

## Prescriptions d'hygiène aux producteurs

---

Les producteurs de céréales, oléagineux et protéagineux s'engagent à livrer leur production de produits alimentaires et fourragers de manières sûres et irréprochables. Dans ce sens, ces prescriptions sont valables pour tous les producteurs qui livrent leur récolte dans un centre collecteur. Les producteurs sont responsables que l'entreprise de battage qu'ils mandatent respecte les prescriptions d'hygiène (voir point 2, récolte).

### 1. Culture

**Réglementation générale:** Le producteur doit exploiter son entreprise conformément aux prescriptions légales. Il doit notamment veiller à ce que les substances auxiliaires telles que l'engrais, les produits phytosanitaires, les engrais de ferme et les boues d'épuration soient utilisées conformément aux prescriptions légales et que leur utilisation soit enregistrée. Le dosage et le moment de l'utilisation doivent être respectés conformément aux instructions du fabricant et/ou du fournisseur. Il faut s'abstenir de puriner directement à côté de céréales / oléagineux prêts à être récoltés

**Réglementation spéciale:** Les exigences d'une éventuelle production sous contrat (p.ex. Bio SUISSE, IP-SUISSE, Suisse Premium) sont également à observer. Alternance des cultures, culture du sol et choix de la variété doivent être choisis de manière à ce que les risques d'infection par la fusariose puisse être minimaliser: Si possible éviter une culture de blé après une récolte de maïs. Recommandation: Au cas où du blé a été semé après une culture de maïs et sur la même parcelle, les restes de maïs doivent être finement hachés et déposés superficiellement sur le champ ou labourés. Sur ce genre de parcelle, il faut éviter de choisir des variétés sensibles à la Fusariose, tels que Levis, Drifter et Tapidor (voir LVR).

### 2. Récolte

#### Exigences pour les entreprises de battage

La moissonneuse-batteuse est maintenue en bonne et due forme. Des graisses et des huiles alimentaires doivent être utilisées pour diminuer le risque de contact avec le produit (par ex. suite à une fuite). Toute récolte contaminée par des huiles ou graisses minérales doit être jetée. Pendant la récolte la moissonneuse-batteuse est vidée à chaque changement de céréales / type de produit (orge, colza, blé, etc.) afin qu'il ne reste si possible plus aucun résidu du produit précédent.

Le conducteur de la moissonneuse-batteuse doit avoir une connaissance minimale des dangers à maîtriser, des contaminations non désirées de la récolte ainsi que des types de céréales.

#### Mesures de précaution concernant les Fusarioses et les mycotoxines

Si les céréales sont atteintes sur le champ par la fusariose, les surfaces qui présentent plus qu'env. 5% de l'épi atteint (épis totalement, ou en partie, blanc, épi avec une coloration rougeâtre) sont à récolter séparément et à annoncer au centre collecteur. Le taux en mycotoxines de ces lots doit, avant une éventuelle utilisation, être déterminé à l'aide du test rapide. Le centre collecteur peut refuser des lots trop atteints.

Une nouvelle valeur limite, entre autres, a été fixée à 1.25 mg/kg pour la mycotoxine DON dans les céréales brutes destinées à l'alimentation humaine. Les lots conditionnés qui dépassent cette valeur limite ne sont pas autorisés à être mis en circulation en tant que céréales panifiables.

### 3. Conditionnement / stockage à la ferme

Le stockage à la ferme n'est permis qu'exceptionnellement. Toutes les installations techniques et le savoir professionnel doivent être disponibles afin que les travaux et les contrôles puissent être faits conformément aux règles.

**Condition de stockage:** Tous les récipients prévus à cette occasion (chariots, silos, planchés etc.) doivent être auparavant bien nettoyés.

## Prescriptions d'hygiène aux producteurs

Le stockage doit se faire bien séparément des autres produits ou objets. Il faut stocker la marchandise au sec et à l'abri de la lumière direct du soleil.

La récolte est à protéger contre des animaux (oiseaux, souris etc.) et l'accès par des non autorisés. S'il y a présence de parasites, les lots doivent être désinfectés de manière professionnelle, les mesures prises sont documentées. Le centre collecteur est informé du résultat. Des lots humides sont à annoncer immédiatement au centre collecteur, pour séchage.

### 4. *Transport départ du champ et jusqu'au centre collecteur*

Le transport départ champ jusqu'au centre collecteur doit s'effectuer dans des moyens de transport nettoyés et secs. Ceux-ci doivent être dans un état techniquement irréprochable et sont contrôlés et nettoyés lors de chaque chargement (pas de résidus de récolte, sacs de semences, excréments d'animaux etc.). En cas de nécessité le moyen de transport sera couvert.

#### **Les chargements interdits ou critiques**

Dans le moyen de transport prévu pour la récolte de céréales ou oléagineux, aucun chargement précédent interdit ne doit être transporté.

#### **Les chargements précédents interdits sont :**

Les déchets d'abattage, les farines animales, les substances radioactives, l'amiante ou matières avec des composants en amiante, les huiles minérales.

Lors de chargements précédents critiques, le moyen de transport doit être minutieusement nettoyé et désinfecté avant le chargement de la récolte. Ces mesures sont à documenter dans le livre de bord.

#### **Les chargements précédents critiques sont:**

Le terreau de jardin / pour fleurs qui est mélangé avec de l'engrais de ferme, les déchets métalliques et des copeaux de tour, les substances toxiques et leurs emballages, l'argile minérale utilisée pour la désintoxication, les semences qui ont été traitées avec des substances toxiques, la boue d'épuration, les déchets ménagers, les restes de produits alimentaires non traités, le verre et les éclats de verre, les engrais organiques ainsi que tous les produits déclarés comme contenant des OGM.

**Déchargement au centre collecteur:** Avant le départ pour le centre collecteur, il faut s'assurer, que les unités de transport se trouvent dans un état techniquement et hygiéniquement impeccable. Particulièrement près de la trémie de réception, il faut absolument éviter la pollution par des éléments de machine non étanches (par ex. des conduits hydrauliques, des cuves d'huile etc.) ou des pneus / jantes qui sont sales.

Dans la zone des installations l'interdiction de fumer est à respecter.

### 5. *Hygiène personnelle:*

Une hygiène personnelle suffisante doit être garantie au contact avec la récolte; ce qui veut dire mains propres, pas d'habits trop sales et des chaussures propres. Ceci est également valable pendant la prise en charge de la récolte au centre collecteur.