



DÉMARCHE ENVIRONNEMENT QUALITÉ

Cahier des Charges Matières Organiques

LE CAHIER DES CHARGES FAIT PARTIE DE LA DÉMARCHE "ENVIRONNEMENT-QUALITÉ", QUI VISE À DONNER UNE IMAGE POSITIVE DE L'AGRICULTURE LÉGUMIÈRE BRETONNE. CE QU'IL FAUT RETENIR :

→ DEUX OBLIGATIONS

> Comme vous le faites déjà dans le cadre de la déclaration annuelle COPFEL et la traçabilité

Enregistrer toutes les pratiques en matière de fertilisation et d'apport d'amendements organiques,

> Pour les produits du commerce, n'utiliser que des produits agréés CERAFEL

(voir liste page suivante)

(les échanges de fumier entre agriculteurs n'ont pas à demander d'agrément).

→ UNE INTERDICTION

> Épandre des boues (ou compost de boues) des stations d'épuration urbaine sur des parcelles devant recevoir une culture légumière avant 10 ans.

→ DES CONSEILS

> En culture légumière, il importe d'apporter régulièrement des amendements organiques, pour préserver la fertilité du sol et améliorer la qualité des légumes. Cet apport peut aller de 35 à 40 m³ par ha **tous les 3 ans**, de fumier de bovins frais en rotation de cultures légumières avec céréales (et/ou) prairies, jusqu'à 35 à 40 m³ par ha **et par an** de fumier de bovins frais en rotation intensive de type maraîcher. **Ces doses peuvent être réduites de moitié dans le cas de fumier compostés.**

> Tenir compte des éléments N, P, K, Ca, Mg, contenus dans les amendements, lors de la fertilisation.

> Les fumiers de volailles sont des engrais riches en azote et phosphore. Ils doivent être appliqués à la dose maximale de 15 m³/ha et seulement après un précédent pauvre comme une céréale ...

> La dose de Phosphore d'origine animale ne doit pas dépasser 120 unités/ha/an de moyenne.

→ ET DES PRÉCISIONS

> Les parcelles destinées aux légumes doivent contenir le moins possible de métaux lourds, plastique, verre, etc., d'où obligation pour les fournisseurs de composts ou autres produits de l'agrément CERAFEL.

> Deux usines de traitement d'ordures ménagères - Landerneau et Launay Lantic - ont entrepris des démarches d'amélioration de leurs produits afin de les amener aux normes de qualité. Malgré les difficultés techniques et les coûts, l'engagement de ces collectivités est d'atteindre au plus vite les critères CERAFEL.

L'utilisation des composts d'ordures ménagères des autres provenances est interdite pour l'instant.





LISTE DES PRODUITS AGRÉÉS EN 1999 - Amendements Organiques -

N°NOM CERAFEL	NOM PRODUIT	ENTREPRISE	ORIGINE DU PRODUIT	CARACTÉRISTIQUES	OBSERVATIONS
DV1	KERHUMUS	Sarl KERATIL - & 02 96 25 58 52 Plumieux - 22210 LA CHEZE	broyat de végétaux, fiente de poules	produit composté riche en calcium	
DV2	TERREAU ECOSYS	Sté ECOCYS - & 02 99 25 03 27 Z.A. Le Pontay - 35762 St GRÉGOIRE	broyat de végétaux	produit composté	
DV3	COMPOST D'IROISE	TERREAU D'IROISE - & 02 98 41 97 70 156, Rue de Verdun - 29200 BREST	broyat de végétaux	produit composté	
DV4	ROTEL GWER	Sté GEVAL - & 02 97 25 11 43 8, rue E. Bourdon - 29803 BREST	broyat de végétaux	produit composté	
F1	SECRET VERT	Sté MATRALAN - & 02 40 75 17 26 ZI Nantes Atlantique 44860 ST AIGNAN de Granlieu	fumier - algues	produit composté	
F2	S 20	Cie ANGIBAUD - & 05 46 44 02 04 Rue de Roux - 17004 LA ROCHELLE	fumier - tourteaux	produit composté	
F3	ORGAVEG 65	Cie Angibaud - & 05 46 44 02 04 Rue de Roux - 17004 LA ROCHELLE	fumier - tourteaux	produit composté déshydraté	
OM1	ROTEL GELL Compost Launay Lantic	GEVAL et SMITOM Launay Lantic Usine de compostage - 22410 LANTIC	ordures ménagères et broyat de végétaux	produit composté	convention provisoire
OM11	ROTEL GLAS	GEVAL et SMITOM Launay Lantic Usine de compostage - 22410 LANTIC	ordures ménagères, broyat de végétaux, algues	produit composté riche en sable	convention provisoire
OM2	ROTEL GELL Compost LANDERNEAU	Sté FASSA et SIVALOM Landerneau Usine de valorisation - ZI de St Eloi 29800 PLOUEDERN	ordures ménagères et broyat de végétaux	produit composté	convention provisoire

“L'agrément CERAFEL est donné aux fabricants volontaires s'engageant dans une démarche “d'absence de risques” due à l'éventuelle présence d'éléments indésirables dans leurs produits”.

L'agrément est donné au vu d'analyses et d'engagement qualitatif du fabricant.



DÉCHETS EXOGÈNES AGRICOLES : Verte Armorique relance le dossier

L'élimination des déchets exogènes agricoles a fait l'objet d'une étude régionale dans le cadre de Verte Armorique il y a plus d'un an. Depuis, à défaut d'une incitation organisée au niveau régional, les dossiers ont avancé inégalement.

Par exemple, le dossier des plastiques (couverture des tunnels, paillage de certaines cultures de plein champ), qui est important pour la zone légumière, n'a pas suffisamment progressé. Des initiatives existent. Elles doivent être systématisées et coordonnées pour effectuer la récupération de ces plastiques et leur recyclage dans les meilleures conditions.

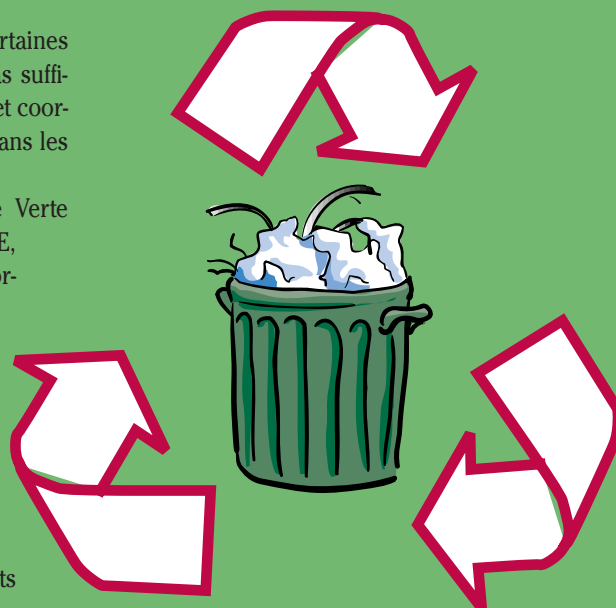
Lors de sa dernière Assemblée Générale en juin 1999, les membres de Verte Armorique ont décidé de relancer ce dossier. Les Pouvoirs Publics (ADEME, Conseil Régional, Conseils Généraux, et l'État) appuieront les démarches coordonnées par Verte Armorique.

Ces démarches peuvent être de recherche, de validation ou de développement.

Les entreprises qui pourront être aidées dans ce cadre sont :

- > les organisations et organismes agricoles au sens large
- > les entreprises de type coopératives, biens d'équipement, etc.
- > les organismes de recherche et d'expérimentation
- > les collectivités territoriales

Tout ceci devrait fonctionner à partir de l'automne prochain. Les groupements et stations expérimentales seront informés de la suite à donner.



QU'EST CE QUE "VERTE ARMORIQUE" ?

Les adhérents de Verte Armorique sont :

- ‡ Les Chambres d'Agriculture
- ‡ La FRSEA et le CRJA, et les FDSEA et CDJA
- ‡ La FRCUMA
- ‡ L'UGPVB (Union des Groupements de producteurs de Viande)
- ‡ La CCAOF (Coopératives de l'Ouest)
- ‡ Les principales IAA de Bretagne
- ‡ L'UBIL (Industries Laitières)
- ‡ Le CERAFEL

Verte Armorique a un rôle de concertation entre les instances agro-alimentaires de Bretagne sur tous les sujets touchant à l'environnement.

QUE SONT LES "DÉCHETS EXOGÈNES AGRICOLE" ?

Ce sont les déchets liés à l'activité agricole, mais qui ne sont pas produits directement par l'activité agricole. Ce sont :

- ‡ Films plastiques
- ‡ Emballages usagés
- ‡ Produits phytosanitaires non utilisés
- ‡ Huiles agricoles usagées
- ‡ Laines minérales usagées
- ‡ Pneus agraires usagés
- ‡ Ferraille...

Gérer correctement ces déchets est important :

Pour l'environnement : par exemple les huiles usagées, ou les produits phytosanitaires non-utilisés peuvent être s'ils sont mal éliminés être une source de pollution de l'eau.

Pour le cadre de vie, pour la sécurité dans le travail et pour l'image de l'agriculture : vieille ferraille...



RISQUES ALIMENTAIRES : Info ou intox ?

Bœuf aux hormones, maïs transgénique, fromage aux Listeria, vache aux prions et maintenant poulet à la dioxine. L'Europe n'en finit pas d'avoir mal à son assiette. Pris dans un flot d'informations souvent contradictoires, le consommateur, lui, se demande à quel plat il peut désormais se fier.

Extrait d'un dossier réalisé par Martine Lochouarn et François Petty pour Impact Médecin Hebdo du 11 juin 1999.

Si il est un domaine où la transparence a encore des progrès à faire, c'est bien celui de la filière agroalimentaire. Les farines animales belges dopées à la dioxine sont, à ce titre, exemplaires. La vérité a éclaté parce qu'un éleveur flamand, étonné que ses poules pondent moins, a fait analyser ses farines. Encore a-t-il fallu deux mois pour convaincre tous les échelons administratifs de la réalité du risque et obtenir les premières mesures de protection de la santé publique.

Les premiers retraits opérés, les experts français se sont réunis le vendredi 4 juin pour évaluer les risques. Un peu à l'estime. "Les premières analyses belges sont exprimées en équivalents de toxicité, en TEQ. Nous ne savons donc toujours pas si ce qui a été dosé c'est le TCDD (la principale dioxine) ou la dioxine issue, avec les PCB, de la dégradation du pyralène. Auquel cas la toxicité pourrait être multipliée par trois", explique le Pr Jean-François Narbonne, membre du groupe d'experts. L'origine de la contamination, antérieure au 15 janvier, demeure inconnue. "Les chiffres communiqués, entre 250 et 950 TEQ/kg de poulet correspondent à ce qu'une vache broutant près d'un incinérateur accumule en trois ou quatre ans, précise le Pr Narbonne. Deux hypothèses pourraient expliquer une contamination aussi forte. La

première, que quelqu'un ait versé du pyralène dans un des conteneurs utilisés par la population belge pour jeter les fritures domestiques usagées, utilisées ensuite dans la fabrication des graisses. L'autre, c'est l'utilisation, pour produire ces graisses, d'huile de vidange contaminée à la dioxine."

Chercher le fin mot de l'histoire n'est pas tout. Il faut, vite, tracer la dioxine dans les aliments potentiellement toxiques : poulets, œufs, viandes, mais aussi mayonnaise, pâtes, biscuits, plats cuisinés, lait, viande, etc. "Une entreprise titanesque", souligne le ministre de l'Agriculture Jean Glavany. Et chère : un dosage de dioxine coûte en moyenne 5000 F.

C'est une autre affaire de farines animales, celle des vaches folles et du prion, qui a révélé cet enjeu majeur qu'est la traçabilité des produits pour la sécurité alimentaire.

C'est aussi sur cet enjeu, éminemment économique, que s'affrontent l'Europe et les États-Unis à propos de la viande aux hormones et des OGM. Dans le premier dossier, l'Europe invoque la nocivité des hormones pour résister à l'invasion du steak américain : un dossier où "on fait peut-être dire beaucoup aux résultats scientifiques", estime Vincent Carlier, professeur d'hygiène alimentaire à l'Inra. A contrario, sur les OGM, c'est la loi du silence : alors que les experts s'accordent peu ou prou sur les risques biologiques, notamment l'antibiorésistance, les Américains refusent de séparer le

bon grain naturel de l'ivraie transgénique, largement utilisée dans les additifs alimentaires.

RESTAURER LA CONFIANCE DU PUBLIC.

Une information chassant l'autre, la dioxine a relégué au second plan les multiples alertes à la Listeria des semaines passées. Là aussi, difficile à séparer, l'information honnête de la fausse ou, pire, de la manipulée.

Est-ce par hasard si ces alertes surgissent en pleine bataille entre fromages au lait cru ou pasteurisés? Pas plus qu'une hirondelle ne fait le printemps, une Listeria ne fait l'intoxication, et certaines informations sont parfois diffusées un peu vite, au risque d'inquiéter inutilement. Jamais le nombre des toxi-infections alimentaires n'a été aussi bas.

Le mérite en revient pour beaucoup à l'amélioration du réseau de surveillance épidémiologique, que la naissance de l'Afssa (1) et la refonte des organismes de contrôle devraient renforcer.

Mais aussi à une très grande partie des producteurs dont l'effort pour améliorer la qualité sanitaire des produits ne doit pas être oublié. L'élevage industriel, par ses procédés, n'est pas anodin. Reste que pour rétablir la confiance écornée du public, ce sont surtout la transparence et la qualité de l'information qu'il faut désormais soigner.

(1) Agence française de sécurité sanitaire et alimentaire.

