traitements comprennent la date d'application, la parcelle et la culture concernée, ainsi que le nom commercial du produit utilisé et la dose d'application (par unité de surface). Le respect des Délais Avant Récolte doit pouvoir être contrôlé.

Les opérations de lutte biologique (lâchers d'auxiliaires par exemple) sont également enregistrées dans le classeur.

d. Evaluation du matériel

Le matériel utilisé pour le maraichage est régulièrement entretenu. Une fiche est disponible pour noter les interventions d'entretien du (des) tracteur(s) et autre matériel (type cultirateurs, enfouisseurs...).

L'épandeur fait l'objet d'un contrôle annuel en interne pour vérifier la justesse des débits épandus par rapport au débit théorique voulu sur une parcelle test. Les réglages sont ajustés si nécessaire en fonction du type d'engrais.

Les pulvérisateurs en service sont soumis aux contrôles obligatoires en fonction de la date d'achat (neuf) et des 8ème et 9ème chiffres du N° SIREN :

Numéro SIREN	Contrôle avant le ...
-----00 ET 19	31 mars 2010
-----20 ET 39	31 décembre 2010
-----40 ET 59	31 décembre 2011
-----60 ET 79	31 décembre 2012
-----80 ET 99	31 décembre 2013

En dehors de ces contrôles externes, le producteur contrôle chaque année ses appareils de pulvérisation : vérification des débits et du bon état du matériel (manomètre, absence de fuite, etc...) et enregistre l'entretien réalisé sur une fiche.

Si possible, le pulvérisateur doit être équipé d'un système anti-gouttes et d'un dispositif de rinçage des bidons.

e. Effluents et déchets

- *Devenir des fonds de cuve* : la quantité de bouillie est calculée au plus juste pour éviter d'avoir à gérer des fonds de cuve. Les fonds de cuve suffisamment dilués sont épandus sur une zone identifiée. Les eaux de rinçage du pulvé sont pulvérisées dans des zones prévues à cet effet ou récupérées dans un phytobac ou autre système de récupération des effluents. Les Bonnes Pratiques Agricoles sont respectées pour le remplissage des cuves : système permettant d'éviter un débordement (volucompteur, cuve intermédiaire, surveillance du remplissage) ou la contamination des ressources en eau (zone de remplissage à distance des points d'eau, potence, clapet anti-retour...).

- *Bidons* : les bidons vides de produits phytos ne doivent pas être ré-utilisés ni brûler. Ils sont rincés 3 fois à l'eau claire et stockés dans un endroit inaccessible et à l'abri des intempéries. Les EVPP (bidons plastiques, les bouchons et les sachets papiers ou cartons) sont stockés dans des saches séparées en attente de leur reprise dans le cadre de la collecte Adivalor. Les PPN (produits périmés) sont clairement identifiés et stockés en sécurité en attente de leur reprise dans le cadre de la collecte Adivalor. Les justificatifs de reprise de ces déchets dangereux sont conservés dans le classeur de l'exploitation.

- *Bâches plastiques et films de paillage* : Le producteur participe au circuit de récupération des FAU organisé par l'OMC et conserve un justificatif de leur élimination dans une filière agréée.

	Type : Pour info	Niveau 1
	Applicable à : Toute exploitation engagée	
Présentation du Cahier des Charges Tradition Maraîchère de l'OMC®		DOC 005 Version 1 Dernière mise à jour le : 02/03/2012

f. Local de stockage des produits phytos

Un panneau signalant le danger est installé à l'entrée du local ou sur l'armoire de stockage des produits phytosanitaires. Le stockage des produits phytosanitaires doit être conforme à la réglementation :

- Local spécifique fermé
- Ne contenant pas de produits alimentaires. La balance utilisée pour les produits phytosanitaires ne doit pas être utilisée pour peser des colis de produits.
- Sol bétonné
- Local suffisamment ventilé et hors-gel
- Point d'eau à proximité en cas de projection
- Substrat absorbant (type sable ou litière) disponible dans un seau à proximité du local
- Extincteur disponible à proximité (vérifié périodiquement par un contrôleur extérieur)
- Les produits dans le local phytosanitaire doivent être classés par famille (fongicides, herbicides, insecticides). Les engrais foliaires, adjuvants ou produits de nettoyage doivent être stockés séparément le cas échéant.
- Parois ininflammables
- Installations électriques aux normes (interrupteur à l'extérieur)

g. Protection de l'applicateur

Les N° d'urgence sont affichés et une trousse de secours (contenant notamment compresses, pansements et désinfectant) est à disposition des salariés sur l'exploitation ou dans le véhicule. En fonction du nombre de salariés présents sur l'exploitation, une formation aux 1^{er} secours ou Sauveteur-Secouriste du Travail est prévue et renouvelée régulièrement.

Pour les applicateurs de produits phytosanitaires, un kit de protection est disponible. Il comprend des lunettes de protection, des gants épais, un masque avec des cartouches filtrantes type A2B2P3 (cf. recommandations MSA). Ce kit doit être stocké à l'extérieur du local phyto. Les salariés qui appliquent les traitements phytosanitaires doivent avoir reçu une formation spécifique, en interne, en externe (type Certiphyto) ou au cours de la formation initiale agricole. Les consignes de sécurité pour le remplissage de la cuve sont respectées et mises à jour en fonction des évolutions réglementaires (DRE, mélanges...).

	Type : Pour info	Niveau 1
	Applicable à : Toute exploitation engagée	
Présentation du Cahier des Charges Tradition Maraîchère de l'OMC®		DOC 005 Version 1 Dernière mise à jour le : 02/03/2012

3) Récolte et conditionnement

- La récolte se fait à maturité selon les normes de commercialisation en vigueur, dans des emballages plastiques ou cartons spécifiques aux légumes (pas de ré-utilisation des colis ou cartons pour stocker du matériel ou des déchets). Les emballages spécifiques régionaux doivent être entreposés dans des endroits propres et à l'abri des intempéries.
- Le stockage doit se faire dans une chambre froide propre et entretenue. La température de stockage doit pouvoir être contrôlée. Les conditions de stockage respectent selon les recommandations de la filière en fonction de la sensibilité des produits.
- La fraîcheur des produits est garantie en assurant une bonne rotation des produits et un stockage réduit au minimum entre la récolte et la livraison du client.
- Un plan de nettoyage définit la fréquence de nettoyage des différentes zones de conditionnement et des véhicules de transport. Les produits de nettoyage utilisés doivent être homologués pour contact alimentaire le cas échéant. Des affiches rappelant aux salariés saisonniers et permanents les Bonnes Pratiques d'Hygiène à respecter en production et au conditionnement sont mises en place.
- Un conseiller technique en maraichage intervient régulièrement sur l'exploitation ou lors de réunions techniques collectives pour conforter le producteur dans ses choix et l'accompagner dans le respect des Bonnes Pratiques Agricoles sur l'exploitation.

	Type : Pour info	Niveau 1
	Applicable à : Toute exploitation engagée	
Présentation du Cahier des Charges Tradition Maraîchère de l'OMC®		DOC 005 Version 1 Dernière mise à jour le : 02/03/2012

CAHIER DES CHARGES DE LA CHARTE « TRADITION MARAICHÈRE » EN CORSE

Elaboration d'un socle sur les principales règles techniques des bonnes pratiques

	Niveau 1 Exigences de base	Niveau 2 Démarche de progrès	Niveau 3 Suggestions d'amélioration
1) Photo de l'exploitation	Cahier d'enregistrement - Conditions de récolte (date de récolte ou de conditionnement)	<ul style="list-style-type: none"> - Noter les volumes récoltés - Noter les observations sanitaires - Répertorier les zones phréatiques 	Interventions mécaniques / travail du sol
2) Itinéraire cultural	<ul style="list-style-type: none"> - Semences certifiées, non-OGM - Enregistrement N° lot espèces 	Noter les dates de plantations dans chaque parcelle	
a) Semis			
b) Fertilisation	Analyse de sol tous les 5 ans max (analyse réalisée par un laboratoire agréé)	<ul style="list-style-type: none"> - Enregistrer les apports d'engrais minéraux et organiques sur la culture - Etablir un plan de fertilisation en tenant compte de l'analyse - Exclure les composts chargés en métaux lourds ou organismes pathogènes - Fractionner les apports en fonction de la durée de la culture et tenir compte de la CEC - Utiliser des engrais normalisés pauvres en chlore 	Optimiser la fumure grâce aux nouvelles techniques



Type : Pour info	Niveau 1
Applicable à : Toute exploitation engagée	
Présentation du Cahier des Charges Tradition Maraîchère de l'OMC®	DOC 005 Version 1 Dernière mise à jour le : 02/03/2012

	Niveau 1 Exigences de base	Niveau 2 Démarche de progrès	Niveau 3 Suggestions d'amélioration
c) Protection sanitaire	-Utilisation du produit homologué pour l'usage visé - - Enregistrer les traitements phytosanitaires et la lutte biologique	Optimiser l'utilisation de produits phytosanitaires : <ul style="list-style-type: none"> • Détection visuelle • - Effet précédent 	- Suivre l'évolution des nouvelles homologations
d) Evaluation du matériel (bilan) <ul style="list-style-type: none"> • Pulvé • Tracteur 	- Contrôle du pulvérisateur selon la législation en vigueur	- Entretien et contrôle de l'épandeur - Entretien et Etalonnage du pulvé	- Antigouttes - Système de rinçage pour les bidons - Entretien des tracteurs
e) Effluents et déchets <ul style="list-style-type: none"> • Le devenir des fonds de cuve • Les bidons • Les bâches plastiques et films de paillage 	- Epannage sur zones prévues à cet effet - Respect du code des bonnes pratiques agricoles (éviter tout débordement lors du remplissage, pas de manipulation à proximité d'un point d'eau) - Calculer au plus juste la quantité de bouillie nécessaire - Ne pas réutiliser, ne pas brûler - Rincer les bidons vides 3 fois et les rendre inutilisables - Reprises des bidons vides et des produits périmés par le distributeur	- Participer au circuit de récupération des FAU (filiale Adivalor)	- Création d'une zone d'épandage des fonds de cuve - Phytobac ou autre méthode



Type : Pour info

Niveau
1

Applicable à : Toute exploitation engagée

**Présentation du Cahier des Charges
Tradition Maraîchère de l'OMC®**

DOC 005
Version 1
Dernière mise à jour le : 02/03/2012

	Niveau 1 Exigences de base	Niveau 2 Démarche de progrès	Niveau 3 Suggestions d'amélioration
f) Local de stockage des produits phytos	<ul style="list-style-type: none"> - Local fermé à clé - Inaccessibilité au particulier - Extincteur - Ventilé et hors gel - Isolé de l'alimentaire - Substrat absorbant à proximité - Panneau danger - Point d'eau à proximité - Sol bétonné 		<ul style="list-style-type: none"> - Amélioration en fonction de la législation - Vérification périodique des extincteurs
g) Protection de l'applicateur	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des consignes de sécurité - Information régulière de l'applicateur - Mise à disposition d'un kit personnalisé (EPI) pour les applicateurs - Trousse de secours et N° d'urgence 		<ul style="list-style-type: none"> - Formation 1^{er} secours
3) Récolte-conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Conditions optimales de maturité et de propreté - Utilisation de caisse plastique ou conditionnement en bois ou carton - Emballage Spécifique légume - Respect de l'engagement fraîcheur défini par la charte tradition - Chambre froide : contrôle des températures 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation d'un emballage spécifique régional OMC® - Développer les contrôles avec un organisme de contrôle indépendant pour le respect du cahier des charges - Suivi et passage régulier d'un technicien (local) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Stockage • Contrôle et suivi de la production 			