

CHARTE

VERSION 2024

CEREALES - OLEAGINEUX - PROTEAGINEUX - ECO-PRODUITS



DIFFUSION : Agriculteurs via site internet www.cooperative.valcausse.fr « Espace adhérents »

Rédigé par :

Claire PICHONNIERE

Vérifié par :

**Franck HEREIL
Sébastien QUEYREL**

Vérifié et approuvé par :

Patrice VACHER

 VALCAUSSE <i>coopérative agricole</i>	CEREALES - OLEAGINEUX - PROTEAGINEUX- ECO-PRODUITS PROCEDURES	Réf :VC/CHARTE Version 1
Doc associé : VC/HACCP	CHARTE	Date de création : 07/03/2023 Revue le 08/01/2024
	Guy BROS	

SOMMAIRE

1. CHAMP DE L'ETUDE.

1.1. Activités.

1.2. Structure.

1.3. Produits.

2. MOYENS DE SURVEILLANCE.

2.1. Charte Céréales-Oléagineux-Protéagineux.

2.1.1. Charte Maïs classe A.

2.1.2. Qualité physique et sanitaire.

2.1.2.1. Maïs.

- a) *Les producteurs de maïs.*
- b) *Les collecteurs signataire.*

2.1.2.1. Céréales à paille.

- a) *Au champ.*
- b) *A la récolte.*
- c) *Après la récolte.*
- d) *Agir au champ.*

2.2. Référentiel CSA-GTP : Charte Sécurité Alimentaire.

2.3. Plan de surveillance sanitaire des céréales.

3. PROJET.

Documents associés :

Fournis par la Charte Maïs Classe A :

- Qualité du maïs grain à la sortie moissonneuse batteuse.
- Séchage et conservation des grains de maïs à la ferme.

	CEREALES - OLEAGINEUX - PROTEAGINEUX- ECO-PRODUITS PROCEDURES	Réf :VC/CHARTE Version 1
Doc associé : VC/HACCP	CHARTE	Date de création : 07/03/2023 Revue le 08/01/2024

1. CHAMP DE L'ETUDE.

La présente Charte concerne la récolte 2023. Elle manifeste la volonté de participer activement à une démarche de traçabilité et d'amélioration continue de la qualité physique et sanitaire du grain.

1.1. Activités.

Maïs humide - Maïs sec - Blé - Orge - Avoine - Triticale - Tournesol - Tourteau de tournesol - Sorgho - Féverole - Féverole toasté - Pois - Soja - Soja toasté - Tourteau colza - Tourteau soja - Bouchon luzerne.

VALCAUSSE mesure l'évolution des exigences de qualité, ce qui demande une maîtrise technique toujours plus efficace, de la réception des grains jusqu'à leur expédition.

La traçabilité du travail réalisé au silo, une utilisation maîtrisée des équipements de stockage et de conservation et les méthodes préventives de lutte contre les contaminants sont autant d'atouts pour répondre aux demandes du marché.

Ainsi VALCAUSSE souhaite prendre part activement au mouvement de progrès vers la qualité en s'engageant à la fois dans :

- la démarche de reconnaissance du maïs classe A,
- la mise en place d'outils de management de la sécurité alimentaire en mettant en œuvre la méthode HACCP.
- le suivi du référentiel CSA-GTP.

Ces démarches ont pour objectif final de satisfaire l'ensemble de ses clients, notamment en matière de qualité physique et sanitaire des céréales.

Pour ce faire VALCAUSSE a défini une organisation lui permettant de :

- informer les producteurs sur la sensibilité des variétés et sur les bonnes pratiques agronomiques pour prévenir et réduire le risque mycotoxines de champ ;
- mettre en place les moyens et les procédures de contrôle de la qualité physique du grain à la réception (impuretés, grains cassés) ;
- mettre en œuvre des moyens de collecte, séchage et stockage limitant la dégradation de la qualité physique, technologique et sanitaire des céréales récoltées et organisant la traçabilité. Une attention particulière est portée à la limitation de la durée du pré-stockage de maïs humide (les études montrant qu'au-delà de 48H il peut y avoir un risque de dégradation de la qualité sanitaire et technologique) ;
- aider les opérateurs à respecter les procédures de désinsectisation et les doses à appliquer ;
- appliquer les exigences du cahier des charges de la Charte Maïs Qualité Sud-Ouest pour la production du maïs "Classe A" ;
- appliquer les exigences de nos partenaires clients et fournisseurs que sont les fabricants d'aliments ;
- se conformer en règle générale aux dispositions du guide des bonnes pratiques d'hygiène pour la collecte, le stockage, la commercialisation et le transport de céréales d'oléagineux et de protéagineux. (Guide commun COOP de France/F.N.A./Synacomex) ;
- mettre en place un plan de contrôle, adapté aux risques de la campagne en cours sur les lots commerciaux ;
- appliquer les exigences du référentiel CSA GTP.

	CEREALES - OLEAGINEUX - PROTEAGINEUX- ECO-PRODUITS PROCEDURES	Réf :VC/CHARTE Version 1
Doc associé : VC/HACCP	CHARTE	Date de création : 07/03/2023 Revue le 08/01/2024

1.2. Structure.

VALCAUSSE est une structure de collecte et de vente de céréales (maïs, blé, tournesol, avoine, sorgho...) de statut coopératif créé en 1986. Trois silos sont répertoriés :

- **Silo principale :**
VALCAUSSE – CEREALES SERVICES
Le pigeon 46600 BALADOU.

- **Silo secondaire :**
VALCAUSSE Silo de la gare
Place de la gare 46200 SOUILLAC.

- **Silo tertiaire :**
VALCAUSSE Silo de la Plaine
La plaine 46300 FAJOLES.

1.3. Produits.

Le volume de céréales traité annuellement est de l'ordre de 8 677 tonnes composés majoritairement de maïs et de blé :

- le maïs 2 965 T,
- le blé 2 535 T,
- l'orge 1 575 T,
- le triticale 1 133 T,
- l'avoine 73 T,
- le sorgho 68 T,
- les oléagineux : tournesol 189 T, soja grain 130 T,
- les protéagineux : pois 9 T.

Source : AG 01/07/2022 au 30/06/2023 du 4 décembre 2023.

Les tourteaux de soja 48%, tourteaux de soja 46% tourteaux de colza (origine française), tourteaux de tournesol Hipro (origine française).

Le maïs est traité sur l'unique site de séchage et de stockage au lieu-dit Le Pigeon à Baladou. L'ensemble de la collecte est sur la base de maïs conventionnels. Pour ce faire, la coopérative VALCAUSSE ne distribue pas et n'a jamais distribué de semences de type OGM. (Chaque année demande d'attestation de garantie non OGM à tous les fournisseurs de semence). Cette démarche est renforcée et complétée par les cahiers des charges du Maïs Classe A et de l'AOP Rocamadour.

50 % des livraisons correspondent à du travail à façon (séchage et stockage pour le compte des éleveurs de palmipèdes). Les 50% restant trouvent un débouché via le gavage de canards en grains entier, l'élevage de veaux de boucherie, ainsi que pour l'élevage caprin se situant dans l'aire géographique de l'AOP Rocamadour.

 VALCAUSSE <i>coopérative agricole</i>	CEREALES - OLEAGINEUX - PROTEAGINEUX- ECO-PRODUITS PROCEDURES	Réf :VC/CHARTE Version 1
Doc associé : VC/HACCP	CHARTE	Date de création : 07/03/2023 Revue le 08/01/2024

2. MOYENS DE SURVEILLANCE.

Les principaux dangers liés à la sécurité sanitaire des produits (céréales et oléo-protéagineux) stockés dans les silos sont connus. Ainsi il existe des moyens collectifs pour les surveiller ou les maîtriser. VALCAUSSE adhère à un certain nombre de ces dispositifs afin d'avoir une vision plus exhaustive des principaux risques.

2.1. Charte céréales-oléagineux-protéagineux.

2.1.1. Charte Maïs classe A.

Les objectifs de la Charte Maïs Classe A, sont de :

- ↳ Réduire au minimum, par des moyens appropriés, de la semence jusqu'au chargement, la présence fortuite de grains de maïs issus de variétés génétiquement modifiées.
- ↳ Promouvoir les actions visant à maîtriser la qualité physique et sanitaire de tous les maïs, notamment en limitant le développement :
 - des champignons générant les mycotoxines de champ (en prenant en compte le caractère multifactoriel du risque) ;
 - des plantes porteuses de graines toxiques (notamment le datura)
- ↳ Promouvoir une démarche de durabilité sociétale et environnementale

VALCAUSSE adhère à l'association Charte Qualité Maïs Classe A et s'engage ainsi à mettre en œuvre les moyens contribuant à la démarche de traçabilité et d'amélioration continue de la qualité physique et sanitaire du maïs du Grand Sud-Ouest. De plus la norme de qualité "CLASSE A" est considérée comme une référence sur le marché européen du maïs.

Chaque collecteur signataire de la Charte s'engage à :

- réaliser avant récolte des audits auprès des producteurs livreurs engagés en nombre représentatif,
- contrôler l'application des engagements de la Charte par ses prestataires de services, autres collecteurs, sécheurs/stockeurs, agriculteurs sécheurs et/ou stockeurs à la ferme,
- mettre en place une traçabilité auditable attestant la gestion séparée des "Maïs Classe A".

2.1.2. Qualité physique et sanitaire.

2.1.2.1. Maïs.

a) Les producteurs de maïs, s'engagent à suivre les recommandations suivantes :

Concernant la culture :

- appliquer les bonnes pratiques agronomiques identifiées par l'enquête parcellaire annuelle ARVALIS/CHARTE pour prévenir et réduire le risque mycotoxines de champ ;
- éviter les semis tardifs en particulier avec une variété d'un groupe de précocité non adapté ;
- mettre en place les moyens appropriés pour lutter contre la prolifération des plantes étrangères (notamment le datura) dans le respect de la réglementation et des bonnes pratiques ;
- accorder une vigilance particulière à la protection contre les insectes foreurs dans le respect des bonnes pratiques agricoles ;
- décider d'une récolte précoce dès la maturité des grains atteinte, en particulier pour les parcelles attaquées par les parasites et/ou en mauvais état sanitaire ; dans tous les cas, éviter une récolte après le 31 octobre ;

 VALCAUSSE <small>coopérative agricole</small>	CEREALES - OLEAGINEUX - PROTEAGINEUX- ECO-PRODUITS PROCEDURES	Réf :VC/CHARTE Version 1
Doc associé : VC/HACCP	CHARTE	Date de création : 07/03/2023 Revue le 08/01/2024

- effectuer un broyage fin et une légère incorporation des résidus de collecte, le plus tôt possible après la récolte.

Concernant la récolte :

- prendre en compte les objectifs de qualité physique et sanitaire de la présente charte et sensibilisent leurs éventuels prestataires (entrepreneurs, CUMA, ...) notamment sur :

- le nettoyage et le réglage des moissonneuses batteuses pour limiter la présence d'impuretés, de grains cassés et fissurés, de graines étrangères (notamment de datura) dans la limite maximum de 3%.
- le nettoyage des moyens de transport.
- s'engager à détruire les pieds de Datura avant récolte du maïs du fait de l'évolution de la réglementation sur les alcaloïdes (notamment sur les Atropines et Scopolamines issues du Datura).

Pour tout renseignement concernant les matières actives et les produits commerciaux autorisés, consulter le site <https://ephy.anses.fr>.

b) Les collecteurs signataires de la Charte s'engagent à :

- ne pas collecter le dimanche dans un souci de contribution à l'amélioration de la qualité, sauf cas de force majeure imposé par les conditions climatiques,
- transmettre les échantillons dans le cadre du plan de contrôle mise en place par la Charte : Diagnostic sanitaire précoce au champ et sortie séchoir.
- mesurer avec l'équipement nécessaire la qualité physique du grain (impuretés, grains cassés, graines étrangères notamment datura),
- pour les maïs humides y compris les maïs dry : appliquer à minima une réfaction sur les livraisons identifiées au-delà d'un seuil maximum de 3% (grains cassés + impuretés diverses à la grille de 6mn trou rond)
- pour les maïs secs : en dehors d'un cahier des charges spécifique, appliquer à minima l'addendum technique n°V pour la vente des maïs.
- pour tous les maïs : appliquer des mesures conservatoires afin de se conformer à la réglementation sur la présence de graines étrangères, notamment le datura.
- mettre à disposition des agriculteurs sécheurs stockeurs, les règles des bonnes pratiques concernant le séchage, le stockage et la conservation des grains.
- mettre en œuvre des moyens de collecte, séchage et stockage limitant la dégradation de la qualité physique et sanitaire des maïs récoltés. Une attention particulière est portée à la limitation de la durée du pré-stockage humide, (les études montrent qu'au-delà de 48h, il peut y avoir un risque de dégradation de la qualité sanitaire et technologique, notamment le promatest).
- se conformer aux dispositions du guide des bonnes pratiques d'hygiène pour la collecte, le stockage, la commercialisation et le transport de céréales d'oléagineux et de protéagineux (Guide commun COOP de France/F.N.A./Synacomex).

CF : Classeur MAÏS CLASSE A / Site internet www.maisclasse-a.com

2.1.2.2. Céréales à paille.

Le diagnostic du risque ergot s'inscrit dans une démarche globale d'amélioration de la qualité sanitaire du champ au silo. La nuisibilité de l'ergot ne s'exprime pas sur le rendement, mais par la production d'alcaloïde toxiques pour l'homme et les animaux.

a) Au champ :

- Identification des parcelles à risque.

 VALCAUSSE <i>coopérative agricole</i>	CEREALES - OLEAGINEUX - PROTEAGINEUX- ECO-PRODUITS PROCEDURES	Réf :VC/CHARTE Version 1
Doc associé : VC/HACCP	CHARTE	Date de création : 07/03/2023 Revue le 08/01/2024

- Avant la récolte, les entrepreneurs sont informés de ne pas moissonner les bordures infestées.

b) A la récolte :

- Optimisation de la gestion des lots.

- Diagnostic visuel : détecter les sclérotés, échantillonner, comptage : 0.5g d'ergot/kg de grain (**en 2024 seuil à 0.2g d'ergot/kg de grain**).

Si le seuil est dépassé, le grain est destiné à la méthanisation.

c) Après la récolte : Gérer la collecte.

- Adaptation des plans de contrôle internes.

d) Agir au champ :

- Privilégier le labour après une épidémie.

- Eviter la culture de céréales à pailles en continue sur des parcelles infestées et être particulièrement vigilant sur l'enherbement pour stopper l'entretien et la multiplication de l'inoculum dans le sol.

- Employer des semences certifiées et/ou indemnes de sclérotés.

- Face à la présence résiduelle de sclérotés dans le lot de semences (après les opérations de nettoyage), considérer la possibilité de préférer un traitement de semences efficace sur la germination des sclérotés.

- Contrôler efficacement le développement des graminées adventives à l'intérieur des parcelles.

- Faucher les graminées sauvages avant floraison (sauf avis contraire par arrêté préfectoral en raison de la préservation de la faune).

VALCAUSSE bénéficie des informations et des recommandations annuelles de l'Association, en matière de qualité sanitaire et physique des grains de maïs.

Il s'appuie à chaque campagne sur le diagnostic précoce avant récolte, du risque fusario-toxines sur maïs deoxynivalenol et fumonisines sur les parcelles suivies en enquête pluriannuelle, par Association Charte Qualité Maïs Sud-Ouest, ARVALIS et GERM-Services.

Ce suivi dynamique a pour objectif d'évaluer le niveau de contamination de l'année et de nous permettre de mettre en place une stratégie de gestion du risque adaptée. Concrètement cela aide à mieux planifier et gérer les récoltes, le stockage, le séchage et le transport.

De plus les évolutions en termes de réglementation sont également communiquées afin que nous puissions anticiper et réagir plus vite face à de nouvelles dispositions à mettre en place.

2.2. Référentiel CSA-GTP : Charte Sécurité Alimentaire.

La certification CSA-GTP couvre les activités de collecte, de stockage, d'expédition et de transport de céréales, oléagineux, protéagineux. Cette démarche unique est reconnue au niveau international.

Cette certification permet, aux entreprises qui assurent la collecte, le stockage, le travail, la commercialisation et le transport de plus de 60 millions de tonnes de céréales, oléagineux, protéagineux et dérivés, de garantir :

- Un approvisionnement régulier du marché ;

- La qualité sanitaire et la traçabilité de la marchandise mise sur le marché ;

- Une conservation des marchandises selon les règles de bonnes pratiques reconnues par les autorités ;

- La mise en conformité des marchandises avec la réglementation et les exigences spécifiques des clients.

Un organisme certificateur habilité (tiers indépendant) valide la mise en œuvre effective des exigences du référentiel CSA-GTP et permet ainsi :

	CEREALES - OLEAGINEUX - PROTEAGINEUX- ECO-PRODUITS PROCEDURES	Réf :VC/CHARTE Version 1
Doc associé : VC/HACCP	CHARTE	Date de création : 07/03/2023 Revue le 08/01/2024

- Une vérification objective de la mise en œuvre des bonnes pratiques ;
 - D’attester auprès des opérateurs de l’amont et de l’aval la qualité des marchandises mises en marché par les opérateurs certifiés ;
 - De renforcer la crédibilité et la transparence de la démarche de certification.
- Cette certification est la propriété de La Coopération Agricole – Métiers du Grain, de la Fédération du Négoce Agricole et du SYNACOMEX.

Site internet www.incograin.com

2.3. Plan de surveillance sanitaire des céréales.

L’IRTAC (Institut de Recherche Technologiques Agroalimentaires des Céréales et produits céréaliers) met en place chaque année un plan de surveillance sanitaire (les mycotoxines, les résidus de pesticides, les EMT éléments traces métalliques) et des céréales en collaboration avec le CETIOM (Centre Technique Interprofessionnel des Oléagineux et du Chanvre). VALCAUSSE s’appuie sur ces bilans pour mieux appréhender les risques potentiels en matière de sécurité alimentaire.

3. PROJET.

DEMARCHE DE DURABILITE SOCIETALE ET ENVIRONNEMENTALE

En lien avec les évolutions sociétales et les attentes clients, VALCAUSSE souhaite dans les années à venir engager une démarche de durabilité sociétale et environnementale. Cette démarche intègre l'ensemble des parties-prenantes de nos filières dans leur environnement.