



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE
DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

**Direction Générale des politiques agricole,
agroalimentaire et des territoires
Sous-Direction des produits et marchés**

Bureau des fruits et légumes, de l'horticulture et des
productions végétales spécialisées

Adresse : 3, rue Barbet de Jouy - 75349 PARIS 07 SP

Suivi par :

Tél : 01.49.55 43 78

Fax : 01.49.55.45.90

NOR AGRT1116056C

CIRCULAIRE

DGPAAT/SDPM/C2011-3049

Date: 15 juin 2011

☐ Nombre d'annexes : 6

Objet : Crise secteur des légumes – Gestion des opérations de retrait.

Résumé : Cette circulaire précise les modalités de gestion des retraits dans le cadre du dispositif exceptionnel mis en place en raison de la crise qui affecte le secteur des légumes.

Mots-clés : RETRAIT, CRISE, CONCOMBRE, ORGANISATION DE PRODUCTEURS, LEGUMES.

DESTINATAIRES
<p>Pour exécution :</p> <ul style="list-style-type: none">- Mmes et MM. les préfets de régions et de départements- M. le directeur général de FranceAgriMer- MM. les directeurs régionaux de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt- Mmes et MM. les directeurs départementaux des territoires,- Mmes et MM. les directeurs départementaux des territoires et de la mer

Pour tout renseignement concernant la mise en œuvre de la présente circulaire, vous pouvez prendre contact avec :

FRANCEAGRI-MER – UNITE OCM FRUITS ET LEGUMES
12, RUE HENRI ROL-TANGUY – 93555 MONTREUIL SOUS BOIS CEDEX
TEL : 01 73 30 31 20

Bases juridiques :

☞ Règlement (CE) n°1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique »)

☞ Règlement (CE) n°1580/2007 de la Commission du 21 décembre 2007 portant modalités d'application des règlements (CE) n°2200/96, (CE) n°2201/96 et (CE) n°1182/2007 du Conseil dans le secteur des fruits et légumes

☞ Art. D. 664-1 à D. 664-29 du Code rural

☞ Arrêté du 30 septembre 2008 portant modalités de mise en œuvre du règlement (CE) n°1580/2007 de la Commission portant modalités d'application du règlement n°1234/2007 modifié du Conseil pour le secteur des fruits et légumes dans le cadre de la politique agricole commune, notamment en ce qui concerne les programmes opérationnels et les fonds opérationnels modifié

SOMMAIRE

1 . Organisation de producteurs (OP).....	3
2. Producteurs indépendants	3
ANNEXE 1 : <u>Notification préalable à l'opération de retrait</u>	5
ANNEXE 2 : <u>Procédure de retrait pour les producteurs indépendants</u>	6
ANNEXE 3 : <u>Cahier des charges des techniques de retrait de salades</u>	7
ANNEXE 4 : <u>Cahier des charges des techniques de retrait de tomate</u>	9
ANNEXE 5 : <u>Cahier des charges des techniques de retrait de concombre</u>	11
ANNEXE 6 : <u>Modèle d'agrément des sites de destruction</u>	13

En raison de la crise provoquée par l'épisode E.coli en Allemagne, un dispositif d'aide communautaire sera mis en place pour indemniser les organisations de producteurs (OP) et les producteurs indépendants retirant leur production du marché.

Produits concernés : Concombre – Tomate – Salade – Courgette – Poivron

Une enveloppe totale de 210 M€ à l'échelle européenne est à ce stade annoncée par la Commission, pour un dispositif couvrant la période du 26 mai au 30 juin.

Dans l'attente des modalités précises des conditions d'indemnisation de ces retraits exceptionnels, qui vous seront transmises dès que le règlement communautaire en cours de discussion sera stabilisé, il est nécessaire d'organiser d'ores et déjà le recensement et le contrôle des demandes de retrait.

Les services territoriaux de FranceAgriMer en DRAAF doivent prendre toutes dispositions pour assurer les contrôles tant auprès des OP que des producteurs indépendants. En cas de difficultés, ils devront saisir le service des contrôles selon les procédures existantes.

1. Organisation de producteurs (OP)

Dans le cas de demandes provenant d'une OP, la procédure à respecter est celle déjà en vigueur pour ce type de mesure. Elle est mise en œuvre au niveau déconcentré par les services territoriaux de FranceAgriMer en DRAAF, qui sont les interlocuteurs habituels des OP. La gestion de ces retraits est décrite dans le manuel de procédure qui leur a été communiqué.

En cas d'épandage, les DDT(M) interviennent dans ce dispositif, via leur service chargé de l'environnement, pour l'agrément des parcelles destinées à recevoir l'épandage des produits retirés. Cet agrément consiste à vérifier que la parcelle est apte à recevoir une charge organique compatible avec le respect des règles environnementales et des règlements sanitaires départementaux. Les DDT(M) sont saisies directement par les OP. A toutes fins utiles sont joints les cahiers des charges des techniques de retrait respectueuses de l'environnement applicables à la tomate, à la salade et au concombre ainsi qu'un modèle à adapter d'agrément de parcelle.

2. Producteurs indépendants

Le dispositif est mis en œuvre à titre exceptionnel pour les producteurs non adhérents d'une OP reconnue.

Dans le cas de demandes provenant d'un producteur indépendant, la procédure à mettre en œuvre est similaire à celle prévue pour les OP. Ainsi, le producteur indépendant devra contacter le service territorial de FranceAgriMer en DRAAF qui sera son interlocuteur.

Les DRAAF devront mettre en place une permanence téléphonique permettant une prise en charge rapide des demandes.

Vous trouverez en annexe une fiche d'information à destination des producteurs indépendants qui résume les conditions de mise en œuvre des retraits. A noter qu'il devra être précisé au producteur que le retrait ne pourra intervenir que 24 heures après que la demande ait été formulée par écrit (fax ou mail) au service territorial de FranceAgriMer.

Afin de rationaliser le dispositif, les services territoriaux chercheront à répertorier la disponibilité des outils nécessaires à ces opérations (par exemple : balance homologuée), à concentrer géographiquement les opérations de retrait autour de ces outils, et si possible, à limiter le nombre d'opérations par producteur (concentrer les demandes dans le temps).

Les producteurs qui contacteraient les DDT(M) pour faire une demande de retrait doivent être redirigés immédiatement vers ces services régionaux. Pour optimiser la circulation des informations, le

service territorial est invité à prendre contact avec chaque DDT(M) de sa circonscription pour lui fournir les coordonnées des personnes en charge de ce dispositif.

Pour l'agrément des parcelles d'épandage, les DDT(M) interviennent dans les mêmes conditions qu'indiquées ci-dessus pour les OP

Le Directeur général des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires

Eric ALLAIN

ANNEXE 1 : NOTIFICATION PREALABLE A L'OPERATION DE RETRAIT

à adresser au service territorial de FranceAgriMer
au moins 24 heures (jour ouvrable) avant l'opération de retrait

Identification du demandeur

Raison sociale / Nom prénom :

N° Siret :

Adresse du siège social :

Opération de Retrait

Produit concerné : Date de l'opération de retrait :

Lieu du retrait :

Quantité estimée de produits : en kg

Destination prévue :

☐ Alimentation animale

☐ Destruction (épandage)

Description du mode et du lieu de dénaturation :

.....
.....
.....
.....

Je soussigné, certifie la conformité des produits à retirer aux normes en vigueur prévues au règlement (CE) n° 1580/2007 modifié par le règlement (CE) n° 1221/2008 à compter du 1^{er} juillet 2009, ou en l'absence de celles-ci, aux dispositions de l'article 2 paragraphe 1 du règlement (CE) n° 1182/2007 et aux exigences minimales fixées à l'annexe 9 du règlement (CE) n° 1580/2007.

Fait à....., le.....

Signature

(*) envoi par messagerie (ou par télécopie)

ANNEXE 2 : PROCEDURE DE RETRAIT POUR LES PRODUCTEURS

INDEPENDANTS

En raison de la crise provoquée par l'épisode E. coli en Allemagne, un dispositif d'aide communautaire sera mis en place pour indemniser les producteurs indépendants, retirant du marché et détruisant leur production.

Produits concernées :

Concombre – Tomate – Salade – Poivron - Courgette

Définition du producteur indépendant:

Producteur non membre d'une organisation de producteurs
(remarque : cette fiche s'adresse aussi aux producteurs membres d'une OP qui n'a pas de programme opérationnel en cours)

Procédure de retrait :

Le producteur qui souhaite retirer du marché les produits sus-cités doit contacter le service territorial FranceAgriMer de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de son lieu d'exploitation.

Ce retrait peut s'effectuer par destruction et épandage des produits ou par livraison pour l'alimentation animale après dénaturation.

Le producteur notifie, au préalable, chaque opération de retrait au service territorial de FranceAgriMer au moins 24 heures à l'avance , par télécommunication écrite ou message électronique. : *contact à préciser par la DRAAF*

Cette notification (fiche jointe) reprend notamment l'espèce des produits retirés, une estimation de la quantité et la destination prévue ainsi que le lieu où les produits retirés du marché peuvent être soumis aux contrôles physiques. Elle inclut une attestation sur l'honneur de la conformité des produits retirés aux normes de commercialisation en vigueur.

Aucune opération de retrait de produits ne pourra faire l'objet d'une aide si le producteur n'a pas prévenu préalablement le service territorial de FranceAgriMer. Chaque opération de retrait doit faire l'objet d'un contrôle sur place.

Le contrôle porte sur les points suivants :

- le contrôle du poids du lot présenté => il doit se faire par une pesée du lot avec des moyens de pesée agréés. La pesée est intégrale ou par échantillon.
- le contrôle de la qualité => les produits doivent répondre aux normes de commercialisation qui leur sont applicables. Ils peuvent être retirés en vrac, tous calibres confondus. La tomate, la salade et le poivron doivent répondre aux exigences minimales applicables à la catégorie II. Le concombre et la courgette doivent être de qualité saine, loyale et marchande.
- le contrôle de la destruction => les produits doivent être détruits par épandage sur une parcelle agricole (agréée par la Direction Départementale des Territoires) ou cédés gratuitement à un éleveur agréé dans le cadre de l'alimentation animale. Dans ce dernier cas, les produits doivent avoir été préalablement dénaturés :
 - soit par adjonction d'un produit autorisé pour la dénaturation : huile de foie de morue, vert brillant, rouge de betterave
 - soit par destruction mécanique, écrasement, broyage, découpe en morceaux ...

Remarques : les produits peuvent également être cédés à une organisation caritative agréée (renseignement auprès du service régional de FranceAgriMer à la DRAAF).

ANNEXE 3 : CAHIER DES CHARGES DES TECHNIQUES DE RETRAIT DE SALADES

1. Caractéristiques du produit

Le produit pouvant être soumis au retrait est un plant de salade entier, sans les racines. Le potentiel d'apport moyen au sol en équivalents fertilisants est présenté dans le tableau ci-dessous (kg/ha) :

Quantité de matière fraîche	N	P ₂ O ₅	K ₂ O	CaO	MgO
45 t/ha	85	43	180	43	11
55 t/ha	105	53	220	53	13
65 t/ha	120	62	260	62	15

2. Procédés de dénaturation

➤ Dénaturation physique

La dénaturation physique permet de rendre les salades impropres à la consommation humaine tout en préservant une utilisation en alimentation animale. La méthode la plus simple et de loin la plus adéquate consiste à couper les salades au collet et éventuellement à les couper en deux avant de les laisser flétrir sur place de quelques heures à une journée en fonction du climat. Les salades flétries ne peuvent plus être commercialisées mais peuvent tout à fait être consommées par les animaux. Il est également possible de couper les salades en deux.

➤ Application de solutions dénaturantes

Si la dénaturation physique des salades n'est pas envisageable, il est éventuellement possible de rendre les salades impropres à la consommation humaine en utilisant des substances sans danger pour l'environnement et sans risque pour le milieu dans leur mise en œuvre (cf tableau ci-dessous).

Destination	Produits de synthèse		Produit naturel
	Bleu de méthylène	Bleu patenté V (E131) Vert brillant BS (E142)	Huile de foie de morue
Alimentation animale	NON	OUI	OUI
Destruction	OUI (0,20 g/l)		

3. Les méthodes d'épandage

• **Apports :**

Ils se font sur des parcelles préalablement agréées sur le plan environnemental par la DDAF. L'épandage doit être effectué de façon très homogène sur l'ensemble de la parcelle destinée à cet usage pour bien répartir la charge par rapport à la superficie, en respectant les distances réglementaires (35 m) par rapport aux points d'eau. Après l'épandage, et dans un délai de 24h, il faut passer des rouleaux ou commencer l'enfouissement, au moins superficiel. L'enfouissement par labour est mis en œuvre dès que les conditions d'humidité du sol le permettent.

• **Conditions minimales à respecter :**

Les apports doivent être en cohérence avec les arrêtés relatifs au troisième programme d'actions (4^{ème} programme d'action en 2009) à mettre en œuvre obligatoirement en zones vulnérables en vue de la protection des eaux contre la pollution par les nitrates d'origine agricoles et particulièrement avec l'obligation de respecter l'équilibre de la fertilisation azotée.

• **Seuil maximum (Charge à l'hectare) :**

Des obligations concernant les charges maximales à l'hectare peuvent s'appliquer localement notamment si l'épandage est réalisé sur des parcelles en zones vulnérables ou de zones de captage (eau potable). **Il est donc impératif avant toute campagne d'épandage de contacter les services publics locaux compétents pour connaître les quantités maximales d'azote qui ont pu être fixées par arrêté préfectoral ou municipal.** Le plan de fumure (minéral ou organique), obligatoire en zones vulnérables, doit tenir compte de toutes les origines d'azote apportées à la culture, et ajusté aux besoins. Donc, les fertilisants issus des apports de salades de retrait doivent être inclus dans le

plan de fertilisation de cette culture et consignées dans le cahier d'enregistrement des pratiques réalisées par le producteur, dont il sera fait état dans les recommandations techniques de l'OP (règles de production).

En dehors du cas où une réglementation ou référence locale peut s'appliquer, il est **INTERDIT** de dépasser **65 t / ha et par an** de salade en étalement sur les parcelles désignées.

Préconisations particulières

(il s'agit d'éviter la fermentation)

L'épandage doit être réalisé **en conditions sèches sous des températures élevées** (> 15°C) en veillant à ne pas dégrader la structure du sol.

- Dans le cas de cultures sur paillage plastique non biodégradable, **enlever le film plastique** pour destruction ou recyclage ultérieur, sur ou à l'extérieur de l'exploitation.
- **Broyer "grossièrement"** les salades (feuillage et pivot) en surface, avec un cover-crop ou un rotavator, par exemple. **Eviter un broyage trop fin** qui accélère les phénomènes d'oxydo-réduction et libère des éléments minéraux et organiques polluants.
- **Enfouir légèrement** les débris de végétaux pour éviter surtout les problèmes de nuisances au voisinage : odeurs, mouches ...
- **Retravailler le sol 2 à 3 semaines plus tard** pour aérer par un passage de charrue ou de cover-crop. Il serait très intéressant de semer un engrais vert, piège à nitrates.
- **Un apport d'Azote sur la culture suivante est à éviter** dans la mesure où l'Azote du sol immobilisé par les micro-organismes au moment de la décomposition, est restitué ultérieurement, selon délai de mise en place culture suivante, conditions météo....

Dans tous les cas, il convient de respecter les normes imposées par la réglementation en matière d'épandage en se référant notamment au **Règlement Sanitaire Départemental et à l'arrêté préfectoral concernant les zones vulnérables**.

Les apports de salades de retrait devront être inclus dans le programme de fumure et consignés dans un cahier de culture par le producteur, dont il sera fait état dans les recommandations techniques de l'OP (règles de production).

4. Enregistrement pour le contrôle des retraits :

En application de l'article 18§1 de l'arrêté du 30 septembre 2008, l'organisation de producteurs tient à jour un fichier de tous les sites sur lesquels sont épandus des produits retirés.

Toutes les opérations de retrait ayant pour destination le compostage et/ou la biodégradation font l'objet d'une fiche d'épandage signée par le Directeur de l'organisation de producteurs. Cette fiche établie par site de destruction agréé comporte un rappel de la situation géographique du site, le nom de l'exploitant de la parcelle et sa superficie. Elle permet de répertorier toutes les opérations d'épandage : date, espèce, quantité épandue. Ces fiches sont conservées au siège de l'organisation de producteurs et doivent pouvoir être présentées, à tout moment, aux services chargés des contrôles.

5. Compostage

Les possibilités de recyclage dans des composts de déchets verts doivent, quand cela est possible, être envisagées. Cette pratique permet de fabriquer sur place par co-compostage des produits organiques que généralement l'exploitation est obligée d'acheter. Comme pour l'épandage, les salades sont alors considérées comme des déchets qui doivent être recyclés (déchets banals non ultimes). D'une façon générale, le procédé de compostage ou tout autre moyen éventuel de dénaturation des salades doit être compatible avec les prescriptions figurant à l'annexe II de l'arrêté du 2 août 2004 (texte du ministère de l'agriculture publié au journal officiel du 15 août 2004). A cet effet, l'organisation de producteur s'engage à détenir dans le centre de retrait une quantité de compost végétal suffisante pour pouvoir en répandre sur les produits présentés au retrait, de sorte à les rendre totalement impropres à la consommation. Si le produit est vendu ou cédé à un tiers à titre gratuit, il convient de respecter la loi sur les déchets, ICPE, RSD, Code Rural et norme NFU 44 051.

ANNEXE 4 : CAHIER DES CHARGES DES TECHNIQUES DE RETRAIT DE TOMATE

1. Caractéristiques du produit

Tomates : potentiel d'apport moyen au sol en équivalents fertilisants (en kg/ha)

quantité	N	P ₂ O ₅	K ₂ O	CaO	MgO
10 t	11.25	5.4	30.5	1,7	1.7
50 t	56.25	27.0	152.5	8.5	8.5
100 t	112.5	54	305.0	17.0	17.0

2. Les procédés de dénaturation

Deux procédés utilisables:

- Broyage ou écrasement des produits

La dénaturation mécanique des produits est autant valable pour une destination vers l'alimentation animale que pour le compostage

- Application de solutions dénaturantes

Ces produits doivent permettre de rendre les fruits impropres à la consommation humaine tout en préservant, le cas échéant, une utilisation en alimentation animale. Les substances utilisables doivent être sans danger pour l'environnement et sans risque pour le milieu dans leur mise en œuvre.

Destination	Produits de synthèse		Produit naturel
	Bleu de méthylène	Bleu patenté V (E131) Vert brillant BS (E142)	Huile de foie de morue
Alimentation animale	NON	OUI	OUI
Destruction	OUI (0,20 g/l)		

La concentration dans un laps de temps relativement réduit ne doit pas conduire à employer la solution de facilité de la mise en décharge qui n'est plus autorisé.




3. Les méthodes d'épandage

a. Apports :

L'épandage doit être effectué de façon très homogène sur l'ensemble de la parcelle destinée à cet usage pour bien répartir la charge par rapport à la superficie.

en respectant les distances réglementaires (35 m) par rapport aux points d'eau.

b. Conditions minimales à respecter :

-  mise en benne et transport après contrôle par le service compétent
-  passage de rouleaux ou début d'enfouissement par disques (délai 24 h)
-  enfouissement par labour dès que les conditions d'humidité du sol le permettent.

Dans tous les cas, il convient de respecter les normes imposées par la réglementation en matière d'épandage en se référant notamment au Règlement Sanitaire Départemental et à l'arrêté préfectoral concernant les zones vulnérables (périodes d'épandage, distances par rapport aux points d'eau et aux habitations, etc.).

c. Seuil maximum :

Des obligations concernant les charges maximales à l'hectare peuvent s'appliquer localement notamment si l'épandage est réalisé sur des parcelles en zones vulnérables ou de zones de captage (eau potable). **Il est donc impératif avant toute campagne d'épandage de contacter les services publics locaux compétents pour connaître les quantités maximales d'azote qui ont pu être fixées par arrêté préfectoral ou municipal.** Le plan de fumure (minéral ou organique), obligatoire en zones vulnérables, doit tenir compte de toutes les origines d'azote apportées à la culture, et ajusté aux besoins. Donc, les fertilisants issus des apports de tomate de retrait doivent être inclus dans le plan de fertilisation de cette culture et consignées dans le cahier d'enregistrement des pratiques réalisées par le producteur, dont il sera fait état dans les recommandations techniques de l'OP (règles de production).

En dehors du cas où une réglementation ou référence locale peut s'appliquer, il est **INTERDIT** de dépasser **100 t/ha et par an** en étalement de tomate sur les parcelles désignées.

Préconisations particulières en cas d'épandage à l'automne :

(il s'agit d'éviter la fermentation)

L'épandage doit être réalisé **en conditions sèches sous des températures élevées** (> 15°C), la meilleure période étant celle de la récolte, à fin novembre, en veillant à ne pas dégrader la structure du sol.

- **Broyer "grossièrement"** les tomates en surface, avec un broyeur à marteaux par exemple. **Eviter un broyage trop fin** qui accélère les phénomènes d'oxydo-réduction et libère des éléments minéraux et organiques polluants.
- **Enfouir légèrement** les tomates pour éviter surtout les problèmes de nuisances au voisinage : odeurs, moucheron...
- **Retravailler le sol 2 à 3 semaines plus tard** pour aérer par un passage de charrue ou de cover-crop.
- **Un apport d'azote sur la culture suivante est à éviter** dans la mesure où l'azote du sol immobilisé par les micro-organismes au moment de la décomposition, est restitué ultérieurement.
- **L'apport de chaux est inutile en situation calcaire** : la baisse spectaculaire du pH due à l'épandage est momentanée.

Dans tous les cas, il convient de respecter les normes imposées par la réglementation en matière d'épandage en se référant notamment au **Règlement Sanitaire Départemental et à l'arrêté préfectoral concernant les zones vulnérables**.

Les apports de tomates de retrait devront être inclus dans le programme de fumure et consignés dans un cahier de culture par le producteur, dont il sera fait état dans les recommandations techniques de l'OP (règles de production).

4. Enregistrement des épandages :

En application de l'article 18§1 de l'arrêté du 30 septembre 2008, l'organisation de producteurs tient à jour un fichier de tous les sites sur lesquels sont épandus des produits retirés.

Toutes les opérations de retrait ayant pour destination le compostage et/ou la biodégradation font l'objet d'une fiche d'épandage signée par le Directeur de l'organisation de producteurs. Cette fiche établie par site de destruction agréé comporte un rappel de la situation géographique du site, le nom de l'exploitant de la parcelle et sa superficie. Elle permet de répertorier toutes les opérations d'épandage: date, espèce, quantité épandue. Ces fiches sont conservées au siège de l'organisation de producteurs et doivent pouvoir être présentées, à tout moment, aux services chargés des contrôles.

5. Compostage :

Cette pratique est plus technique et contraignante que l'épandage, mais elle permet de fabriquer sur place par co-compostage des produits organiques que généralement l'exploitation est obligée d'acheter.

Comme pour l'épandage, les fruits sont alors considérés comme des déchets qui doivent être recyclés (déchets banals non ultimes).

Le recyclage par compostage est soumis à réglementation: loi sur les déchets, ICPE, RSD, Code Rural et norme NFU 44 051 si le produit est vendu ou cédé à un tiers à titre gratuit.

La fabrication de compost à partir de fruits ne peut se réaliser qu'en mélange avec un co-produit plus cellulosique et ligneux (déchets verts, bois, ...).

ANNEXE 5 : CAHIER DES CHARGES DES TECHNIQUES DE RETRAIT DE CONCOMBRE

2- Caractéristiques du produit

Concombre : potentiel d'apport moyen au sol en équivalents fertilisants (en kg/ha)

quantité	N	P ₂ O ₅	K ₂ O	CaO	MgO
10 t	10	5	18	3	2
50 t	50	27	90	14	10
100 t	100	53	180	27	20

3- Les procédés de dénaturation

Deux procédés utilisables:

➤ Broyage ou écrasement des produits

La dénaturation mécanique des produits est autant valable pour une destination vers l'alimentation animale que pour le compostage

➤ Application de solutions dénaturantes

Ces produits doivent permettre de rendre les fruits impropres à la consommation humaine tout en préservant, le cas échéant, une utilisation en alimentation animale. Les substances utilisables doivent être sans danger pour l'environnement et sans risque pour le milieu dans leur mise en œuvre.

Destination	Produits de synthèse		Produit naturel
	Bleu de méthylène	Bleu patenté V (E131) Vert brillant BS (E142)	Huile de foie de morue
Alimentation animale	NON	OUI	OUI
Destruction	OUI (0,20 g/l)		

La concentration dans un laps de temps relativement réduit ne doit pas conduire à employer la solution de facilité de la mise en décharge qui n'est plus autorisée.


4- Les méthodes d'épandage


a. Apports :

L'épandage doit être effectué de façon très homogène sur l'ensemble de la parcelle destinée à cet usage pour bien répartir la charge par rapport à la superficie.
en respectant les distances réglementaires (35 m) par rapport aux points d'eau.

b. Conditions minimales à respecter :

 mise en benne et transport après contrôle par le service compétent

 passage de rouleaux ou début d'enfouissement par disques (délai 24 h)

 enfouissement par labour dès que les conditions d'humidité du sol le permettent.

Dans tous les cas, il convient de respecter les normes imposées par la réglementation en matière d'épandage sur parcelles agréées en se référant notamment au Règlement Sanitaire Départemental et à l'arrêté préfectoral concernant les zones vulnérables (quantité maximale d'azote, périodes d'épandage, distances par rapport aux points d'eau et aux habitations, etc.).

c. Seuil maximum :

Des obligations concernant les charges maximales à l'hectare peuvent s'appliquer localement notamment si l'épandage est réalisé sur des parcelles en zones vulnérables ou de zones de captage (eau potable). **Il est donc impératif avant toute campagne d'épandage de contacter les services publics locaux compétents pour connaître les quantités maximales d'azote qui ont pu être fixées par arrêté préfectoral ou municipal.** Le plan de fumure (minéral ou organique), obligatoire en zones vulnérables, doit tenir compte de toutes les origines d'azote apportées à la culture, et ajusté aux besoins. Donc, les fertilisants issus des apports de concombre de retrait doivent être inclus dans le plan de fertilisation de cette culture et consignées dans le cahier d'enregistrement des pratiques réalisées par le producteur, dont il sera fait état dans les recommandations techniques de l'OP (règles de production).

En dehors du cas où une réglementation ou référence locale peut s'appliquer, il est **INTERDIT** de dépasser **100 t/ha et par an** en étalement de concombre sur les parcelles désignées.

Préconisations particulières en cas d'épandage à l'automne :

(il s'agit d'éviter la fermentation)

- L'épandage doit être réalisé **en conditions sèches sous des températures élevées** (> 15°C), la meilleure période étant celle de la récolte, à fin novembre, en veillant à ne pas dégrader la structure du sol.
- **Broyer "grossièrement"** les concombres en surface, avec un broyeur à marteaux par exemple. **Eviter un broyage trop fin** qui accélère les phénomènes d'oxydo-réduction et libère des éléments minéraux et organiques polluants.
- **Enfouir légèrement** les concombres pour éviter surtout les problèmes de nuisances au voisinage : odeurs, moucheron ...
- **Retravailler le sol 2 à 3 semaines plus tard** pour aérer par un passage de charrue ou de cover-crop.
- **Un apport d'azote sur la culture suivante est à éviter** dans la mesure où l'azote du sol immobilisé par les micro-organismes au moment de la décomposition, est restitué ultérieurement.
- **L'apport de chaux est inutile en situation calcaire** : la baisse spectaculaire du pH due à l'épandage est momentanée.

Dans tous les cas, il convient de respecter les normes imposées par la réglementation en matière d'épandage en se référant notamment au **Règlement Sanitaire Départemental et à l'arrêté préfectoral concernant les zones vulnérables**.

Les apports de concombre de retrait devront être inclus dans le programme de fumure et consignés dans un cahier de culture par le producteur, dont il sera fait état dans les recommandations techniques de l'OP (règles de production).

5- Enregistrement des épandages :

En application de l'article 18§1 de l'arrêté du 30 septembre 2008, l'organisation de producteurs tient à jour un fichier de tous les sites sur lesquels sont épandus des produits retirés.

Toutes les opérations de retrait ayant pour destination le compostage et/ou la biodégradation font l'objet d'une fiche d'épandage signée par le Directeur de l'organisation de producteurs. Cette fiche établie par site de destruction agréé comporte un rappel de la situation géographique du site, le nom de l'exploitant de la parcelle et sa superficie. Elle permet de répertorier toutes les opérations d'épandage: date, espèce, quantité épandue. Ces fiches sont conservées au siège de l'organisation de producteurs et doivent pouvoir être présentées, à tout moment, aux services chargés des contrôles.

6- Compostage :

Cette pratique est plus technique et contraignante que l'épandage, mais elle permet de fabriquer sur place par co-compostage des produits organiques que généralement l'exploitation est obligée d'acheter.

Comme pour l'épandage, les légumes sont alors considérés comme des déchets qui doivent être recyclés (déchets banals non ultimes).

Le recyclage par compostage est soumis à réglementation: loi sur les déchets, ICPE, RSD, Code Rural et norme NFU 44 051 si le produit est vendu ou cédé à un tiers à titre gratuit.

La fabrication de compost à partir de fruits ne peut se réaliser qu'en mélange avec un co-produit plus cellulosique et ligneux (déchets verts, bois, ...).

ANNEXE 6 : MODELE D'AGREMENT DES SITES DE DESTRUCTION

DDT(M)DE

VU le règlement (CE) n°1234/2007 du Conseil modifié portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique ») ;

VU le règlement (CE) n°1580/2007 de la Commission du 21 décembre 2007 portant modalités d'application du règlement (CE) n°1182/2007 du Conseil en ce qui concerne les mesures de prévention et gestion de crise modifié ;

VU le Code rural et notamment les articles D. 664-1 à D. 664-29 ;

VU l'arrêté du 30 septembre 2008 modifié portant modalités de mise en œuvre du règlement (CE) n°1580/2007 de la Commission portant modalités d'application du règlement (CE) n°1234/2007 modifié du Conseil pour le secteur des fruits et légumes dans le cadre de la politique agricole commune, notamment en ce qui concerne les programmes opérationnels et les fonds opérationnels ;

VU la demande d'agrément présentée par l'O.P. le ;

DECIDE :

Article 1er : Les parcelles agricoles dont la liste est jointe en annexe sont agréées pour l'épandage des produits retirés du marché.

Article 2 : Cet agrément est accordé au titre de la campagne 2011.

Article 3 : Dans le cadre de ce dispositif, l'organisation de producteurs bénéficiaire de la présente autorisation, s'engage :

- à respecter les prescriptions du cahier des charges des méthodes de retrait respectueuses de l'environnement établies par le centre technique interprofessionnel des fruits et légumes ;
- à tenir à jour un fichier de tous les sites de destruction sur lesquels sont détruits des produits retirés ;
- à renseigner une fiche d'épandage parcellaire pour chaque opération de retrait donnant lieu à destruction.

Fait à le