

Prescriptions d'hygiène aux producteurs

Les producteurs de céréales, d'oléagineux et de légumineuses à graines 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 mandatée 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 soient utilisés 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 d'épandre du lisier directement à côté de cultures 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. La rotation des cultures, le travail du sol et le choix des variétés doivent être choisis de manière à minimiser les risques d'infection par la fusariose: 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 sur la même parcelle, les résidus de récolte du 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 (voir LVR).

2. Récolte

Exigences pour les entreprises de battage

Les moissonneuses-batteuses doivent être entretenues conformément aux directives. Lorsqu'il y a un risque de contact avec les produits (p. ex. suite à une fuite d'huile), il faut utiliser si possible des huiles et des graisses de qualité alimentaire pour éviter une contamination indésirable. Les marchandises de récolte éventuellement contaminées doivent être éliminées.

Pendant la récolte, les moissonneuses-batteuses doivent être vidées de manière à ce qu'il ne reste si possible plus de résidus du produit précédent, surtout lors du changement de type de céréales/produits (orge, colza, blé, etc...).

Le conducteur de la moissonneuse-batteuse doit disposer d'un minimum de connaissances concernant les domaines problématiques, les contaminations indésirables de la récolte ainsi que les 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.

Prescriptions d'hygiène aux producteurs

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

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 de l'accès par des personnes non autorisées. 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.