



*Liberté • Égalité • Fraternité*

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA  
MARTINIQUE

RECUEIL DES ACTES  
ADMINISTRATIFS

N°R02-2020-247

PUBLIÉ LE 7 NOVEMBRE 2020

# Sommaire

## **Pôle Développement Rural, Foncier, Forêt -DAAF**

R02-2020-10-24-005 - ARRETE portant validation du cahier des charges "chou blanc". (16 pages)	Page 3
R02-2020-10-24-006 - ARRETE portant validation du cahier des charges "christophine". (16 pages)	Page 20
R02-2020-10-24-007 - ARRETE portant validation du cahier des charges "concombre" (16 pages)	Page 37
R02-2020-10-24-012 - ARRETE portant validation du cahier des charges "patate douce". (14 pages)	Page 54
R02-2020-10-24-013 - ARRETE portant validation du cahier des charges "tomate locale". (16 pages)	Page 69

Pôle Développement Rural, Foncier, Forêt -DAAF

R02-2020-10-24-005

ARRETE portant validation du cahier des charges "chou blanc".

*Arrêté portant validation du cahier des charges "chou blanc" pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques.*



# PRÉFET DE LA MARTINIQUE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## **Arrêté portant validation du cahier des charges « chou blanc » pour l’affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques**

LE PRÉFET

- VU** le règlement (CE) 1418/96 de la commission du 22 juillet 1996 portant modalités relatives à l'utilisation d'un symbole graphique pour les produits agricoles de qualité, spécifiques des régions ultrapériphériques
- VU** le règlement (CE) 2054/96 de la commission du 25 octobre 1996 portant publication du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques des régions ultrapériphériques et déterminant les conditions de sa reproduction ;
- VU** le règlement (UE) N°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement Européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/ CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE ) n° 608/2004 de la Commission.
- VU** le règlement (UE) N° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultra périphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) N° 247/2006 du Conseil ;
- VU** le règlement délégué (UE) N°179/2014 de la commission du 6 novembre 2013 complétant le règlement (UE) N°228/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le registre des opérateurs, le montant de l'aide pour la commercialisation des produits hors de leur région, le symbole graphique, l'exonération de droits à l'importation pour certains bovins et le financement de certaines mesures relatives aux mesures spécifiques en faveur de l'agriculture dans les régions ultra périphériques de l'Union;
- VU** le décret n° 2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n° 55-1126 du 19 août 1955 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes
- VU** l'arrêté préfectoral N° R02-2019-10-30-001 du 30 octobre 2019 portant constitution du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) de Martinique,
- VU** l'arrêté préfectoral du 17 février 2020 portant création et composition des sections spécialisées du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) de Martinique;
- VU** le décret du 5 février 2020 portant nomination du préfet de la région Martinique, préfet de la Martinique – M. CAZELLES (Stanislas) ;
- VU** l'arrêté n° R02-2020-03-04-002 du 4 mars 2020 portant délégation de signature à Madame Sophie BOUYER, directrice de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt;

- VU** la circulaire du Ministère de l'agriculture et de la pêche N° DGAL/SDRIR/C 99-8002 du 23 février 1999 relative à la mise en œuvre en Guadeloupe, en Guyane, à la Martinique et à la Réunion du symbole graphique pour des produits agricoles ou de la pêche de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques ;
- VU** la demande de validation du cahier des charges « chou blanc » présentée par la Coopérative Horticole de Martinique le 2 mars 2020 ;
- VU** l'avis du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) du 29 juin 2020;
- SUR** proposition de Mme la Directrice de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt ;

## ARRÊTE

### ARTICLE 1 :

Le cahier des charges « chou blanc » annexé au présent arrêté est validé pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques, conformément aux dispositions de la charte graphique définie à l'article 7 du règlement délégué (UE) N° 179/2014 de la commission.

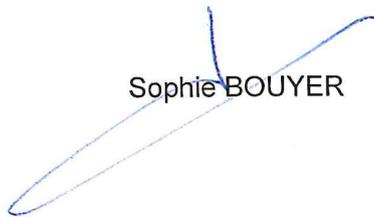
### ARTICLE 2 :

Le Secrétaire Général de la Préfecture, la Directrice de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt et la Directrice des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture.

Fort-de-France, le 24/10/2020

Pour le Préfet et par délégation,

la Directrice de l'Alimentation, de l'Agriculture et  
de la Forêt

  
Sophie BOUYER



**LOGO RUP**  
**LA PROMOTION DES PRODUITS DE QUALITE DE L'EUROPE D'OUTRE MER**

# **CAHIER DES CHARGES DU CHOU BLANC**

## Sommaire

---

Sommaire .....	2
A- Textes de référence .....	3
1) Communautaires.....	3
2) Français .....	3
3) Autres documents.....	4
B- Caractéristiques .....	5
1) Domaine d'application.....	5
2) Caractéristiques explicites .....	5
C- Diagramme d'élaboration .....	9
D- Méthode de maîtrise et de contrôle .....	10
1) Qualité des sols .....	10
2) Itinéraire technique .....	10
3) Intrants.....	10
4) Traçabilité.....	11
5) Symbole graphique .....	11
E - Moyens de maîtrise et de contrôle .....	12

---

## A- Textes de référence

---

En cas d'évolution, les nouvelles versions de ces textes s'appliquent automatiquement.

### 1) Communautaires

---

- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil, du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) N° 179/2014 DE LA COMMISSION du 6 novembre 2013 complétant le règlement (UE) n° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le registre des opérateurs, le montant de l'aide pour la commercialisation des produits hors de leur région, le symbole graphique, l'exonération de droits à l'importation pour certains bovins et le financement de certaines mesures relatives aux mesures spécifiques en faveur de l'agriculture dans les régions ultrapériphériques de l'Union.
- RÈGLEMENT (UE) N°228/2013 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) n° 247/2006 du Conseil.
- RÈGLEMENT (UE) N°1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement Européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/ CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE ) n° 608/2004 de la Commission.

### 2) Français

---

- Code de la consommation Livre 1er, Titre 1<sup>er</sup>, Chapitre II, modes de présentation et inscriptions, articles R.112-9 à R112-33.
- Décret n° 2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n° 55-1126 du 19 août 1955 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes.
- Arrêté du 20 juillet 1956 relatif au commerce des fruits et légumes
- Arrêté du 30 juin 2008 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de chlordécone que ne doivent pas dépasser certaines denrées alimentaires d'origine végétale ou animale pour être reconnues propres à la consommation humaine.

### 3) Autres documents

---

- Fiche d'itinéraire technique de la Chambre d'Agriculture Martinique-juin 2014.

## B- Caractéristiques

### 1) Domaine d'application

#### Chou blanc

Le présent cahier des charges concerne le chou blanc cultivé en Martinique.

#### Cultivars

Le chou blanc encore appelé chou pommé est une plante composée d'une tige ligneuse, de feuilles très serrées, imbriquées les unes dans les autres sur la partie supérieure de la tige pour former la « pomme » qui est la partie comestible de la plante.

Il appartient à la famille des Brassicaceae (encore appelé Cruciferae), du genre *Brassica oleracea var. capitata*.

Les différentes variétés cultivées sont :

- Caribbean queen
- Fortune
- Mascotte
- Tropicana

	Cultivars	Caractéristiques	Caractéristiques du légume	Remarques
1	Caribbean queen	Présence de feuilles sèches à cœur	Fruit de 2 à 3 kg	Bon développement. Peu résistante à la chaleur. Nécessite irrigation.
2	Mascotte	/	Fruit de forte densité	/
3	Tropicana	/	Fruit de petite taille	/

### 2) Caractéristiques explicites

Les principaux descripteurs de la qualité du chou sont :

- le mode de culture prenant en compte les attentes environnementales des consommateurs.
- l'aspect visuel du chou :
  - entier, propre
  - aucune aspérité sur la surface (absence de perforation)
  - aspect frais et sain
  - exempt d'insectes et autres parasites
  - exempt d'humidité extérieure anormale
  - exempt d'odeur étrangère
  - coupe franche du trognon légèrement au-dessus de la naissance des feuilles
- la taille du chou (minimum 350 g par unité)

#### a. Préparation du sol

---

Les sols doivent être neutres à peu alcalins (pH 6.5 à pH 7.5).

Le sol doit être travaillé par hersage ou billonnage en fonction de la nature de celui-ci (sol sableux, sol sablo-limoneux, brunisol,...). Il doit être ameubli, aéré et bien drainé afin d'éviter l'asphyxie racinaire. Des trous de plantation de 30 cm à 60 cm doivent être confectionnés sur des lignes de plantation distantes de 1 m entre elles.

Le sol doit absolument être sain avant la mise en culture. Un amendement chimique sous forme de chaux magnésienne, de dolomie ou de physiolith doit être apporté après labour. Un amendement organique sous forme de fumier est apporté avant mise en culture directement dans les trous de plantation. Ces apports doivent être effectués en fonction des résultats de l'analyse de sol réalisée avant la mise en culture. Ils doivent être effectués à des moments différents.

#### b. Plants

---

Les plants de chou sont achetés en pépinière. L'agriculteur doit s'assurer qu'ils sont issus de semences certifiées permettant ainsi de vérifier l'identité variétale et d'offrir des garanties sanitaires.

Dans le cas de plants produits sur l'exploitation, l'agriculteur doit utiliser des semences certifiées et effectuer les semis en mottes de terreau.

#### c. Plantation

- Entretien de la culture

Les plants doivent être mis en terre au stade 2 à 4 feuilles.

La culture du chou étant possible toute l'année, il convient d'établir un prévisionnel de récolte en fonction de la planification réalisée.

#### d. Fertilisation

La fertilisation devra être rationalisée et plafonnée afin de limiter la perte de matière organique et de minéraux par lessivage et la pollution des eaux. Le plan de fertilisation devra être établi à partir des analyses de sol réalisée avant la mise en place de la culture et des besoins de la plante ; la culture du chou étant exigeante en soufre, magnésium et oligo-éléments.

La fertilité des sols devra être maintenue (apport d'amendement chimique, d'amendement organique si besoins).

Les éléments les plus importants sont le potassium, l'azote et le phosphore.

Ses apports devront être apportés par fraction ; l'une avant la plantation, fumure de fond constituée essentiellement d'apport calco-magnésien et d'amendement chimique de nature phosphatée et azotée, l'autre, la fumure de couverture constituée d'amendement chimique de nature azotée et potassique distribuée 30 jours après la plantation et d'amendement chimique de nature potassique distribué 60 jours après la plantation.

#### e. Irrigation

Les besoins de la plante varient de 2 à 3 mm par jour pendant le premier mois puis de 3 à 4 mm par jour jusqu'à la récolte. Une irrigation doit être conduite lorsque la pluviométrie est défailante ; elle doit être effectuée aux heures les plus fraîches de la journée.

Pendant la phase de pomaison, tout excès d'eau doit être évité en raison du risque de pourriture.

#### f. Désherbage

Afin de maintenir la culture propre, un sarclage à la demande doit être réalisé sur des adventices à un stade jeune, en tenant compte des prévisions météorologiques ; la pluie pendant les 4 jours suivant le sarclage étant susceptible de favoriser la reprise d'adventices. Le sarclage doit être maintenu jusqu'à ce que les feuilles recouvrent le sol. Le recours à un herbicide total autorisé doit être effectué en post-levée des mauvaises herbes, en jet dirigé localisé dans les inter-rangs.

#### g. Lutte contre les maladies et parasites

L'utilisation des pesticides devra être rationalisée et plafonnée.

L'application des produits phytosanitaires se fera de manière raisonnée à partir d'un système d'avertissement basé sur l'observation régulière de l'état sanitaire de la culture.

La liste des principaux ravageurs et maladies est présentée dans le tableau ci-dessous :

MALADIES	SYMPTOMES	MOYENS DE LUTTE
Bactérioses à Erwinia	Pourriture humide débutant du niveau des nervures des feuilles au contact du sol.	Mise en place des bonnes pratiques agricoles permettant ainsi de retarder l'apparition des maladies et/ou des ravageurs.
Sclérotina	Filaments blancs à la base des tiges et sclérotés noirs.	
RAVAGEURS	SYMPTOMES	Observation régulière de l'état sanitaire de la culture.  Contact d'un technicien agricole de la Fédération Régionale de Défense contre les Organismes Nuisibles (FREDON) pour un diagnostic phytosanitaire et une identification précise des symptômes observés.  Recours à un produit phytosanitaire en respectant les précautions d'usage obligatoires : période d'application, délais avant récolte, dose maximale autorisée.
Teigne	Petite chenille vert pâle qui dévore les feuilles en y faisant des trous.	
Aleurodes	Mouches blanches à la face inférieure des feuilles. Miellat puis fumagine.	
Pieride	Chenille velue jaune et noir qui mange les feuilles en laissant les grosses nervures	

Le recours à un produit phytosanitaire se fera dans le strict respect de son mode d'utilisation et de la fréquence de traitement précisés pour le produit. Dans le cas où des symptômes non décrits dans le précédent tableau sont observés, le technicien agricole doit être contacté pour mettre en place les investigations nécessaires (observations, signalement,...); un traitement approprié doit être recherché et mis en œuvre par le producteur. Une traçabilité sera mise en œuvre pour permettre le suivi des attaques rencontrées sur les cultures et les opérations effectuées.

#### h. Récolte

La première récolte intervient entre 45 jours à 105 jours après la plantation. Les choux blancs sont cueillis lorsque les pommes sont bien fermes et les feuilles bien détachées. La récolte est maintenue 2 fois par semaine pendant environ 2 à 4 semaines.

#### i. Conditionnement et conservation

Les pommes bien fermes devront être débarrassés de leur feuilles en excès et mis dans des containers afin d'être acheminés sur une plateforme de collecte agréée.

A réception, les choux blancs doivent être contrôlés. La qualité et le calibre du chou doivent être vérifiés ; absence d'aspérité à la surface du fruit, taille raisonnable du fruit.

Les apports doivent être enregistrés sur le « Bon d'apport » qui permet la traçabilité des produits livrés et conditionnés.

Les fruits doivent être conditionnés dans des cartons pour contact alimentaire, qui sont mis en stockage à l'air libre. Chaque carton doit être identifié avec son contenu qui doit être homogène (même producteur, même qualité). Les cartons doivent être écoulés le jour même ou le lendemain du conditionnement. Lorsque l'écoulement n'est pas effectué dans les 48 heures, les fruits seront stockés en chambre froide positive à 3°C.

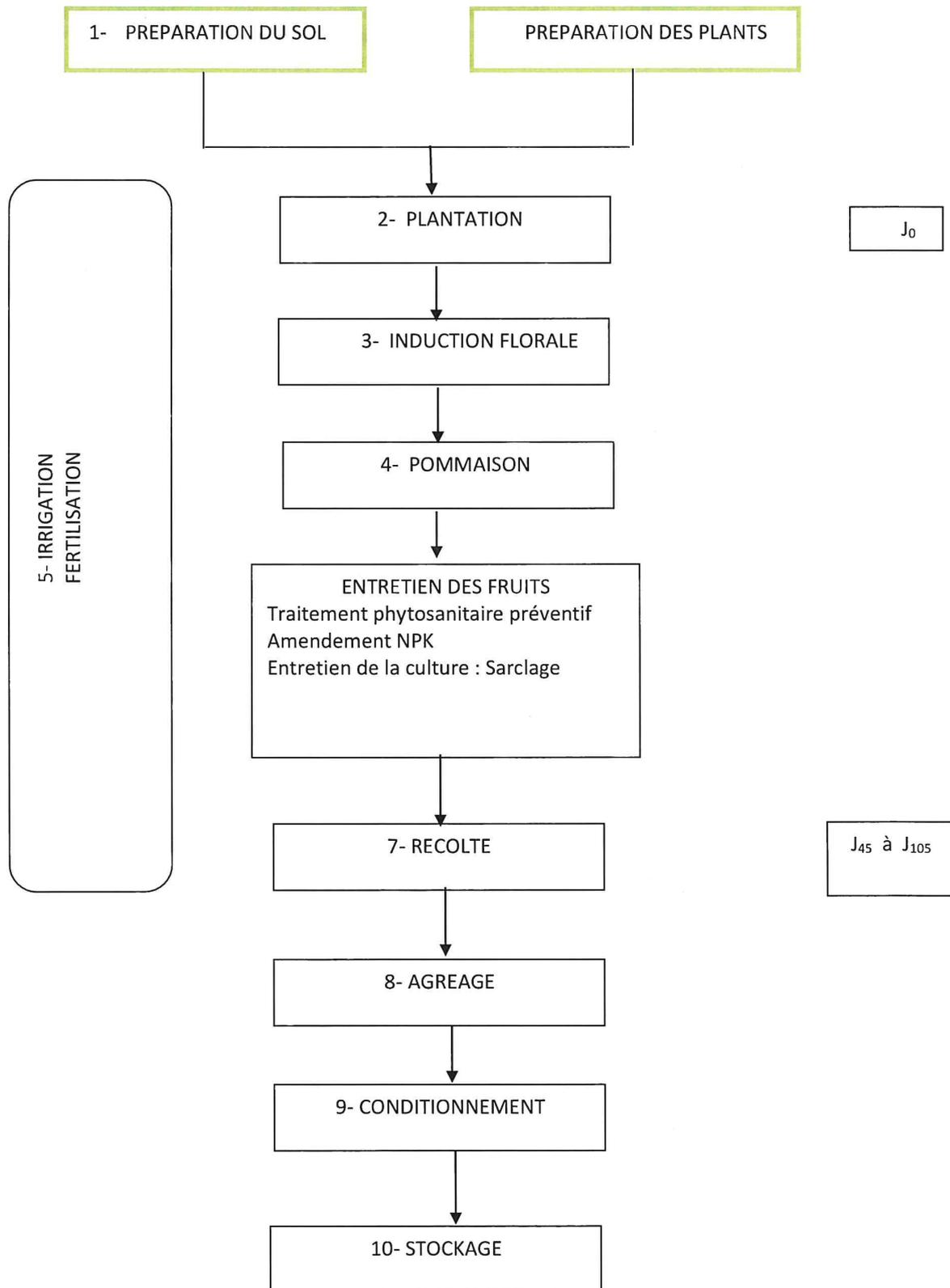
#### j. Elimination des déchets

Les déchets plastiques provenant de l'exploitation (emballages de produits phytosanitaires, sacs d'engrais, etc...) doivent être collectés, récupérés de manière sélective et recyclés.

Les déchets organiques (feuilles saines, écarts de tris, etc...) seront recyclés (épandage en plein champ ou compostage).

Les fruits malades ne doivent pas être utilisés sur la parcelle.

### C- Diagramme d'élaboration



## D- Méthode de maîtrise et de contrôle

---

### 1) Qualité des sols

---

Une analyse de sol sera réalisée avant le démarrage de la culture. Les informations fournies permettront ainsi de raisonner l'utilisation des intrants, de connaître les caractéristiques du sol.

Les services techniques s'appuient sur ces données, pour accompagner les planteurs dans la mise en place d'un plan de fumure raisonné.

Le travail du sol sera limité dans les zones à moyenne ou forte érosion.

Des drains devront être réalisés dans les parcelles à risques (zone inondable, coulée, saturation rapide du sol...)

### 2) Itinéraire technique

---

Les services techniques mandatés par le groupement ont la responsabilité des contrôles des itinéraires culturaux. Par ailleurs ils évaluent les impacts de la culture sur l'environnement.

### 3) Intrants

---

Le mode de production fera l'objet d'un contrôle et d'un suivi par l'enregistrement systématique des interventions culturales réalisées sur chacune des parcelles.

Le producteur devra sélectionner ses fournisseurs d'intrants en fonction de leur capacité à garantir l'efficacité de leur produit pour l'usage considéré. Ils devront par ailleurs faire évaluer la toxicité de leur produit vis-à-vis de l'applicateur, du consommateur de la denrée traitée et de l'environnement.

Le producteur devra privilégier l'utilisation d'intrants ayant peu d'impact sur l'environnement et assurer la formation de son personnel à leur utilisation.

#### a) Fertilisants

Leur utilisation devra être mesurée afin d'éviter les excès d'azote (engrais minéraux) ayant des effets négatifs sur le sol et sur les adventices.

Pourront être utilisés : les engrais de type minéral, organique et végétal.

Ils devront être stockés dans un lieu abrité et bien ventilé. Le stockage à même le sol est strictement interdit.

#### b) Traitements contre les bio-agresseurs

Ils devront faire l'objet d'un contrôle strict.

Le producteur utilisera des tenues et accessoires (tenue de travail adéquat, gants, masque) afin de se prémunir des risques d'irritation de la peau et des voies respiratoires. Il devra être formé à l'utilisation des produits phytosanitaires afin d'être sensibilisé aux risques liés à leur utilisation.

Dans le cas de recours à un ou des ouvriers, les mêmes dispositions s'appliquent.

Les pompes destinées à l'épandage des produits phytosanitaires devront être étiquetées. Après chaque utilisation, les pompes devront être rincées correctement. Les effluents devront être utilisés dans la parcelle.

#### c) Hygiène

Ce paquet hygiène relatif aux produits d'origine végétale pose des prescriptions générales en matière de :

- Sécurité alimentaire : aucune denrée ne peut être mise sur le marché si elle est considérée comme dangereuse ou présentant un risque,
- Traçabilité : les clients et les fournisseurs de chaque exploitant de la chaîne alimentaire, excepté les consommateurs finaux, doivent être identifiés,
- Responsabilité des exploitants : chaque exploitant est responsable de sa production et doit veiller au respect de la réglementation en vigueur.

Cette politique devra se traduire par la mise en place d'un registre de toutes les utilisations de produits phytosanitaires, avec les informations relatives à :

- l'îlot PAC ou l'identification de la parcelle
- la culture produite sur la parcelle en précisant la variété
- le nom commercial complet du produit utilisé
- la quantité ou la dose du produit utilisé
- la date du traitement
- la ou les dates de récolte

Les produits phytosanitaires devront être stockés dans un local ou une armoire exclusivement dédiée aux herbicides, fongicides et insecticides. Ce lieu devra être abrité, fermé à clef et bien ventilé.

Le stockage de biocides (désinfectants) dans le local ou l'armoire de stockage des produits phytopharmaceutiques est toutefois autorisé.

Des contrôles peuvent être effectués par le DAAF ou la DIECCTE afin de mesurer les limites maximales de résidus (LMR).

#### 4) Traçabilité

---

Le producteur devra effectuer les contrôles nécessaires afin de vérifier la présence de résidus phytosanitaires dans le sol et dans les produits cultivés.

Il devra mettre en place une politique de maîtrise des intrants agricoles, des effluents et des déchets produits par l'exploitation. Cette politique devra se traduire par la mise en œuvre d'un système de suivi des opérations effectuées (produits utilisés, date du traitement, quantités utilisées, ouvrier ayant effectué le traitement).

#### 5) Symbole graphique

---

Le symbole graphique prévu pour les produits agricoles de qualité des régions ultra-périphériques sera apposé en utilisant les règles techniques prévues par les dispositions réglementaires.

### E - Moyens de maîtrise et de contrôle

Etape	Intitulé	Points à contrôler	Méthode de contrôle	Système documentaire			
				Documents de référence	Localisation	Document d'enregistrement	Localisation
1	Préparation du sol	- pH - Date de mise en jachère	- Analyse de sol	Fiche d'itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur Coopérative	- Résultat des analyses	- Agriculteur
2	Plantation	- Vigueur des plants - Taille de plants - Qualité racinaire	- Visuel	Bonnes pratiques agricoles	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
3	Induction florale	- Aspect végétatif	- Visuel - Ecartement des feuilles - Couleur feuillage	Bonnes pratiques agricoles	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
4	Pommaison	- Etat des feuilles	- Visuel	Bonnes pratiques agricoles	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
5	Irrigation	- Données pluviométriques - Qualité des tuyauteries	- Pluviomètre - Visuel en parcelle	Fiche d'itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur

Etape	Intitulé	Points à contrôler	Méthode de contrôle	Système documentaire			
				Documents de référence	Localisation	Document d'enregistrement	Localisation
6	Lutte contre les maladies et parasites	- Système foliaire - Tige et fruit	- Observation et comparaison	Fiche d'itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur - Coopérative
7	Récolte	- Taille du chou - Fermeté du chou	- Avertissement de récolte donné par la périodicité de récolte	Fiche d'itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
8	Agréage	- Vérification périodique de la balance Respect du cahier des charges qualité	- Carnet métrologique Visuel	Cahier des charges qualité	- Coopérative	- « Bon d'apport »	- Coopérative
9	Conditionnement	- Prophylaxie station de conditionnement - Répartition par calibre	- Visuel	- Cahier des charges qualité	- Agriculteur - Coopérative	- Fiche d'intervention prestataire de traitement des nuisibles - Fiche de suivi du conditionnement « Bon d'apport »	- Coopérative
10	Stockage	- Prophylaxie zone de stockage	- Visuel	-	-	- Fiche d'intervention prestataire de traitement des nuisibles	- Coopérative
11	Elimination des déchets	- Délai entre fin de la récolte et élimination - Régularité de l'enlèvement des déchets	- Visuel	-	-	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur



Pôle Développement Rural, Foncier, Forêt -DAAF

R02-2020-10-24-006

ARRETE portant validation du cahier des charges  
"christophine".

*Arrêté portant validation du cahier des charges "christophine" pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques.*



# PRÉFET DE LA MARTINIQUE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## Arrêté portant validation du cahier des charges « christophine » pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques

LE PRÉFET

- VU** le règlement (CE) 1418/96 de la commission du 22 juillet 1996 portant modalités relatives à l'utilisation d'un symbole graphique pour les produits agricoles de qualité, spécifiques des régions ultrapériphériques
- VU** le règlement (CE) 2054/96 de la commission du 25 octobre 1996 portant publication du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques des régions ultrapériphériques et déterminant les conditions de sa reproduction ;
- VU** le règlement (UE) N°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement Européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/ CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE ) n° 608/2004 de la Commission.
- VU** le règlement (UE) N° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultra périphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) N° 247/2006 du Conseil ;
- VU** le règlement délégué (UE) N°179/2014 de la commission du 6 novembre 2013 complétant le règlement (UE) N°228/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le registre des opérateurs, le montant de l'aide pour la commercialisation des produits hors de leur région, le symbole graphique, l'exonération de droits à l'importation pour certains bovins et le financement de certaines mesures relatives aux mesures spécifiques en faveur de l'agriculture dans les régions ultra périphériques de l'Union;
- VU** le décret n° 2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n° 55-1126 du 19 août 1955 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes
- VU** l'arrêté préfectoral N° R02-2019-10-30-001 du 30 octobre 2019 portant constitution du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) de Martinique,
- VU** l'arrêté préfectoral du 17 février 2020 portant création et composition des sections spécialisées du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) de Martinique;
- VU** le décret du 5 février 2020 portant nomination du préfet de la région Martinique, préfet de la Martinique – M. CAZELLES (Stanislas) ;
- VU** l'arrêté n° R02-2020-03-04-002 du 4 mars 2020 portant délégation de signature à Madame Sophie BOUYER, directrice de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt;

- VU** la circulaire du Ministère de l'agriculture et de la pêche N° DGAL/SDRIR/C 99-8002 du 23 février 1999 relative à la mise en œuvre en Guadeloupe, en Guyane, à la Martinique et à la Réunion du symbole graphique pour des produits agricoles ou de la pêche de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques ;
- VU** la demande de validation du cahier des charges « christophine » présentée par la Coopérative Horticole de Martinique le 2 mars 2020 ;
- VU** l'avis du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) du 29 juin 2020;
- SUR** proposition de Mme la Directrice de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt ;

## ARRÊTE

### ARTICLE 1 :

Le cahier des charges « christophine » annexé au présent arrêté est validé pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques, conformément aux dispositions de la charte graphique définie à l'article 7 du règlement délégué (UE) N° 179/2014 de la commission.

### ARTICLE 2 :

Le Secrétaire Général de la Préfecture, la Directrice de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt et la Directrice des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture.

Fort-de-France, le 24/10/2020

Pour le Préfet et par délégation,

la Directrice de l'Alimentation, de l'Agriculture et  
de la Forêt

Sophie BOUYER



**LOGO RUP**  
**LA PROMOTION DES PRODUITS DE QUALITE DE L'EUROPE D'OUTRE MER**

# **CAHIER DES CHARGES DE LA CHRISTOPHINE**

## Sommaire

---

A-	Textes de référence .....	3
1)	Communautaires.....	3
2)	Français.....	3
3)	Autres documents.....	4
B-	Caractéristiques .....	5
1)	Champ d'application .....	5
2)	Caractéristiques explicites.....	5
C-	Itinéraire technique .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
D-	Méthode de maîtrise et contrôle .....	10
1)	Qualité des sols.....	10
2)	Itinéraire technique .....	10
3)	Intrants.....	10
4)	Traçabilité.....	11
5)	Symbole graphique.....	11
E -	Moyens de maîtrise et contrôle.....	12

---

## A- Textes de référence

---

En cas d'évolution, les nouvelles versions de ces textes s'appliquent automatiquement.

### 1) Communautaires

---

- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil, du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) N° 179/2014 DE LA COMMISSION du 6 novembre 2013 complétant le règlement (UE) n° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le registre des opérateurs, le montant de l'aide pour la commercialisation des produits hors de leur région, le symbole graphique, l'exonération de droits à l'importation pour certains bovins et le financement de certaines mesures relatives aux mesures spécifiques en faveur de l'agriculture dans les régions ultrapériphériques de l'Union.
- RÈGLEMENT (UE) N°228/2013 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) n° 247/2006 du Conseil.
- RÈGLEMENT (UE) N°1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement Européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/ CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE ) n° 608/2004 de la Commission.

### 2) Français

---

- Code de la consommation Livre 1<sup>er</sup>, Titre 1<sup>er</sup>, Chapitre II, modes de présentation et inscriptions, articles R.112-9 à R112-33.
- Décret n° 2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n° 55-1126 du 19 août 1955 pris pour l'application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes.
- Arrêté du 20 juillet 1956 relatif au commerce des fruits et légumes
- Arrêté du 30 juin 2008 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de chlordécone que ne doivent pas dépasser certaines denrées alimentaires d'origine végétale ou animale pour être reconnues propres à la consommation humaine.

### 3) Autres documents

---

- Fiche d'itinéraire technique de la Chambre d'Agriculture Martinique-juin 2014.

## B- Caractéristiques

---

### 1) Domaine d'application

---

#### Christophine

Le présent cahier des charges concerne la christophine cultivée en Martinique.

#### Cultivars

La christophine est une plante vivace. Le fruit est une grosse baie qui existe sous de très nombreuses variétés différenciées par la forme et la couleur du fruit : l'épicarpe peut être vert ou blanc, épineux ou lisse.

Elle appartient à la famille des Cucurbitaceae, du genre *Sechium edule*.

### 2) Caractéristiques explicites

---

Les principaux descripteurs de la qualité de la christophine sont :

- le mode de culture prenant en compte les attentes environnementales des consommateurs.
- l'aspect visuel de la christophine :
  - entière, saine, propre
  - avec un développement suffisant (absence de jeunes pousses) et a un stade de maturité permettant de supporter le transport
  - ne présentant aucune aspérité sur la surface (absence de blessures ou meurtrissures pouvant entraîner un développement fongique, absence de taches brunes superficielles sur les fruits, absence de traces de grattage),
  - exempte d'humidité extérieure anormale
  - de coloration variétale normale : verte ou jaune pâle « blanche ».
- la taille de la christophine :
  - de forme allongée avec un diamètre minimal de 80 mm et une longueur minimale de 150 mm
  - ayant un poids minimal de 100 à 300 g pour une longueur de 150 mm.

#### a. Préparation du sol

Les sols doivent être riches en matière organique.

Le sol doit être travaillé par labour et ameublissement en fonction de la nature de celui-ci (sol sableux, sol sablo-limoneux, sol argileux,...). Des fosses de 20 à 50 cm de profondeur sur un diamètre de 1.5 m espacées entre elles de 3.50 m doivent être confectionnées.

Les cultures doivent se faire sur une tonnelle ou une palissade qui doit être mise en place après plantation. La structure doit avoir une hauteur d'environ 2.5 m sur 3 m et présenter à son sommet un quadrillage réalisé avec du fil de fer gainé ou tout autre matériau à disposition.

Le sol doit absolument être sain avant la mise en culture. Un amendement calco-magnésien et organique sous forme de fumier ou compost est apporté en fonction des résultats de l'analyse de sol. Ces apports doivent être effectués à des moments différents directement au niveau des fosses.

La production peut se maintenir sur une période de 4 à 6 ans en fonction de l'état sanitaire de la culture. La pratique de rotation culturale avec des cultures

compatibles doit être effectuée en tenant compte de la durée maximale de la production à partir d'une même culture.

Une même variété de christophine doit être plantée par parcelle.

#### b. Plants

Les plants de christophine sont issus de pieds mères exemptes de signes apparents de maladies. Des fruits entiers germés peuvent être utilisés. Le plant dans ce cas doit être constitué d'une tige d'environ 5 à 10 cm.

#### c. Plantation

- Entretien de la culture

Les plants doivent être mis en terre couchés sur la fosse à raison de 3 à 4 plants par fosse, enterrés au  $\frac{3}{4}$  avec la tige dirigée vers le haut. Un tuteur devra être mis en place pour guider les premières tiges.

#### d. Fertilisation

La fertilisation devra être rationalisée et plafonnée afin de limiter la perte d'engrais par lessivage et la pollution des eaux. Le plan de fertilisation devra être établi à partir des analyses de sol réalisées avant la mise en place de la culture et des besoins de la plante.

La fertilité des sols devra être maintenue (apport d'amendement calco-magnésien, d'amendement organique si besoins, autres).

Les éléments les plus importants sont le potassium, l'azote et le phosphore.

Ses apports devront être apportés par fraction ; l'une avant la plantation, fumure de fond constituée essentiellement d'apport calco-magnésien et d'amendement organique), l'autre, la fumure de couverture constituée d'amendement chimique distribuée 15 jours, 30 jours, 45 jours et 6 mois après la plantation. Augmenter la fréquence des apports au cours de la première année permet de limiter la quantité d'intrants pour les cultures suivantes. La fumure de couverture est ensuite maintenue tous les 6 mois (2 fumures par an) pour les cultures suivantes.

#### e. Irrigation

Les besoins de la plante varient de 5 à 8 mm par jour. Une irrigation d'appoint est indispensable pendant la saison sèche. L'irrigation par goutte-à-goutte est à privilégier. L'irrigation devra être pratiquée régulièrement et de préférence le soir ou tôt le matin. De préférence l'irrigation naturelle est privilégiée en fonction de la zone géographique.

#### f. Désherbage

Afin de maintenir le sol sous la tonnelle propre, un sarclage à la demande doit être réalisé autour des fosses. L'usage de la débrousailluse doit être utilisé de manière préférentielle sur les parcelles. Le recours à un herbicide autorisé doit être effectué en dernier ressort, en jet dirigé à la périphérie des touffes.

Les tiges et les feuilles sèches doivent être éliminées régulièrement sauf en période de floraison.

#### g. Lutte contre les maladies et parasites

L'utilisation des pesticides devra être rationalisée et plafonnée.

L'application des produits phytosanitaires se fera de manière raisonnée à partir d'un système d'avertissement basé sur l'observation régulière de l'état sanitaire de la culture.

La liste des principaux ravageurs et maladies est présentée dans le tableau ci-dessous :

MALADIES	SYMPTOMES	MOYENS DE LUTTE
Pourriture noire	Taches circulaires d'aspect gras sur les feuilles. Taches brun clair en forme de losange sur les tiges. Nécroses brunes superficielles sur les fruits	Utiliser des plants sains dès la mise en place de la plantation et à chaque renouvellement de touffes.
Oïdium	Taches poudreuses blanches sur les feuilles	Observation régulière de l'état sanitaire de la culture.
Mildiou	Taches huileuses et feutrage gris puis jaune sur les feuilles	Recours à un produit phytosanitaire en respectant les précautions d'usage obligatoires :
RAVAGEURS	SYMPTOMES	période d'application, délais avant récolte, dose maximale autorisée.
Acarie	Déformation des feuilles	Ramasser puis détruire par le feu les escargots adultes et les œufs.
Oiseaux	Mangent les bourgeons terminaux des tiges et ralentissent la croissance des jeunes plantations	
Achatines	Espèce d'escargot hermaphrodite et polyphage qui dévore les tiges et les feuilles	
Nématodes	Petits vers microscopiques qui s'attaquent au système racinaire provoquant une perturbation de l'alimentation hydrique et minérale de la plante.	
Rongeurs	Fruits abîmés. Diminution importante du rendement	

Le recours à un produit phytosanitaire se fera dans le strict respect de son mode d'utilisation et de la fréquence de traitement précisés pour le produit. Une traçabilité sera mise en œuvre pour permettre le suivi des attaques rencontrées sur les cultures et les opérations effectuées.

#### h. Récolte

La première récolte intervient entre 4 à 6 mois après plantation. La récolte est maintenue tous les 10 à 15 jours pendant environ 6 mois. Les fruits murs sont reconnus par la résistance à la pénétration de l'ongle. Afin de garantir la bonne prise en compte des délais, une traçabilité sera tenue.

#### i. Conditionnement et conservation

Les fruits murs devront être débarrassés de leur tige et mis dans des containers afin d'être acheminés sur une plateforme de collecte agréée. A réception, les christophines doivent être contrôlées. La qualité et le calibre du fruit doivent être vérifiés ; absence d'aspérité à la surface du fruit, taille raisonnable du fruit, fruit à un stade physiologique ne laissant pas apparaître de germe.

Les apports doivent être enregistrés sur un « Bon d'apport » afin de garantir la traçabilité des produits livrés et conditionnés.

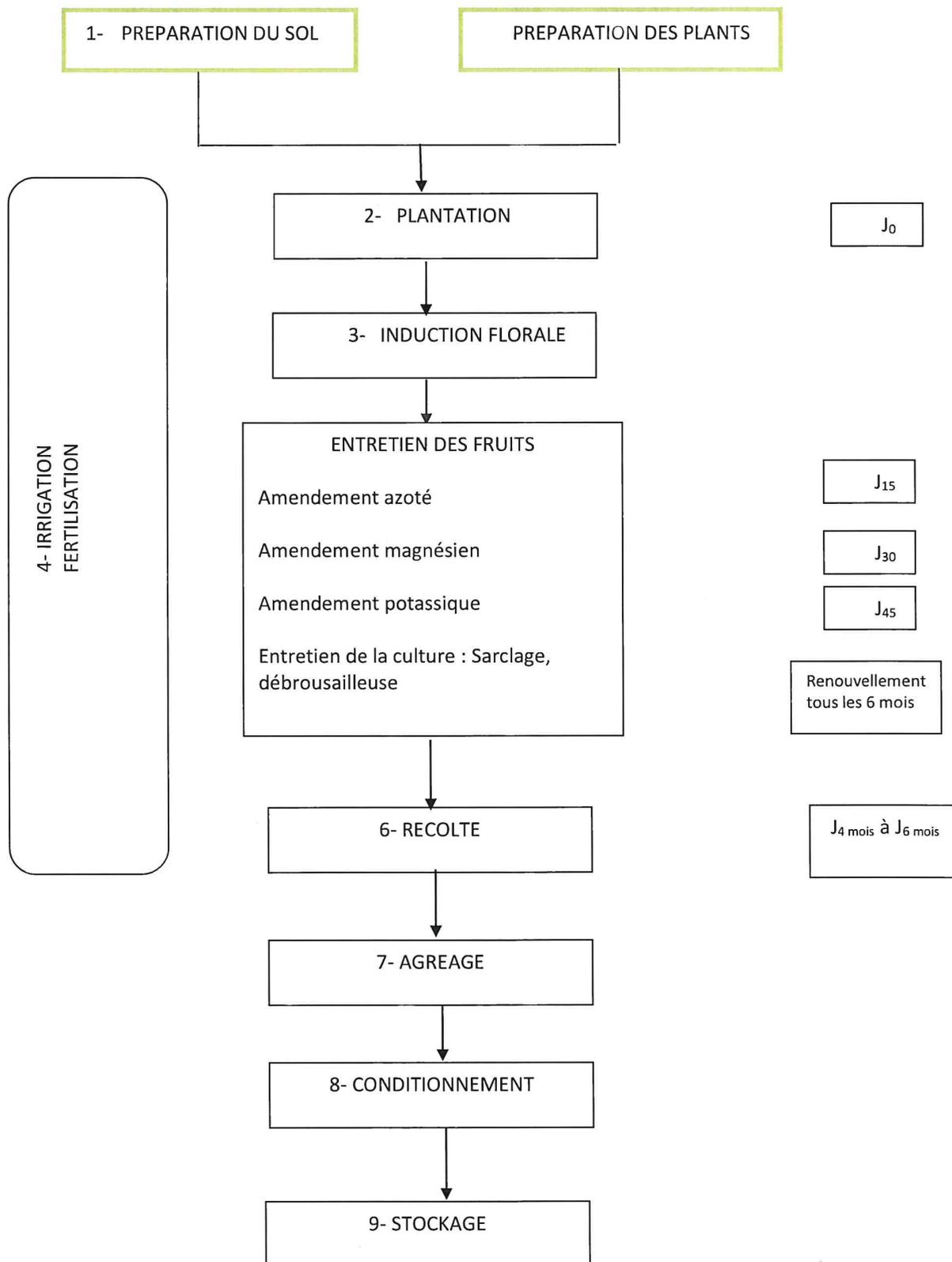
Les fruits doivent être conditionnés dans des cartons pour contact alimentaire, qui sont mis en stockage à l'air libre. Chaque carton doit être identifié avec son contenu qui doit être homogène (même producteur, même qualité). Les cartons doivent être écoulés le jour même ou le lendemain du conditionnement.

#### j. Elimination des déchets

Les déchets plastiques provenant de l'exploitation (emballages de produits phytosanitaires, sacs d'engrais etc...) doivent être collectés, récupérés de manière sélective et recyclés.

Les déchets organiques (feuilles saines, écarts de tris, etc...) seront recyclés (épandage en plein champ ou compostage).

### C- Diagramme d'élaboration



## D- Méthode de maîtrise et de contrôle

---

### 1) Qualité des sols

---

Une analyse de sol sera réalisée avant chaque plantation. Les informations fournies permettront ainsi de raisonner l'utilisation des intrants, de connaître les caractéristiques du sol.

Les services techniques s'appuient sur ces données, pour accompagner les planteurs dans la mise en place d'un plan de fumure raisonné.

Le travail du sol sera limité dans les zones à moyenne ou forte érosion.

Des drains devront être réalisés dans les parcelles à risques (zone inondable, coulée, saturation rapide du sol...)

### 2) Itinéraire technique

---

Les services techniques mandatés par le groupement ont la responsabilité des contrôles des itinéraires culturaux. Par ailleurs ils évaluent les impacts de la culture sur l'environnement.

### 3) Intrants

---

Le mode de production fera l'objet d'un contrôle et d'un suivi par l'enregistrement systématique des interventions culturales réalisées sur chacune des parcelles.

Le producteur devra sélectionner ses fournisseurs d'intrants en fonction de leur capacité à garantir l'efficacité de leur produit pour l'usage considéré. Ils devront par ailleurs faire évaluer la toxicité de leur produit vis-à-vis de l'applicateur, du consommateur de la denrée traitée et de l'environnement.

Le producteur devra privilégier l'utilisation d'intrants ayant peu d'impact sur l'environnement et assurer la formation de son personnel à leur utilisation.

#### a) Fertilisants

Leur utilisation devra être mesurée afin d'éviter les excès d'azote (engrais minéraux) ayant des effets négatifs sur le sol et sur les adventices.

Pourront être utilisés : les engrais de type minéral, organique et végétal.

Ils devront être stockés dans un lieu abrité et bien ventilé. Le stockage à même le sol est strictement interdit.

#### b) Traitements contre les bio-agresseurs

Ils devront faire l'objet d'un contrôle strict.

Le producteur utilisera des tenues et accessoires (bleu de travail, gants, masque) afin de se prémunir des risques d'irritation de la peau et des voies respiratoires. Il devra être formé à l'utilisation des produits phytosanitaires afin d'être sensibilisé aux risques liés à leur utilisation.

Dans le cas de recours à un ou des ouvriers, les mêmes dispositions s'appliquent.

Les pompes destinées à l'épandage des produits phytosanitaires devront être étiquetées. Après chaque utilisation, les pompes devront être rincées correctement. Les effluents devront être utilisés dans la parcelle.

#### c) Hygiène

Ce paquet hygiène relatif aux produits d'origine végétale pose des prescriptions générales en matière de :

- Sécurité alimentaire : aucune denrée ne peut être mise sur le marché si elle est considérée comme dangereuse ou présentant un risque,
- Traçabilité : les clients et les fournisseurs de chaque exploitant de la chaîne alimentaire, excepté les consommateurs finaux, doivent être identifiés,
- Responsabilité des exploitants : chaque exploitant est responsable de sa production et doit veiller au respect de la réglementation en vigueur.

Cette politique devra se traduire par la mise en place d'un registre de toutes les utilisations de produits phytosanitaires, avec les informations relatives à :

- l'ilot PAC ou l'identification de la parcelle
- la culture produite sur la parcelle en précisant la variété
- le nom commercial complet du produit utilisé
- la quantité ou la dose du produit utilisé
- la date du traitement
- la ou les dates de récolte

Les produits phytosanitaires devront être stockés dans un local ou une armoire exclusivement dédiée aux herbicides, fongicides et insecticides. Ce lieu devra être abrité, fermé à clef et bien ventilé.

Le stockage de biocides (désinfectants) dans le local ou l'armoire de stockage des produits phytopharmaceutiques est toutefois autorisé.

Des contrôles peuvent être effectués par le DAAF ou la DIECCTE afin de mesurer les limites maximales de résidus (LMR).

#### 4) Traçabilité

Le producteur devra effectuer les contrôles nécessaires afin de vérifier l'absence de résidus phytosanitaires dans le sol et dans les produits cultivés. La fréquence des contrôles sera adaptée selon les résultats afin de garantir un produit répondant au cahier des charges.

Il devra mettre en place une politique de maîtrise des intrants agricoles, des effluents et des déchets produits par l'exploitation. Cette politique devra se traduire par la mise en œuvre d'un système de suivi des opérations effectuées (produits utilisés, date du traitement, quantités utilisées, ouvrier ayant effectué le traitement).

#### 5) Symbole graphique

Le symbole graphique prévu pour les produits agricoles de qualité des régions ultra-périphériques sera apposé en utilisant les règles techniques prévues par les dispositions réglementaires.

## E - Moyens de maîtrise et de contrôle

Etape	Intitulé	Points à contrôler	Méthode de contrôle	Système documentaire			
				Documents de référence	Localisation	Document d'enregistrement	Localisation
1	Préparation du sol	- pH - Date de mise en jachère	- Analyse de sol	Fiche d'itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur Coopérative	- Résultat des analyses	- Agriculteur
2	Plantation	- Vigueur des plants - Taille de plants - Qualité racinaire	- Visuel	Bonnes pratiques agricoles	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
3	Induction florale	- Aspect végétatif	- Visuel - Ecartement des feuilles - Couleur feuillage	Bonnes pratiques agricoles	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
4	Irrigation	- Données pluviométriques - Qualité des tuyauteries	- Pluviomètre - Visuel en parcelle	Fiche d'itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
5	Lutte contre les maladies et parasites	- Système foliaire - Tige et fruit	- Observation et comparaison	Fiche d'itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur

Etape	Intitulé	Points à contrôler	Méthode de contrôle	Système documentaire			
				Documents de référence	Localisation	Document d'enregistrement	Localisation
6	Récolte	- Taille des fruits - Fermeté des fruits	- Avertissement de récolte donnée par la périodicité de récolte	- Fiche d'itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
7	Agréage	- Vérification périodique de la balance - Respect du cahier des charges qualité	- Carnet métrologique - Visuel	- Cahier des charges qualité	- Coopérative	« Bon d'apport » (Informatique)	-
8	Conditionnement	- Prophylaxie station de conditionnement - Répartition par calibre	- Visuel	- Cahier des charges qualité	- Agriculteur - Coopérative	- Fiche d'intervention prestataire de traitement des nuisibles - Fiche de conditionnement « Bon d'apport »	- Coopérative
9	Stockage	- Prophylaxie zone de stockage - Ecoulement des stocks / Etat des produits	- Visuel	-	-	- Fiche d'intervention prestataire de traitement des nuisibles	- Coopérative
10	Elimination des déchets	- Délai entre fin de la récolte et élimination - Régularité de l'enlèvement des déchets	- Visuel	-	-	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur



Pôle Développement Rural, Foncier, Forêt -DAAF

R02-2020-10-24-007

ARRETE portant validation du cahier des charges  
"concombre"

*Arrêté portant validation du cahier des charges "concombre" pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques.*



# PRÉFET DE LA MARTINIQUE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## Arrêté portant validation du cahier des charges « concombre » pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques

LE PRÉFET

- VU** le règlement (CE) 1418/96 de la commission du 22 juillet 1996 portant modalités relatives à l'utilisation d'un symbole graphique pour les produits agricoles de qualité, spécifiques des régions ultrapériphériques
- VU** le règlement (CE) 2054/96 de la commission du 25 octobre 1996 portant publication du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques des régions ultrapériphériques et déterminant les conditions de sa reproduction ;
- VU** le règlement (UE) N°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement Européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/ CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE ) n° 608/2004 de la Commission.
- VU** le règlement (UE) N° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultra périphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) N° 247/2006 du Conseil ;
- VU** le règlement délégué (UE) N°179/2014 de la commission du 6 novembre 2013 complétant le règlement (UE) N°228/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le registre des opérateurs, le montant de l'aide pour la commercialisation des produits hors de leur région, le symbole graphique, l'exonération de droits à l'importation pour certains bovins et le financement de certaines mesures relatives aux mesures spécifiques en faveur de l'agriculture dans les régions ultra périphériques de l'Union;
- VU** le décret n° 2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n° 55-1126 du 19 août 1955 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes
- VU** l'arrêté préfectoral N° R02-2019-10-30-001 du 30 octobre 2019 portant constitution du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) de Martinique,
- VU** l'arrêté préfectoral du 17 février 2020 portant création et composition des sections spécialisées du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) de Martinique;
- VU** le décret du 5 février 2020 portant nomination du préfet de la région Martinique, préfet de la Martinique – M. CAZELLES (Stanislas) ;
- VU** l'arrêté n° R02-2020-03-04-002 du 4 mars 2020 portant délégation de signature à Madame Sophie BOUYER, directrice de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt;

- VU** la circulaire du Ministère de l'agriculture et de la pêche N° DGAL/SDRIR/C 99-8002 du 23 février 1999 relative à la mise en œuvre en Guadeloupe, en Guyane, à la Martinique et à la Réunion du symbole graphique pour des produits agricoles ou de la pêche de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques ;
- VU** la demande de validation du cahier des charges « concombre » présentée par la Coopérative Horticole de Martinique le 2 mars 2020 ;
- VU** l'avis du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) du 29 juin 2020;
- SUR** proposition de Mme la Directrice de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt ;

## ARRÊTE

### ARTICLE 1 :

Le cahier des charges « concombre » annexé au présent arrêté est validé pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques, conformément aux dispositions de la charte graphique définie à l'article 7 du règlement délégué (UE) N° 179/2014 de la commission.

### ARTICLE 2 :

Le Secrétaire Général de la Préfecture, la Directrice de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt et la Directrice des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture.

Fort-de-France, le 24/10/2020

Pour le Préfet et par délégation,

la Directrice de l'Alimentation, de l'Agriculture et  
de la Forêt

Sophie BOUYER



**LOGO RUP**  
**LA PROMOTION DES PRODUITS DE QUALITE DE L'EUROPE D'OUTRE MER**

# **CAHIER DES CHARGES DU CONCOMBRE**

## Sommaire

---

Sommaire .....	2
A- Textes de référence .....	3
1) Communautaires.....	3
2) Français .....	3
3) Autres documents.....	4
B- Caractéristiques.....	5
1) Champ d'application .....	5
2) Caractéristiques explicites .....	5
C- Diagramme d'élaboration .....	9
D- Méthode de maîtrise et de contrôle .....	10
1) Qualité des sols .....	10
2) Itinéraire technique .....	10
3) Intrants.....	10
4) Traçabilité.....	11
5) Symbole graphique .....	11
E - Moyens de maîtrise et de contrôle .....	12

---

## A- Textes de référence

---

En cas d'évolution, les nouvelles versions de ces textes s'appliquent automatiquement.

### 1) Communautaires

---

- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil, du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) N° 179/2014 DE LA COMMISSION du 6 novembre 2013 complétant le règlement (UE) n° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le registre des opérateurs, le montant de l'aide pour la commercialisation des produits hors de leur région, le symbole graphique, l'exonération de droits à l'importation pour certains bovins et le financement de certaines mesures relatives aux mesures spécifiques en faveur de l'agriculture dans les régions ultrapériphériques de l'Union.
- RÈGLEMENT (UE) N°228/2013 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) n° 247/2006 du Conseil.
- RÈGLEMENT (UE) N°1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement Européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/ CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE ) n° 608/2004 de la Commission.

### 2) Français

---

- Code de la consommation Livre1er, Titre 1<sup>er</sup>, Chapitre II, modes de présentation et inscriptions, articles R.112-9 à R112-33.
- Décret n° 2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n° 55-1126 du 19 août 1955 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes.
- Arrêté du 20 juillet 1956 relatif au commerce des fruits et légumes
- Arrêté du 30 juin 2008 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de chlordécone que ne doivent pas dépasser certaines denrées alimentaires d'origine végétale ou animale pour être reconnues propres à la consommation humaine.

### 3) Autres documents

---

- Fiche d'itinéraire technique de la Chambre d'Agriculture Martinique-juin 2014.

## B- Caractéristiques

### 1) Champ d'application

#### Concombre

Le présent cahier des charges concerne le concombre cultivé en Martinique.

#### Cultivars

Le concombre est une plante potagère herbacée rampante. Le fruit est une baie qui existe sous de très nombreuses variétés différenciées par la forme et la taille du fruit. : l'épicarpe peut être vert ou vert strié de blanc, rugueux ou lisse.

Elle appartient à la famille des Cucurbitaceae, du genre *Cucumis sativus*.

Les différentes variétés cultivées sont :

- Euréka,
- Tokyo

	Cultivars	Caractéristiques	Caractéristiques du légume	Remarques
1	Euréka	/	Taille moyenne à petite. Plus apprécié au niveau commercial	Bonne adaptation aux conditions difficiles de productions (qualité du sol, stress hydrique). Bonne productivité
2	Tokyo	/	Taille allongée	Bon développement

### 2) Caractéristiques explicites

Les principaux descripteurs de la qualité du concombre sont :

- le mode de culture prenant en compte les attentes environnementales des consommateurs.
- l'aspect visuel du concombre :
  - entier, propre, ferme
  - de préférence bien formé et droit
  - aucune aspérité sur la surface (absence de blessures ou meurtrissures pouvant entraîner un développement fongique, absence de taches poudreuses blanches sur les fruits)
  - absence d'humidité anormale
- l'absence de goût amer
- la taille du concombre faisant apparaître un développement suffisant et un poids minimum de 180 g à 250 g

#### a. Préparation du sol

Les sols doivent être acides à neutres (pH 5.5 à pH 7.5).

Le sol doit être travaillé par hersage ou fraisage en fonction de la nature de celui-ci (sol sableux, sol limoneux, sol sablo-limoneux, sol argileux,...). Des fosses de 25 à 30 cm de profondeur espacées entre elles de 80 cm doivent être confectionnées sur des lignes de plantations distantes de 1.0 à 1.4 m entre elles, en fonction de la nature du sol.

Le sol doit absolument être sain avant la mise en culture. Un amendement chimique sous forme de chaux magnésienne, de dolomie ou de physiolith et organique sous forme de fumier est apporté en fonction des résultats de l'analyse de sol. Ces apports doivent être effectués à des moments différents directement au niveau des fosses.

La pratique de rotation culturale avec des cultures compatibles doit être effectuée en tenant compte de l'état sanitaire des cultures.

#### b. Plants

Les plants de concombre sont achetés en pépinière. L'agriculteur doit s'assurer qu'ils sont issus de semences permettant d'obtenir des garanties sanitaires. Des plants peuvent être également produits par l'agriculteur à partir de fruits sains. Dans ce cas les semis sont réalisés en mottes de terreau.

#### c. Plantation

- Entretien de la culture

Les plants doivent être mis en terre au stade 2 feuilles.

La plantation du concombre étant possible toute l'année, les cultures peuvent se faire en palissade au moment de la saison des pluies afin d'obtenir une meilleure qualité des fruits récoltés. La structure doit avoir une hauteur d'environ 1.20 m et présenter à son sommet un quadrillage réalisé avec du fil de fer gainé ou tout autre matériau à disposition.

#### d. Fertilisation

La fertilisation devra être rationalisée et plafonnée afin de limiter la perte d'engrais par lessivage et la pollution des eaux. Le plan de fertilisation devra être établi à partir des analyses de sol réalisée avant la mise en place de la culture et des besoins de la plante.

La fertilité des sols devra être maintenue (apport d'amendement calco-magnésien, d'amendement organique si besoins, autres).

Les éléments les plus importants sont le potassium, l'azote et le phosphore.

Ses apports devront être apportés par fraction ; l'une avant la plantation, fumure de fond constituée essentiellement d'apport calco-magnésien et d'amendement organique), l'autre, la fumure de couverture constituée d'amendement chimique distribuée 15 jours après la plantation.

#### e. Irrigation

Les besoins de la plante varient de 2 à 3 mm par jour pendant le cycle plantation-floraison et 4 à 5 mm par jour pendant le cycle floraison-récolte. Une irrigation d'appoint est indispensable pendant la saison sèche. L'irrigation par goutte-à-goutte ou par aspersion est à privilégier. L'irrigation devra être pratiquée régulièrement et de préférence le soir ou tôt le matin.

#### f. Désherbage

Afin de maintenir la culture propre, un sarclage à la demande doit être réalisé autour des fosses. Le recours à un herbicide autorisé doit être effectué, en post-levée en jet dirigé localisé entre les inter-rangs.

#### g. Lutte contre les maladies et parasites

L'utilisation des pesticides devra être rationalisée et plafonnée.  
L'application des produits phytosanitaires se fera de manière raisonnée à partir d'un système d'avertissement basé sur l'observation régulière de l'état sanitaire de la culture.

La liste des principaux ravageurs et maladies est présentée dans le tableau ci-dessous :

MALADIES	SYMPTOMES	MOYENS DE LUTTE
Corynesporiose	Petites taches graisseuses qui évoluent en nécroses brunes	Observation régulière de l'état sanitaire de la culture.
Oïdium	Taches poudreuses blanches sur la face supérieure des feuilles	
Mildiou	Taches vert clair ou jaunâtre à la face supérieure des feuilles de forme angulaire. Taches d'aspect graisseux recouverte d'un duvet gris violacé à la face inférieure.	Contact d'un technicien agricole de la Fédération Régionale de Défense contre les Organismes Nuisibles pour un diagnostic phytosanitaire et une identification précise des symptômes observés.
Fusarium solani	Pourriture au collet	Recours à un produit phytosanitaire en respectant les précautions d'usage obligatoires : période d'application, délais avant récolte, dose maximale autorisée.
<b>RAVAGEURS</b>	<b>SYMPTOMES</b>	
Thrips	Dessèchement des feuilles	
Pucerons (vecteur de viroses)	Feuilles crispées Présence de fumagine	
Aleurodes	Miellat et fumagine sur les feuilles	
Nématodes (pyrales et noctuelles)	Défoliations diverses du feuillage	
Mineuses	Galerie sinueuses entre les épidermes des feuilles	

Le recours à un produit phytosanitaire se fera dans le strict respect de son mode d'utilisation et de la fréquence de traitement précisés pour le produit en accord avec les recommandations délivrées sur le guide phytosanitaire local.  
Une traçabilité sera mise en œuvre pour permettre le suivi des attaques rencontrées sur les cultures et les opérations effectuées.

#### h. Récolte

La première récolte intervient entre 30 à 45 jours après plantation. La récolte est maintenue 2 à 3 fois par semaine pendant 2 à 3 semaines.

#### i. Conditionnement et conservation

Les fruits murs devront être débarrassés de leur tige, lavés afin de les débarrasser de toutes particules terreuses puis mis dans des containers afin d'être acheminés sur une plateforme de collecte agréée.

A réception, les concombres doivent être contrôlés. La qualité et le calibre du fruit doivent être vérifiés ; absence d'aspérité à la surface du fruit, taille raisonnable du fruit.

Les apports doivent être enregistrés sur un « Bon d'apport » qui permet la traçabilité des produits livrés et conditionnés.

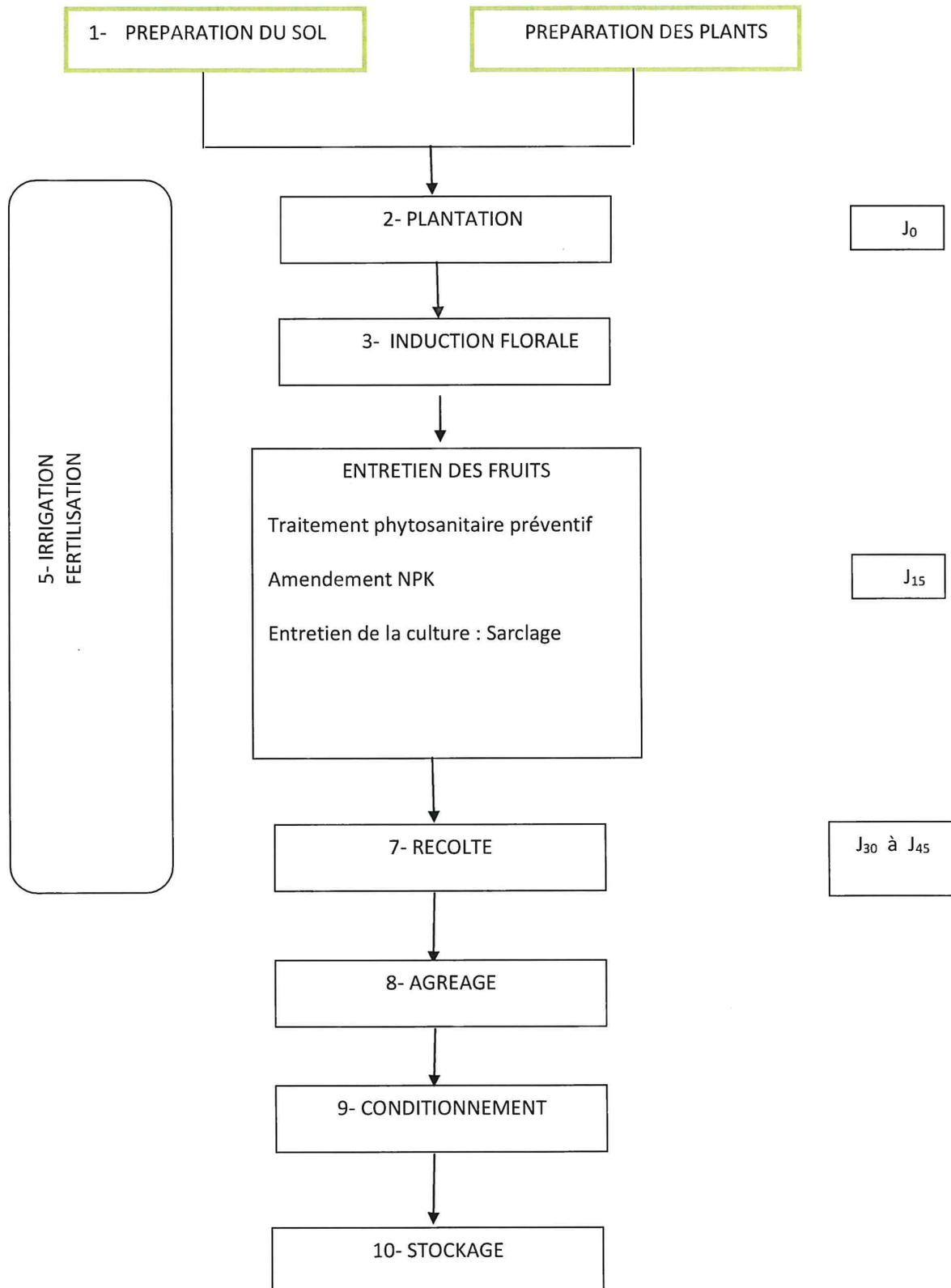
Les fruits doivent être conditionnés dans des cartons pour contact alimentaire, qui sont mis en stockage à l'air libre. Chaque carton doit être identifié avec son contenu qui doit être homogène (même producteur, même qualité). Les cartons doivent être écoulés le jour même ou le lendemain du conditionnement.

j. Elimination des déchets

Les déchets plastiques provenant de l'exploitation (emballages de produits phytosanitaires, sacs d'engrais etc...) doivent être collectés, récupérés de manière sélective et recyclés.

Les déchets organiques (feuilles saines, écarts de tris, etc...) seront recyclés (épandage en plein champ ou compostage).

### C- Diagramme d'élaboration



## D- Méthode de maîtrise et de contrôle

---

### 1) Qualité des sols

---

Une analyse de sol sera réalisée avant chaque le démarrage de la culture. Les informations fournies permettront ainsi de raisonner l'utilisation des intrants, de connaître les caractéristiques du sol.

Les services techniques s'appuient sur ces données, pour accompagner les planteurs dans la mise en place d'un plan de fumure raisonné.

Le travail du sol sera limité dans les zones à moyenne ou forte érosion.

Des drains devront être réalisés dans les parcelles à risques (zone inondable, coulée, saturation rapide du sol...)

### 2) Itinéraire technique

---

Les services techniques mandatés par le groupement ont la responsabilité des contrôles des itinéraires culturaux. Par ailleurs ils évaluent les impacts de la culture sur l'environnement.

### 3) Intrants

---

Le mode de production fera l'objet d'un contrôle et d'un suivi par l'enregistrement systématique des interventions culturales réalisées sur chacune des parcelles.

Le producteur devra sélectionner ses fournisseurs d'intrants en fonction de leur capacité à garantir l'efficacité de leur produit pour l'usage considéré. Ils devront par ailleurs faire évaluer la toxicité de leur produit vis-à-vis de l'applicateur, du consommateur de la denrée traitée et de l'environnement.

Le producteur devra privilégier l'utilisation d'intrants ayant peu d'impact sur l'environnement et assurer la formation de son personnel à leur utilisation.

#### a) Fertilisants

Leur utilisation devra être mesurée afin d'éviter les excès d'azote (engrais minéraux) ayant des effets négatifs sur le sol et sur les plantes.

Pourront être utilisés : les engrais de type minéral, organique et végétal.

Ils devront être stockés dans un lieu abrité et bien ventilé. Le stockage à même le sol est strictement interdit.

#### b) Traitements contre les bio-agresseurs

Ils devront faire l'objet d'un contrôle strict.

Le producteur utilisera des tenues et accessoires (bleu de travail, gants, masque) afin de se prémunir des risques d'irritation de la peau et des voies respiratoires. Il devra être formé à l'utilisation des produits phytosanitaires afin d'être sensibilisé aux risques liés à leur utilisation.

Dans le cas de recours à un ou des ouvriers, les mêmes dispositions s'appliquent.

Les pompes destinées à l'épandage des produits phytosanitaires devront être étiquetées. Après chaque utilisation, les pompes devront être rincées correctement. Les effluents devront être utilisés dans la parcelle.

#### c) Hygiène

Ce paquet hygiène relatif aux produits d'origine végétale pose des prescriptions générales en matière de :

- Sécurité alimentaire : aucune denrée ne peut être mise sur le marché si elle est considérée comme dangereuse ou présentant un risque,
- Traçabilité : les clients et les fournisseurs de chaque exploitant de la chaîne alimentaire, excepté les consommateurs finaux, doivent être identifiés,
- Responsabilité des exploitants : chaque exploitant est responsable de sa production et doit veiller au respect de la réglementation en vigueur.

Cette politique devra se traduire par la mise en place d'un registre de toutes les utilisations de produits phytosanitaires, avec les informations relatives à :

- l'ilot PAC ou l'identification de la parcelle
- la culture produite sur la parcelle en précisant la variété
- le nom commercial complet du produit utilisé
- la quantité ou la dose du produit utilisé
- la date du traitement
- la ou les dates de récolte

Les produits phytosanitaires devront être stockés dans un local ou une armoire exclusivement dédiée aux herbicides, fongicides et insecticides. Ce lieu devra être abrité, fermé à clef et bien ventilé.

Le stockage de biocides (désinfectants) dans le local ou l'armoire de stockage des produits phytopharmaceutiques est toutefois autorisé.

Des contrôles peuvent être effectués par le DAAF ou la DIECCTE afin de mesurer les limites maximales de résidus (LMR).

#### 4) Traçabilité

---

Le producteur devra effectuer les contrôles nécessaires afin de vérifier l'absence de résidus phytosanitaires dans le sol et dans les produits cultivés. La fréquence des contrôles sera adaptée selon les résultats afin de garantir un produit répondant au cahier des charges.

Il devra mettre en place une politique de maîtrise des intrants agricoles, des effluents et des déchets produits par l'exploitation. Cette politique devra se traduire par la mise en œuvre d'un système de suivi des opérations effectuées (produits utilisés, date du traitement, quantités utilisées, ouvrier ayant effectué le traitement).

#### 5) Symbole graphique

---

Le symbole graphique prévu pour les produits agricoles de qualité des régions ultra-périphériques sera apposé en utilisant les règles techniques prévues par les dispositions réglementaires.

### E - Moyens de maîtrise et de contrôle

Etape	Intitulé	Points à contrôler	Méthode de contrôle	Système documentaire			
				Documents de référence	Localisation	Document d'enregistrement	Localisation
1	Préparation du sol	- pH - Date de mise en jachère	- Analyse de sol	Fiche d'itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur Coopérative	- Résultat des analyses	- Agriculteur
2	Plantation	- Vigueur des plants - Taille de plants - Qualité racinaire	- Visuel	Bonnes pratiques agricoles	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
3	Induction florale	- Aspect végétatif	- Visuel - Ecartement des feuilles - Couleur feuillage	Bonnes pratiques agricoles	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
4	Nouaison	- Aspect des premiers fruits	- Visuel	Bonnes pratiques agricoles	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
5	Irrigation	- Données pluviométriques - Qualité des tuyauteries	- Pluviomètre - Visuel en parcelle	Fiche d'itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur

Etape	Intitulé	Points à contrôler	Méthode de contrôle	Système documentaire			
				Documents de référence	Localisation	Document d'enregistrement	Localisation
6	Lutte contre les maladies et parasites	- Système foliaire - Tige et fruit	- Observation et comparaison	Fiche d'itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur - Coopérative
7	Récolte	- Taille du chou - Fermeté du chou	- Avertissement de récolte donné par la périodicité de récolte	Fiche d'itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
8	Agréage	- Vérification périodique de la balance Respect du cahier des charges qualité	- Carnet métrologique Visuel	Cahier des charges qualité	- Coopérative	« Bon d'apport » (Informatique)	- Coopérative
9	Conditionnement	- Prophylaxie station de conditionnement - Répartition par calibre	- Visuel	Cahier des charges qualité	- Agriculteur - Coopérative	- Fiche d'intervention prestataire de traitement des nuisibles - Fiche de conditionnement « Bon d'apport »	- Coopérative
10	Stockage	- Prophylaxie zone de stockage - Ecoulement des stocks / Etat des produits	- Visuel	-	-	- Fiche d'intervention prestataire de traitement des nuisibles	- Coopérative
11	Elimination des déchets	- Délai entre fin de la récolte et élimination - Régularité de l'enlèvement des déchets	- Visuel	-	-	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur



Pôle Développement Rural, Foncier, Forêt -DAAF

R02-2020-10-24-012

ARRETE portant validation du cahier des charges "patate douce".

*Arrêté portant validation du cahier des charges "patate douce" pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques.*



# PRÉFET DE LA MARTINIQUE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## **Arrêté portant validation du cahier des charges « patate douce » pour l’affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques**

LE PRÉFET

- VU** le règlement (CE) 1418/96 de la commission du 22 juillet 1996 portant modalités relatives à l'utilisation d'un symbole graphique pour les produits agricoles de qualité, spécifiques des régions ultrapériphériques
- VU** le règlement (CE) 2054/96 de la commission du 25 octobre 1996 portant publication du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques des régions ultrapériphériques et déterminant les conditions de sa reproduction ;
- VU** le règlement (UE) N°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement Européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/ CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE ) n° 608/2004 de la Commission.
- VU** le règlement (UE) N° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultra périphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) N° 247/2006 du Conseil ;
- VU** le règlement délégué (UE) N°179/2014 de la commission du 6 novembre 2013 complétant le règlement (UE) N°228/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le registre des opérateurs, le montant de l'aide pour la commercialisation des produits hors de leur région, le symbole graphique, l'exonération de droits à l'importation pour certains bovins et le financement de certaines mesures relatives aux mesures spécifiques en faveur de l'agriculture dans les régions ultra périphériques de l'Union;
- VU** le décret n° 2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n° 55-1126 du 19 août 1955 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes
- VU** l'arrêté préfectoral N° R02-2019-10-30-001 du 30 octobre 2019 portant constitution du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) de Martinique,
- VU** l'arrêté préfectoral du 17 février 2020 portant création et composition des sections spécialisées du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) de Martinique;
- VU** le décret du 5 février 2020 portant nomination du préfet de la région Martinique, préfet de la Martinique – M. CAZELLES (Stanislas) ;
- VU** l'arrêté n° R02-2020-03-04-002 du 4 mars 2020 portant délégation de signature à Madame Sophie BOUYER, directrice de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt;

- VU** la circulaire du Ministère de l'agriculture et de la pêche N° DGAL/SDRIR/C 99-8002 du 23 février 1999 relative à la mise en œuvre en Guadeloupe, en Guyane, à la Martinique et à la Réunion du symbole graphique pour des produits agricoles ou de la pêche de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques ;
- VU** la demande de validation du cahier des charges « patate douce » présentée par la Coopérative Horticole de Martinique le 2 mars 2020;
- VU** l'avis du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) du 29 juin 2020;
- SUR** proposition de Mme la Directrice de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt ;

## ARRÊTE

### ARTICLE 1 :

Le cahier des charges « patate douce » annexé au présent arrêté est validé pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques, conformément aux dispositions de la charte graphique définie à l'article 7 du règlement délégué (UE) N° 179/2014 de la commission.

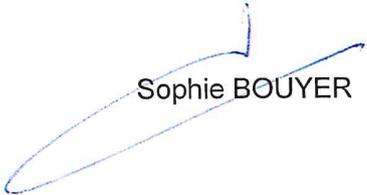
### ARTICLE 2 :

Le Secrétaire Général de la Préfecture, la Directrice de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt et la Directrice des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture.

Fort-de-France, le 24/10/2020

Pour le Préfet et par délégation,

la Directrice de l'Alimentation, de l'Agriculture et  
de la Forêt

  
Sophie BOUYER



**LOGO RUP**  
**LA PROMOTION DES PRODUITS DE QUALITE DE L'EUROPE D'OUTRE MER**

# **CAHIER DES CHARGES DE LA PATATE DOUCE**

## Sommaire

---

A- Textes de référence .....	3
1) Communautaires.....	3
2) Français .....	3
3) Autres documents.....	4
B- Caractéristiques.....	5
1) Domaine d'application.....	5
2) Caractéristiques explicites .....	5
C- Diagramme d'élaboration .....	8
D- Méthode de maîtrise et de contrôle .....	9
1) Qualité des sols .....	9
2) Itinéraire technique .....	9
3) Intrants.....	9
4) Traçabilité.....	10
5) Symbole graphique .....	10
E - Moyens de maîtrise et de contrôle .....	11

---

## A- Textes de référence

---

En cas d'évolution, les nouvelles versions de ces textes s'appliquent automatiquement.

### 1) Communautaires

---

- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil, du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) N° 179/2014 DE LA COMMISSION du 6 novembre 2013 complétant le règlement (UE) n° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le registre des opérateurs, le montant de l'aide pour la commercialisation des produits hors de leur région, le symbole graphique, l'exonération de droits à l'importation pour certains bovins et le financement de certaines mesures relatives aux mesures spécifiques en faveur de l'agriculture dans les régions ultrapériphériques de l'Union.
- RÈGLEMENT (UE) N°228/2013 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) n° 247/2006 du Conseil.
- RÈGLEMENT (UE) N°1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement Européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/ CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE ) n° 608/2004 de la Commission.

### 2) Français

---

- Code de la consommation Livre 1<sup>er</sup>, Titre 1<sup>er</sup>, Chapitre II, modes de présentation et inscriptions, articles R.112-9 à R112-33.
- Décret n° 2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n° 55-1126 du 19 août 1955 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes.
- Arrêté du 20 juillet 1956 relatif au commerce des fruits et légumes
- Arrêté du 30 juin 2008 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de chlordécone que ne doivent pas dépasser certaines denrées alimentaires d'origine végétale ou animale pour être reconnues propres à la consommation humaine.

### 3) Autres documents

---

- Fiche d'itinéraire technique de la Chambre d'Agriculture Martinique-juin 2014.

## B- Caractéristiques

### 1) Domaine d'application

#### Patate douce

Le présent cahier des charges concerne la patate douce cultivée en Martinique.

#### Cultivars

La patate douce se présente sous forme de tubercules de formes et couleurs de la peau variées, à chair farineuse et sucrée de couleur blanche, jaune ou orange. Elle appartient à la famille des Convolvulaceae, du genre *Ipomea batatas*.

Les différentes variétés cultivées sont :

- GR2-68 (appellation Jabrun, Lavé chaudière, Malecot, Haïtienne-la)
- Sauveur des pauvres, « Bail d'avans »
- Hybride 78-326
- Hybride 78-425

	Cultivars	Caractéristiques	Caractéristiques du légume	Remarques
1	GR2-68	/	Peau blanche chair jaune	Bon retour de cycle Bonne productivité
2	Sauveur des pauvres	/	Peau rouge violacé chair jaune	Bonne adaptation aux conditions difficiles de productions (qualité du sol, stress hydrique)
3	Hybride 78-326	/	Peau rouge violacé chair blanche	

### 2) Caractéristiques explicites

Les principaux descripteurs de la qualité de la patate douce sont :

- le mode de culture prenant en compte les attentes environnementales des consommateurs.
- l'aspect visuel de la patate douce :
  - sain, d'aspect frais, entière, ferme, propre
  - aucune aspérité sur la surface (exempte de blessures ou meurtrissures pouvant entraîner un développement fongique, exempte de galeries dans le tubercule, exempte de traces de grattage, exempte de blessures occasionnées par les outils, exempte d'attaques de rongeurs),
  - montée, ligneuse ou fourchue (pas de racines secondaires)
  - dépourvue d'humidité excessive
- la taille de la patate douce :
  - le calibre minimal est de 60 mm de diamètre pour un poids de 200 g

#### a. Préparation du sol

Les sols doivent être acides (pH 5.5) à peu acides (pH 6.5), profonds et peu caillouteux afin de favoriser le développement racinaire. Les racines étant très vite asphyxiées, le sol doit être bien drainé et préparé par billonnage, hersage, sous-solage croisé ou labour dans le cas de sols sableux, sols limoneux ou sols à allophanes.

Le sol doit absolument être sain avant la mise en culture. La pratique de rotation culturale avec des cultures compatibles doit être effectuée en respectant une fréquence de plantation de deux fois la même culture sur la parcelle. Une même variété de patate douce doit être plantée par parcelle en fonction de la taille de la parcelle.

#### b. Plants

Les plants de patate douce sont issus de boutures de tiges jeunes de 25 à 35 cm de long prélevées sur des plantations saines d'environ 3 mois au moins.

#### c. Plantation

- Entretien de la culture

Les plants doivent être mis en terre après labour, obliquement suivant un angle d'environ 45°, à une distance de 20 à 25 cm entre eux. Les lignes de plantation doivent être distantes de 1 m à 1.20 m.

Les plants peuvent être positionnés allongés sur le sol ou verticalement également.

#### d. Fertilisation

La fertilisation devra être rationalisée et plafonnée afin de limiter la perte d'engrais par lessivage et la pollution des eaux. Le plan de fertilisation devra être établi à partir des analyses de sol et des besoins de la plante.

La fertilité des sols devra être maintenue (apport d'amendement calco-magnésien, d'amendement organique si besoins, autres).

Les éléments les plus importants sont le potassium, le phosphore et l'azote.

Ses apports seront apportés par fraction ; l'une avant la plantation, fumure de fond constituée essentiellement d'apport calco-magnésien et d'amendement organique), l'autre, la fumure de couverture constituée d'amendement chimique distribuée 1 mois après la plantation.

#### e. Irrigation

Les besoins de la plante varient de 200 à 300 mm par cycle. Une irrigation d'appoint est indispensable pendant la saison sèche. L'irrigation par goutte-à-goutte est à privilégier. L'irrigation devra être pratiquée régulièrement et de préférence le soir ou tôt le matin.

De préférence l'irrigation naturelle est à privilégier en fonction de la zone géographique.

#### f. Désherbage

Afin de maintenir l'espace entre les billons propres et éviter que les graminées n'envahissent la culture, un sarclage à la demande doit être réalisé. Le recours à un herbicide autorisé doit être effectué, en application localisée dans les inter-rangs.

#### g. Lutte contre les maladies et parasites

L'utilisation des pesticides devra être rationalisée et plafonnée.

L'application des produits phytosanitaires se fera de manière raisonnée à partir d'un système d'avertissement basé sur l'observation régulière de l'état sanitaire de la culture.

La liste des principaux ravageurs et maladies est présentée dans le tableau ci-dessous :

MALADIES	SYMPTOMES	MOYENS DE LUTTE
Rouille		Observation régulière de l'état sanitaire de la culture.
Anthraxose		
Viroses		
RAVAGEURS	SYMPTOMES	Recours à un produit phytosanitaire en respectant les précautions d'usage obligatoires : période d'application, délais avant récolte, dose maximale autorisée.
Courtillères		
Nématodes		
Charançons	Présence de galeries dans le tubercule	
Coléoptères		
Chenilles	Perforation des feuilles	
Rongeurs		

Le recours à un produit phytosanitaire se fera dans le strict respect de son mode d'utilisation et de la fréquence de traitement précisés pour le produit.

Une traçabilité sera mise en œuvre pour permettre le suivi des attaques rencontrées sur les cultures et les opérations effectuées.

#### h. Récolte

La récolte se fait en fonction de la durée du cycle, lors de la percée du fruit hors du sol et/ou du jaunissement des feuilles qui intervient 3 à 6 mois après plantation selon la variété. Elle doit être réalisée en une fois afin d'éviter que les tubercules ne deviennent fibreux et germent (selon le type de sol).

#### i. Conditionnement et conservation

Les tubercules doivent être débarrassés au maximum de la terre. Ils sont ensuite lavés. Les tubercules de trop petite taille, en forme de filament, sont éliminés. Les tubercules respectant les critères de qualité décrits précédemment sont mis dans des cageots ou des sacs et sont transportés vers une plateforme de collecte agréée.

A réception, les patates douces doivent être contrôlées. La qualité et le calibre du fruit doivent être vérifiés ; absence d'aspérité à la surface du fruit, taille raisonnable du fruit, fruit sain, ferme et frais.

Les apports doivent être enregistrés sur un « Bon d'apport » qui permet la traçabilité des produits livrés.

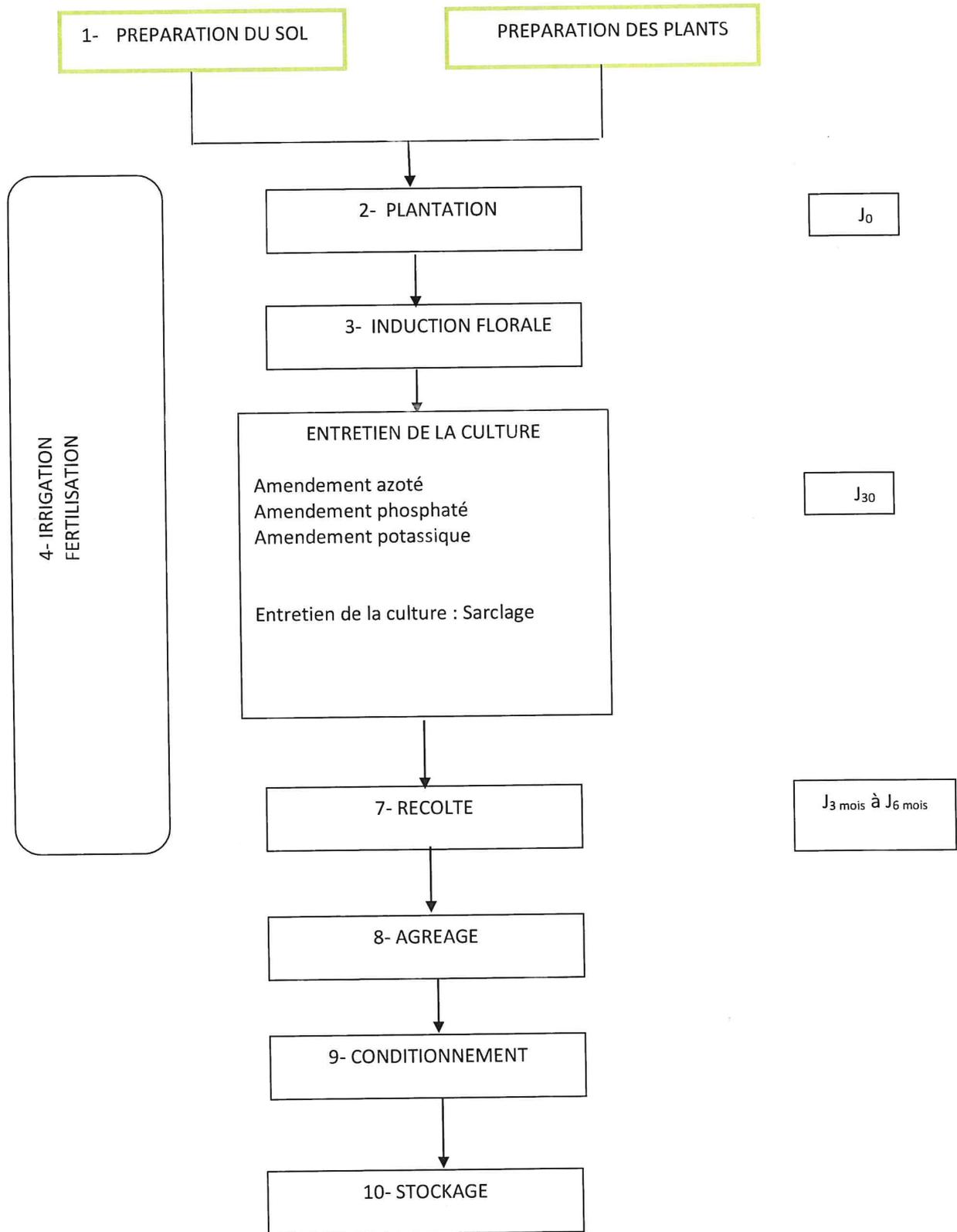
Les fruits doivent être conditionnés dans des cartons pour contact alimentaire, qui sont mis en stockage à l'air libre. Chaque carton doit être identifié avec son contenu qui doit être homogène (même producteur, même qualité). Les cartons doivent être écoulés le jour même ou le lendemain du conditionnement.

#### j. Elimination des déchets

Les déchets plastiques provenant de l'exploitation (emballages de produits phytosanitaires, sacs d'engrais etc...) doivent être collectés, récupérés de manière sélective et recyclés.

Les déchets organiques (feuilles, écarts de tris, etc...) seront recyclés (épandage en plein champ ou compostage).

### C- Diagramme d'élaboration



## D- Méthode de maîtrise et de contrôle

---

### 1) Qualité des sols

---

Une analyse de sol sera réalisée avant chaque plantation. Les informations fournies permettront ainsi de raisonner l'utilisation des intrants, de connaître les caractéristiques du sol.

Les services techniques s'appuient sur ces données, pour accompagner les planteurs dans la mise en place d'un plan de fumure raisonné.

Le travail du sol sera limité dans les zones à moyenne ou forte érosion.

Des drains devront être réalisés dans les parcelles à risques (zone inondable, coulée, saturation rapide du sol...)

### 2) Itinéraire technique

---

Les services techniques mandatés par le groupement ont la responsabilité des contrôles des itinéraires culturels. Par ailleurs ils évaluent les impacts de la culture sur l'environnement.

### 3) Intrants

---

Le mode de production fera l'objet d'un contrôle et d'un suivi par l'enregistrement systématique des interventions culturelles réalisées sur chacune des parcelles.

Le producteur devra sélectionner ses fournisseurs d'intrants en fonction de leur capacité à garantir l'efficacité de leur produit pour l'usage considéré. Ils devront par ailleurs faire évaluer la toxicité de leur produit vis-à-vis de l'applicateur, du consommateur de la denrée traitée et de l'environnement.

Le producteur devra privilégier l'utilisation d'intrants ayant peu d'impact sur l'environnement et assurer la formation de son personnel à leur utilisation.

#### a) Fertilisants

Leur utilisation devra être mesurée afin d'éviter les excès d'azote (engrais minéraux) ayant des effets négatifs sur le sol et sur les plantes.

Pourront être utilisés : les engrais de type minéral, organique et végétal.

Ils devront être stockés dans un lieu abrité et bien ventilé. Le stockage à même le sol est strictement interdit.

#### b) Traitements contre les bioagresseurs

Ils devront faire l'objet d'un contrôle strict.

Le producteur utilisera des tenues et accessoires (bleu de travail, gants, masque) afin de se prémunir des risques d'irritation de la peau et des voies respiratoires. Il devra être formé à l'utilisation des produits phytosanitaires afin d'être sensibilisé aux risques liés à leur utilisation.

Dans le cas de recours à un ou des ouvriers, les mêmes dispositions s'appliquent.

Les pompes destinées à l'épandage des fongicides et insecticides devront être étiquetées. Après chaque utilisation, les pompes devront être rincées correctement. Les effluents devront être utilisés dans la parcelle.

#### c) Hygiène

Ce paquet hygiène relatif aux produits d'origine végétale pose des prescriptions générales en matière de :

- Sécurité alimentaire : aucune denrée ne peut être mise sur le marché si elle est considérée comme dangereuse ou présentant un risque,
- Traçabilité : les clients et les fournisseurs de chaque exploitant de la chaîne alimentaire, excepté les consommateurs finaux, doivent être identifiés,
- Responsabilité des exploitants : chaque exploitant est responsable de sa production et doit veiller au respect de la réglementation en vigueur.

Cette politique devra se traduire par la mise en place d'un registre de toutes les utilisations de produits phytosanitaires, avec les informations relatives à :

- l'ilot PAC ou l'identification de la parcelle
- la culture produite sur la parcelle en précisant la variété
- le nom commercial complet du produit utilisé
- la quantité ou la dose du produit utilisé
- la date du traitement
- la ou les dates de récolte

Les produits phytosanitaires devront être stockés dans un local ou une armoire exclusivement dédiée aux herbicides, fongicides et insecticides. Ce lieu devra être abrité, fermé à clef et bien ventilé. Le stockage de biocides (désinfectants) dans le local ou l'armoire de stockage des produits phytopharmaceutiques est toutefois autorisé.

Des contrôles peuvent être effectués par le DAAF ou la DIECCTE afin de mesurer les limites maximales de résidus (LMR).

#### 4) Traçabilité

Le producteur devra effectuer les contrôles nécessaires afin de vérifier l'absence de résidus phytosanitaires dans le sol et dans les produits cultivés. La fréquence des contrôles sera adaptée selon les résultats afin de garantir un produit répondant au cahier des charges.

Il devra mettre en place une politique de maîtrise des intrants agricoles, des effluents et des déchets produits par l'exploitation. Cette politique devra se traduire par la mise en œuvre d'un système de suivi des opérations effectuées (produits utilisés, date du traitement, quantités utilisées, ouvrier ayant effectué le traitement).

#### 5) Symbole graphique

Le symbole graphique prévu pour les produits agricoles de qualité des régions ultra-périphériques sera apposé en utilisant les règles techniques prévues par les dispositions réglementaires.

### E - Moyens de maîtrise et de contrôle

Etape	Intitulé	Points à contrôler	Méthode de contrôle	Système documentaire			
				Documents de référence	Localisation	Document d'enregistrement	Localisation
1	Préparation du sol	- PH - Date de mise en jachère	- Analyse de sol	Fiche d'Itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur Coopérative	- Résultat des analyses	- Agriculteur - Coopérative
2	Plantation	- Vigueur des plants - Taille de plants - Qualité racinaire	- Visuel	- Bonnes pratiques agricoles	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
3	Induction florale	- Aspect végétatif	- Visuel - Ecartement des feuilles - Couleur feuillage	- Bonnes pratiques agricoles	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
4	Irrigation	- Données pluviométriques - Qualité des tuyauteries	- Pluviomètre - Visuel en parcelle	- Bonnes pratiques agricoles	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
5	Lutte contre les maladies et parasites	- Système foliaire	- Observation et comparaison	- Fiche d'Itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur - Coopérative

Etape	Intitulé	Points à contrôler	Méthode de contrôle	Système documentaire			
				Documents de référence	Localisation	Document d'enregistrement	Localisation
7	Récolte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taille des fruits</li> <li>- Fermeté des fruits</li> <li>- Aspect extérieur des fruits</li> </ul>	- Avertissement de récolte (percée du fruit hors du sol, jaunissement des feuilles)	Fiche d'itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
8	Agréage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérification périodique de la balance</li> <li>Respect du cahier des charges qualité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carnet métrologique</li> <li>Visuel</li> </ul>	Cahier des charges qualité	- Coopérative	« Bon d'apport » (informatique)	- Coopérative
9	Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prophylaxie station de conditionnement</li> <li>- Répartition par calibre / variété</li> </ul>	- Visuel	- Cahier des charges qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agriculteur</li> <li>- Coopérative</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche d'intervention prestataire de traitement des nuisibles</li> <li>- Fiche de suivi du conditionnement « Bon d'apport »</li> </ul>	- Coopérative
10	Stockage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prophylaxie zone de stockage</li> <li>- Ecoulement des stocks / Etat des produits</li> </ul>	- Visuel	/	/	- Fiche d'intervention prestataire de traitement des nuisibles	- Coopérative
11	Elimination des déchets	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Délai entre fin de la récolte et élimination</li> <li>- Régularité de l'enlèvement des déchets</li> </ul>	- Visuel	/	/	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur

Pôle Développement Rural, Foncier, Forêt -DAAF

R02-2020-10-24-013

**ARRETE** portant validation du cahier des charges "tomate locale".

*Arrêté portant validation du cahier des charges "tomate locale" pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques.*



# PRÉFET DE LA MARTINIQUE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## **Arrêté portant validation du cahier des charges « tomate locale » pour l’affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques**

LE PRÉFET

- VU** le règlement (CE) 1418/96 de la commission du 22 juillet 1996 portant modalités relatives à l’utilisation d’un symbole graphique pour les produits agricoles de qualité, spécifiques des régions ultrapériphériques
- VU** le règlement (CE) 2054/96 de la commission du 25 octobre 1996 portant publication du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques des régions ultrapériphériques et déterminant les conditions de sa reproduction ;
- VU** le règlement (UE) N°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement Européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/ CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE ) n° 608/2004 de la Commission.
- VU** le règlement (UE) N° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultra périphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) N° 247/2006 du Conseil ;
- VU** le règlement délégué (UE) N°179/2014 de la commission du 6 novembre 2013 complétant le règlement (UE) N°228/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le registre des opérateurs, le montant de l’aide pour la commercialisation des produits hors de leur région, le symbole graphique, l’exonération de droits à l’importation pour certains bovins et le financement de certaines mesures relatives aux mesures spécifiques en faveur de l’agriculture dans les régions ultra périphériques de l’Union;
- VU** le décret n° 2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n° 55-1126 du 19 août 1955 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes
- VU** l’arrêté préfectoral N° R02-2019-10-30-001 du 30 octobre 2019 portant constitution du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) de Martinique,
- VU** l’arrêté préfectoral du 17 février 2020 portant création et composition des sections spécialisées du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) de Martinique;
- VU** le décret du 5 février 2020 portant nomination du préfet de la région Martinique, préfet de la Martinique – M. CAZELLES (Stanislas) ;
- VU** l’arrêté n° R02-2020-03-04-002 du 4 mars 2020 portant délégation de signature à Madame Sophie BOUYER, directrice de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt;

- VU** la circulaire du Ministère de l'agriculture et de la pêche N° DGAL/SDRIR/C 99-8002 du 23 février 1999 relative à la mise en œuvre en Guadeloupe, en Guyane, à la Martinique et à la Réunion du symbole graphique pour des produits agricoles ou de la pêche de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques ;
- VU** la demande de validation du cahier des charges « tomate locale » présentée par la Coopérative Horticole de Martinique le 2 mars 2020 ;
- VU** l'avis du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) du 29 juin 2020;
- SUR** proposition de Mme la Directrice de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt ;

## ARRÊTE

### ARTICLE 1 :

Le cahier des charges « tomate locale » annexé au présent arrêté est validé pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques, conformément aux dispositions de la charte graphique définie à l'article 7 du règlement délégué (UE) N° 179/2014 de la commission.

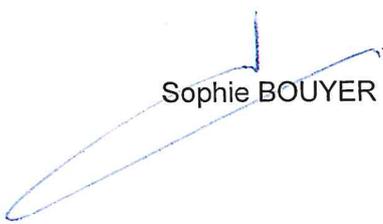
### ARTICLE 2 :

Le Secrétaire Général de la Préfecture, la Directrice de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt et la Directrice des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture.

Fort-de-France, le 24/10/2020

Pour le Préfet et par délégation,

la Directrice de l'Alimentation, de l'Agriculture et  
de la Forêt

  
Sophie BOUYER



**LOGO RUP**  
**LA PROMOTION DES PRODUITS DE QUALITE DE L'EUROPE D'OUTRE MER**

# **CAHIER DES CHARGES DE LA TOMATE LOCALE**

## Sommaire

---

Sommaire .....	2
A- Textes de référence .....	3
1) Communautaires.....	3
2) Français .....	3
3) Autres documents.....	4
B- Caractéristiques .....	5
1) Domaine d'application .....	5
2) Caractéristiques explicites .....	5
C- Diagramme d'élaboration .....	10
D- Méthode de maîtrise et de contrôle .....	11
1) Qualité des sols .....	11
2) Itinéraire technique .....	11
3) Intrants.....	11
4) Traçabilité.....	12
5) Symbole graphique .....	12
E - Moyens de maîtrise et de contrôle .....	13

---

## A- Textes de référence

---

En cas d'évolution, les nouvelles versions de ces textes s'appliquent automatiquement.

### 1) Communautaires

---

- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil, du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) N° 179/2014 DE LA COMMISSION du 6 novembre 2013 complétant le règlement (UE) n° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le registre des opérateurs, le montant de l'aide pour la commercialisation des produits hors de leur région, le symbole graphique, l'exonération de droits à l'importation pour certains bovins et le financement de certaines mesures relatives aux mesures spécifiques en faveur de l'agriculture dans les régions ultrapériphériques de l'Union.
- RÈGLEMENT (UE) N°228/2013 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) n° 247/2006 du Conseil.
- RÈGLEMENT (UE) N°1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement Européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/ CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE ) n° 608/2004 de la Commission.

### 2) Français

---

- Code de la consommation Livre 1<sup>er</sup>, Titre 1<sup>er</sup>, Chapitre II, modes de présentation et inscriptions, articles R.112-9 à R112-33.
- Décret n° 2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n° 55-1126 du 19 août 1955 pris pour l'application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes.
- Arrêté du 20 juillet 1956 relatif au commerce des fruits et légumes
- Arrêté du 30 juin 2008 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de chlordécone que ne doivent pas dépasser certaines denrées alimentaires d'origine végétale ou animale pour être reconnues propres à la consommation humaine.

### 3) Autres documents

---

- Fiche d'itinéraire technique de la Chambre d'Agriculture Martinique-juin 2014.

## B- Caractéristiques

### 1) Domaine d'application

#### Tomate locale

Le présent cahier des charges concerne la tomate cultivée en Martinique.

#### Cultivars

La tomate est une plante potagère herbacée. Le fruit est une baie qui existe sous de très nombreuses variétés différenciées par la forme, la taille et la couleur du fruit. La tomate locale est sphérique, plus ou moins aplatie, plus ou moins côtelée de couleur verdâtre virant au rouge à maturité.

Elle appartient à la famille des Solanaceae, du genre *Lycopersicon esculentum*.

Les différentes variétés cultivées sont :

- Caraïbo
- Heatmaster
- TX 54
- TX 100
- Cymbal 45
- Diana

	Cultivars	Caractéristiques	Caractéristiques du légume	Remarques
1	Caraïbo	Déterminées (requièrent moins d'entretien)	Tomate de taille moyenne à maturation rapide	Bonne productivité pendant une courte durée
2	Heatmaster	Semi-déterminées. Taille haute, nécessite un tuteur	Grosse tomate	Bonne adaptation aux conditions de productions (qualité du sol, stress hydrique). Bonne productivité
3	TX 54		Petite tomate	Bon rendement

### 2) Caractéristiques explicites

Les principaux descripteurs de la qualité de la tomate sont :

- le mode de culture prenant en compte les attentes environnementales des consommateurs.
- l'aspect visuel de la tomate :
  - entière
  - Tomates en grappes : tiges fraîches, saines, propres et exemptes de feuilles et matière étrangère
  - Aspect frais
  - Propre
  - Aucune aspérité sur la surface (absence de perforations sur le fruit ou de tache grise ou noire à la base du fruit)
  - Exempte d'humidité anormale
  - Exempte d'odeur étrangère

- A un stade de développement permettant de supporter le transport et la manutention et de garantir un produit conforme (couleur, fermeté,...) à destination
- Taille de la tomate :
  - Taille minimale de 35 mm pour les variétés rondes, à côtes et en grappes
  - Taille minimale de 30 mm pour les variétés oblongues
- Poids minimum : 150 g

#### a. Préparation du sol

Les sols doivent être peu acides (pH 6 à pH 7).

Le sol doit être travaillé par hersage, fraissage ou billonnage en fonction de la nature de celui-ci (sol sableux, sol limoneux, sol argileux, sol argilo-calcaire,...). Il doit être ameubli, aéré et bien drainé afin d'éviter l'asphyxie racinaire. Des fosses espacées de 30 cm doivent être confectionnées sur des lignes de plantations distantes de 1 m à 2 m entre elles.

Le sol doit absolument être sain avant la mise en culture. Un amendement chimique sous forme de chaux magnésienne, de dolomie ou de physiolith doit être apporté après labour. Un amendement organique sous forme de fumier est apporté avant mise en culture. Ces apports doivent être effectués en fonction des résultats de l'analyse de sol réalisée avant la mise en culture. Ils doivent être effectués à des moments différents.

#### b. Plants

Les plants de tomate sont achetés en pépinière. L'agriculteur doit s'assurer qu'ils sont issus de semences saines.

Dans le cas de plants produits sur l'exploitation, l'agriculteur doit utiliser des semences certifiées et effectuer les semis en mottes de terreau.

#### c. Plantation

- Entretien de la culture

Les plants doivent être mis en terre au stade 2 à 5 feuilles.

La culture de tomate étant possible toute l'année, les plantations doivent se faire en évitant si possible la saison des pluies afin d'obtenir une meilleure qualité des fruits récoltés.

La pose de tuteurs doit être effectuée afin de soutenir les plantes. Des tuteurs de 1.2 m espacés doivent être positionnés pour les variétés déterminées. Un palissage doit être disposé avec des rangées de ficelles qui seront ajustées au fur et à mesure de la croissance des plantes.

#### d. Fertilisation

La fertilisation devra être rationalisée et plafonnée afin de limiter la perte d'engrais par lessivage et la pollution des eaux. Le plan de fertilisation devra être établi à partir des analyses de sol réalisée avant la mise en place de la culture et des besoins de la plante.

La fertilité des sols devra être maintenue (apport d'amendement calco-magnésien, d'amendement organique si besoins, autres).

Les éléments les plus importants sont le potassium, l'azote et le phosphore.

Ses apports devront être apportés par fraction ; l'une avant la plantation, fumure de fond constituée essentiellement d'apport calco-magnésien et d'amendement organique), l'autre, la fumure de couverture constituée d'amendement chimique de nature azotée distribué 15 jours après la plantation et d'amendement chimique de nature potassique distribué 30 jours, 45 jours et 60 jours après la plantation. Augmenter la fréquence des apports permet de limiter la quantité d'intrants.

#### e. Irrigation

Les besoins de la plante varient de 3 à 4.5 mm par jour pendant les deux premières semaines puis de 5.5 mm par jour de la troisième à la dixième semaine. Pendant le cycle de maturation-récolte, le besoin en eau est de 3 à 5 mm par jour. L'alimentation en eau doit être régulière.

#### f. Désherbage

Afin de maintenir la culture propre, un sarclage régulier doit être réalisé. Le recours à un herbicide total autorisé doit être effectué, en jet dirigé localisé dans les inter-rangs et autour de la parcelle.

#### g. Lutte contre les maladies et parasites

L'utilisation des pesticides devra être rationalisée et plafonnée.

L'application des produits phytosanitaires se fera de manière raisonnée à partir d'un système d'avertissement basé sur l'observation régulière de l'état sanitaire de la culture.

La liste des principaux ravageurs et maladies est présentée dans le tableau ci-dessous :

MALADIES	SYMPTOMES	MOYENS DE LUTTE
Flétrissement bactérien	Flétrissement de la plante débutant par le sommet Ramollissement et noircissement de la tige. Mort de la plante.	Mise en place des bonnes pratiques agricoles permettant ainsi de retarder l'apparition des maladies et/ou des ravageurs.
Erwinia	Pourriture molle de la tige	
Gale bactérienne	Nombreuses petites taches noires sur les feuilles et pédoncules. Petites taches nécrotiques sur les fruits.	Observation régulière de l'état sanitaire de la culture. Eliminer les plants malades
Begomovirus : a) PYMV b) TYLCV	a) Taches décolorées jaunes sur l'ensemble de la feuille b) Jaunissement des feuilles – Feuilles enroulées en forme de cuillère et de taille réduite – Nanisme des plants	Contact d'un technicien agricole pour un diagnostic phytosanitaire et une identification précise des symptômes observés.  Recours à un produit phytosanitaire en respectant les précautions d'usage obligatoires : période d'application, délais avant récolte, dose maximale autorisée.
RAVAGEURS	SYMPTOMES	
Noctuelles	Présence de chenilles dans les organes fructifères (boutons floraux, fruits verts et matures) – Perforation des fruits	
Aleurodes	Mouches blanches qui transmettent des virus. Mauvaise maturation des fruits	
Acariens	Décoloration et aspect bronzé des feuilles.	
MALADIE (non parasitaire)	SYMPTOMES	
Mineuses	Galerie sinueuses entre les épidermes des feuilles	

Le recours à un produit phytosanitaire se fera dans le strict respect de son mode d'utilisation et de la fréquence de traitement précisés pour le produit.

Une traçabilité sera mise en œuvre pour permettre le suivi des attaques rencontrées sur les cultures et les opérations effectuées.

#### h. Récolte

La première récolte intervient entre 60 jours à 75 jours après plantation. Les tomates sont cueillies lorsque la couleur vire à l'orange. La récolte est maintenue 2 à 3 fois par semaine pendant environ 2 mois.

#### i. Conditionnement et conservation

Les fruits murs devront être débarrassés de leur pédoncule et mis dans des containers afin d'être acheminés sur une plateforme de collecte agréée.  
A réception, les tomates doivent être contrôlées. La qualité et le calibre du fruit doivent être vérifiés ; absence d'aspérité à la surface du fruit, taille raisonnable du fruit.

Les apports doivent être enregistrés sur un « Bon d'apport » qui permet la traçabilité des produits.

Les fruits doivent être conditionnés dans des cartons pour contact alimentaire, qui sont mis en stockage à l'air libre. Chaque carton doit être identifié avec son contenu qui doit être homogène (même producteur, même qualité). Les cartons doivent être écoulés le jour même ou le lendemain du conditionnement. Lorsque l'écoulement n'est pas effectué dans les 48 heures, les fruits sont stockés en chambre froide positive à 3°C.

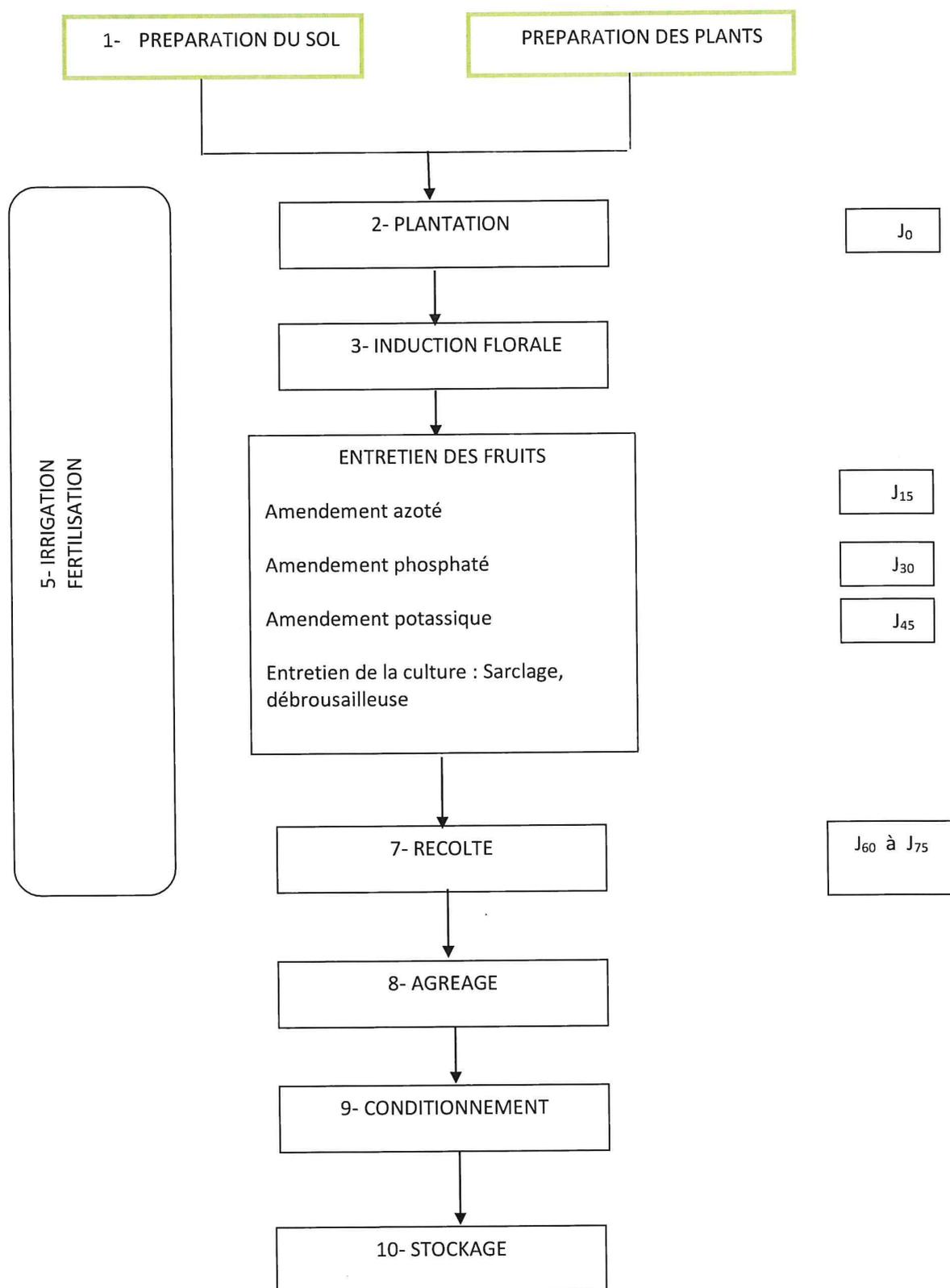
#### j. [Elimination des déchets](#)

Les déchets plastiques provenant de l'exploitation (emballages de produits phytosanitaires, sacs d'engrais, etc...) doivent être collectés, récupérés de manière sélective et recyclés.

Les déchets organiques (feuilles saines, écarts de tris, etc...) seront recyclés (épandage en plein champ ou compostage).

Les fruits malades ne doivent pas être utilisés sur la parcelle.

### C- Diagramme d'élaboration



## D- Méthode de maîtrise et de contrôle

---

### 1) Qualité des sols

---

Une analyse de sol sera réalisée avant chaque plantation. Les informations fournies permettront ainsi de raisonner l'utilisation des intrants, de connaître les caractéristiques du sol.

Les services techniques s'appuient sur ces données, pour accompagner les planteurs dans la mise en place d'un plan de fumure raisonné.

Le travail du sol sera limité dans les zones à moyenne ou forte érosion.

Des drains devront être réalisés dans les parcelles à risques (zone inondable, coulée, saturation rapide du sol...)

### 2) Itinéraire technique

---

Les services techniques mandatés par le groupement ont la responsabilité des contrôles des itinéraires culturaux. Par ailleurs ils évaluent les impacts de la culture sur l'environnement.

### 3) Intrants

---

Le mode de production fera l'objet d'un contrôle et d'un suivi par l'enregistrement systématique des interventions culturales réalisées sur chacune des parcelles.

Le producteur devra sélectionner ses fournisseurs d'intrants en fonction de leur capacité à garantir l'efficacité de leur produit pour l'usage considéré. Ils devront par ailleurs faire évaluer la toxicité de leur produit vis-à-vis de l'applicateur, du consommateur de la denrée traitée et de l'environnement.

Le producteur devra privilégier l'utilisation d'intrants ayant peu d'impact sur l'environnement et assurer la formation de son personnel à leur utilisation.

#### a) Fertilisants

Leur utilisation devra être mesurée afin d'éviter les excès d'azote (engrais minéraux) ayant des effets négatifs sur le sol et sur les plantes.

Pourront être utilisés : les engrais de type minéral, organique et végétal.

Ils devront être stockés dans un lieu abrité et bien ventilé. Le stockage à même le sol est strictement interdit.

#### b) Traitements contre les bioagresseurs

Ils devront faire l'objet d'un contrôle strict.

Le producteur utilisera des tenues et accessoires (bleu de travail, gants, masque) afin de se prémunir des risques d'irritation de la peau et des voies respiratoires. Il devra être formé à l'utilisation des produits phytosanitaires afin d'être sensibilisé aux risques liés à leur utilisation.

Dans le cas de recours à un ou des ouvriers, les mêmes dispositions s'appliquent.

Les pompes destinées à l'épandage des produits phytosanitaires devront être étiquetées. Après chaque utilisation, les pompes devront être rincées correctement. Les effluents devront être utilisés dans la parcelle.

#### c) Hygiène

Ce paquet hygiène relatif aux produits d'origine végétale pose des prescriptions générales en matière de :

- Sécurité alimentaire : aucune denrée ne peut être mise sur le marché si elle est considérée comme dangereuse ou présentant un risque,
- Traçabilité : les clients et les fournisseurs de chaque exploitant de la chaîne alimentaire, excepté les consommateurs finaux, doivent être identifiés,
- Responsabilité des exploitants : chaque exploitant est responsable de sa production et doit veiller au respect de la réglementation en vigueur.

Cette politique devra se traduire par la mise en place d'un registre de toutes les utilisations de produits phytosanitaires, avec les informations relatives à :

- l'ilot PAC ou l'identification de la parcelle
- la culture produite sur la parcelle en précisant la variété
- le nom commercial complet du produit utilisé
- la quantité ou la dose du produit utilisé
- la date du traitement
- la ou les dates de récolte

Les produits phytosanitaires devront être stockés dans un local ou une armoire exclusivement dédiée aux herbicides, fongicides et insecticides. Ce lieu devra être abrité, fermé à clef et bien ventilé.

Le stockage de biocides (désinfectants) dans le local ou l'armoire de stockage des produits phytopharmaceutiques est toutefois autorisé.

Des contrôles peuvent être effectués par le DAAF ou la DIECCTE afin de mesurer les limites maximales de résidus (LMR).

#### 4) Traçabilité

---

Le producteur devra effectuer les contrôles nécessaires afin de vérifier l'absence de résidus phytosanitaires dans le sol et dans les produits cultivés. La fréquence des contrôles sera adaptée selon les résultats afin de garantir un produit répondant au cahier des charges.

Il devra mettre en place une politique de maîtrise des intrants agricoles, des effluents et des déchets produits par l'exploitation. Cette politique devra se traduire par la mise en œuvre d'un système de suivi des opérations effectuées (produits utilisés, date du traitement, quantités utilisées, ouvrier ayant effectué le traitement).

#### 5) Symbole graphique

---

Le symbole graphique prévu pour les produits agricoles de qualité des régions ultra-périphériques sera apposé en utilisant les règles techniques prévues par les dispositions réglementaires.

## E - Moyens de maîtrise et de contrôle

Etape	Intitulé	Points à contrôler	Méthode de contrôle	Système documentaire			
				Documents de référence	Localisation	Document d'enregistrement	Localisation
1	Préparation du sol	<ul style="list-style-type: none"> <li>- PH</li> <li>- Date de mise en jachère</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyse de sol</li> </ul>	Fiche d'itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agriculteur Coopérative</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Résultat des analyses</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agriculteur</li> <li>- Coopérative</li> </ul>
2	Plantation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vigueur des plants</li> <li>- Taille de plants</li> <li>- Qualité racinaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visuel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bonnes pratiques agricoles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agriculteur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche de suivi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agriculteur</li> </ul>
3	Induction florale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspect végétatif</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visuel</li> <li>- Ecartement des feuilles</li> <li>- Couleur feuillage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bonnes pratiques agricoles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agriculteur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche de suivi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agriculteur</li> </ul>
4	Nouaison	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspect des fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visuel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bonnes pratiques agricoles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> </ul>
5	Irrigation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Données pluviométriques</li> <li>- Qualité des tuyauteries</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pluviomètre</li> <li>- Visuel en parcelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bonnes pratiques agricoles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agriculteur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche de suivi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agriculteur</li> </ul>

Etape	Intitulé	Points à contrôler	Méthode de contrôle	Système documentaire			
				Documents de référence	Localisation	Document d'enregistrement	Localisation
6	Lutte contre les maladies et parasites	- Système foliaire - Tige et fruit	- Observation et comparaison	Fiche d'itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur - Coopérative
7	Récolte	- Taille du chou - Fermeté du chou	- Avertissement de récolte donné par la périodicité de récolte	Fiche d'itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
8	Agréage	- Vérification périodique de la balance Respect du cahier des charges qualité	- Carnet métrologique Visuel	Cahier des charges qualité	- Coopérative	- « Bon d'apport » (informatique)	- Coopérative
9	Conditionnement	- Prophylaxie station de conditionnement - Répartition par calibre	- Visuel	Cahier des charges qualité	- Agriculteur - Coopérative	- Fiche d'intervention prestataire de traitement des nuisibles - Fiche de suivi du conditionnement « Bon d'apport »	- Coopérative
10	Stockage	- Prophylaxie zone de stockage	- Visuel	Enregistrement température Chambre froide positive	- Coopérative	- Fiche d'intervention prestataire de traitement des nuisibles	- Coopérative
11	Elimination des déchets	- Délai entre fin de la récolte et élimination - Régularité de l'enlèvement des déchets	- Visuel	-	-	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur