

BT-18

Ver 0.1



Expéditions directes ferme



ov@com
together for safety and quality

HISTORIQUE DU DOCUMENT

Version et date d'approbation	Motifs de la révision	Portée de la révision	Date ultime d'application
0.0 25/04/2019	Introduction d'un nouveau document	Document intégral	1/07/2019
0.1 30/06/2020	Clarification des modalités d'application et relation avec la certification Vegaplan	Points 3 & 4	1/07/2020

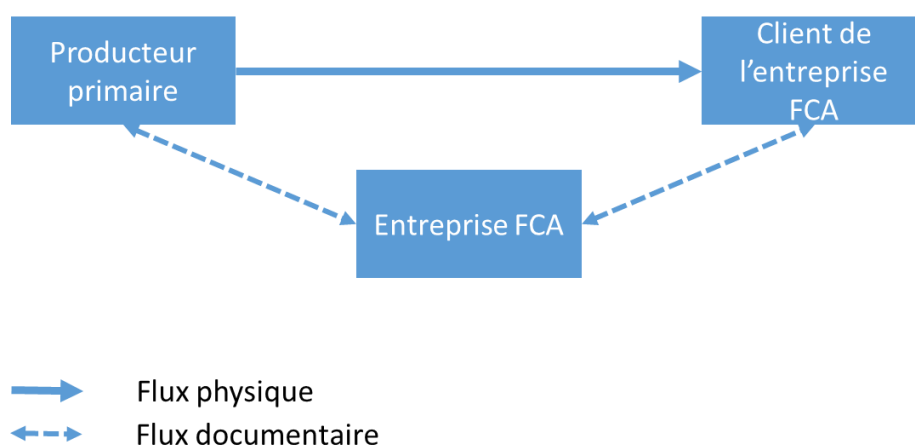
Table des matières

1. DÉFINITIONS	4
2. CHAMP D'APPLICATION	4
3. BANQUE DE DONNÉES DE PRODUCTEURS PRIMAIRES	4
4. SURVEILLANCE.....	6
4.1. PRODUCTEURS PRIMAIRES	6
4.1.1. <i>Visite des installations et contrôle de la marchandise avant contrat</i>	<i>6</i>
4.1.2. <i>Contrôle des bonnes pratiques</i>	<i>6</i>
4.2. MATIÈRES PREMIÈRES POUR ALIMENTS DES ANIMAUX.....	7
ANNEXE 1 : BONNES PRATIQUES PRODUCTEURS PRIMAIRES.....	9
ANNEXE 2 : ETAT DES LIEUX DES INSTALLATIONS DES PRODUCTEURS PRIMAIRES.....	11

BT-18 : Expéditions directes ferme

1. Définition

Expédition directe ferme : expédition directe de matières premières pour aliments des animaux d'origine végétale, produites par un producteur primaire (agriculteur) depuis ses propres installations à destination d'un client de l'entreprise certifiée FCA. L'expédition se fait pour le compte de l'entreprise certifiée FCA, sans transiter par les installations de cette même entreprise.



2. Champ d'application

Ce document s'applique à toutes les « expéditions directes ferme », quelle que soit la matière première pour aliments des animaux concernée. Il peut s'agir, par exemple, de céréales, de pommes de terre ou de fourrages grossiers (paille, foin, etc).

Ce document ne s'applique pas :

- aux expéditions depuis les installations du producteur primaire à destination des installations de l'entreprise certifiée FCA ;
- aux prestations de stockage réalisées par un agriculteur pour le compte d'une entreprise certifiée FCA (cette dernière restant propriétaire de la marchandise). Selon les modalités de certification (multisite p.ex.), cette prestation est à considérer comme du stockage pour compte propre ou pour compte de tiers.

3. Banque de données de producteurs primaires

L'entreprise FCA établit et tient à jour une banque de données des producteurs primaires auprès desquels elle réalise des « expéditions directes ferme ». Cette banque de données doit être présentée et ordonnée par matière première pour aliments des animaux (potentiellement) concernée par min. une « expédition directe ferme » (p.ex. selon la nomenclature appliquée dans le catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux). Les groupements de matières premières pour aliments des animaux ne sont pas autorisés.


Les données sont gérées par campagne de production de la matière première (max. 1 an). Au cours d'une même campagne, l'entreprise est libre d'intégrer des producteurs primaires à cette banque de données. Elle peut également en retirer sauf si au moins une expédition directe vers un client a déjà été réalisée, durant la campagne, depuis les installations de ce producteur primaire.

L'entreprise détermine le(s) membre(s) du personnel en charge des opérations liées aux expéditions directes fermes, y compris les différents contacts avec les producteurs primaires et le suivi administratif éventuel. Au besoin, une formation adaptée est mise en place et suivie.

Pour chaque producteur primaire de la liste, l'opérateur dispose :

- d'un engagement du producteur primaire à respecter les bonnes pratiques précisées en annexe 1 de ce document (~~sauf si le producteur primaire est certifié Vegaplan~~) et ;
- d'un état des lieux des installations du producteur primaire-stockeur et des conditions de conservation des matières premières pour aliment des animaux. Cet état des lieux écrit reprend au minimum les éléments de l'annexe 2 de ce document.

L'engagement du producteur primaire doit être renouvelé tous les 3 ans. L'état des lieux doit être réalisé sur une base annuelle.

 **Engagement et état des lieux**

L'état des lieux peut être réalisé soit lors d'une visite sur place d'un représentant de l'entreprise certifiée, soit par envoi postal ou courriel par exemple.


Dans ce cas, c'est le producteur primaire-stockeur qui complète le document et le retourne à l'entreprise.

La signature de l'engagement à respecter les bonnes pratiques peut se faire de la même manière.

La vérification des informations communiquées par le producteur primaire se réalise lors d'une visite du producteur primaire, planifiée conformément au tableau de fréquence du point 4.1.2.

Une « expédition directe ferme » depuis un producteur primaire non certifié Vegaplan ne peut pas être réalisée si l'engagement (~~ou la certification Vegaplan~~) et l'état des lieux ne sont pas en possession de l'entreprise certifiée.

Pour les producteurs primaires certifiés Vegaplan, ces documents ne sont pas nécessairement requis, en fonction du scope de leur certification (cf. encadré ci-dessous).

 **Exception à l'exigence d'engagement et d'état des lieux : la certification Vegaplan (Scope COPs et AGF)**

Céréales, oléagineux et/ou protéagineux (y compris leurs pailles) (= scope COPs)

La certification Vegaplan - scope « COPs » (« COPs » pour « Cultures de céréales, d'oléagineux et/ou de protéagineux avec stockage ») inclut la vérification, par un organisme indépendant, des exigences spécifiques liées au stockage en exploitation agricole des céréales, oléagineux et/ou protéagineux.

Dès lors, les producteurs primaires certifiés Vegaplan qui disposent de ce scope « COPs » ne doivent pas être vérifiés par l'entreprise. Celle-ci ne doit donc pas disposer d'un engagement et d'un état des lieux pour ces producteurs primaires.

La qualification « Vegaplan (COPs) » de ce fournisseur doit cependant être intégrée aux informations disponibles dans la banque de données de l'entreprise.

Pommes de terre (= scope Pdt)

Les producteurs primaires certifiés Vegaplan qui disposent du scope « Pdt » ne doivent pas être

vérifiés par l'entreprise. Celle-ci ne doit donc pas disposer d'un engagement et d'un état des lieux pour ces producteurs primaires de pommes de terre.

La qualification « Vegaplan (Pdt) » de ce fournisseur doit cependant être intégrée aux informations disponibles dans la banque de données de l'entreprise.

4. Surveillance

4.1. Producteurs primaires

4.1.1. Visite des installations et contrôle de la marchandise avant contrat

L'entreprise procède à la visite sur place des installations (p.ex. sur base d'une check-list contenu minimum état des lieux - s'inspirant de l'annexe 2) et au contrôle de la matière première pour aliments des animaux avant de conclure un contrat d'achat avec le producteur primaire. Les paramètres à contrôler au niveau de la matière première pour aliments des animaux doivent être précisés dans un document.

Au plus tard lors de la conclusion du contrat d'achat, l'entreprise communique au producteur primaire:

- les bonnes pratiques reprises à l'annexe 1 ;
- les directives spécifiques à appliquer dans le cadre de ce stockage.

L'entreprise choisit, pour la transmission de ces informations, le canal de communication qui lui semble le plus adapté (p.ex. courriel, courrier, visite).

4.1.2. Contrôle des bonnes pratiques

L'entreprise doit s'assurer de l'application, par le producteur primaire, des bonnes pratiques précisées dans l'annexe 1. Cette vérification se réalise dans les installations mêmes du producteur primaire.

Le contrôle des bonnes pratiques ne doit pas être réalisé auprès des producteurs primaires certifiés Vegaplan.

Le nombre annuel minimal de sites de producteurs primaires non certifiés Vegaplan à vérifier par l'entreprise est défini dans le tableau ci-dessous.

Nombre de producteurs primaires x * par matière première pour aliments des animaux d'origine végétale figurant sur la liste	Nombre de sites de producteurs primaires à vérifier par an et par matière première pour aliments des animaux
1 à 2	1
3 à 6	2
7 à 12	3
13 à 20	4
21 à 24	5
25 à 50	$2 + \sqrt{x}$, arrondi à l'entier supérieur
51 à 74	$3 + \sqrt{x}$, arrondi à l'entier supérieur
75 à 100	$5 + \sqrt{x}$, arrondi à l'entier supérieur
Plus de 100	$6 + \sqrt{x}$, arrondi à l'entier supérieur

* où x est le nombre de producteurs primaires repris dans la banque de données, à l'exception de ceux ~~et ne~~ pas d'une certification Vegaplan.

L'entreprise certifiée FCA définit les sites des producteurs primaires non certifiés Vegaplan à vérifier sur la base d'une analyse de dangers spécifique qui tient compte :

- du résultat de l'état des lieux des installations et des conditions de conservation des produits éventuellement présents (cf. annexe 2) ;
- de la capacité de stockage ;
- de l'équipement (p.ex. ventilation) ;

- de l'identification d'écarts lors de la dernière vérification (vis-à-vis des bonnes pratiques définies en annexe 1).

L'entreprise documente et consigne les critères utilisés pour élaborer cette analyse de dangers spécifique.

Si l'entreprise le souhaite et que les conditions pour le faire sont réunies, le contrôle des bonnes pratiques peut être réalisé au même moment que la visite avant contrat.

Dans la mesure du possible, les sites vérifiés par l'entreprise FCA doivent être différents d'une année sur l'autre, sauf si des écarts ont été identifiés lors d'une précédente vérification.

L'entreprise FCA doit :

- préciser les qualifications et compétences du personnel responsable des états des lieux et des vérifications des sites des producteurs primaires et ;
- former ce personnel.

En cas d'identification d'écarts vis-à-vis des bonnes pratiques définies en annexe 1, l'opérateur doit définir un plan d'action écrit avec le producteur primaire concerné. Le contrôle du respect de ce plan d'action doit fait partie intégrante de l'évaluation du producteur primaire en tant que fournisseur.



Norme NF V30-001 « bonnes pratiques de culture et de stockage à la ferme »

La norme NF V30-001 est une norme française, établi par ARVALIS/Hyperion, uniquement appliquée dans ce pays. Elle est constituée d'un ensemble d'exigences et de recommandations relatives aux bonnes pratiques de culture et de stockage à la ferme. Elle peut être mise en œuvre par tout producteur primaire de blé tendre et de blé dur destinés à l'alimentation humaine, d'orges brassicoles, de maïs doux, de maïs grain et de maïs fourrage.

Les sites de producteurs primaires ayant été vérifiés dans le cadre de la norme V30-001 peuvent être considérés comme ayant été vérifiés par l'entreprise en cas de d'expéditions directes ferme. L'entreprise FCA doit se réserver néanmoins le droit de vérifier les bonnes pratiques mises en place pour la partie transport définies dans l'annexe 1 (p.ex. en cas de réclamation du client ou de doute).

Lorsque l'entreprise souhaite utiliser la norme V30-001 comme support de vérification pour l'application de ce document, elle doit cependant toujours disposer de :

- l'engagement de l'agriculteur à respecter les bonnes pratiques précisées en annexe 1, et ;
- de l'état des lieux des installations du producteur primaire (contenu minimum : annexe 2).



Certification Vegaplan

La certification Vegaplan (www.vegaplan.be) est une certification belge qui peut également être appliquée en dehors de ce pays. Elle couvre la production primaire de la majorité des spéculations végétales et est scindées en différents scopes bien spécifiques.

Les départs ferme réalisés au départ de certains sites de producteurs primaires certifiés Vegaplan peuvent, selon le scope, être dispensés de certaines vérifications décrites dans ce document.

Le tableau ci-dessous reprend le détail des dispenses éventuelles en fonction de la marchandise concernée.

Produit	Scope Vegaplan	Engagement et état des lieux (cf. 3)	Visite des installations (cf. 4.1.1)	Contrôle de la marchandise (cf. 4.1.1)	Contrôle des bonnes pratiques (cf. 4.1.2)
Céréales, oléagineux, protéagineux (et leurs pailles)	COP s ¹	Non requis	Non requis	Requis	Non requis
	COP ²	Requis	Requis	Requis	Non requis
Pommes de terre (avec stockage)	Pdt s	Non requis	Non requis	Requis	Non requis
Autres	Autres	Requis	Requis	Requis	Non requis

4.2. Matières premières pour aliments des animaux

L'entreprise intègre, dans son plan de monitoring, les volumes de matières premières pour aliments des animaux expédiées directement depuis le producteur primaire.

¹ Le producteur primaire stocke la marchandise pour une durée supérieure à 6 semaines (après la récolte)

² Le producteur primaire stocke la marchandise pour une durée inférieure à 6 semaines (après la récolte)

Annexe 1 : Bonnes pratiques producteurs primaires

Stockage

Préparation du stockage

Le producteur primaire doit :

1. Soigner l'entretien des abords immédiats des bâtiments et/ou espaces de stockage.
2. Assurer le bon écoulement des eaux de pluie et de ruissellement afin d'éviter la dégradation des produits stockés.
3. Disposer d'installations de stockage évitant tout mélange possible du produit stocké avec d'autres produits (semences, produits phytopharmaceutiques...), matériaux ou déchets.
4. Maintenir en bon état les installations de stockage et le matériel de manutention afin d'éviter les risques de contamination par des corps étrangers et de prévenir le développement de moisissures et d'insectes.
5. Nettoyer le matériel de manutention et les installations de stockage avant leur utilisation.
6. Vérifier que les antécédents du bâtiment n'entraînent pas de risques incontrôlables pour la qualité des produits à stocker (anti-germes pommes de terre, engrais, animaux, etc).
7. Identifier les espaces de stockage.
8. Désinsectiser et/ou désinfecter si besoin les espaces de stockage vides dans le respect de la réglementation et des cahiers des charges éventuels.
9. Enregistrer les opérations de désinsectisation et/ou de désinfection réalisées (date, produit de désinsectisation et/ou de désinfection, installation traitée).
10. Mettre en place un plan de dératisation en veillant notamment à éviter toute contamination des produits stockés par des produits de dératisation.
11. Mettre en place, selon les situations, un plan de lutte contre les volatiles.
12. Veiller à écarter les animaux domestiques des zones et espaces de stockage.
13. Informer l'entreprise certifiée FCA de toute modification substantielle de ses installations de stockage pouvant avoir un impact sur la qualité des produits stockés.

Mise en stockage

Suivant les directives de l'entreprise certifiée FCA, le producteur primaire doit :

1. S'assurer avant mise en stockage que le produit est apte à un stockage dans de bonnes conditions (p.ex. humidité pour une céréale).
2. Si nécessaire, rendre le produit apte au stockage (p.ex. sécher le grain).
3. Si nécessaire, procéder à une désinsectisation ou à un traitement du produit à stocker dans le respect de la réglementation et des cahiers des charges éventuels.
4. Enregistrer les opérations de désinsectisation ou de traitement réalisées (date, produit, dose, lot, tonnage traité) et les communiquer sur base des directives de l'entreprise certifiée FCA.

Stockage, surveillance du stockage

Suivant les directives de l'entreprise certifiée FCA, le producteur primaire doit :

1. Respecter les directives de l'opérateur en ce qui concerne la surveillance des produits stockés (p.ex. la ventilation).
2. En cas de stockage de longue durée (> 4 mois à compter de la date de récolte), vérifier régulièrement les paramètres du produit stocké (p.ex. relever la température du grain).
3. Contrôler régulièrement le stockage (flair, contrôle visuel, présence d'insectes).
4. Enregistrer tout relevé réalisé (température, échauffement, dégradation du produit, présence d'insectes, etc).
5. Signaler, à l'entreprise certifiée FCA, tout incident de conservation susceptible de compromettre la qualité des produits stockés.

Transport / Expédition vers le client de l'opérateur

En cas d'expédition directe de marchandises des installations d'un producteur primaire vers le client de l'entreprise FCA, le producteur primaire doit :

1. Avant expédition, signaler à l'entreprise certifiée FCA tout incident de conservation ayant été susceptible de compromettre la qualité du produit stocké.

2. Vérifier avant expédition la marchandise chargée (au minimum : présence d'insectes, de moisissures, flair, contrôle visuel).
3. Vérifier avant chargement, de préférence visuellement, que les contenants (p.ex. véhicule) :
 - a. Sont propres, secs, sans odeur et correctement entretenus,
 - b. Ne contiennent pas de parasites ou de rongeurs dans le sens le plus large du terme,
 - c. Sont exempts de résidus visibles provenant de chargements précédents et/ou de produits de nettoyage,
 - d. Sont compatibles avec le chargement et le transport des produits spécifiques,
 - e. Sont appropriés au transport requis et forment un tout fermé.
4. S'assurer qu'il existe un échantillon représentatif de chaque expédition, celui-ci devant être conservé dans des conditions appropriées. Les échantillons d'expédition doivent être conservés pendant 3 mois sans préjudice de la réglementation en vigueur.
5. S'assurer que la pluie et les projections ne peuvent pénétrer, en cours de transport, l'espace réservé au chargement.
6. Vérifier que les bâches utilisées doivent être propres et étanches.
7. S'assurer que les contenants sont bien identifiés (immatriculation, n° cellule camion, etc).
8. Conserver les références du ou des moyens de transport utilisés pour chaque expédition.

Annexe 2 : Etat des lieux des installations des producteurs primaires

Identification

Nom :

Prénom :

Adresse exploitation :

Adresse site :

Bâtiment :

Date :

| Capacité (en t)

Questions	Réponses	Commentaires
Réception		
1. Comment remplissez-vous les installations/l'espace de stockage ?		
1.1 Vidange directe dans le bâtiment ?	Oui / Non / NA	
1.2 Fosse de réception ?	Oui / Non / NA	
1.2.1 Si oui, est-elle abritée ? couverte ?	Oui / Non / NA	
1.3 Autre (à préciser)	Oui / Non / NA	
Préparation du stockage		
2. Nettoyez-vous vos installations de stockage avant utilisation ?		
3. Avez-vous mis en place un système de lutte contre les rongeurs ?		
3.1 Si oui, s'agit-il de moyens physiques (pièges p.ex.)	Oui / Non / NA	
3.2 Si oui, utilisez-vous des produits de dératisation ?	Oui / Non / NA	
3.3 Si oui, précisez le produit ?	Produits à lister	
4. Avez-vous mis en place des mesures contre les volatiles ?		
4.1 Si oui, précisez les mesures ?	Mesures à indiquer	
5. Disposez-vous de matériel de traitement des installations (à vide) ?		
5.1 Si oui, le(s) quel(s) ?	Matériel à indiquer	
5.2 Si traitement (ex : désinsectisation), est-il enregistré ?		
Mise en stockage		
6. Contrôlez-vous le produit avant mise en stockage ? (ex : humidité)		
6.1 Si oui, enregistrez-vous l'information ?	Oui / Non	
7. Si le produit n'est pas apte au stockage, prenez-vous des mesures ?		
7.1 Si oui, lesquelles ?	Mesures à indiquer	

Questions	Réponses	Commentaires
7.2 Faites-vous éventuellement appel à des tiers pour ces mesures ?	Oui / Non	
8. Disposez-vous d'un séchoir ?	Oui / Non / NA	
8.1 Si non, faites-vous appel à un tiers pour sécher le produit à stocker ?	Oui / Non / NA	
Stockage		
9. Stockez-vous le produit :		
9.1 À plat ?	Oui / Non	
9.1.1 Capacité de stockage (en t)	à préciser	
9.1.2 Type de sol (béton lissé, béton poli, terre battue, etc)	à préciser	
9.1.3 Stockage dédié à la marchandise	Oui / Non	
9.1.4 Si non, quel autre produit est-il stocké ?	à préciser	
9.1.5 Si non, existe-t-il une séparation physique et/ou temporelle de cette (ces) autre(s) activité(s) avec l'activité de stockage ?	Oui / Non / NA	
9.2 En cellule ?	Oui / Non / NA	
9.2.1 Capacité de stockage (en t)	à préciser	
10. Identifiez-vous le contenu (par produit) de vos différentes espaces de stockage ?	Oui / Non	
11. Quelle(s) matière(s) pouvez-vous stocker dans vos installations ?	à préciser	
12. Les produits sont-ils stockés à l'abri des intempéries et autres sources d'humidité ?	Oui / Non	
13. Disposez-vous d'un matériel de nettoyage du produit (épierreur, trieur, etc)	Oui / Non / NA	
13.1 Si oui, l'utilisez-vous systématiquement ?	Oui / Non / NA	
14. Etes-vous équipé d'un système de ventilation ?	Oui / Non / NA	
14.1 En cas de ventilation, enregistrez-vous ces opérations ?	Oui / Non	
15. Disposez-vous de matériel de désinsectisation ?	Oui / Non / NA	
15.1 En cas de désinsectisation, enregistrez-vous ces opérations ?	Oui / Non	
16. Disposez-vous de matériel de traitement ?	Oui / Non / NA	
16.1 En cas de traitement, enregistrez-vous ces opérations ?	Oui / Non	
17. Disposez-vous de matériel de désinfection ?	Oui / Non / NA	
17.1 En cas de désinfection, enregistrez-vous ces opérations ?	Oui / Non	
Surveillance en cours de stockage		
18. Au cours du stockage, contrôlez-vous :		
18.1 L'odeur (flair) ?	Oui / Non	
18.2 La présence d'organismes nuisibles ?	Oui / Non	

Questions	Réponses	Commentaires
18.3 La présence de moisissures ?	Oui / Non	
18.4 D'autres paramètres ?	à préciser	
18.5 S'il s'agit de céréales, contrôlez-vous complémentirement :		
18.5.1 La présence d'insectes ?	Oui / Non	
18.5.2 La présence de grains en train de germer ?	Oui / Non	
18.5.3 La température des grains ?	Oui / Non	
18.5.3.1 Si oui, disposez-vous de relevés de température du grain stocké ?	à préciser	
Produit(s) (éventuellement) présent(s) lors de l'état des lieux		
19. Des produits sont-ils présents dans l'espace (ou les espaces) de stockage ?	Oui / Non	
19.1 Si oui, de quel(s) produit(s) s'agit-il ?	à préciser	
19.2 Si oui, quel est l'état général de celui-ci (de ceux-ci) ?	à préciser	

Remarques / Observations complémentaires