



Certification

GlobalG.A.P. : la version n°5 applicable dès cet été



La mise en application de la version n°5 de GlobalG.A.P. sera obligatoire dès le mois de juillet 2016. Plusieurs nouvelles mesures viennent compléter le cahier des charges.

GlobalG.A.P. est une démarche de certification bien connue de la plupart des producteurs de légumes. Créé à la demande des distributeurs pour répondre aux exigences sociétales en terme de sécurité alimentaire et d'environnement, ce label a l'avantage de recueillir un large consensus parmi les acteurs de l'aval de la filière. L'exigence qualité imposée par GlobalG.A.P. en fait donc un argument commercial intéressant pour négocier auprès des distributeurs. De plus, GlobalG.A.P. est devenu incontournable pour exporter certaines de nos productions à l'international. Du point de vue de la production, il est mis en place dans le cadre

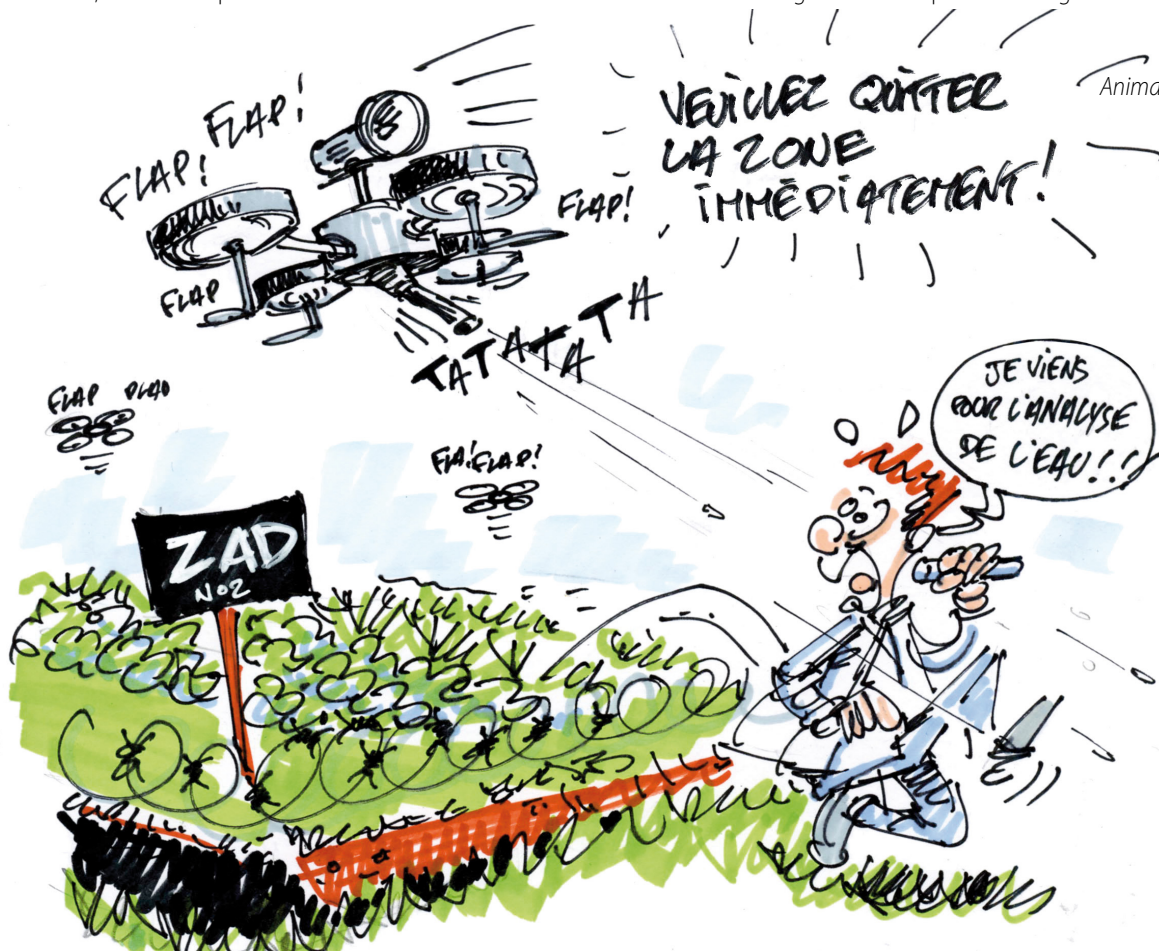
d'une démarche de certification volontaire des exploitations. Cependant certaines cultures tendent vers 100 % de surfaces certifiées tellement les enjeux de commercialisation à l'export sont importants. Remise à jour tous les 4 ans, la nouvelle version du cahier des charges est entrée en vigueur en février et son application deviendra obligatoire dès le 1^{er} juillet 2016.

Attentes sociétales

Cette nouvelle version reprend les incontournables de l'ancienne mais s'enrichit également de nouvelles contraintes pour les organisations de producteurs et leurs adhérents. Elle se durcit sur deux grandes

thématiques qui donnent la part belle aux grandes attentes sociétales du moment : la gestion de la ressource en eau et la gestion du risque de contamination micro-biologique sur la phase de production. Le producteur devra raisonner ses pratiques culturales dans leur globalité, du choix de la parcelle à la récolte, afin de limiter leurs impacts sur l'eau et sur la qualité sanitaire du légume. Sans être insurmontable, cette évolution du cahier des charges demande à être anticipée dès maintenant dans les exploitations pour permettre au plus grand nombre d'accéder ou de conserver la certification GlobalG.A.P. indispensable pour la stratégie commerciale.

Julien Sérandour
Animateur Environnement
Qualité AOP Cerafel



Gestion responsable de la ressource en eau

Évaluer sa consommation et analyser les risques

La nouvelle version de GlobalG.A.P. impose aux producteurs de mieux gérer les quantités d'eau utilisées pour la production de légumes. C'est ainsi qu'un certain nombre d'exigences apparaissent, ou deviennent majeures, obligeant le producteur à réfléchir son utilisation de l'eau en amont.

Dans un contexte de réchauffement climatique et de pénurie d'eau à l'échelle mondiale, la nouvelle version de GlobalG.A.P. s'attache à la bonne gestion de cette ressource. Les mesures demandées s'appliquent à son utilisation sous toutes ses formes : de la gestion de la source à l'irrigation en passant par la fertigation ou la gestion des fonds de cuve... Ainsi, certaines nouvelles recommandations et exigences apparaissent tandis que des mesures mineures deviennent majeures.

Penser global

De manière générale, les producteurs sont invités à penser leur gestion de l'eau de manière globale en établissant un plan de management de la ressource sur l'exploitation. Il s'agit de localiser sur un plan l'ensemble des points d'eau et des installations permanentes afin d'identifier l'utilisation qui en est faite. Ce plan doit être pensé et renouvelé chaque année par le responsable de l'exploitation. L'objectif est d'identifier les pratiques à modifier ou à optimiser pour éviter le gaspillage, diminuer les quantités d'eau utilisées et préserver sa qualité. De même, le producteur devra anticiper tout usage de la ressource

pour évaluer les risques pour l'environnement et la qualité de l'eau. Cette analyse de risques doit être documentée et évaluée annuellement. *"Le passage au GlobalG.A.P. est assez difficile car la certification oblige à mettre en place une véritable méthodologie documentaire. Une fois établi, le classement des documents est relativement simple au quotidien"* explique Yannick Chapalain, producteur à Saint-Pol-de-Léon. *"De plus, la plupart de ces documents est demandée pour d'autres contrôles réglementaires"*. Ces deux mesures majeures sont complétées par le renforcement de recommandations et de nouvelles mesures mineures.

Gérer l'irrigation

Par exemple, disposer d'une méthode de prévision régulière des besoins en eau passe d'une simple recommandation à une mesure mineure. Ainsi, le producteur doit pouvoir justifier des besoins de ses cultures en irrigation à partir de bases de données telles que des relevés pluviométriques par exemple. *"C'est le deuxième changement de version que nous vivons. Avec les autres producteurs concernés, nous constatons que beaucoup de recommandations deviennent des mesures mineures et que des mesures mineures deviennent*



> La gestion de la ressource en eau est l'un des nouveaux axes développés dans le dernier cahier des charges GlobalG.A.P..

majeures" constate Yannick Chapalain. *"D'où l'importance de respecter au mieux les recommandations et les mesures mineures car il est à peu près sûr que toutes deviendront majeures à terme"*. Nouvelle mesure majeure concernant l'irrigation, le producteur doit également enregistrer les différentes utilisations de la ressource (irrigation, fertigation). En cas de restriction d'eau, ces enregistrements pourront lui être demandés. Toutefois, en Bretagne, ces mesures devraient être facilement applicables, l'irrigation n'étant pas une pratique répandue dans la région. ■



Yannick Chapalain

- > Associé au Gaec Eolen, St-Pol-de-Léon (29)
- > Adhérent à la coopérative La Bretonne
- > 60 ha de SAU
- > Production de choux fleurs, d'artichauts toutes variétés, d'oignons et d'échalotes

Le point de vue du producteur

Yannick et ses associés, Antoine et Luc Gardic, ont adhéré à la certification GlobalG.A.P. en 2011 avec l'aide de leur coopérative. *"Il y avait une forte demande du marché allemand à ce moment. Nous avons été l'une des deux premières exploitations de La Bretonne à demander volontairement la certification GlobalG.A.P.. Aujourd'hui, nous sommes une vingtaine d'exploitations à y adhérer. 80 % des choux-fleurs et d'artichauts ainsi que presque 100 % des brocolis que nous commercialisons sont certifiés GlobalG.A.P."*

GlobalG.A.P. Option 1

L'exploitation de Yannick est engagée en option 1, c'est-à-dire qu'elle dispose de ses propres certificats. A ce titre, c'est aux producteurs d'établir leur propre référentiel documentaire, outil de travail indispensable pour respecter tous les points du cahier des charges. Tout au long de ce numéro, Yannick donnera son point de vue de producteur sur l'évolution des mesures.

Sécurité alimentaire

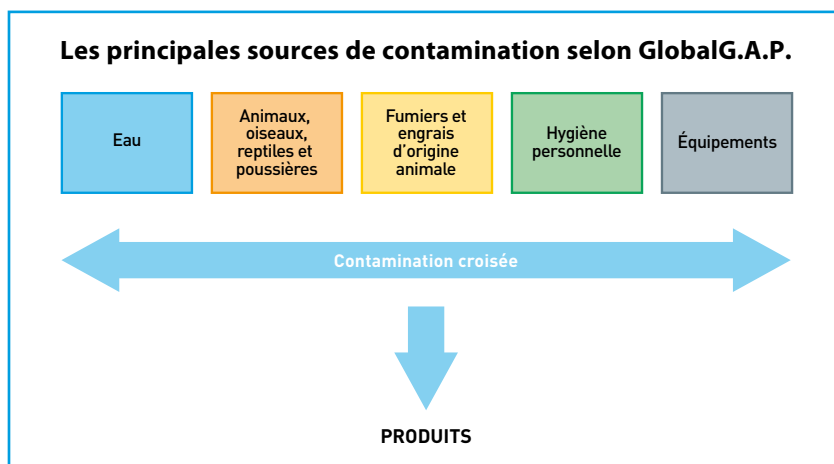
L'évaluation des risques à chaque étape de production

La gestion du risque de contamination bactériologique des denrées alimentaires est l'un des axes développés dans la dernière version de GlobalG.A.P.. Explications.

Je pense que le renforcement des mesures sanitaires du cahier des charges GlobalG.A.P. découle des crises que nous avons pu connaître avec l'*Escherichia coli*". Le raisonnement de Yannick est juste. La consommation de produits crus est en pleine expansion mais elle est aussi à l'origine d'épidémies d'intoxications alimentaires. En effet, même le lavage des légumes n'est pas une condition suffisante à la destruction des micro-organismes. Or, la contamination peut se produire par de nombreuses voies entre les phases de production et de consommation du produit. Il convient d'anticiper ces risques dès l'implantation de la culture.

Choix de la parcelle

Tous les légumes ne présentent pas le même risque d'intoxication alimentaire pour le consommateur. Par exemple, une salade a une probabilité d'exposition supérieure car elle se consomme crue et ses feuilles sont en contact avec le sol, l'eau et l'environnement. Les précautions à prendre pour limiter tout risque de contamination microbiologique seront donc plus importantes que pour une pomme de terre, consommée cuite. L'environnement de la culture est une des premières sources de contamination du légume plein-champ. C'est pour cela que le choix de la parcelle devra faire l'objet d'une évaluation des risques. Le producteur devra en recenser les dangers physiques, chimiques et biologiques potentiels, incluant par exemple les risques d'inondations ou d'écoulement de jus de fumier stocké en amont de la parcelle. Un historique des cultures sur les 5 dernières années pourra être demandé au producteur afin de vérifier que les usages passés de la parcelle n'induisent aucun risque de contamination du légume (épandage de boues, stockage d'effluents d'élevage...).



vage...). Enfin, le producteur s'assurera que ses propres pratiques culturales n'ont pas d'impact négatif sur les parcelles et l'environnement voisins.

Plan de surveillance de l'eau

Le nouveau cahier des charges Global Gap met également l'accent sur la maîtrise de la qualité microbiologique de l'eau utilisée sur les cultures pendant les opérations de pré-récolte, notamment l'irrigation et les traitements foliaires. L'objectif est d'amener l'exploitant à prendre conscience des risques microbiologiques liés à la qualité de la source d'eau, à la propreté du système de conduite d'eau, du planning et de la méthode d'application. Les précautions à prendre seront d'autant plus importantes si l'eau se retrouve au contact des parties consommables de la plante (feuilles, racines). Les bonnes pratiques de la gestion de l'eau, et les mesures d'atténuation des dangers identifiés, s'accompagnent d'un plan annuel d'analyses bactériologiques. Le nombre d'analyses d'eau est déterminé en fonction du type de culture et de la source d'eau. En effet, une eau de surface présente plus de risque de contamination qu'une eau puisée en profondeur. Des prélèvements d'eau

auront donc lieu dans les puits, réserves, retenues colinaires, pour déterminer si la qualité est acceptable pour une utilisation agricole. "La fréquence d'analyses d'eau peut représenter un coût important pour une exploitation. C'est pour cela que nous sommes heureux de bénéficier de l'accompagnement du Cerafel qui négocie auprès de prestataires des tarifs avantageux" commente Yannick.

Fumier frais, attention !

Autre source potentielle de contamination microbienne identifiée par GlobalG.A.P. : les matières organiques fraîches d'origine animale. GlobalG.A.P. recommande fortement l'utilisation de compost qui, de par son processus incluant une montée en température, présente un taux de micro-organismes quasi nul. Toutefois, le compostage à la ferme ou l'achat de compost représentent un investissement important pour beaucoup de producteurs qui lui préfèrent les fumiers frais facilement disponibles dans la région. L'exploitant devra évaluer les risques liés à l'utilisation et au stockage des effluents d'élevage à destination des cultures légumières. Le type de légume cultivé influe également sur le niveau de risque, en fonction de l'exposition de la partie récoltée et s'il est

suite en page 4...

suite de la page 3...

mangé cru ou cuit. "Un document de gestion des risques bactériologiques, chimiques et physiques à chaque étape de production est déjà en place sur notre exploitation. Il faudra le mettre à jour pour la nouvelle version" explique Yannick.

Échange d'expériences

Yannick et ses collègues producteurs se penchent actuellement sur les mises à jour à effectuer suite à la révision du cahier des charges. Au sein de leur coopérative, ils ont créé un groupe de travail GlobalG.A.P. basé sur l'échange d'expériences. "Nous nous réunissons plusieurs fois par an et chacun fait un retour sur les points audités". Ces échanges permettent à chaque exploitation de se préparer au mieux à la visite annuelle d'un auditeur

indépendant. "Nous avons tout intérêt à ce que chaque membre du groupe garde sa certification". Malgré le renforcement du cahier des charges, Yannick est optimiste pour sa prochaine visite. "Les audits sont réalisés à notre demande, ce qui nous laisse du temps pour nous préparer. Si une mesure n'est pas respectée, nous avons un mois pour effectuer le changement" explique-t-il.

Démarche volontaire

"Même si nous ne le vivons pas comme tel, GlobalG.A.P. est une contrainte. Et ça l'est d'autant plus pour un producteur seul sur son exploitation. C'est pour cela qu'il faut que cette démarche reste sur la base du volontariat". C'est d'ailleurs pour accompagner les producteurs dans cette certification que des accompagnements techniques et financiers sont régulière-

ment proposés par les organisations de producteurs et le Cerafel. "Le Cerafel réalise régulièrement des analyses de résidus phytosanitaires. C'est aussi un bon indicateur de l'innocuité de nos produits et ce type de test est réclamé dans le cahier des charges". Yannick souligne aussi l'intérêt d'être GlobalG.A.P. sur une exploitation qui lui permet d'être également conforme à la réglementation. Ainsi, la rigueur documentaire imposée aide à préparer d'autres contrôles comme ceux relatifs au plan prévisionnel de fumure. "Les démarches de certification n'iront pas en diminuant. Certains clients imposent leurs propres analyses, mais GlobalG.A.P. est pour la plupart d'entre eux, l'assurance d'un produit de qualité sur lesquels ils pourront communiquer auprès des consommateurs". ■

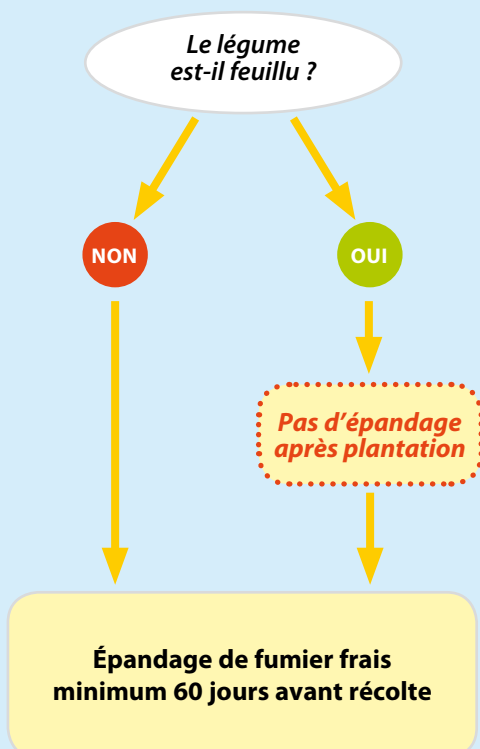
Arbres décisionnels de gestion des apports de fumier et de fréquence d'analyses d'eau

Des arbres décisionnels sont proposés par GlobalG.A.P. pour guider les producteurs à mettre en place les nouvelles exigences. Ils concernent le choix de la parcelle, la qualité de l'eau, la gestion des fumures, l'hygiène et la propreté du

matériel. Ces outils d'analyse de risque simples et efficaces sont à consulter avant l'implantation afin d'anticiper les mesures post-récolte à prendre.

Analyse de risque s'appliquant aux légumes consommés crus

Risque lié à l'épandage de fumier frais



Risque lié à l'eau d'irrigation et de pulvérisation

