



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE  
L'ALIMENTATION

# Produits phytosanitaires et Paquet Hygiène en production végétale

Principales notions réglementaires

Réunion d'information « Agriculture urbaine »

DRIAAF Île-de-France - 27.09.2019

Marion GANDEL, [marion.gandel@agriculture.gouv.fr](mailto:marion.gandel@agriculture.gouv.fr)  
Inspectrice phytosanitaire - téléphone : 01 41 73 48 12

# 1/ Point sur la réglementation des produits phytopharmaceutiques



*Marion GANDEL – Inspectrice phytosanitaire du pôle d'inspections de Rungis –  
Vendredi 27 septembre 2019*



Préfet de la région  
d'Île-de-France

DRIAAF

## Point 1 - Contenu de l'intervention

- *Quelle est la réglementation en cas d'utilisation de produits phytopharmaceutiques ?*
- *Règles particulières en cas d'accueil du public ?  
D'enfants ? Ceux-ci peuvent-ils participer à la production ?*

# Les produits de protection des plantes

Produits de protection des plantes

Produits phytopharmaceutiques



*Règlement (CE) 1107/2009*

Produits destinés à l'un des usages suivants :

- **Protéger les végétaux** ou les produits végétaux contre tous les organismes nuisibles
- Exercer une **action sur les processus vitaux des végétaux** (autres que les substances nutritives),
- Assurer la **conservation des produits végétaux**
- **Prévenir, freiner ou détruire** la croissance des végétaux ou les parties de **végétaux indésirables**, à l'exception des algues à moins que les produits ne soient appliqués sur le sol ou l'eau pour protéger les végétaux;



Préfet de la région  
d'Île-de-France

DRIAAF

## Le certificat individuel ou « certiphyto »

En cas d'utilisation et d'application de produits  
phytopharmaceutiques (PPP) en **gamme professionnelle** :

- la personne doit obligatoirement détenir un certificat individuel de qualification dénommé le « **certiphyto** » en s'inscrivant à une formation professionnelle
- Références réglementaires : *Articles L. 254-1-IV et L. 254-3 du code rural et de la pêche maritime*

En cas d'utilisation et d'application de PPP en **emploi autorisé  
dans les jardins** « EAJ » :

- Usages EAJ autorisés sans certiphyto (*arrêt des ventes des PPP à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2019*)
- Précautions d'emploi de l'autorisation de mise sur le marché (AMM) des PPP à respecter : <https://ephy.anses.fr/>



Préfet de la région  
d'Île-de-France

DRIAAF

## Existence et renseignement du registre

### En cas d'utilisation et d'application de PPP :

- Obligation d'enregistrement des pratiques et des traitements phytopharmaceutiques par le biais de la tenue du **registre**
  - Références réglementaires : *Arrêté du 16 juin 2009*
- 1) Inscrire toute application de produits phytopharmaceutiques ou biocides (ne pas oublier les traitements de semences)
  - 2) Inscrire « tout organisme ou maladie pouvant affecter la sécurité alimentaire des produits »  
(exemples : *Fusarium*, Ergot, plantes toxiques (Datura))



Préfet de la région  
d'Île-de-France

DRIAAF

## Point 1 - Contenu de l'intervention

- *Quelle est la réglementation en cas d'utilisation de produits phytopharmaceutiques ?*

- *Règles particulières en cas d'accueil du public ?  
D'enfants ? Ceux-ci peuvent-ils participer à la production ?*

## Accessibilité par les tiers

- Exposition aux usages professionnels de PPP (y compris ceux autorisés en agriculture biologique) est réglementé : **délai de rentrée et de récolte à respecter**
- S'il s'agit de jardin familiaux :
  - seuls les usages "EAJ" sont autorisés
  - les précautions d'emploi de l'AMM doivent être respectées
  - Public ou enfant ont accès aux jardins où ces PPP sont autorisés tout en respectant l'**arrêté du 27 juin 2011 « lieux publics »**
- Actualités : point de vigilance concernant l'évolution de la réglementation



## Accueil du public / Arrêté du 27 juin 2011 (1/2)

- Encadré par l'**arrêté du 27 juin 2011 « lieux publics »** spécifique à l'interdiction d'utilisation de certains PPP dans des lieux fréquentés par le grand public ou des groupes de personnes vulnérables

- Objectifs :

- Respecter les conditions d'emploi dans les lieux publics.
- Limiter le risque d'exposition chimique pour les **utilisateurs des lieux publics et les personnes vulnérables**.



- Moyens :

- Interdiction d'utiliser certains produits\* dans les lieux suivants : Cours de récréation et espaces habituellement fréquentés par les **élèves** dans l'enceinte des établissements scolaires, Espaces habituellement fréquentés par les **enfants** dans l'enceinte des crèches, des haltes-garderies et des centres de loisirs, Aires de jeux destinées aux **enfants** dans les parcs, jardins et espaces verts ouverts au public.
- Interdiction d'utiliser certains produits\* à moins de 50 mètres de **bâtiments d'accueil ou d'hébergement de personnes vulnérables**.
- Les zones à traiter dans les **parcs ouverts au public** doivent être délimitées par un balisage et faire l'objet d'un affichage signalant au public l'interdiction d'accès à ces zones.

## Accueil du public / Arrêté du 27 juin 2011 (2/2)

- Exemple d'un affichage informatif :
  - Indiquer : date du traitement, nom du produit utilisé, durée prévue d'interdiction (délai de rentrée)
  - Le mettre en place au moins 24 heures avant l'application du PPP
  - L'afficher à l'entrée des lieux où se situent les zones à traiter ou à proximité de ces zones



Exemple du **Phytodateur**  
de la MSA accessible  
sur le lien suivant :



<http://monespaceprive.msa.fr/lfr/web/msa-de-l-ile-de-france/phytodateur>



Préfet de la région  
d'Île-de-France

DRIAAF

# Les sites de références



• Site e-phy: <https://ephy.anses.fr/>

→ possibilité de filtrer les recherches EAJ, UAB, biocontrôle etc.

- Liste produits utilisables en AB

<http://www.itab.asso.fr/activites/guide-intrants.php>

- Liste des substances de bases et à faible risque:

<http://www.itab.asso.fr/activites/pp-dossiers-sb.php>

[http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database-redirect/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database-redirect/index_en.htm)

- Liste macroorganismes (non indigènes) utiles: [www.journal-officiel.gouv.fr/](http://www.journal-officiel.gouv.fr/)(aller au JOFR du 22 avril, arrêté du 26 février 2015).
- Liste officielle des produits phytopharmaceutiques de biocontrôle  
Notes de service DGAL/SDQSPV/2019-525 du 10/07/2019

FILTRES

Etat :

- >  Autorisé

Mention :

- >  Emploi autorisé dans les jardins (284)
- >  Liste biocontrôle (202)
- >  Utilisable en agriculture biologique (198)
- >  Mention abeille (42)

Gamme d'usage :

- >  Professionnel (1569)
- >  Amateur / emploi autorisé dans les jardins (211)

©ephy

**Tableau de synthèse des dispositions prévues par l'arrêté du 27 juin 2011**

| Public visé  | Type de lieu   | Interdictions ou restrictions d'usages de produits phytosanitaires prévues   |   | Conditions d'emploi des produits restant utilisables  |  |
|--|--|--|---|---|--|
| <p align="center"><b>Enfants</b></p>   | <p>Les cours de récréation et tous les espaces fréquentés par les élèves dans l'enceinte des établissements scolaires</p>  | <p align="center"><b>Tous les produits sont interdits sauf ceux dispensés de tout classement ou affectés seulement d'un classement écotoxicologique (1)</b></p> <p align="center"><b>Interdits :</b><br/>Tous les produits classés aujourd'hui <b>CMR1a ou 1b</b> (cancérogènes, mutagènes ou reprotoxiques), <b>PBT</b> (persistants, bio-accumulables et toxiques), et/ou <b>TPTB</b> (très persistant et très bio-accumulable) (2), <b>T+</b> (très toxiques), <b>T</b> (toxiques), <b>Xn</b> (nocifs), mais aussi <b>Xi</b> (irritants), <b>C</b> (corrosifs), <b>E</b> (explosifs), <b>O</b> (combustibles), <b>F</b> (facilement inflammables), <b>F+</b> (très facilement inflammables)</p> |   | <p>Pour tous les produits qui restent utilisables dans les lieux cités dans ce tableau, il faut :</p> <p><b>Informez le public par affichage</b> au moins 24h avant le début de l'application, à l'entrée des lieux à traiter ou à proximité. Il mentionne la date du traitement, le produit utilisé et la durée prévue d'interdiction d'accès au public. Cette durée d'interdiction varie de 6h à 48h selon le type de produit (cf arrêté du 12/09/2006 – article 3)</p> <p><b>Délimitez les zones à traiter par un balisage</b></p> <p><b>Faites appliquer l'interdiction d'accès</b> pendant la durée prévue pour l'ensemble du public, à l'exception des applicateurs</p> <p><b>Laissez en place l'affichage et le balisage</b> jusqu'à la fin de l'interdiction d'accès.</p> |  |
|  | <p>Tous les espaces habituellement fréquentés par les enfants dans l'enceinte des crèches, halte-garderies et centres de loisirs</p>   |  |   |   |  |
|  | <p>Les aires de jeux pour enfants dans les parcs, jardins, et espaces verts ouverts au public</p>  |  |   |   |  |
| <p><b>Autres personnes vulnérables</b><br/><i>(personnes âgées accueillies ou hébergées en établissements, les malades, convalescents et handicapés de tout âge)</i></p> | <p>Tous les lieux situés à moins de 50 m des bâtiments accueillant ou hébergeant ces personnes dans l'enceinte des établissements concernés (<i>hôpitaux, centres hospitaliers, établissements de santé privés, maisons de santé, de réadaptation fonctionnelle, établissements accueillant ou hébergeant des personnes âgées, établissements accueillant des handicapés adultes ou des personnes atteintes de pathologie grave</i>)</p> |  |   |   |  |
| <p align="center"><b>Tout public (sauf applicateurs)</b></p>   | <p>Les parcs, jardins et espaces verts ouverts au public (toute leur emprise sauf celle des aires de jeux pour enfants), ainsi que les terrains de sport et de loisir ouverts au public</p>  | <p><b>Interdits :</b><br/>ceux dont les substances actives sont classés CMR 1a ou 1b, PBT, et/ou TPTB (2) ou dont la classification comporte une des phrases R45, R46, R49, R60 ou R61 (3).</p>  | <p><b>Utilisables si on peut fermer au public pendant au moins 12h :</b><br/>les autres produits classés aujourd'hui E, T+, et/ou T et certains de ceux classés aujourd'hui Xn (4)(5)</p> | <p align="center"><b>Utilisables :</b><br/>Tous les autres produits</p>   |  |

# Arrêté Registre du 16/06/2009



**Art. 1<sup>er</sup>.** – Les exploitants mentionnés à l'article L. 257-1 du code rural tiennent un registre concernant les mesures prises afin de maîtriser les dangers, conformément au III de la partie A de l'annexe I du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 et au II de la partie A de l'annexe I du règlement (CE) n° 183/2005 du 12 janvier 2005.

**Art. 2.** – I. – L'exploitant tient le registre de façon méthodique et chronologique. Notamment, les données sont consignées par parcelle de culture définie d'une part par ses coordonnées GPS, cadastrales ou du réseau parcellaire graphique (RPG), et d'autre part par son emblavement.

Par emblavement, on entend l'espèce et la variété cultivée. Le cas échéant et dans le cas d'organismes génétiquement modifiés, l'identifiant unique sera précisé. Le registre est renseigné dans un délai raisonnable eu égard à l'information en cause.

II. – L'exploitant peut y porter des mentions autres que celles mentionnées à l'article 1<sup>er</sup>, à condition que cela ne porte pas atteinte à la lisibilité du registre.

Les informations contenues dans le registre doivent figurer sur un support garantissant leur pérennité et leur intégrité. Le registre est conservé pendant une durée de cinq ans suivant l'année de prise en compte de l'enregistrement de la dernière information.

Il est tenu à disposition des autorités de contrôle pendant la durée prescrite.

**Art. 3.** – Les exploitants mentionnés à l'article L. 257-1 du code rural doivent en particulier tenir des registres concernant :

1<sup>o</sup> Toute utilisation de produits phytopharmaceutiques et biocides, notamment les informations suivantes :

- le nom complet de la spécialité commerciale utilisée pour chaque traitement ;
- les quantités et doses de produits utilisées exprimées en grammes/hectare, kilogrammes/hectare ou litres/hectare ;
- la date de traitement ;
- la date de remise en pâture après traitement.

2<sup>o</sup> Toute présence repérée d'organisme nuisible ou de symptômes susceptibles d'affecter la sécurité sanitaire des produits d'origine végétale destinés à l'alimentation humaine ou animale, y compris en pâture, et notamment les informations suivantes :

- le nom de l'organisme nuisible ou, à défaut, une description de l'anomalie constatée ;
- la date du premier constat.

3<sup>o</sup> Les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des végétaux ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic, qui revêtent une importance pour la sécurité de l'alimentation humaine ou animale.



Préfet de la région  
d'Île-de-France

DRIAAF

# Arrêté Register du 16/06/2009 (s



**Art. 4.** – Outre les informations mentionnées à l'article 1<sup>er</sup>, les exploitants visés à l'article L. 257-1 du code rural peuvent mentionner dans le registre les données de traçabilité exigées par les prescriptions générales de la législation relative à la sécurité alimentaire ou des règles sanitaires, et notamment les informations suivantes :

- la date de récolte ;
- la date de cession ;
- la quantité cédée ;
- la nature des produits primaires cédés ;
- le nom et l'adresse (et, le cas échéant, le numéro SIRET) du destinataire.

**Art. 5.** – Le directeur général de l'alimentation est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 16 juin 2009.

## 2/ Point sur le dispositif du « Paquet Hygiène »



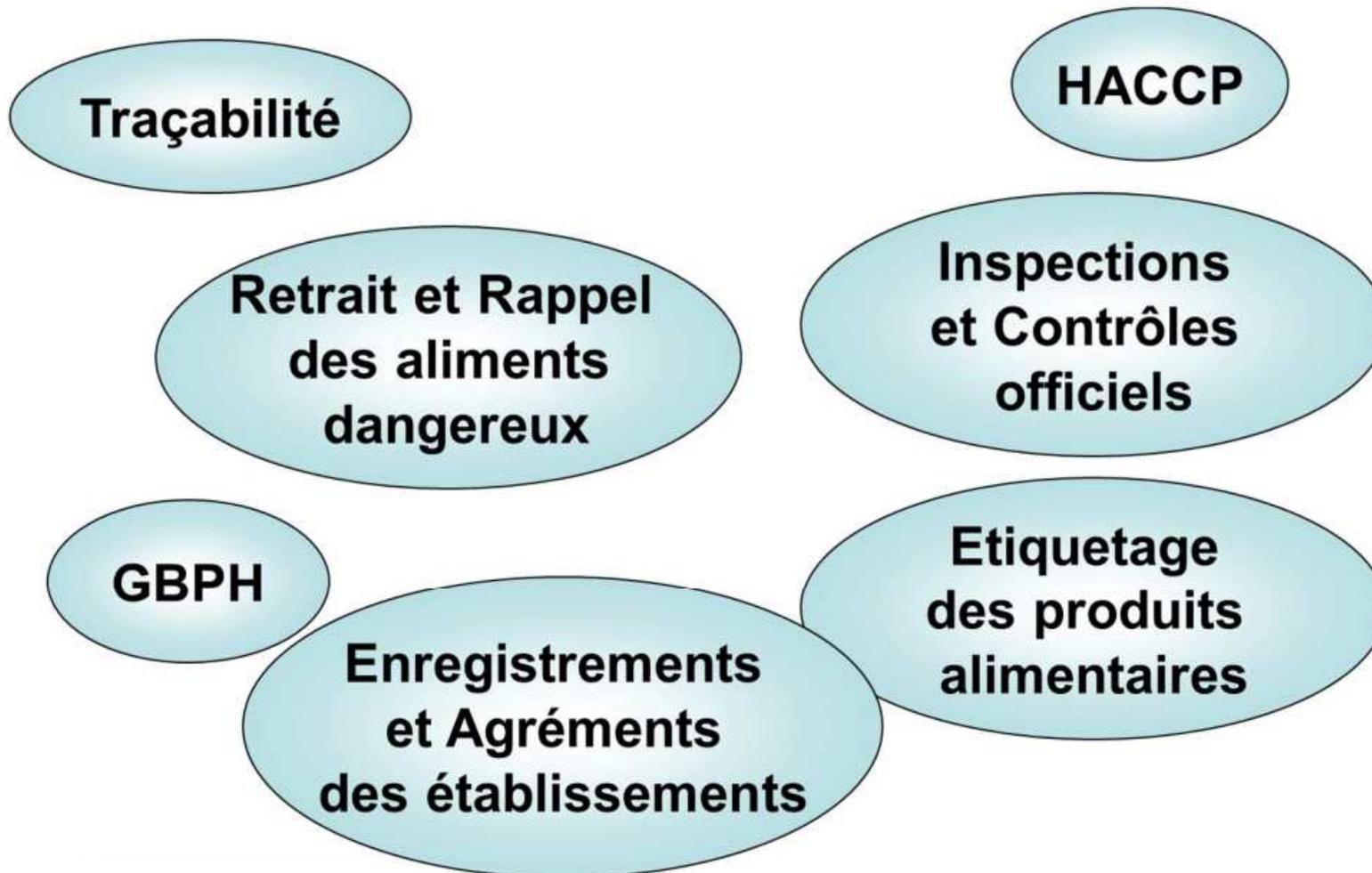
*Marion GANDEL – Inspectrice phytosanitaire du pôle d’inspections de Rungis –  
Vendredi 27 septembre 2019*

## Les bonnes pratiques d'hygiène (1/2)



- But : **éviter toute contamination des productions végétales** aux différents stades de production par de bonnes pratiques d'hygiène (avant récolte, lors de la récolte et après récolte)
- Quelques rappels des règles d'hygiène des manipulations :
  - Hygiène corporel
  - Formation du personnel à l'hygiène (usage de toilettes)
  - Prévention des contaminations de personnes infectieuses (port de gant ou de masque si besoin)
  - Possibilité de se laver les mains (attention la désinfection au gel hydroalcoolique ne remplace pas le lavage au savon)
  - Stockage des productions dans un endroit propre avec la mise en place d'un système de palettisation

## Les bonnes pratiques d'hygiène (2/2)





Préfet de la région  
d'Île-de-France

DRIAAF

## Point 2 - Contenu de l'intervention



- *Quels sont les contrôles auxquels le porteur de projet peut être soumis ?*
- *L'eau : utilisation de l'eau de pluie ou d'une mare comme eau d'irrigation ?*
- *Quelle est la distinction réglementaire entre les jeunes pousses et les graines germées ?*

# Qui est concerné par le Paquet Hygiène ?



Grandes cultures



Arboriculture



Cultures fourragères



Viticulture



- Tous les exploitants agricoles qui exercent une **production primaire** avec **mise sur le marché** des denrées d'origine végétale :
  - \* non transformées
  - \* destinées à l'alimentation humaine et animale
- **Enregistrement auprès de la chambre d'agriculture** (A Paris, c'est la CA d'Île-de-France)



Cressiculture



Maraîchage



Préfet de la région  
d'Île-de-France

DRIAAF

## Pourquoi ?



### Quelques alertes récentes en France :

- Alerte 2011 : *Escherichia coli* sur graines germées (Fénu grec)  
=> 47 décès et plus de 3911 cas recensés
- Alerte 2012 : Graines de Datura dans la farine de sarrasin
- Alerte ANSES de **janvier 2014** sur betteraves consommées crues :  
=> 450 cas de personnes malades déclarés

### Conclusion :

L'exploitant du secteur de la production primaire végétale =  
maillon important dans la chaîne de production des  
denrées alimentaires



Préfet de la région  
d'Île-de-France

DRIAAF

## Objectifs du Paquet Hygiène



- Une politique harmonisée pour :
  - Garantir la sécurité sanitaire des aliments
  - Assurer un niveau élevé de protection de la santé du consommateur
  - Permettre la libre circulation des produits
- Dispositif réglementaire applicable dès le 1<sup>er</sup> janvier 2006 pour tous les Etats Membres et les pays tiers souhaitant exporter vers l'Union européenne

# Base réglementaire



## Réglementation applicable aux professionnels

### Aliments pour animaux

Règles spécifiques pour  
l'alimentation  
animale

### Règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires

(commerce de détail  
inclus)

### Règles spécifiques d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale

(hors commerce de détail sauf disposition  
contraire)

Règlement (CE) n° 178/2002

« **Food Law** »

Règlement (CE) n° 183/2005

Règlement (CE) n°852/2004

Règlement (CE) n° 853/2004  
(en complément du 852/2004)

*Projet d'annexe sur les critères  
microbiologiques*

Règlement (CE) n°2073/2005 sur les critères microbiologiques

*Projet de règlement « liste  
positive de matières premières »*

Règlement (CE) n°2074/2005 relatif aux mesures d'application pour  
certaines activités

Règlement (CE) n°2075/2005  
relatif aux contrôles  
des Trichines

Règlement (CE) n°2076/2005  
relatifs aux mesures transitoires

Réglementation nationale



Préfet de la région  
d'Île-de-France

DRIAAF

## Point 2 - Contenu de l'intervention



- *Quels sont les contrôles auxquels le porteur de projet peut être soumis ?*

- *L'eau : utilisation de l'eau de pluie ou d'une mare comme eau d'irrigation ?*

- *Quelle est la distinction réglementaire entre les jeunes pousses et les graines germées ?*

# Propreté de l'eau d'arrosage / irrigation (1/3)



- Définition de l' « eau propre » selon le Règlement (CE) 852/2004 :

« Eau naturelle, artificielle ou purifiée qui ne contient pas de micro-organismes ni de substances nocives en quantité susceptible d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires. »

- Dans le cas d'utilisation d'eau ne provenant pas du réseau d'adduction en eau potable (AEP) :

des analyses d'auto-contrôles régulières sont nécessaires pour analyser les risques (selon leur nature) :

- analyse physico-chimique
- analyse microbiologique



Préfet de la région  
d'Île-de-France

DRIAAF

## Propreté de l'eau d'arrosage / irrigation (2/3)



- Exigibilité des analyses dès qu'un risque potentiel est suspecté, sauf si mesures correctives et analyses de risque démontrent l'absence de ce risque
- Ces auto-contrôles doivent comporter 3 critères :
  - 1/ Quantification en nombre le plus probable (NPP) en *Escherichia Coli* (bactéries coliformes) et en Entérocoques pour 100 ml d'eau ;
  - 2/ Matières en suspension (MES) ;
  - 3/ Demande chimique en oxygène (DCO).
- Effectuer les analyses par un laboratoire agréé par le ministère en charge de la santé (Arrêté du 19/09/2011)

Liste consultable à l'adresse suivante :

<http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation>



Préfet de la région  
d'Île-de-France

DRIAAF

## Propreté de l'eau d'arrosage / irrigation (3/3)



- Fréquence d'analyse adaptée au caractère contaminable de la ressource en eau et au risque de transfert à la production végétale
- Fréquence de l'analyse microbiologique :
  - a- soit une fois tous les deux ans si l'eau apportée entre en contact avec des parties des végétaux ingérées à l'état cru (sans transformation).
  - b- de préférence, une fois tous les cinq ans, si la culture est destinée à la transformation ou est consommée après cuisson par le consommateur.
  - c- en cressiculture : 1 analyse microbiologique obligatoire tous les ans ou 2 analyses microbiologiques tous les ans en cas de présence de 2 périodes de production.
- Fréquence de l'analyse physico-chimique : à réaliser tous les 5 ans.



Préfet de la région  
d'Île-de-France

DRIAAF

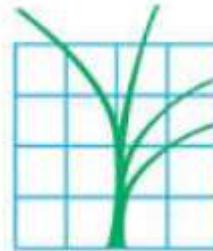
# Le Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du CTIFL



Le GBPH et d'application des principes HACCP = un outil :

- rédigé PAR les professionnels
- rédigé POUR les professionnels
- expertisé par l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire (ANSES) :  
<http://www.anses.fr/>
- validé par les administrations
- est d'application volontaire

Ctifl



Mais

- Aide les professionnels à mettre en place les mesures de maîtrise adaptées pour atteindre les objectifs des règlements
- => outil privilégié de justification des mesures de maîtrise choisies par le professionnel (Version d'octobre 2010 réactualisée depuis le 02/03/2017)
- => Ce GBPH est téléchargeable sur le site internet du CTIFL



Préfet de la région  
d'Île-de-France

DRIAAF

## Point 2 - Contenu de l'intervention



- *Quels sont les contrôles auxquels le porteur de projet peut être soumis ?*
- *L'eau : utilisation de l'eau de pluie ou d'une mare comme eau d'irrigation ?*
- *Quelle est la distinction réglementaire entre les jeunes pousses et les graines germées ?*



Préfet de la région  
d'Île-de-France

DRIAAF

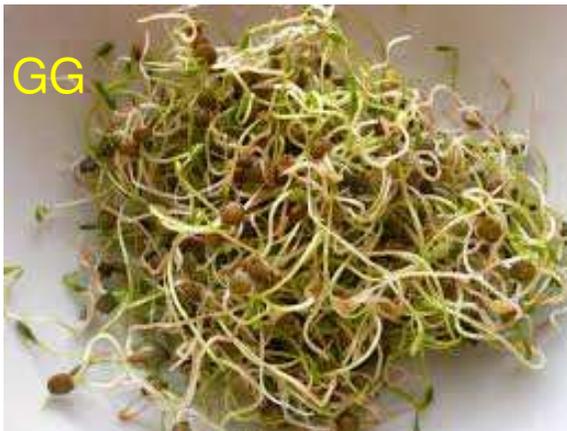
# Définition Graines germées



Germe = graine germée

*Article 2 du règlement européen n°208/2013 :*

=> « Aux fins du présent règlement, on entend par «germe», le **produit obtenu par germination et développement d'une graine** dans l'eau ou dans un autre milieu, **récolté avant que les premières feuilles ne se développent** et destiné à être **consommé entier, avec la graine.** »



# Réglementation Graines germées (1/3)



- L'annexe 1 du règlement (CE) n°852/2004 : veiller à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination.
- Les règlements d'exécution UE du 11 mars 2013 de la commission définissant les exigences en matière de :
  1. **208/2013** : **traçabilité** pour les germes et les graines destinées à la production de germes
  2. **209/2013** : **critères microbiologiques** applicables aux germes et les règles d'échantillonnage
  3. **210/2013** : **agrément** des établissements producteurs de graines germées
  4. **211/2013** : **certification** pour l'importation dans l'Union de germes et de graines destinées à la production de germes





# Réglementation Graines germées (3/3)



## ANNEXE 2

### LISTE DES PIÈCES A JOINDRE A LA DEMANDE D'AGRÈMENT

Les établissements sollicitant un agrément pour la production de graines germées doivent fournir à l'appui de leur demande les documents suivants :

- Leur numéro d'immatriculation RCS /numéro SIRET
- Le descriptif de l'activité :
  - ✓ La liste des produits finis, leur description et leur utilisation prévisible attendue ;
  - ✓ La liste des matières premières utilisées ;
  - ✓ Une description des circuits d'approvisionnement des matières premières et de distribution des produits finis ;
  - ✓ Le volume produit par an ou par mois et la capacité maximale hebdomadaire ;
  - ✓ Le plan de l'établissement avec la disposition des locaux et des équipements ;
  - ✓ La description des procédés de production de graines germées ;
  - ✓ Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène (notamment nettoyage, désinfection, personnel, lutte contre les nuisibles, circuits des déchets) ;
  - ✓ Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes ;
  - ✓ Pour les établissements réalisant des opérations de transformation (1ère gamme améliorée, IVème gamme,...) : documents relatifs aux procédures fondées sur les principes HACCP (plan HACCP) ;
  - ✓ Les résultats d'auto-contrôles réalisés au cours des 6 derniers mois pour les entreprises déjà en activité ;
  - ✓ Les résultats de la précédente inspection réalisée par les services de la DGAL et/ou de la DGCCRF pour les entreprises déjà en activité.



## Définition Jeunes pousses ou micro-pousses (1/2)



### **Non défini dans les règlements européens de 2013**

Règles d'hygiène similaires aux fruits et légumes frais mangés crus  
(points de contrôle classique du « Paquet Hygiène »)

Point de vigilance : **risques sanitaires proches de ceux des « graines germées »** :

=> *Ce sont des graines mises en germination et récoltées très jeunes (7 à 10 jours).*

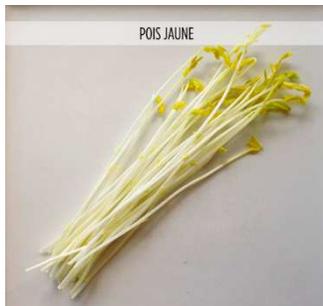


## Définition Jeunes pousses ou micro-pousses (2/2)



*Document de l'ESSA 2017/C 220/03 du 08/07/2017 :*

=> donne une **définition de graines germées** qui englobe les **germes + jeunes pousses + pousses ensemble** car l'ESSA considère que les risques sont identiques (voir extrait ci-dessous) :



**Germe** <sup>(37)</sup>: produit obtenu par germination et développement d'une graine dans l'eau ou dans un autre milieu, récolté avant que les premières feuilles ne se développent et destiné à être consommé entier, avec la graine.

**Graine germée** <sup>(38)</sup>: comprend les catégories suivantes: germes, jeunes pousses et pousses.



Préfet de la région  
d'Île-de-France

DRIAAF

# Réglementation Jeunes pousses ou micro-pousses



## Règlement européen n° 2073/2005

(Annexe I et Chapitre 1 « critères microbiologiques de sécurité »)

Ligne 1.2 = denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de *Listeria monocytogenes* (autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales) : évolution réglementaire du 08/02/2019

**5 échantillons** à analyser avec une détection < à 100 UFC pour 100 g **au stade d'application** « Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation »

OU

**5 échantillons** à analyser avec **non-détection dans 25g au stade d'application** « Avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriqué »



Ligne 1.19 = fruits et légumes prédécoupés (prêts à être consommés) pour le micro-organisme *Salmonella*

=> **5 échantillons** à analyser avec **non-détection dans 25g.**

# Le Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) de l'ESSA



- GBPH = « **Ligne directrice de l'ESSA en matière d'hygiène pour la production de germes et de graines destinées à la germination** ».
- GBPH paru le 8 juillet 2017 en version française au journal officiel (JO) de l'Union européenne



*ESSA => association  
européenne des  
producteurs de graines  
germées*

8.7.2017

FR

Journal officiel de l'Union européenne

C 220/29

## Ligne directrice de l'ESSA en matière d'hygiène pour la production de germes et de graines destinées à la germination

(2017/C 220/03)

### Résumé

Le marché européen des graines germées est un segment très spécialisé du marché des produits frais, qui compte environ 120 établissements de production dans toute l'Union européenne (UE). À la suite de la crise liée à la bactérie *Escherichia coli* entérohémorragique (EHEC) en 2011 et à la publication par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) d'un «Avis scientifique sur le risque que posent les *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) et d'autres bactéries pathogènes dans les graines et les graines germées», une nouvelle législation européenne a été adoptée afin de renforcer la sécurité de cette catégorie de produits en Europe. Plusieurs lignes directrices nationales ont été élaborées pour aider à l'application de ces règles spécifiques. La présente ligne directrice européenne, rédigée par l'Association européenne des producteurs de graines germées [European Sprouted Seeds Association (ESSA)] a pour objet de fournir des instructions exhaustives en matière d'hygiène pour la production sûre de germes et de graines destinées à la germination et de diffuser ces informations aux producteurs de germes dans les pays d'Europe et dans les pays tiers.

Ce document pourra être utilisé pour établir des listes de vérification et des dispositifs visant à faciliter l'application de cette ligne directrice.

<https://publications.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/4d31413a-63a0-11e7-b2f2-01aa75ed71a1/language-fr/format-PDF>



Préfet de la région  
d'Île-de-France

**DR**I**A**A**F**

# Produits phytosanitaires et Paquet Hygiène en production végétale - Réunion d'information « Agriculture urbaine » - DRIAAF Île-de-France - 27.09.2019



*Marion GANDEL – Inspectrice phytosanitaire du pôle d'inspections de Rungis*

*marion.gandel@agriculture.gouv.fr / 01-41-73-48-12*