



# CAHIER DES CHARGES POUR LA PRODUCTION DE PLANTS D'AGRUMES DE QUALITE

Version numéro 1, entrée en vigueur le 01/04/2022



## Production de plants d'agrumes de qualité

L'objectif de ce cahier des charges est de définir des règles permettant aux pépiniéristes de produire et diffuser des plants d'agrumes traçables, aux variétés bien identifiées et présentant des garanties de bon état sanitaire et agronomique, tendant autant que possible vers la norme CAC (Conformité Agricole Communautaire).

### A propos de la norme CAC :

Le contrôle est réalisé en application des référentiels suivants :

- La directive 2008/90/CE concernant la commercialisation des plants fruitiers.
- Le règlement technique annexe de contrôle de la production de plants d'agrumes fruitiers CAC.

Les plants portant la qualité CAC doivent répondre au minimum aux critères suivants :

- Plants substantiellement indemnes d'organismes réglementés non de quarantaine (observation visuelle). Une liste de ces organismes et des seuils de nuisibilité seront établis ultérieurement.
- Plants indemnes des organismes de quarantaine dont une liste est établie par la DEAAF avec des consignes pour leur détection.
- Plants en grande partie exempts de défauts morphologiques et physiologiques.
- Plants ayant une identité variétale bien définie, avec un marquage clair ne prêtant à aucune confusion.

Ce cahier des charges résulte d'une démarche volontaire des pépiniéristes, dont le respect pourra être certifié par le Service Officiel de Contrôle et de certification (SOC). Le respect de ce cahier sera l'assurance, pour les acheteurs, de disposer de plants de qualité et pourra éventuellement être une condition à l'octroi d'aides publiques.

Ce cahier des charges fera l'objet de compléments ultérieurs et pourra être révisé régulièrement. Les révisions seront faites en accord avec la profession afin que les pépiniéristes s'adaptent progressivement aux exigences de la certification.

Il est applicable en Guyane tel que validé le 22/02/2022 par le comité technique en charge du pilotage de dispositif. Le comité technique est composé du CIRAD, de la DGTM/DEAAF, de la FREDON et de l'IFIVEG. Le cahier des charges a été officiellement validé par les professionnels lors du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) du 31/03/2022.

Il définit, par objectif de qualité (qualité sanitaire, qualité agronomique et conformité variétale) et par champ d'application, les exigences et recommandations, le niveau d'exigence et les documents de référence propres aux étapes B0 (parc à bois), B1 (blocs d'amplification) et B2 (bloc de diffusion) du dispositif.

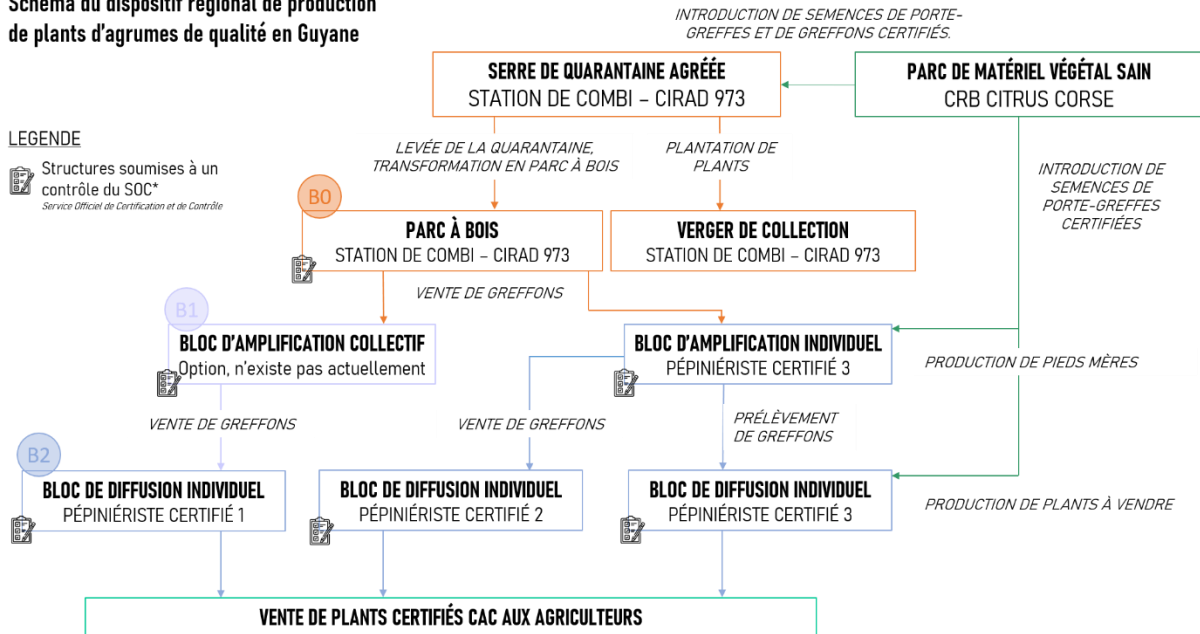
Il est à destination des pépiniéristes qui souhaitent produire et diffuser des plants d'agrumes. En fonction de leur choix, ils appartiennent à l'une des deux catégories suivantes :

- Multiplicateur-diffuseur : l'activité du pépiniériste se situe au niveau du bloc d'amplification (B1) et du bloc de diffusion (B2).
- Diffuseur : l'activité du pépiniériste se situe au niveau du bloc de diffusion (B2) uniquement.

Ces catégories de pépiniéristes prennent place au sein du schéma du dispositif régional de production de plants d'agrumes de qualité en Guyane.

# Dispositif régional de production de plants d'agrumes de qualité en Guyane

Schéma du dispositif régional de production de plants d'agrumes de qualité en Guyane



Le dispositif de production de matériel végétal de qualité se décompose en trois étapes successives (parc à bois B0, bloc d'amplification B1 et bloc de diffusion B2) menées dans trois lieux de production distincts. Ces lieux de production sont des serres équipées de filet anti-insectes ou une seule serre compartimentée par ces mêmes filets.

Aux niveaux B0 et B1 sont produits des greffons d'agrumes destinés à être diffusés aux niveaux suivants respectifs (B1 et B2).

Au niveau B2 sont produits des plants d'agrumes greffés, prêts à être commercialisés.

## Remarques :

Les blocs d'amplification et de diffusion sont des « unités homogènes » de production, en termes de confinement du matériel végétal.

Un lot correspond, dans chaque unité de production, à un ensemble de plants greffés pour une variété donnée à une date donnée.

En dehors de ce cahier des charges, le pépiniériste doit respecter la réglementation en vigueur concernant, entre autres, l'usage des produits phytosanitaires et la gestion des déchets végétaux.

Les niveaux d'exigence sont annotés grâce au code suivant : E pour « exigé » et F pour « facultatif ».

**Ce cahier des charges a été élaboré avec l'aide de l'Association des Pépiniéristes et Horticulteurs de Guyane, de Jacques Louisor de l'IT<sup>2</sup> Guadeloupe, d'Hugues de Boisgrollier de la SEMAE et en se basant sur les cahiers effectifs de Guadeloupe et de Mayotte.**

|                   | Champ d'application     |                              | Exigences et recommandations                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Niveau d'exigence |                  |                  | Document de référence                                                                             |
|-------------------|-------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   |                         |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | E<br>n<br>B<br>0  | E<br>n<br>B<br>1 | E<br>n<br>B<br>2 |                                                                                                   |
|                   |                         |                              | Pour faciliter l'enregistrement des pratiques sous serre, il est conseillé de garder les registres au niveau du SAS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | F                 | F                | F                |                                                                                                   |
| Qualité sanitaire | Milieu et environnement | Environnement extérieur      | La serre doit être installée sur une zone non-inondable et doit être surélevée afin d'empêcher toute introduction d'eau venant de l'extérieur.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | E                 | E                | E                |                                                                                                   |
|                   |                         |                              | Les cultures de rutacées ainsi que les plantes susceptibles d'héberger des maladies ou insectes de quarantaine attaquant les agrumes (voir Annexe 4) sont à proscrire totalement à proximité des serres, dans un rayon minimum de 15 mètres.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | E                 | E                | E                | Annexe 4 : Liste des plantes hôtes de maladies et d'insectes de quarantaine attaquant les agrumes |
|                   |                         |                              | Il est interdit de produire, en dehors des structures agréées, des plants d'agrumes destinés aux professionnels agricoles.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | E                 | E                | E                |                                                                                                   |
|                   |                         | Gestion des adventices       | L'intérieur et le pourtour des serres (sur une bande de 5 mètres) doivent être entretenus régulièrement par du nettoyage et du désherbage.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | E                 | E                | E                |                                                                                                   |
|                   |                         | Gestion des déchets végétaux | Les déchets issus des opérations culturales courantes sont à brûler rapidement et à proximité de la serre.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | E                 | E                | E                |                                                                                                   |
|                   |                         |                              | Les déchets présentant des symptômes d'organismes nuisibles sont à sortir de la serre dans des sacs en papier kraft fermés et doivent être brûlés immédiatement, directement dans le sachet. L'élimination du matériel végétal doit être répertoriée dans un registre (Annexe 5).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | E                 | E                | E                | Annexe 5 : Registre des flux                                                                      |
|                   |                         | Gestion du personnel         | Le personnel qualifié autorisé à entrer de façon permanente dans la serre est désigné dans un tableau qui doit être affiché à l'entrée de la serre (Annexe 1).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | E                 | E                | E                | Annexe 1 : Liste du personnel habilité à entrer dans la serre                                     |
|                   |                         |                              | Les entrées dans la serre sont à limiter aux personnes ayant à y travailler, ou, à titre exceptionnel, à des collaborateurs partenaires du dispositif de production de plants d'agrumes (chercheurs, pépiniéristes, greffeurs, agents de contrôle officiel, institutionnels, ...) en respectant les exigences et recommandations définies dans la norme CAC.<br>Les personnes autorisées à entrer « à titre exceptionnel » devront obligatoirement être accompagnées d'une personne habilitée et respecter les consignes d'entrée. Les entrées exceptionnelles doivent de plus être répertoriées dans le document prévu à cet effet (Annexe 5). | E                 | E                | E                | Annexe 5 : Registre des flux                                                                      |
|                   |                         |                              | Les entrées, activités ou motifs de visite doivent être enregistrés, que cela concerne du personnel habilité ou des entrées exceptionnelles (Annexe 6).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | E                 | E                | E                | Annexe 6 : Registre des interventions                                                             |
|                   |                         |                              | L'accès aux locaux doit être laissé libre par le pépiniériste pour les agents chargés du contrôle.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | E                 | E                | E                |                                                                                                   |

|                       |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |   |   |                                                 |
|-----------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|-------------------------------------------------|
| <b>Infrastructure</b> | <b>Confinement du matériel végétal</b> | La serre doit être équipée d'un filet anti-insectes (maille minimale de 250 x 720µm), le toit doit être imperméable à l'eau.                                                                                                                                                                                                                               | E | E | E |                                                 |
|                       |                                        | L'entrée doit être équipée d'un double SAS anti-insectes et d'un pédiluve. Elle doit rester fermée à clef en dehors des interventions.                                                                                                                                                                                                                     | E | E | E |                                                 |
|                       |                                        | Le sol doit être recouvert d'une chape cimentée ou d'un assemblage de couches de matériaux (sable mouillé damé, bidim, sable grossier, toile verte hors sol) permettant de limiter au maximum les contacts avec le sol naturel.                                                                                                                            | E | E | E |                                                 |
|                       |                                        | Les plants sains à commercialiser sont à séparer par lots en zones isolées par des filets anti-insectes ou dans des serres distinctes. Si le pépiniériste produit des plants mères et des plants sains à commercialiser, les deux zones doivent être séparées (par un filet anti-insectes sous la même structure ou répartis sous deux serres distinctes). | E | E | E |                                                 |
|                       | <b>Entrée dans la serre</b>            | L'entrée dans la serre doit se faire uniquement au travers du SAS prévu à cet effet.                                                                                                                                                                                                                                                                       | E | E | E |                                                 |
|                       |                                        | Les deux portes du SAS ne doivent pas être ouvertes en même temps.                                                                                                                                                                                                                                                                                         | E | E | E |                                                 |
|                       |                                        | Toute personne rentrant dans la serre doit porter des chaussures propres ou sur-chaussures jetables et doit passer par le pédiluve afin de les désinfecter en entrée de serre. Il est recommandé de constituer un stock de sur-chaussures jetables : 1 boîte de 100.                                                                                       | E | E | E |                                                 |
|                       |                                        | Toute personne entrant dans la serre doit se désinfecter consciencieusement les mains avec du gel hydro-alcoolique. Il est recommandé de constituer un stock de gel hydro-alcoolique : 2 litres.                                                                                                                                                           | E | E | E |                                                 |
|                       |                                        | Pour toute intervention dans la serre, le port de la tenue de protection individuelle adaptée est obligatoire. Il est recommandé de constituer un stock d'équipements de protection individuelle : une dizaine. L'Annexe 9 détaille les éléments des EPI.                                                                                                  | E | E | E | Annexe 9 : Rappels – Guide phytosanitaire – EPI |
|                       |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |   |   |                                                 |
|                       | <b>Sortie de la serre</b>              | La sortie de la serre doit se faire uniquement au travers du SAS prévu à cet effet.                                                                                                                                                                                                                                                                        | E | E | E |                                                 |
|                       |                                        | Les deux portes du SAS ne doivent jamais être ouvertes en même temps.                                                                                                                                                                                                                                                                                      | E | E | E |                                                 |
|                       |                                        | Toute personne sortant de la serre doit passer par le pédiluve.                                                                                                                                                                                                                                                                                            | E | E | E |                                                 |
|                       |                                        | Avant chaque sortie de la serre, la tenue de protection doit être retirée et rangée dans l'armoire prévue à cet effet.                                                                                                                                                                                                                                     | E | E | E |                                                 |
|                       |                                        | A la sortie du personnel, la fermeture de la serre doit être systématiquement sécurisée.                                                                                                                                                                                                                                                                   | E | E | E |                                                 |
|                       |                                        | Toute personne sortant de la serre doit se désinfecter consciencieusement les mains avec du gel hydro-alcoolique.                                                                                                                                                                                                                                          | E | E | E |                                                 |
|                       | <b>Pédiluve</b>                        | Le pédiluve doit être actif. La solution du pédiluve doit être changée hebdomadairement pour assurer une désinfection correcte. La solution du pédiluve doit contenir du chlore ou de la javel, les solutions à base d'alcool ne sont pas suffisantes.                                                                                                     | E | E | E |                                                 |
|                       | <b>Entretien de la serre</b>           | Un entretien régulier de la couverture anti-insectes et de la bâche doit être effectué de manière à la maintenir hermétique en permanence. Une inspection hebdomadaire du filet et de la fermeture hermétique des portes du SAS est nécessaire.                                                                                                            | E | E | E |                                                 |
|                       |                                        | Le sol doit être balayé et désinfecté régulièrement.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | E | E | E |                                                 |

|                                                                                                              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |   |                              |                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|------------------------------|---------------------------------------|
|                                                                                                              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Si le pépiniériste a la possibilité de vider sa ou ses serres en totalité, une désinfection générale est recommandée à cette occasion.                                                                                                                                                             | F | F | F                            |                                       |
|                                                                                                              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Il est interdit de manger et de fumer dans la serre.                                                                                                                                                                                                                                               | E | E | E                            |                                       |
|                                                                                                              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Toutes les interventions d'entretien doivent figurer dans le registre des interventions (Annexe 6).                                                                                                                                                                                                | E | E | E                            | Annexe 6 : Registre des interventions |
|                                                                                                              |                           | <b>Stagnation d'eau</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Il faudra veiller à ce qu'il n'y ait pas d'eaux stagnantes.                                                                                                                                                                                                                                        | E | E | E                            |                                       |
|                                                                                                              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Les plants sont cultivés en pots ou en sacs, mis hors sol (toile hors sol ou sol béton).                                                                                                                                                                                                           | E | E | E                            |                                       |
|                                                                                                              |                           | <b>Procédure d'urgence en cas de rupture du filet anti insectes ou de la bâche et de perte d'étanchéité des joints</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | En cas de rupture du filet anti-insectes ou de la bâche, le trou doit être immédiatement colmaté à l'aide des moyens disponibles (gel silicone, filet anti insectes, ...). Une réparation durable est à effectuer dans les brefs délais.                                                           | E | E | E                            |                                       |
|                                                                                                              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | L'anomalie ainsi que les réparations doivent impérativement être enregistrées (Annexe 6).                                                                                                                                                                                                          | E | E | E                            | Annexe 6 : Registre des interventions |
|                                                                                                              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Une surveillance accrue doit être réalisée dans les jours suivant l'incident, notamment au niveau des plaques jaunes engluées.                                                                                                                                                                     | E | E | E                            |                                       |
|                                                                                                              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | En cas de déchirure importante de la bâche ou autre dégât majeur, le pépiniériste doit effectuer une réparation dans les plus brefs délais et recéper les plants pour éliminer toutes les feuilles. Il peut informer la DEAAF de l'évènement. Le suivi devra être renforcé dans les mois suivants. | E | E | E                            |                                       |
|                                                                                                              | <b>Matières premières</b> | <b>Semences de porte-greffe</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Les lots de semences doivent être bien identifiés. Les semences de porte-greffe sont de préférence tolérantes à la Tristeza. Il faut vérifier l'absence de risque sanitaire lors de l'introduction des semences.                                                                                   | E | E | E                            |                                       |
|                                                                                                              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | L'origine doit être contrôlée, il est fortement recommandé de se fournir en semences produites le CRB Citrus de Corse.                                                                                                                                                                             | F | F | F                            |                                       |
|                                                                                                              |                           | <b>Greffons</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Les seuls greffons pouvant être introduits sont ceux issus d'un parc à bois certifié par le Service Officiel de Contrôle et de Certification et/ou d'un bloc d'amplification tenu par un.e pépiniériste certifié.e par le Service Officiel de Contrôle et de Certification.                        | E | E | E                            |                                       |
|                                                                                                              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | L'introduction du matériel végétal certifié se fait dans un contenant de transport à désinfecter dans le SAS.                                                                                                                                                                                      | E | E | E                            |                                       |
| Le contenant ne doit être ouvert qu'en serre et le matériel végétal doit faire l'objet d'un contrôle visuel. |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | E                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | E | E |                              |                                       |
| <b>Semences et greffons</b>                                                                                  |                           | Chaque entrée de matériel végétal doit être enregistrée (Annexe 5).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | E                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | E | E | Annexe 5 : Registre des flux |                                       |
|                                                                                                              |                           | Les documents d'accompagnement des semences et de greffons doivent être conservés.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | E                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | E | E |                              |                                       |
| <b>Substrat</b>                                                                                              |                           | Il est nécessaire d'utiliser du substrat présentant des garanties sanitaires. Le pépiniériste a le choix entre acheter du substrat conditionné et garanti auprès d'un fournisseur et mettre en place un protocole de désinfection de substrat prélevé dans la nature (désinfection à la vapeur d'eau, solarisation, ...). Les substrats à base de compost doivent être évités. L'utilisation de terre, sable ou autre substrat prélevé dans la nature et non désinfecté est proscrite. Dans le cas de l'achat de substrat, les documents d'accompagnement (factures) doivent être conservés. | E                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | E | E |                              |                                       |

|                                                                                                                                                                                                                                  |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |                                     |                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-------------------------------------|-------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Irrigation</b>               | Le pépiniériste a le choix entre une irrigation au goutte-à-goutte au sol (recommandée) et un système d'aspersion. L'utilisation combinée des deux systèmes de manière à adapter l'irrigation à la saison est une alternative à envisager.                                                                                                      | E                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | E | E |                                     |                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                  |                                 | Dans le cas de l'utilisation d'un système d'aspersion, il est fortement recommandé d'installer un dispositif de collecte et de désinfection des eaux d'écoulement.                                                                                                                                                                              | F                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | F | F |                                     |                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                  |                                 | Les pépiniéristes sont vivement encouragés à s'équiper de filtres (notamment à UV), à recourir à de l'eau de forage ou, en cas d'utilisation d'eau de crue ou de fleuve, à effectuer au moins une fois par an une analyse ciblée vers les organismes véhiculés par l'eau et représentant une menace pour les agrumes (Phytophthora, bactéries). | F                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | F | F |                                     |                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                  |                                 | Si l'analyse de risques montre que l'eau est un vecteur potentiel d'organismes pathologiques, l'analyse et la désinfection de l'eau seront à prévoir.                                                                                                                                                                                           | E                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | E | E |                                     |                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                  |                                 | <b>Matériel et équipements divers</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Tout matériel doit être désinfecté avant d'être introduit dans la serre, sauf matériel neuf. Le matériel entré dans la serre ne doit pas être ressorti à l'exception des pots ou sacs destinés à la commercialisation.                                                                                              | E | E | E                                   |                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                  |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Le matériel doit être stocké dans la serre ou dans un local approprié en respectant la réglementation.                                                                                                                                                                                                              | E | E | E                                   |                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                  |                                 | <b>Matériel de taille et de greffage</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Le matériel doit être désinfecté avant d'être utilisé pour le greffage et au minimum entre chaque lot greffé.                                                                                                                                                                                                       | E | E | E                                   |                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Personnel</b>                | <b>Qualification du personnel</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Le personnel ayant à travailler dans la serre doit être formé :<br>- aux opérations qu'il aura à réaliser (dont la reconnaissance des organismes nuisibles et des symptômes de maladies),<br>- aux modalités d'entrée et de sortie de la serre,<br>- aux précautions à prendre pour la réalisation de son activité. | E | E | E                                   |                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                  |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Il doit avoir connaissance de toutes les règles du cahier des charges et les respecter. Il doit être informé des risques inhérents au non-respect de ces règles. Un contrôle de ses connaissances sur ces points doit être effectué par le pépiniériste tous les 6 mois.                                            | E | E | E                                   |                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                  |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Les personnes effectuant des traitements phytosanitaires doivent être titulaires du Certiphyto « applicateur » ou éventuellement « décideur » et utiliser les équipements de protection individuelle (EPI) adaptés. L'Annexe 9 détaille les éléments des EPI.                                                       | E | E | E                                   | Annexe 9 : Rappels – Guide phytosanitaire – EPI |
| Le pépiniériste doit désigner une personne responsable du bon respect du cahier des charges et servant d'interlocuteur (aux partenaires, administration, organisme de contrôle). Cette personne doit être formée en conséquence. |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | E                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | E | E |                                     |                                                 |
| <b>Suivi phyto-sanitaire</b>                                                                                                                                                                                                     | <b>Autocontrôle et contrôle</b> | Le pépiniériste doit mettre en place une procédure d'autocontrôle de la qualité de sa propre production (surveillance visuelle, tests sanitaires avec procédure d'échantillonnage, désignation d'un laboratoire d'analyse agréé, enregistrement des observations et des interventions dans un registre) et doit s'engager                       | E                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | E | E | Annexe 2 : Procédure d'autocontrôle |                                                 |

|  |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |   |                                                                                                                                                                                                                |
|--|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                     | à la respecter. Il est fortement recommandé de suivre l'Annexe 2 qui propose une procédure d'autocontrôle annuelle.                                                                                                                                                                                                                                                      |   |   |   |                                                                                                                                                                                                                |
|  |                                                                     | Les résultats de la surveillance visuelle doivent être enregistrés dans le registre adéquat.                                                                                                                                                                                                                                                                             | E | E | E | Annexe 7 : Registre de surveillance visuelle des plants                                                                                                                                                        |
|  |                                                                     | Pour la bonne réalisation de la surveillance visuelle, des plaques jaunes engluées pour capturer les insectes et les identifier sont à mettre en place. La glue ou les plaques doivent être renouvelées régulièrement : toutes les deux à quatre semaines selon l'état des plaques. Les observations doivent être enregistrées (Annexe 7).                               | E | E | E | Annexe 7 : Registre de surveillance visuelle des plants                                                                                                                                                        |
|  |                                                                     | Les résultats des tests sanitaires de la procédure d'autocontrôle doivent être archivés, ils pourront être vérifiés par le Service Officiel de Contrôle et de Certification.                                                                                                                                                                                             | E | E | E |                                                                                                                                                                                                                |
|  | <b>Traitements phytosanitaires</b>                                  | Les traitements phytosanitaires ne sont pas obligatoires. Il est cependant recommandé au pépiniériste de mettre en œuvre tous les moyens autorisés pour garantir des bonnes conditions sanitaires.                                                                                                                                                                       | E | E | E |                                                                                                                                                                                                                |
|  |                                                                     | Si des produits phytosanitaires sont utilisés, ils doivent être homologués et appliqués aux doses préconisées. Ils doivent être stockés en répondant aux normes en vigueur. Ces normes sont récapitulées dans l'Annexe 10.                                                                                                                                               | E | E | E | Annexe 10 : Rappels – Guide phytosanitaire – Stockage                                                                                                                                                          |
|  |                                                                     | Les opérations dans la serre doivent être réalisées conformément aux modes opératoires correspondants et selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Toute intervention dans la serre doit être reportée dans un registre phytosanitaire (Annexe 6).                                                                                                           | E | E | E | Annexe 6 : Registre des interventions                                                                                                                                                                          |
|  | <b>Détection d'un symptôme d'organismes nuisibles ou d'insectes</b> | Dans le cas d'une détection de symptômes ou de nuisibles, le pépiniériste doit appliquer des mesures adaptées (voir lignes suivantes et l'Annexe 3, liste des organismes nuisibles). Toutes les détections, incidents et mesures prises (signalement, analyses, destruction, traitements, ...) doivent être enregistrés dans les registres adéquats (Annexes 5, 6 et 7). | E | E | E | Annexe 3 : Liste des organismes nuisibles affiliés à la filière agrumicole<br>Annexe 5 : Registre des flux<br>Annexe 6 : Registre des interventions<br>Annexe 7 : Registre de surveillance visuelle des plants |
|  |                                                                     | Si la présence d'organismes nuisibles de quarantaine (OQ), d'organismes que le pépiniériste ne serait pas en mesure d'identifier ou d'organismes nuisibles émergents (non réglementés mais inconnus en Guyane) est détectée, le pépiniériste doit en informer la structure délégataire de contrôle ainsi que la DEAAF. La FREDON peut aussi être informée.               | E | E | E | Annexe 3 : Liste des organismes nuisibles affiliés à la filière agrumicole                                                                                                                                     |



|                                |                                                                                                                                                                                                                                  |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                      |                                                                                                                                                                                           |   |                                                                            |   |  |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------|---|--|
|                                |                                                                                                                                                                                                                                  |                               | Si la présence d'organismes nuisibles de quarantaine (OQ) est détectée, des contrôles sanitaires pourront être effectués par la DEAAF. Aucun matériel végétal ne pourra être sorti et les mouvements de personnels devront être réduits au strict nécessaire. Dans le cas d'une confirmation de la présence d'un organisme de quarantaine, le pépiniériste se conformera aux prescriptions données par la DEAAF : la destruction du lot ou des plants infectés. | E                    | E                                                                                                                                                                                         | E |                                                                            |   |  |
|                                |                                                                                                                                                                                                                                  |                               | Si la présence d'organismes réglementés non de quarantaine (ORNQ) est détectée, il est obligatoire d'informer la structure délégataire de contrôle et la DEAAF.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | E                    | E                                                                                                                                                                                         | E | Annexe 3 : Liste des organismes nuisibles affiliés à la filière agrumicole |   |  |
|                                |                                                                                                                                                                                                                                  |                               | La présence d'organismes non réglementés, ou organismes de qualité, n'est pas à signaler. Des traitements phytosanitaires curatifs peuvent être appliqués, selon les pratiques culturales du pépiniériste.                                                                                                                                                                                                                                                      | E                    | E                                                                                                                                                                                         | E |                                                                            |   |  |
|                                |                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Destruction des plants</b> | Un seuil de tolérance sera établi pour les organismes nuisibles.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | E                    | E                                                                                                                                                                                         | E |                                                                            |   |  |
|                                |                                                                                                                                                                                                                                  |                               | Toutes les destructions de matériel végétal doivent être quantifiées et enregistrées sur le registre (Annexe 5).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | E                    | E                                                                                                                                                                                         | E | Annexe 5 : Registre des flux                                               |   |  |
|                                |                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Sortie du matériel</b>     | Toutes les sorties du matériel végétal doivent être quantifiées et enregistrées sur le registre (Annexe 5).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | E                    | E                                                                                                                                                                                         | E | Annexe 5 : Registre des flux                                               |   |  |
|                                |                                                                                                                                                                                                                                  |                               | Tout plant sorti de la serre ne pourra pas y être réintroduit.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | E                    | E                                                                                                                                                                                         | E |                                                                            |   |  |
|                                |                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Qualité agronomique</b>    | <b>Développement végétatif, repiquage et greffage</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Irrigation</b>    | L'irrigation doit assurer la meilleure croissance des plants dans les conditions de production et selon les recommandations techniques.                                                   | E | E                                                                          | E |  |
|                                |                                                                                                                                                                                                                                  |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Fertilisation</b> | Le choix de la formulation et les fréquences d'application doivent garantir la meilleure croissance des plants dans les conditions de production et selon les recommandations techniques. | E | E                                                                          | E |  |
|                                |                                                                                                                                                                                                                                  |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Semis</b>         | Les porte-greffes doivent être semés dans la serre, dans la structure finale de croissance des plants.                                                                                    | E | E                                                                          | E |  |
| <b>Repiquage</b>               | En cas de nécessité de repiquage, selon la variété de porte-greffe utilisé, les plants les plus homogènes sont à sélectionner, ne présentant pas de « col de cygne » au niveau racinaire ou des signes de polyploïdie spontanée. |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | E                    | E                                                                                                                                                                                         | E |                                                                            |   |  |
| <b>Choix des porte-greffes</b> | Les variétés de porte-greffes les mieux adaptés à la variété greffée sont choisies selon les recommandations du comité technique                                                                                                 |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | E                    | E                                                                                                                                                                                         | E |                                                                            |   |  |
| <b>Greffage</b>                | La hauteur de greffage doit être au minimum à 30 centimètres.<br>Le greffage est possible 2 fois maximum à condition d'utiliser un greffon de même variété et au même clone et de poser le nouveau greffon sous le précédent.    |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | E                    | E                                                                                                                                                                                         | E |                                                                            |   |  |

|                             |                                     |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                            |   |   |                                                                                                  |
|-----------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                             | <b>Traçabilité</b>                  | <b>Traçabilité</b>                       | Le pépiniériste doit tenir des registres indiquant les interventions et constats faits sous serre (Annexes 6 et 7).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | E                                                                                                          | E | E | Annexe 6 : Registre des interventions<br>Annexe 7 : Registre de surveillance visuelle des plants |
| <b>Conformité variétale</b> | <b>Général</b>                      | <b>Système de traçabilité</b>            | Un système de traçabilité doit être mis en place, il est obligatoire d'étiqueter chaque plant avec son numéro de lot. Le numéro de lot doit permettre de remonter aux informations suivantes : la variété du porte-greffe, le nom de son fournisseur, la variété du greffon, le nom de son fournisseur, la date du greffage. Chaque pépiniériste peut posséder sa propre nomenclature de numéro de lot tant que celle-ci est justifiée et permet d'obtenir l'ensemble des informations voulues.<br>Dès le semis ou la plantation, chaque lot est identifié. Cette identification sera conservée jusqu'à la commercialisation. Elle doit permettre de remonter au numéro de lot de semences ou de plants d'origine ainsi qu'à son suivi technique. | E                                                                                                          | E | E | Annexe 8 : Exemple d'étiquetage.                                                                 |
|                             |                                     |                                          | Les plants ayant perdu l'étiquette ou ayant été mal identifiés devront être retirés ou détruits, cette action devra être répertoriée dans le registre prévu à cet effet (Annexe 5).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | E                                                                                                          | E | E | Annexe 5 : Registre des flux                                                                     |
|                             |                                     |                                          | La présence des étiquettes et leur lisibilité devront être contrôlées régulièrement. Les étiquettes peu lisibles ou risquant de tomber devront être remplacées.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | E                                                                                                          | E | E |                                                                                                  |
|                             | <b>Commande du matériel végétal</b> | <b>Semences</b>                          | La commande réalisée doit préciser le nom du porte-greffe, la quantité et la date de livraison souhaitée.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | E                                                                                                          | E | E |                                                                                                  |
|                             |                                     | <b>Greffons</b>                          | La commande réalisée doit préciser le nom de la variété, la quantité et la date de livraison souhaitée.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | E                                                                                                          | E | E |                                                                                                  |
|                             | <b>Semis</b>                        | <b>Identification des porte-greffes</b>  | Les informations sur le semis (dates de réalisation et quantité semées) doivent être enregistrées, les porte-greffes doivent être maintenus en lots séparés dans l'espace par variété.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | E                                                                                                          | E | E |                                                                                                  |
|                             | <b>Prélèvement des greffons</b>     | <b>Identification des greffons</b>       | Les informations sur le prélèvement (date de prélèvement, arbre mère concerné, nombre de greffons et d'yeux prélevés) réalisé dans le bloc d'amplification doivent être enregistrées, les greffons prélevés doivent être maintenus en lots séparés dans l'espace par variété.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | E                                                                                                          | E | E | Annexe 6 : Registre des interventions                                                            |
|                             | <b>Greffage</b>                     | <b>Identification des plants greffés</b> | Afin d'éviter toute erreur sur les variétés, il est obligatoire de ne greffer qu'une variété en même temps. Chaque plant doit être étiqueté avant de passer au greffage d'une autre variété.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | E                                                                                                          | E | E |                                                                                                  |
|                             |                                     | <b>Traçabilité</b>                       | Toute opération liée au greffage ou au regreffage doit être suivie et enregistrée dans le registre concerné (Annexe 6).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | E                                                                                                          | E | E | Annexe 6 : Registre des interventions                                                            |
|                             |                                     |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Le pépiniériste doit veiller à assurer l'homogénéité et la qualité physiologique des plants commercialisés | E | E | E                                                                                                |

|                                             |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |   |                              |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|------------------------------|
| <b>Commande des plants greffés et vente</b> | <b>Conformité variétale des plants</b>                    | Un contrat de fourniture du matériel végétal est à établir, comportant : le nom et l'adresse du pépiniériste, la quantité de plants greffés, le nom des variétés et des porte-greffes respectifs et le numéro de lot. Le numéro d'agrément du pépiniériste doit être inscrit sur les étiquettes et sur les factures accompagnant les plants commercialisés. | E | E | E |                              |
|                                             |                                                           | Les plants doivent être sortis de la serre seulement au moment où le client les emportera.                                                                                                                                                                                                                                                                  | E | E | E |                              |
|                                             |                                                           | Le pépiniériste doit enregistrer ses ventes en indiquant le numéro de lot et le destinataire.                                                                                                                                                                                                                                                               | E | E | E | Annexe 5 : Registre des flux |
|                                             | <b>Facturation</b>                                        | Une facture acquittée sera remise au client.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | E | E | E |                              |
| <b>Réclamation du client</b>                | <b>Variété du porte-greffe ou greffon remis en cause.</b> | Il sera mis en place un registre des plaintes, comportant les informations sur les variétés du porte-greffe ou greffon remis en cause ainsi que la cause de la plainte.                                                                                                                                                                                     | E | E | E | Annexe 5 : Registre des flux |
| <b>Archivage des documents</b>              | <b>Archivage des documents</b>                            | Les documents devront être archivés pendant 5 ans après l'importation, le retrait ou la commercialisation du matériel végétal. Il s'agit de bons de livraisons, factures, fiches de suivi, fiches d'entrée et de sortie du matériel végétal...                                                                                                              | E | E | E |                              |

**ANNEXE 1 – LISTE DU PERSONNEL HABILITE A ENTRER DANS  
LA SERRE DE PRODUCTION D'AGRUMES DE QUALITE**

| Nom | Prénom | Poste |
|-----|--------|-------|
|     |        |       |
|     |        |       |
|     |        |       |
|     |        |       |

## ANNEXE 2 – PROCEDURE D'AUTOCONTROLE

Cette annexe est une proposition de procédure d'autocontrôle à mettre en place à l'échelle d'une année. La procédure d'autocontrôle sera à établir au cas par cas selon le pépiniériste. Elle doit cependant être constituée de deux contrôles distincts : la surveillance visuelle hebdomadaire de l'état des plants pour vérifier l'absence de maladies et de ravageurs et l'analyse sanitaire annuelle des plants pour vérifier leur qualité.

### Surveillance visuelle hebdomadaire

- La surveillance doit être réalisée 1 fois par semaine.
- La surveillance doit cibler :
  - o Les plaques jaunes engluées pour vérifier l'absence d'organismes nuisibles.
  - o L'état de tous les plants pour vérifier l'absence de symptômes de maladies ou de carences.
- Les observations relevées doivent être enregistrées dans l'annexe 7 *Registre de surveillance visuelle des plants*.
- Dans le cas où sont observés ...

|                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
|                                                                                                  | Contactez le SALIM de la DEAAF<br><a href="mailto:salim.daaf973@agriculture.gouv.fr">salim.daaf973@agriculture.gouv.fr</a> et/ou<br>la FREDON <a href="mailto:contact@fredonguyane.com">contact@fredonguyane.com</a>                                                                                                                                     | Contactez le Service Officiel de Contrôle |
| Des organismes nuisibles de quarantaine (OQ) dont des symptômes du HLB et du chancre citrique    | <b>Obligatoire</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Obligatoire</b>                        |
|                                                                                                  | Des contrôles sanitaires pourront être effectués, pris en charge par le SALIM. Aucun matériel végétal ne pourra être sorti et les mouvements de personnels devront être réduits au strict nécessaire. Dans le cas d'une confirmation de la présence d'un organisme de quarantaine, le pépiniériste se conformera aux prescriptions données par la DEAAF. |                                           |
| Des organismes nuisibles émergents (OE)                                                          | <b>Obligatoire</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Obligatoire</b>                        |
| Des organismes nuisibles réglementés non de quarantaine (ORNQ) dont des symptômes de la Tristeza | <b>Obligatoire</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Obligatoire</b>                        |
| Des organismes non réglementés, ou organismes de qualité                                         | <b>Pas de signalement</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Pas de signalement</b>                 |

Tableau 1 : Signalements à effectuer dans le cas de l'observation d'organismes nuisibles.

NB : la liste des organismes nuisibles de quarantaine et des organismes réglementés non de quarantaine est présente en Annexe 3.

### Analyse sanitaire annuelle

- L'analyse sanitaire doit être effectuée 1 fois par an, sur 10 % des plants du bloc d'amplification.
- L'analyse sanitaire doit permettre de contrôler la non-infection des plants par :
  - o *Candidatus Libertibacter spp.* (Citrus greening ou HLB)
  - o *Xanthomonas axonopodis pv. Citri* (Chancre citrique)
  - o *Citrus tristeza virus* (Tristeza)
- Les résultats d'analyses doivent être conservés pendant 5 années.
- Dans le cas où les résultats seraient positifs :
  - o Le SALIM de la DEAAF doit être immédiatement prévenu à l'adresse [salim.daaf973@agriculture.gouv.fr](mailto:salim.daaf973@agriculture.gouv.fr). Aucun matériel végétal ne pourra être sorti et les mouvements de personnels devront être réduits au strict nécessaire. Le pépiniériste se conformera aux prescriptions données par la DEAAF.
  - o La FREDON doit être immédiatement prévenue à l'adresse [contact@fredonguyane.com](mailto:contact@fredonguyane.com).

# ANNEXE 3 – LISTE DES ORGANISMES NUISIBLES AFFILIES A LA FILIERE AGRUMICOLE

## 3.1 – Liste des organismes nuisibles de quarantaine prioritaires affiliés à la filière agrumicole

Liste arrêtée à la date du 15/02/2022.

Les organismes nuisibles de quarantaine sont des organismes absents ou faiblement présents sur le territoire, susceptibles d'entrer, de s'établir et de se disséminer et d'avoir des incidences économiques, environnementales ou sociales inacceptables.

Concernant les organismes nuisibles de quarantaine, les exigences et recommandations du cahier des charges sont les suivantes :

- Si la présence d'organismes nuisibles de quarantaine (OQ), d'organismes que le pépiniériste ne serait pas en mesure d'identifier ou d'organismes nuisibles émergents (non réglementés mais inconnus en Guyane) est détectée, le pépiniériste doit en informer la structure délégataire de contrôle ainsi que la DEAAF. La FREDON peut aussi être informée.
- Si la présence d'organismes nuisibles de quarantaine (OQ) est détectée, des contrôles sanitaires pourront être effectués par la DEAAF. Aucun matériel végétal ne pourra être sorti et les mouvements de personnels devront être réduits au strict nécessaire. Dans le cas d'une confirmation de la présence d'un organisme de quarantaine, le pépiniériste se conformera aux prescriptions données par la DEAAF : la destruction du lot ou des plants infectés.

La présente liste relève les organismes nuisibles de quarantaine prioritaires en Guyane, caractérisés comme tel car déjà faiblement présents sur le territoire ou dont la probabilité d'entrer sur le territoire est forte.

| Type d'organisme nuisible | Désignation ou maladie                                       | Méthode de détection |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------|
| Bactérie ou assimilé      | <i>Candidatus Liberibacter spp.</i> (Citrus greening ou HLB) | Test de diagnostic   |
|                           | <i>Xanthomonas axonopodis pv. Citri</i> (Chancre citrique)   | Test de diagnostic   |
| Virus                     | <i>Citrus tristeza virus</i> (Tristeza)                      | Test de diagnostic   |
| Insecte                   | <i>Diaphorina citri</i> (psylles)                            | Observation visuelle |
| Insecte                   | <i>Toxoptera citricida</i> (puceron brun)                    | Observation visuelle |

**NB** : Les tests d'identification dans le cadre des mesures d'autocontrôle doivent être réalisés dans un laboratoire officiel agréé ou par une méthode validée par la DEAAF.

Ces tests devront être réalisés systématiquement :

- En cas d'observation de symptômes douteux des maladies décrites ci-dessus pour le Bloc d'amplification et le Bloc de diffusion.
- De façon annuelle, pour chaque plant du Parc à bois, et sur un échantillon de 10 % des plants choisis de façon aléatoire pour le Bloc d'amplification (cf Annexe 2 – Procédure d'autocontrôle).

## 3.2 – Liste complète des organismes nuisibles de quarantaine affiliés à la filière agrumicole

Liste arrêtée à la date du 15/02/2022.

Les organismes nuisibles de quarantaine sont des organismes absents ou faiblement présents sur le territoire, susceptibles d'entrer, de s'établir et de se disséminer et d'avoir des incidences économiques, environnementales ou sociales inacceptables.

Concernant les organismes nuisibles de quarantaine, les exigences et recommandations du cahier des charges sont les suivantes :

- Si la présence d'organismes nuisibles de quarantaine (OQ), d'organismes que le pépiniériste ne serait pas en mesure d'identifier ou d'organismes nuisibles émergents (non réglementés mais inconnus en Guyane) est détectée, le pépiniériste doit en informer la structure délégataire de contrôle ainsi que la DEAAF. La FREDON peut aussi être informé.
- Si la présence d'organismes nuisibles de quarantaine (OQ) est détectée, des contrôles sanitaires pourront être effectués par la DEAAF. Aucun matériel végétal ne pourra être sorti et les mouvements de personnels devront être réduits au strict nécessaire. Dans le cas d'une confirmation de la présence d'un organisme de quarantaine, le pépiniériste se conformera aux prescriptions données par la DEAAF : la destruction du lot ou des plants infectés.

La présente liste est validée par le Comité technique de pilotage du dispositif régional de production de plants d'agrumes de qualité, après avis des experts ad'hoc. Elle n'est pas exhaustive mais tente de rassembler la majeure partie des organismes de quarantaine. Elle définit les organismes nuisibles pour lesquels le dispositif régional de production de plants d'agrumes de qualité garantit l'absence. Ces organismes font l'objet de mesures d'éradication obligatoires.

| Type d'organisme nuisible | Désignation ou maladie                                                                                          |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bactérie                  | <i>Candidatus Liberibacter africanus</i> Jagoueix, Bové & Garnier [LIBEAF]                                      |
| Bactérie                  | <i>Candidatus Liberibacter americanus</i> Teixeira, Saillard, Eveillard, Danet, da Costa, Ayres & Bové [LIBEAM] |
| Bactérie                  | <i>Candidatus Liberibacter asiaticus</i> Jagoueix, Bové & Garnier [LIBEAS]                                      |
| Bactérie                  | <i>Spiroplasma citri</i> Saglio <i>et al.</i> [SPIRCI]                                                          |
| Bactérie                  | <i>Xanthomonas citri</i> pv. <i>citri</i> (Hasse) Constantin <i>et al.</i> [XANTCI]                             |
| Bactérie                  | <i>Xylella fastidiosa</i> (Wells <i>et al.</i> ) [XYLEFA]                                                       |
| Champignon                | <i>Elsinoë australis</i> Bitanc. & Jenkins [ELSIAU]                                                             |
| Champignon                | <i>Elsinoë citricola</i> X.L. Fan, R.W. Barreto & Crous [ELSICI]                                                |
| Champignon                | <i>Phyllosticta citricarpa</i> (McAlpine) van der Aa [GUIGCI]                                                   |
| Champignon                | <i>Plenodomus tracheiphilus</i> (Petri) Gruyter [DEUTTR]                                                        |
| Champignon                | <i>Pseudocercospora angolensis</i> (Carvalho & Mendes) Crous & Braun [CERCAN]                                   |
| Acarien                   | <i>Aceria sheldoni</i> (Ewing) [ACEISH]                                                                         |
| Aleurode                  | <i>Aleurocanthus spiniferus</i> (Quaintance) [ALECSN]                                                           |

|                     |                                                                             |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Cochenille          | <i>Aonidiella citrina</i> (Coquillett) [AONDCI]                             |
|                     | <i>Cicadellidae</i> ou <i>Cercopidae</i> , xylemophages vecteurs de Xyllela |
| Cicadelle           | <i>Circulifer tenellus</i> (Baker) [CIRCTE]                                 |
| Psylle              | <i>Diaphorina citri</i> Kuwayana [DIAACI]                                   |
| Curculionide        | <i>Diaprepes abbreviatus</i> L. [DPREAB]                                    |
| Acarien             | <i>Eutetranychus orientalis</i> (Klein) [EUTEOR]                            |
| Cicadelle           | <i>Hishimonus phycitis</i> (Distant) [HISHPH]                               |
| Cicadelle           | <i>Neoliturus haematoceps</i> (Mulsant & Rey) [NEOAHA]                      |
| Acarien             | <i>Panonychus citri</i> (McGregor) [METTCI]                                 |
| Cochenille          | <i>Parlatoria ziziphi</i> (Lucas) [PARLZI]                                  |
| Lepido              | <i>Prays endocarpa</i> Meyrick [PRAYEN]                                     |
| Lepido              | <i>Prays citri</i> Millière [PRAYCI]                                        |
| Thrips              | <i>Scirtothrips aurantii</i> Faure [SCITAU]                                 |
| Thrips              | <i>Scirtothrips citri</i> (Moulton) [SCITCI]                                |
| Psylle              | <i>Trioza erytrae</i> (Del Guercio) [TRIZER]                                |
| Cochenille          | <i>Unaspis yanonensis</i> (Kuwana) [UNASYA]                                 |
| Phytoplasme         | <i>Candidatus Phytoplasma aurantifolia</i> [PHYPAF]                         |
| Virus               | <i>Citrus exocortis viroid</i> [CEVD00]                                     |
| Virus               | Citrus leprosis viruses [CILV00]:                                           |
|                     | a) CiLV-C [CILVC0];                                                         |
|                     | b) CiLV-C2 [CILVC2];                                                        |
|                     | c) HGSV-2 [HGSV20];                                                         |
|                     | d) souche Citrus d'OFV [OFV00] (souche citrus);                             |
| e) CiLV-N [CILVN0]. |                                                                             |
| Virus               | <i>Citrus psorosis virus</i> [CPSV00]                                       |
| Virus               | <i>Citrus vein enation virus</i> [CVEV00]                                   |
| Virus               | <i>Citrus yellow mosaic virus</i> [CMBV00]                                  |
| Virus               | <i>Satsuma dwarf virus</i> (SDV)                                            |



### 3.3 – Liste des organismes nuisibles réglementés non de quarantaine (ORNQ) affiliés à la filière agrumicole

Liste arrêtée à la date du 15/02/2022.

Les organismes nuisibles réglementés non de quarantaine sont des organismes présents sur le territoire, transmis principalement par des végétaux spécifiques destinés à la plantation. Leur présence sur des végétaux destinés à la plantation aura une incidence économique inacceptable sur l'usage prévu de ces végétaux.

Concernant les organismes réglementés non de quarantaine, les exigences et recommandations du cahier des charges sont les suivantes :

- Si la présence d'organismes réglementés non de quarantaine (ORNQ) est détectée, il est obligatoire d'informer la structure délégataire de contrôle et la DEAAF.

La présente liste est validée par le Comité technique de pilotage du dispositif régional de production de plants d'agrumes de qualité, après avis des experts ad'hoc.

| Type d'organisme nuisible | Désignation ou maladie                                           |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Aleurode                  | <i>Aleurocanthus woglumi</i> Ashby                               |
| Puceron                   | <i>Aphis spiraeicola</i> Patch                                   |
| Lepido                    | <i>Phyllocnistis citrella</i> Sainton                            |
| Acarien                   | <i>Phyllocoptruta oleivora</i> Ashmead                           |
| Puceron                   | <i>Toxoptera citricidus</i> (Kirkaldy)                           |
| Cochenille                | <i>Unaspis citri</i> (Comstock)                                  |
| Champignon                | <i>Elsinoe fawcettii</i>                                         |
| Virus                     | <i>Citrus tristeza virus</i> (CTV) (souches présentes en Guyane) |

### 3.4 – Liste des organismes nuisibles non réglementés (dits de qualité) affiliés à la filière agrumicole

Liste arrêtée à la date du 15/02/2022.

Les organismes nuisibles de qualité sont des organismes présents sur le territoire dont la présence sur les végétaux est courante et ne représente pas une incidence économique inacceptable.

Concernant les organismes réglementés non de quarantaine, les exigences et recommandations du cahier des charges sont les suivantes :

- La présence d'organismes non réglementés, ou organismes de qualité, n'est pas à signaler. Des traitements phytosanitaires curatifs peuvent être appliqués, selon les pratiques culturales du pépiniériste.

La présente liste est validée par le Comité technique de pilotage du dispositif régional de production de plants d'agrumes de qualité, après avis des experts ad'hoc. Elle n'est pas exhaustive mais tente de rassembler la majeure partie des organismes dits de qualité observables en Guyane.

| Type d'organisme nuisible | Désignation ou maladie                               |
|---------------------------|------------------------------------------------------|
| Lépidote                  | <i>Acharya fusca</i> Stoll                           |
| Aleurode                  | <i>Aleuroclava jasmini</i> (Takahashi)               |
| Aleurode                  | <i>Aleurothrixus floccosus</i> Maskell               |
| Puceron                   | <i>Aphis aurantii</i> Boyer de Fonscolombe           |
| Puceron                   | <i>Aphis gossypii</i> Glover                         |
| Cochenille                | <i>Aspidiotus destructor</i> Signoret                |
| Cochenille                | <i>Aspidiotus excisus</i> Green                      |
| Fourmi                    | <i>Atta sexdens</i> (L.)                             |
| Algue/Plante              | <i>Cephaleuros</i> sp.                               |
| Cochenille                | <i>Ceroplastes</i> sp.                               |
| Cochenille                | <i>Chrysomphalus aonidum</i> (Linnaeus)              |
| Virus                     | Citrus exocortis viroid                              |
| Virus                     | Citrus psorosis ophiovirus                           |
| Cochenille                | <i>Coccus hesperidum hesperidum</i> (Linnaeus, 1758) |
| Cochenille                | <i>Coccus viridis</i> (Green)                        |
| Membracidae               | <i>Cyphonia clavata</i> (Fabricius, 1787)            |
| Cicadelle                 | <i>Diastostema albipenne</i> (Fabricius, 1803)       |

|            |                                                                          |
|------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Champi     | <i>Erythricium salmonicolor</i> (Berkeley & Broome) Burdsall             |
| Lépid      | <i>Eudocima materna</i> (Linnaeus, 1767)                                 |
| Cochenille | <i>Ferrisia virgata</i> Cockerell                                        |
| Cochenille | <i>Fiorinia theae</i> Green                                              |
| Lépid      | <i>Gonodonta</i> spp.                                                    |
| Nématode   | <i>Helicotylenchus dihystra</i> (Cobb) Sher                              |
| Thrips     | <i>Heliothrips haemorrhoidalis</i> Bouché                                |
| Cochenille | <i>Icerya purchasi</i> Maskell                                           |
| Champi     | <i>Lasiodiplodia theobromae</i> (Patouillard) Griffon & Maublanc         |
| Cochenille | <i>Lepidosaphes beckii</i> (Newman)                                      |
| Cochenille | <i>Lepidosaphes gloverii</i> (Packard)                                   |
| Plante     | Loranthaceae - Gui                                                       |
| Cochenille | <i>Maconellicoccus hirsutus</i> (Green)                                  |
| Nématode   | <i>Macroposthonia ornata</i> (Raski) de Gresse & Loof                    |
| Cercope    | <i>Mahanarva liturata</i> (Lepeletier & Serville)                        |
| Champi     | <i>Mycosphaerella citri</i> (Whiteside)                                  |
| Lépid      | <i>Papilio anchisiades</i> Esper                                         |
| Lépid      | <i>Papilio thoas</i> L.                                                  |
| Aleurode   | <i>Parabemisia myricae</i> (Kuwana)                                      |
| Cochenille | <i>Paracoccus marginatus</i> Williams & Granara de Willink               |
| Cochenille | <i>Parasaissetia nigra</i> (Nietner)                                     |
| Cochenille | <i>Parlatoria cinerea</i> Hadden                                         |
| Lépid      | <i>Phobetron hipparchia</i> (Cramer)                                     |
| Champi     | <i>Phytophthora citrophthora</i> (R.E. Sm. & E.H. Sm.) Leonian           |
| Cochenille | <i>Planococcus citri</i> (Risso)                                         |
| Cochenille | <i>Praelongorthezia praelonga</i> (Douglas)                              |
| Nématode   | <i>Pratylenchus brachyurus</i> (Godfrey) Filipjev & Schuurmans-Stekhoven |
| Criquet    | <i>Prionolopha serrata</i> (Linnaeus)                                    |
| Cochenille | <i>Pseudaonidia trilobitiformis</i> (Green)                              |

|            |                                          |
|------------|------------------------------------------|
| Cochenille | <i>Rastrococcus invadens</i> Williams    |
| Champi     | <i>Rhizoctonia solani</i> Kühn           |
| Cochenille | <i>Saissetia coffeae</i> (Walker)        |
| Cochenille | <i>Saissetia oleae</i> (Olivier)         |
| Cochenille | <i>Selenaspidus articulatus</i> (Morgan) |
| Lépidó     | <i>Spodoptera frugiperda</i> (Smith)     |
| Chrysomèle | <i>Systema-s-littera</i> (L., 1758)      |

# ANNEXE 4 – LISTE DES PLANTES HOTES DE MALADIES ET D'INSECTES DE QUARANTAINE ATTAQUANT LES AGRUMES

Liste arrêtée à la date du 15/02/2022.

## Plantes hôtes des organismes de quarantaine attaquant les agrumes

- Les fruitiers :
  - L'ensemble des Citrus (chadeck, citron, mandarine, orange ...)
  - Kumquat (*Fortunella margarita*)
  - Citrange (*Poncirus trifoliata*)
  - Citron caviar (*Microcitrus papuana*)
  
- Les ornementales :
  - Buis de Chine (*Murraya pinaculata*)
  - Orangine (*Triphasia* sp.)
  - Kaloupilé (*Murraya* spp.)
  - Fruits du Kaloupilé

*Attention, un organisme nuisible de qualité représente un cas particulier : *Xylella fastidiosa* peut aussi contaminer les caféiers et plantes ornementales. La présence de ces espèces aux alentours des serres peut faire encourir un risque phytosanitaire à la production de plants d'agrumes.*

## ANNEXE 5 – REGISTRE DES FLUX

| Date et heure | Entrée de personnel                    |                                                                             | Entrée de matériel                                                            |                                                                           | Sortie de matériel végétal                                                                                 |                             |                                                                       |                                   |
|---------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|               | Personne responsable<br>(nom – prénom) | Entrée exceptionnelle d'une personne non habilitée<br>(nom – prénom, motif) | Matériel non-végétal<br>(type, quantité, fournisseur, n° de facture associée) | Matériel végétal<br>(type, quantité, fournisseur, n° de facture associée) | Motif de la sortie<br>(vente ou destruction) et type de matériel<br>(plant sain, plant malade, déchets...) | Si vente :<br>Nom du client | Si vente ou destruction de plants :<br>N° de lot concerné et quantité | Si plainte après-vente :<br>cause |
|               |                                        |                                                                             |                                                                               |                                                                           |                                                                                                            |                             |                                                                       |                                   |
|               |                                        |                                                                             |                                                                               |                                                                           |                                                                                                            |                             |                                                                       |                                   |

En plus : penser à archiver les documents d'accompagnement (factures d'achat de matériel végétal et non-végétal, contrat de vente des plants).

## ANNEXE 6 – REGISTRE DES INTERVENTIONS

| <b>Date et<br/>heure</b> | <b>Personne<br/>responsable<br/>(nom – prénom)</b> | <b>Type d'intervention</b><br>(semis, repiquage, greffage, fertilisation, taille, entretien de la serre (observations<br>et actions correctives) : propreté et étanchéité.<br><i>Dans le cas particulier des traitements phytosanitaires : préciser le nom<br/>commercial du produit, la dose appliquée et la cible du traitement.</i> ) | <b>Matériel végétal et<br/>produits utilisés<br/>(préciser les quantités)</b> | <b>N° de lot des plants<br/>sur lesquels il y a<br/>eu intervention</b> |
|--------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|                          |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                               |                                                                         |
|                          |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                               |                                                                         |

## ANNEXE 7 – REGISTRE DE SURVEILLANCE VISUELLE DES PLANTS

| <b>Date de la surveillance</b> | <b>NOM-Prénom</b> | <b>Observation sur les plaques jaunes engluées (organismes nuisibles)<br/>OUI/NON/Lesquels</b> | <b>Observation sur les plants : symptômes de maladies<br/>OUI/NON/Lesquels</b> | <b>Observation sur les plants : symptômes de carences<br/>OUI/NON/Lesquels</b> | <b>Observation sur les plants : présence d'organismes nuisibles dont OQ et ORNQ.<br/>OUI/NON/Lesquels</b> | <b>Action.s corrective.s prise.s et détails de la structure informée (nom de la personne)</b> |
|--------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                |                   |                                                                                                |                                                                                |                                                                                |                                                                                                           |                                                                                               |
|                                |                   |                                                                                                |                                                                                |                                                                                |                                                                                                           |                                                                                               |



## ANNEXE 8 – EXEMPLE D’ETIQUETAGE

Modèle d’étiquette recto/verso, à mettre sur plants commercialisés

|                                                                     |                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>VARIETE</b> <i>Nom scientifique</i><br>Greffée sur :<br>N° lot : |                                                                        |
| €                                                                   | Date de greffage : / /<br><br><b>Nom de la pépinière/N° d’agrément</b> |

Création du numéro de lot

|                                       |         |             |                                                                     |
|---------------------------------------|---------|-------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>Bloc de diffusion</b>              | Semence | Fournisseur | Système de chiffres : 1 = fournisseur X’, 2 = fournisseur Y’, ...   |
|                                       |         | Variété     | Système de lettre : V=Volkameriana, FD=Flying Dragon, C=Carrizo...  |
|                                       | Greffon | Fournisseur | Système de chiffres : 1 = fournisseur X’, 2 = fournisseur Y’, ...   |
|                                       |         | Plant mère  | N° de lot du fournisseur ?                                          |
|                                       |         | Variété     | Système de lettre : MK = mandarine Kara, OVL = Orange Valencia Late |
| Exemple de N° de lot : 1.V.1.n°lot.MK |         |             |                                                                     |

|                             |                          |                                                                    |
|-----------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Bloc d’amplification</b> | Fournisseur des semences | Système de chiffres : 1 = fournisseur X, 2 = fournisseur Y, ...    |
|                             | Variété du porte-greffe  | Système de lettre : V=Volkameriana, FD=Flying Dragon, C=Carrizo... |
|                             | Date de semis            | Mois : 01, 02, 03, 04, ... 12<br>Année : 21, 22, 23, ...           |
|                             | N° de lot : 3.FD.01-21.  |                                                                    |

# ANNEXE 9 – RAPPELS

## GUIDE PHYTOSANITAIRE – EPI

Source : Guide Phytosanitaire – Edition janvier 2021

### Bien choisir ses Equipements de Protection Individuelle (E.P.I.)

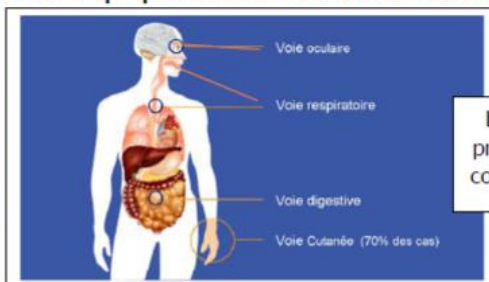
Fiche  
n°11

Les produits phytosanitaires peuvent avoir un impact grave sur votre santé. Le port d'E.P.I. est vivement conseillé lors de toutes les phases de manipulation : transport, stockage, préparation, application mais aussi nettoyage du matériel.

**Attention cependant de ne pas tout miser sur leur utilisation !** Ils constituent le dernier rempart de protection de la personne dès lors qu'**au préalable toutes les mesures d'hygiène et d'organisation du travail ont été mises en œuvre pour diminuer le risque.**

Un objectif : porter les bons équipements au bon moment

Chaque produit phytosanitaire est spécifique et comporte des risques différents pour votre santé. La lecture de l'étiquette et/ou de la Fiche de Données de Sécurité (cf fiche 12) vous permettra de **connaître précisément les risques liés au produit et donc de porter les équipements les plus adaptés.**



Les 4 voies principales de contamination

#### Risques de contamination par voie cutanée

Le contact avec la peau représente près de 70% des risques de contamination. Les mains sont les plus souvent exposées, mais aussi les bras, les jambes, le cou.



**Des gants en nitrile identifiés par le sigle CE et le logo** (norme NF EN 16523-1)



A votre taille (entre 7 et 12), avec de longues manchettes, pour éviter la pénétration des produits par la peau des mains et des avant-bras. Pour les interventions minutieuses, préférez les gants à usage unique (vendus par 100, EN 374-1 et 2/3)

Pour des travaux avec les mains en hauteur, mettez les manchettes **SUR** le vêtement.  
Pour des travaux avec les mains en bas, mettez les manchettes **SOUS** la combinaison.



**Une combinaison de protection chimique norme EN ISO 27065 (cat III type 4)**

A votre taille (S à XXXL), avec capuche. Combinaisons étanches aux liquides et aux aérosols, jetables de type TYVEK ou réutilisables en polyuréthane.

Attention : une combinaison classique en tissu est tout à fait insuffisante et donc déconseillée pour travailler avec ces produits !

Porter des vêtements en coton sous la combi pour absorber la transpiration.



**Des bottes** (normes EN 13832-1:2018, EN 13832-2:2018, EN 13832-3:2018)

A semelle antidérapante et embout de sécurité, résistantes aux produits chimiques. Même si elles sont parfois difficiles à porter, les bottes restent le plus sûr moyen de protection des pieds. Attention aux chaussures en toile ou en cuir qui absorbent le produit et qui le maintiennent en contact avec le pied jusqu'au lavage !

## Risques de contamination par inhalation

Ces risques peuvent être très importants dès l'entrée dans le local phytosanitaire s'il n'est pas correctement aéré et ventilé, au moment de l'ouverture du bidon ou du sac et au cours de l'application.



**ESSENTIEL : une (des) cartouche(s) filtrante(s) à charbon actif de type A2 P3 – Marquage marron et blanc**

A : pour la protection contre les gaz et les vapeurs organiques  
P : pour les particules et aérosols de substances toxiques

Choisissez ensuite le type de masque qui vous convient. Il doit s'adapter parfaitement à la forme de votre visage et être suffisamment confortable pour être porté pendant tout le temps nécessaire aux opérations.



### Un demi-masque jetable (certifié EN 149)

Il ne protège que le bas du visage et doit donc être associé avec des lunettes de protection. Pour une durée de vie et une hygiène optimale, entretenir votre masque en passant après chaque traitement un chiffon humide sur les parties plastiques internes et externes



### Des lunettes-masques de protection, étanches (norme NF EN 166 ou EN ISO 16321-1)

Pensez à protéger vos yeux ! La barrière de l'œil est particulièrement perméable...



### Un masque panoramique (norme EN 166)

Il permet la protection de l'ensemble du visage.



### Un masque complet à ventilation assistée (norme EN12942 ou EN 136)

Il permet un confort maximum tout en protégeant les voies respiratoires, le visage et la tête.



Image CRA-MSA Limousin



### Entretien des cartouches

Pour demeurer efficace, une cartouche doit être systématiquement stockée dans une boîte ou un sachet hermétique et placée à l'extérieur du local phyto. Cela vaut bien évidemment aussi pour les filtres des cabines de tracteur, qui doivent être enlevés et stockés entre chaque traitement.



### IMPORTANT



L'hygiène corporelle réduit considérablement les risques de contamination. Pensez à vous laver les mains après la manipulation de produit et **prenez une douche systématique le plus rapidement possible après chaque traitement.**

N'hésitez pas à vous adresser au service Prévention des Risques Professionnels de votre MSA pour plus d'infos



### Quand changer de cartouche ?

Impérativement dès qu'une odeur se fait sentir au travers du masque ou du filtre cabine !  
Sinon, après environ 40 à 60 heures de traitement effectif pour un masque et une fois par an pour le filtre cabine.  
Attention : n'oubliez pas aussi de regarder la date de péremption !

# ANNEXE 10 – RAPPELS

## GUIDE PHYTOSANITAIRE – STOCKAGE

Source : Guide Phytosanitaire – Edition janvier 2021

### Stocker en toute sécurité...

Fiche  
n°16

Le lieu de stockage **doit concilier réglementation et bon sens** en répondant à plusieurs objectifs :

- Conserver les propriétés physico-chimiques des produits, donc leur efficacité ;
- Etre pratique et adapté au volume de produits à stocker ;
- Assurer la sécurité des personnes (les utilisateurs et leurs proches) ;
- Préserver l'environnement.

#### Réglementation

Elle est fixée par le Règlement Sanitaire Départemental (RSD), le Code du travail (décrets du 11 janvier 1993 et du 27 mai 1987), le Code de la santé publique (R5162), ainsi que les textes relatifs aux Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (circulaire du 4 avril 1995).

#### La base réglementaire

PAC

Le local phytosanitaire peut être une pièce en dur, une armoire, ou tout autre aménagement répondant aux exigences suivantes :

**Spécifique** = réservé uniquement aux produits phytosanitaires (pas d'outils, d'huiles, de carburant...)

**Fermé à clé** (s'il contient des produits très toxiques, toxiques et CMR ; fortement recommandé dans tous les cas)

**Aéré et ventilé** = des aérations haute et basse opposées sont indispensables pour assurer une ventilation correcte d'un local clos. Un local bien aéré évite les intoxications par inhalation au moment de l'ouverture du local (NB : préférer une porte ouvrant vers l'extérieur).

#### Implantation du local

Les textes nationaux ne prévoient pas de distances minimales réglementaires mais le Règlement Sanitaire Départemental peut en imposer. Il convient donc de le consulter avant implantation.

Cependant, il est préférable de disposer d'un local de stockage :

- éloigné des habitations (> 15m)
- éloigné des cours d'eau et points d'eau non protégés (> 35m)
- éloigné des cuves à fuel, des stockages de paille et autres lieux présentant un risque d'incendie ou d'explosion
- proche de l'aire de remplissage.



#### Signalisation

Il est important de bien identifier le local de stockage et d'en interdire l'entrée à toute personne non autorisée. Précisez aussi les consignes de sécurité et les conseils de première urgence.

R

NB :

En fonction des cahiers des charges auxquels est éventuellement soumise votre exploitation, des éléments supplémentaires pourront être exigés

#### Permis de construire



A l'exception d'une construction sous bâtiment existant, un permis de construire est obligatoire à partir d'une surface de 20m<sup>2</sup>. En deçà de cette surface, une déclaration préalable de travaux sera suffisante.



Il n'y a pas de réglementation particulière concernant le **stockage de semences traitées**. Leur présence est tolérée dans le local.

## Comment organiser le rangement du local ?

### 1. PREVOIR DES ETAGERES

L'idéal dans un local phytosanitaire est de disposer d'**étagères** solidement fixées au mur, qui permettent de faciliter le rangement et de bien visualiser les produits et les stocks disponibles. Elles seront de préférence **en matériau non absorbant** (pas de bois, préférez les étagères métalliques inoxydables, les produits phytosanitaires étant parfois corrosifs).

#### Nos conseils

- Hauteur maxi conseillée du dernier rayonnage : 1m60
- Profondeur maxi des étagères : 60 cm
- Tablettes de rétention pour contenir des fuites éventuelles

### 2. SEPARER LES PRODUITS TOXIQUES

R

Le Code de la Santé Publique impose que les produits classés toxiques, très toxiques et les produits CMR (Cancérogènes, Mutagènes, Reprotoxiques) soient séparés des autres préparations dans le local.



Si vous disposez d'un local « en dur », vous pouvez placer sur un mur une petite armoire métallique spécifique dans laquelle vous rangerez vos produits les plus toxiques. Faute de mieux une étagère spécifique peut suffire.



### 3. ISOLER LE LOCAL

Prévoir isolation thermique et mise hors-gel si nécessaire, certains produits résistent mal aux froids ou aux chaleurs importants et peuvent être rapidement dégradés.



### 4. DISPOSER D'UN POINT D'EAU

Un poste d'eau ou point d'eau avec éventuellement un lavabo, à l'extérieur et à proximité du local permettra d'assurer le nettoyage immédiat en cas de projection de produit sur les mains et sur le visage. Il est indispensable.

Les autres modalités de rangement des produits sont laissées à la libre appréciation de l'agriculteur : par type de culture, par usage, c'est vous qui choisissez. De préférence, posez les produits les plus lourds près du sol (sur un caillebotis...).

### A prévoir également

- ☞ Dans un coin du local, prévoir une petite quantité de **matière absorbante** : dans l'idéal de la litière pour chat, minérale, ou de la vermiculite (même si sable et sciure sont autorisés, le premier est peu absorbant et la seconde inflammable)... En cas de renversement de produit liquide, vous pourrez ainsi contenir les écoulements.
- ☞ En cas d'incendie, disposer au moins d'un **extincteur à poudre polyvalente (type ABC)** à l'extérieur et à proximité du local.
- ☞ **Stocker les E.P.I.** à l'extérieur du local, par exemple dans un vestiaire attenant.
- ☞ Si possible, relier le local au système de traitement des effluents.

NB : Les ustensiles servant à la préparation : balance, cuillère, verre doseur ou autre doivent être stockés dans le local et ne servir qu'à la préparation des produits.