GUYANE

Liberté
Égalité
Fraternité

RECUEIL DES ACTES ADMINISTRATIFS SPÉCIAL (NOMINATIFS) N°R03-2023-182

PUBLIÉ LE 6 JUILLET 2023

Sommaire

Direction Générale des Territoire et de la Mer

R03-2023-07-05-00006

Arrêté portant autorisation d'utilisation du symbole graphique RUP pour une durée de cinq ans délivré à DEMBA Ludovic

PRÉFET
DE LA RÉGION
GUYANE
Liberté
Égalité
Fraternité

Direction Générale
des Territoires et de la Mer

ARRETÉ n°
portant autorisation d'utilisation du symbole graphique RUP pour une durée de cinq ans délivré à DEMBA Ludovic

Le Préfet de la région Guyane
Chevalier de la Légion d'honneur

Officier de l'Ordre National du Mérite

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 de régions ultrapériphériques de l'Union 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 et le financement de certaines mesures relatives aux mesures spécifiques en faveur de l'agriculture dans les régions ultrapériphériques de l'Union ;

Vu le règlement d'exécution (UE) n° 180/2014 de la Commission du 20 février 2014 établissant les modalités d'application du règlement (UE) n°228/2013 du Parlement européen et du Conseil portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union ;

Vu le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que les règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytosanitaires ;

Vu l'article L. 230-5-1 du Code rural et de la pêche maritime, fixant la part des produits de qualité et durables dans les repas servis en restauration collective (loi « EGalim ») ;

Vu la circulaire 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 le dossier de demande d'autorisation d'utilisation du symbole graphique RUP Guyane pour une durée de cinq ans par **DEMBA Ludovic** en date du **13/12/2022** domicilié au **3480 RD5 – 97355 MACOURIA** ;

Vu l'avis favorable du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) en date du 15 décembre 2022 ;

SUR proposition du Directeur de l'Environnement, de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de la Guyane :

ARRETE

Article 1 :

L'agrément pour utiliser le symbole graphique RUP Guyane est accordé à **DEMBA Ludovic n°SIRET 811 853 514 00016** pour **le chou pommé, le concombre et la salade** .

Article 2 :

Les cahiers des charges «**chou pommé, concombre, salade**», annexés au présent arrêté, sont validés pour l'utilisation du symbole graphique RUP Guyane conformément aux dispositions de l'article 7 du règlement délégué (UE) n° 179/2014 de la Commission du 6 novembre 2013

Article 3 :

L'agrément est retiré au terme de la procédure contradictoire, lorsque le Préfet ou l'autorité compétente a constaté que l'opérateur agréé n'a pas respecté les prescriptions du cahier des charges ou a manqué à l'une des obligations résultant des engagements prévus à l'article 6 paragraphe 4 du règlement délégué (UE) n° 179/2014 de la Commission du 6 novembre 2013 et la circulaire n° DGAL/SDRIR/C99-8002 du 23 février 1999. Ce retrait est opéré à titre provisoire ou définitif en fonction de la gravité des manquements constatés.

Le retrait d'agrément est notifié par décision préfectorale.

Article 4 :

L'agrément est octroyé pour une durée de 5 ans à compter de la date de publication du présent arrêté.

Article 5 :

Le Secrétaire Général des services de l'État et le Directeur de l'Environnement, de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Guyane sont chargés, chacun pour ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Recueil des Actes Administratifs des services de l'État en Guyane.

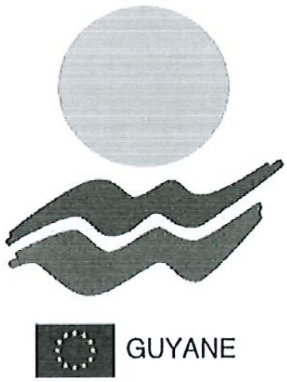
Cayenne, le 05 JUIL. 2023

Le Directeur de l'Environnement, de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt

DIRECTION DE L'ENVIRONNEMENT, DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DE LA FORÊT
DGTM
GUYANE FRANÇAISE

Patrice PONCET

ANNEX



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

Cahier des charges
Chou pommé

Table des matières

I. Introduction

Présentation de la démarche :

Le label RUP est une démarche permettant de valoriser la production agricole et agro-alimentaire des Régions Ultra Périphériques européennes en certifiant leur qualité et leur origine. Les cahiers des charges en Guyane, établis par produit, sont définis localement par les interprofessions à l'issue d'un travail de concertation avec l'ensemble des acteurs du secteur concerné et les services de la DEAAF-DGTM. Les cahiers des charges ainsi que les agréments des opérateurs sont validés en Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) et font l'objet d'un arrêté préfectoral.

En Guyane, la mise en place du label RUP vise à permettre aux produits locaux d'accéder durablement au marché de la restauration collective de Guyane, dans le cadre de la loi EGALIM (article 24). En effet, cette loi stipule que d'ici 2022, 50% de l'approvisionnement (en valeur) de la restauration collective devra se faire sous signe de qualité (sous réserve des dispositions légales en vigueur pour la Guyane). A ce titre, le label RUP permet aux producteurs guyanais d'avoir un accès privilégié aux marchés publics, tout en garantissant aux consommateurs un produit local et répondant à une démarche qualité. En effet, cette démarche indique que le produit suit des règles de production spécifiques, qui sont contrôlées et qui garantissent une qualité régulière des produits finis.

La création du label RUP cherche également à favoriser un développement territorial des systèmes de production et de transformation. A ce titre, le label est un moyen de renforcement de la souveraineté alimentaire de la Guyane, de création d'emplois locaux et de promotion d'un système alimentaire plus respectueux de l'environnement (réduction de l'empreinte carbone).

Domaine d'application

Les producteurs engagés dans la démarche sont sensibles aux enjeux de protection de l'environnement, de qualité des sols, de biodiversité et de qualité de l'air et de l'eau. Ce cahier des charges a pour objet de fournir un cadre aux producteurs, afin de garantir un produit de qualité qui met en avant les spécificités guyanaises. Au regard de l'évolution des pratiques des producteurs, le présent cahier des charges pourra être amené à évoluer afin d'accompagner la dynamique collective mise en œuvre sur différentes composantes (traitements phytosanitaires, semences, etc.). Le label RUP permet aux producteurs de garantir une traçabilité des pratiques de culture auprès des transformateurs et des clients de la restauration collective.

Présentation du produit

La labellisation RUP engage des producteurs à produire du « Chou pommé » selon les modalités inscrites dans le présent cahier des charges. Il reprend les éléments suivants :

- Le respect de la règlementation en vigueur,
- Le lieu de culture : la Guyane,
- Le mode de culture avec la mise en place de module de lutte intégrée des cultures,
- La valorisation de la diversité des systèmes de production guyanais : les systèmes traditionnels (abattis), la petite agriculture intensive, la serriculture, etc.
- La traçabilité des choux pommés.

II. Textes de référence

En cas de modification des textes réglementaires, les nouvelles versions s'appliquent automatiquement.

- Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires,
- Code de la consommation - Partie réglementaire - Livre IV, titre 1er, Chapitre II, Section 2 - Mode de présentation et étiquetage - article R.412-3 et suivants,
- Règlement (UE) n° 543/2011 de la Commission du 7 juin 2011 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les secteurs des fruits et légumes et des fruits et légumes transformés, Annexe I, Partie A (norme générale de commercialisation)
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) no 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 (UE) no 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil
- Règlement UE 2016/2031 concernant les mesures de protection contre les organismes nuisibles végétaux entré en application le 14/12/19
- Code Rural et de la pêche maritime

III. Caractéristiques du chou pommé « RUP Guyane »

1. Dénomination du produit « RUP Guyane »

« Chou pommé »

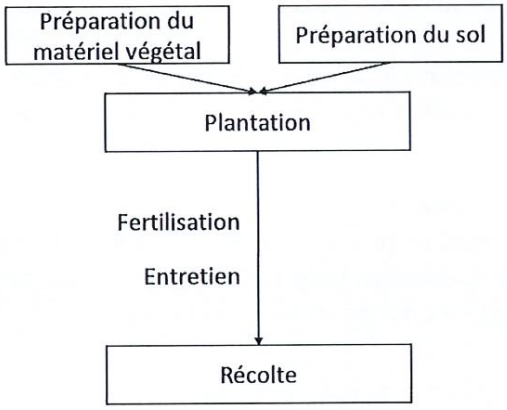
2. Description du produit

Le chou pommé appartient à la famille des Brassicacées. Brassica oleracea car. Capitata est une espèce de chou caractérisée par son feuillage lisse entouré autour de pommes rondes. Les variétés principalement utilisées en Guyane sont :

- Tropica cross F1
- Chou de chine pommé
- Constanza
- Luxion
- Caribbean
- Afrika cross
- Domon

Les variétés indiquées sont données à titre indicatif et ne constituent pas un engagement pour le producteur.

3. Diagramme de production



4. Caractéristiques générales de la culture du chou pommé

a. La préparation du sol

Le chou pommé préfère les sols sablo-limoneux ou argilo-limoneux, riche en matière organique et bien drainés avec des pH supérieurs à 6. Le travail du sol conseillé consiste à ameublir et aérer le sol (fraisage ou sous-soleuse ou rotavator). La culture de chou est généralement réalisée sur billon afin de drainer les parcelles (évacuation rapide des excès d'eau).

Une fumure de fond doit être apportée au moment de la préparation du sol. La fumure est composée à minima d'un amendement organique. Les quantités incorporées d'amendement organique vont dépendre de l'état du sol. En moyenne, il est préconisé d'apporter 3 à 5 kg par m² et par an de fumier composté (caca poule, fumier de bovins, de petits ruminants, etc.). Un amendement calcique pourra

être ajouté également. **L'historique cultural de la parcelle** devra être pris en compte afin de déterminer de manière la plus adéquate possible les besoins en amendement (types et quantités).

Les **parcelles où la culture labellisée est implantée, doivent être situées sur le territoire guyanais.**

b. Le matériel végétal

L'agriculteur peut obtenir des plants de différentes manières :

- Préparation des plants en pépinière en utilisant des semences certifiées pour garantir la qualité génétique des plants et éviter la conservation de certaines maladies,
- Préparation des plants en pépinière en reproduisant des semences autoproduites sur l'exploitation,
- Préparation des plants en pépinière en utilisant des semences échangées entre exploitations agricoles,
- Achat de plants sains auprès de pépiniéristes agréés,
- Achat de plants à une exploitation agricole.

c. La plantation

La densité de plantation recommandée est comprise entre 3 à 6 plants par m². L'écartement idéal entre les plants est de 50 cm et l'espacement entre les rangs de 1.5 à 1.7m. Les données précédentes sont standards et doivent être adaptées à chaque variété cultivée : la précision est généralement faite sur les boites de semences.

d. La fertilisation

Un soin particulier est apporté au raisonnement de l'apport de fertilisants afin de limiter les excès et leur effet négatif sur le sol et les plantes. Les besoins de la plante sont à adapter en fonction des analyses de sol qu'il aura été possible de faire, du précédent cultural et du rendement visé. Les besoins moyens du chou au cours d'un cycle sont résumés dans le document suivant « Protection intégrée du chou en Guyane[1] ».

e. La protection phytosanitaire

Le producteur devra s'assurer que les produits utilisés sur la culture de chou pommé sont homologués pour cette culture et l'usage sélectionné. De plus, il s'engage à respecter les conditions d'utilisations des produits et en particulier le respect des doses homologuées.

f. Mise en place d'un module de lutte intégrée

L'exploitant devra mettre en œuvre sur sa parcelle labellisée un module de protection par lutte intégrée des cultures. La protection intégrée vise la croissance de plantes saines en veillant à perturber le moins possible l'agroécosystème et en favorisant les mécanismes naturels de lutte contre les ennemis des cultures.

Pour mettre en place le module sélectionné, plusieurs pratiques sont proposées, l'exploitant devra mettre en œuvre une pratique à minima pour réaliser le module.

- Module 1 : Suppression des traitements phytosanitaires herbicides
- Module 2 : Rotation de cultures bénéfiques

---

[1] **Production intégrée du chou en Guyane**, disponible à l'URL suivant : https://guyane.chambre-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/FAL_commun/publications/Guyane/PI-Choux-2019.pdf

Module 1 : Suppression des traitements phytosanitaires herbicides
Cette mesure vise à limiter le développement des adventices sans avoir recours à des traitements herbicides.

Pour mettre en œuvre ce module, le producteur ne doit pas employer de traitements phytosanitaires herbicides sur la totalité des parcelles produisant des choux pommés « RUP Guyane » et pendant tout le cycle de culture (15 jours avant la plantation des choux et jusqu'à l'élimination de ces derniers). Pour gérer l'enherbement, le producteur peut faire appel à différentes pratiques culturales qui sont :

- Le paillage biodégradable ou végétal

Cette pratique consiste à répandre sur 50% au minimum de la parcelle de pastèque labellisée « RUP Guyane », un matériau biodégradable uniquement, limitant ainsi le développement des adventices et de certains bio-agresseurs. A titre d'exemple, les paillages biodégradables et végétaux sont le BRF, le compost, les résidus de culture, les toiles biodégradables, etc. Plusieurs types de paillages peuvent être utilisés simultanément sur les parcelles engagées.

- Le désherbage mécanique et/ou manuel (sarclage, binage)

Cette pratique vise à mettre en œuvre des interventions mécanisées et/ou manuelles sur la culture de chou pommé labellisée « RUP Guyane » afin de réduire la pression des adventices par arrachage ou coupe (sarclage, binage).

Module 2 : Rotation de cultures bénéfiques
Ce module a pour objectif de limiter la pression des maladies et des ravageurs en coupant leurs cycles de reproduction et d'améliorer la structure du sol en prospectant par des systèmes racinaires diversifiés (à différentes profondeurs). Pour mettre en œuvre ce module, l'agriculteur peut faire appel à différentes pratiques culturales qui sont :

- La mise en place d'une jachère avant l'implantation de la culture :

La jachère doit être mise en place sur l'ensemble de la parcelle implantée en chou pommé « RUP Guyane » pendant une durée minimum de 2 mois. Cette pratique agricole consiste à arrêter la production de cultures commerciales, c'est-à-dire qu'aucune récolte ne doit être exportée de la parcelle pendant la période définie de jachère. En revanche, le producteur peut effectuer des travaux pendant cette période : travail du sol, apport d'amendements, etc. A la fin de la jachère, la végétation doit être coupée et laissée sur place. Elle peut être ensuite enfouie ou laissée à la surface en mulch. Il ne doit pas y avoir de culture entre la jachère et la plantation des choux.

- La mise en place d'un engrais vert avant l'implantation de la culture :

L'engrais vert **doit être mis en place sur l'ensemble de la parcelle implantée en chou pommé « RUP Guyane ».** L'engrais vert est semé ou bouturé, puis coupée et laissée sur place. L'engrais vert peut être ensuite enfoui ou laissé à la surface en mulch. **L'engrais vert doit être semé à minima, 2 mois avant l'implantation de la culture** et aucune culture ne doit être implantée entre l'engrais vert et la plantation des choux.

Plusieurs espèces peuvent être implantées comme engrais vert, la liste ci-dessous est donnée à titre d'exemple. Le choix de l'espèce à implanter va dépendre de son cycle (annuel ou pérenne), de ses besoins (type de sol, ensoleillement), de son éventuel envahissement et par conséquent de la capacité du producteur à la maîtriser. Il est possible de semer plusieurs espèces simultanément.

- Des graminées pérennes : Brachiaria tanner, Brachiaria humidicola (kikuyu), Brachiaria decumbens, Digitaria swazilandensis, Ischaemum timorense (lukuntu), Ischaemum indica (andropogon) et Echinochloa sp.
- Des légumineuses pérennes : Arachis pintoï, Desmodium ovalifolium, Calopogonium muconoides, Pueraria phaseoloides (kudzu ou mucuna), Aeschynomene sp. et Stylosanthes guianensis.

- La mise en place d'un précédent cultural favorable au chou pommé :

L'alternance des cultures permet de casser les cycles des ravageurs et des adventices et d'alterner des cultures avec des besoins différents. Pour cela, le producteur doit alterner des familles botaniques différentes, et secondairement des types de légumes différents (feuilles, fruits, racines ...). Il ne doit pas y avoir de culture intermédiaire entre le précédent cultural autorisé et la culture de chou labellisée. Pour valider cette pratique, le précédent cultural ne doit pas correspondre aux familles suivantes :

- Brassicacées (radis, chou, pat Choi, navet, etc.),
- Astéracées (salade, menthe, etc.)

g. La récolte

La récolte a lieu de 60 à 75 jours après le repiquage.

IV. Méthodes de maitrise et de contrôle

A travers la mise en œuvre des méthodes de maitrise et de contrôle présentées ci-dessous, le producteur constitue les justificatifs permettant de vérifier les critères inscrits dans le présent cahier des charges. Le support d'enregistrement (papier ou informatique) est au choix du producteur. Le tableau présenté à l'Annexe 1 récapitule l'ensemble des méthodes de maitrise et de contrôle à constituer.

1. La gestion de l'exploitation

a. Transparence et traçabilité

La traçabilité

L'agriculteur doit avoir mis en œuvre un système de traçabilité permettant d'identifier l'origine et le parcours du produit issu de son exploitation. Pour cela, les justificatifs suivants doivent être présents sur l'exploitation :

- La liste de l'ensemble des clients et des fournisseurs (dont les prestataires de service),
- Une comptabilité simple regroupant les achats et ventes ainsi que les factures associées,

L'ensemble des informations enregistrées ainsi que la documentation associée doit être facilement mobilisables par l'exploitant.

La responsabilité de l'exploitant

L'exploitant est responsable de sa production et doit veiller au respect de la règlementation en vigueur. A ce titre, il s'engage à se soumettre à tous les contrôles et toutes les vérifications demandées par les services officiels de contrôle. Des contrôles peuvent être effectués par le service SALIM de la DEAAF-DGTM[2] ou de la DGCOPOP[3] afin de mesurer notamment les limites maximales de résidus (LMR). En cas de dépassement, le produit n'est pas apte à la consommation humaine.

b. Le Certiphyto

Le Certificat individuel produits phytopharmaceutiques, « Certiphyto », est un document nominatif qui atteste de connaissances suffisantes pour utiliser les produits phytopharmaceutiques en sécurité et en réduire l'usage. Le Certiphyto est obligatoire pour toutes les personnes amenées à acheter, vendre, appliquer des produits phytopharmaceutiques ou à apporter un conseil sur leur utilisation.

L'exploitant s'engage à utiliser les produits phytosanitaires conformément à la règlementation en vigueur, en termes de pratiques d'utilisation, de stockage, de nettoyage du matériel de pulvérisation, et d'utilisation des équipements de protection individuelle (EPI).

L'annexe 4 présente la liste des organismes de formation pour obtenir le Certiphyto. Le certificat doit être renouvelé tous les cinq ans selon les dispositions indiquées sur le site suivant : https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F31192. Le renouvellement du certificat doit être demandé 3 mois avant son expiration.

c. La gestion des déchets industriels

L'élimination des déchets agricoles est à la charge du producteur. Pour cela, il doit les trier et les stocker dans un lieu spécifique sans risque pour les utilisateurs et l'environnement, de manière sélective selon leur nature :

---

[2] Direction Générale des Territoires et de la Mer - Direction de l'Environnement, de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt

[3] DGCOPOP : Direction Générale de la Cohésion des Populations

- Les emballages vides de produits phytosanitaires (EVPP) et les emballages vides de produits fertilisants (EVPF),
- Les effluents contenant des résidus de produits phytosanitaires,
- Les équipements de protection individuelle usagés (EPI),
- Les paillages plastiques, les serres, les ficelles, etc. usagés.

Le brûlage, le rejet dans les milieux naturels et réseaux d'assainissement ainsi que l'enfouissement sont strictement interdits.

L'agriculteur doit ensuite se tenir informé des collectes existantes (planning de collecte) et amener ses déchets dans le cadre de dispositifs de récupération des déchets mis en place sur le territoire, s'ils existent. Le producteur s'assure de la traçabilité en conservant les attestations de remise des déchets fournies par le prestataire.

Concernant les produits phytosanitaires non utilisables (PPNU), des règles spécifiques existent. Lors de leurs stockages dans le local phytopharmaceutique, ces derniers doivent être clairement identifiés (étiquetage, inscription écrite, ensachage, etc.). De plus, les PPNU ne doivent pas être stockés sur l'exploitation plus de 12 mois à compter de la date à laquelle le produit ne bénéficie plus d'autorisation ou de permis de commerce parallèle. Ainsi, le producteur doit assurer la collecte des PPNU identifiés par les services compétents.

L'annexe 5 précise la liste des entreprises prestataires sur le territoire qui proposent ce service, moyennant paiement par l'agriculteur.

2. Le suivi technique de la production de chou pommé « RUP Guyane »

Afin d'assurer le suivi de la culture de chou pommé labellisée « RUP Guyane », le producteur doit fournir les justificatifs suivants permettant de vérifier la bonne mise en œuvre des critères inscrits dans le cahier des charges. L'ensemble de ces justificatifs sont à conserver cinq ans sur l'exploitation.

- Une fiche de culture (du précèdent cultural à la récolte des choux) est à remplir. Les informations inscrites dans la fiche de culture doivent être certifiées exactes par le représentant légal de l'exploitation. Pour l'accompagner dans l'enregistrement des informations, le producteur peut faire appel à un conseiller technique agricole. Dans ce cas, la certification du document est validée par l'apposition de la signature du producteur et du conseiller. La compétence du conseiller pourra être prouvée par des certificats de participation à des formations techniques ainsi que des diplômes. Dans ce cas, le contrôleur pourra contacter directement le conseiller en question afin de vérifier sa qualification. Si le producteur n'a pas accès à un technicien capable d'assurer le suivi de la culture labellisée, l'apposition de la seule signature du producteur suffit.
  L'ensemble des informations à inscrire dans cette fiche sont détaillées dans les parties suivantes. Un exemple de fiche de culture est présenté à l'Annexe 2 avec l'ensemble des indications requises pour garantir le suivi de la culture labellisée.
- Un plan de l'exploitation localisé et/ou borné,
- Les factures d'achat du matériel végétal le cas échéant,
- Le(s) bon(s) de livraison lors de la vente de la production labellisée.

a. La plantation

Le parcellaire

Le producteur dispose d'un plan de son exploitation localisé et/ou borné. Il permet de justifier de la position géographique des parcelles.

Le producteur devra indiquer dans la fiche de culture, le précèdent cultural pour chaque culture de chou pommé, ainsi que le type d'amendement organique apporté.

Le matériel végétal

Le producteur devra fournir les justificatifs permettant d'assurer la traçabilité du matériel végétal. Les justificatifs correspondent aux factures d'achat des semences ou des plants.

Le repiquage

La(es) date(s) de repiquage des plants de chou pommé devra(ont) être enregistrée(s) dans la fiche de suivi de la culture.

b. La protection phytosanitaire

Le producteur doit enregistrer pour chacune de ses parcelles tout apport en produits phytopharmaceutiques. L'enregistrement de ces informations peut être réalisé dans un registre phytopharmaceutique selon le modèle présenté en Annexe 3. Ce document doit contenir les informations relatives suivantes :

- Le nom commercial complet du produit utilisé,
- La quantité ou la dose de produit utilisé,
- La date de l'apport ou de l'intervention,
- Le nom de la personne ayant effectué le traitement,
- La (ou les) date(s) de récolte.
- L'identification de la parcelle traitée,
- La culture produite sur cette parcelle en précisant la variété,

Par ailleurs, lorsque qu'une présence repérée d'organisme nuisible ou de symptômes susceptibles d'affecter la sécurité sanitaire des produits d'origine végétale destinés à l'alimentation humaine est identifiée, le producteur doit également indiquer dans le document :

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

Enfin, ce document doit aussi présenter les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des végétaux ou d'autres échantillons qui revêtent une importance pour la santé humaine (si de telles analyses ont été réalisées par l'exploitant pendant l'année civile en cours).

c. Mise en place d'un module de lutte intégrée

Le producteur doit mettre en place obligatoirement au moins un module de lutte intégrée sur les parcelles de chou pommé labellisées. Le producteur devra justifier de la mise en œuvre d'un module présenté dans la partie *III.4. f. Mise en place d'un module de lutte intégrée.* Pour cela, il devra conserver la fiche de culture attestant du choix du module et de son application dans les parcelles labellisées.

En fonction du module sélectionné, les indications à compléter dans la fiche de culture sont différentes.

Si le producteur choisit le module 1, il devra justifier de la mise en place d'un paillage biodégradable ou végétal en indiquant le type de paillage(s) utilisé(s) ou d'interventions physiques de désherbage en précisant le nombre de passage effectué sur la parcelle (manuellement ou mécaniquement). De plus, aucun traitement herbicide ne devra être indiqué lors de l'enregistrement des traitements phytosanitaires.

Si le producteur sélectionne le module 2, il devra indiquer dans la fiche de culture, en fonction de la pratique sélectionnée, de :

- La mise en place d'une jachère en indiquant la date de mise en jachère,
- La mise en place d'un engrais vert en indiquant la date d'implantions de l'engrais vert et la(es) variété(s) implantée(s),
- La mise en place d'un précèdent cultural en indiquant l'espèce cultivée et la date de début de récolte du précédent cultural ;

d. La récolte

La date de début de récolte devra être notée dans la fiche de culture.

3. Modalités d'étiquetage

Lors de la livraison des choux pommés labellisés en vue de leur vente, l'agriculteur devra conserver le bon de livraison qui doit alors indiquer le nom et l'adresse du producteur, la variété des choux, la quantité cédée et la date de cession. Ces informations doivent être apposées par le producteur ou la structure de mise en marché du produit (organisation de producteurs) aussi bien sur le bon de livraison que sur l'étiquetage du contenant des choux. Un numéro de lot doit être également indiqué, sauf en cas d'exemption prévue par l'article R.412-6 du code de la consommation.

Le symbole graphique prévu pour les produis agricoles de qualité des régions ultrapériphériques devra être apposé sur les documents de vente et sur l'étiquetage des contenants de choux, en utilisant les règles techniques prévues par les dispositions règlementaires. Ces dispositions sont indiquées en Annexe 6.

Annexes

Annexe 1 : Tableau récapitulatif des méthodes de maitrise et de contrôle

INTITULE		THEMATIQUES	POINTS A CONTRÔLER	METHODES DE CONTRÎOLE	JUSTIFICATIFS
La gestion de l'exploitation	Transparence et traçabilité	Traçabilité	Possession d'une liste regroupant les clients et fournisseurs de l'exploitation avec leurs coordonnées	Documentaire	Listing des clients et fournisseurs avec leurs coordonnées
			Enregistrement des ventes et achats et archivage des factures correspondantes	Documentaire	Comptabilité avec factures correspondantes
			Informations enregistrées et documentation associée accessible	Visuel	Informations facilement mobilisables par le producteur
		Responsabilité de l'exploitant	Engagement de l'exploitant	Documentaire	Attestation sur l'honneur
	Le Certiphyto		Possession du certificat Certiphyto en cours de validité (si utilisation de PPT)	Documentaire	Certiphyto valide
			Utilisation de produits phytosanitaires conformément à la règlementation (pratiques d'utilisation, stockage, nettoyage du matériel, utilisation d'EPI, etc.)	Dire d'agriculteur	Agriculteur connait les conditions d'utilisation et de stockage des produits phytosanitaires
	La gestion des déchets agricoles industriels		Déchets industriels stockés et triés	Visuel	Tri sélectif des déchets mis en place
			Déchets industriels éliminés ou recyclés	Documentaire	Attestation de remise des déchets et adresse des centres de collecte du territoire
Le suivi technique de la culture	La plantation	Le parcellaire	Parcelles situées en Guyane	Documentaire	Plan de l'exploitation localisé et/ou borné
			Enregistrement du précédent cultural de la parcelle	Documentaire	Fiche de culture
			Apport d'amendement organique	Documentaire	Fiche de culture
		Le matériel végétal	Semences ou plants achetés chez un producteur, un centre agrée ou un pépiniériste	Documentaire	Facture d'achat du matériel végétal
		La mise en terre	Enregistrement de la date de repiquage	Documentaire	Fiche de culture
	La protection phytosanitaire		Utilisation de produits autorisés pour la culture du chou et l'usage sélectionné	Documentaire	Registre phytopharmaceutique
			Respect des conditions d'utilisation des produits phytosanitaires (doses)	Dire d'agriculteur	Doses appliquées sur la culture respectent les conditions d'utilisations du produit appliqué
			Enregistrement de toutes utilisations de produits phytopharmaceutiques	Documentaire	Registre phytopharmaceutique
			Sauvegarde des résultats d'analyses d'échantillons effectués	Documentaire	Résultats d'analyses d'échantillons effectués
	Mise en place d'une pratique de lutte intégrée	Mise en œuvre d'un module de lutte intégrée		Documentaire	Fiche de culture
		Module 1 : Suppression des traitements phytosanitaires herbicides	Mise en œuvre d'une pratique permettant la réalisation du module 1	Documentaire	Fiche de culture
			Utilisation d'un paillage végétal ou biodégradable	Documentaire	Fiche de culture
			Mise en place d'interventions physiques	Documentaire	Fiche de culture
		Module 2 : Rotation de cultures bénéfiques	Mise en œuvre d'une pratique permettant la réalisation du module 2	Documentaire	Fiche de culture
			Mise en place d'une jachère pendant 2 mois minimum	Documentaire	Fiche de culture
			Mise en place d'un engrais vert pendant 2 mois minimum	Documentaire	Fiche de culture
			Précédent cultural correspond aux précédents culturaux autorisés dans le cahier des charges	Documentaire	Fiche de culture
	La récolte		Enregistrement de la date de début de récolte	Documentaire	Fiche de culture
Les modalités d'étiquetage			Informations règlementaires indiquées	Documentaire	Bon de livraison + Etiquetage
			Symbole graphique RUP apposé sur les documents de vente et les contenants	Documentaire	Documents de vente + Etiquetage
			Symbole graphique RUP illustré selon les règles techniques prévues par les dispositions règlementaires	Documentaire	Documents de vente + Etiquetage

Annexe 2 : Fiche de suivi de la culture de chou pommé labellisée

LA PARCELLE				LA PLANTATION	MISE EN PLACE D'UN MODULE DE LUTTE INTEGREE							LA RECOLTE
					☐ Module 1 : Suppression		☐ Module 2 : Rotation de cultures bénéfiques					
					☐ Paillage biodégradable	☐ Désherbage physique	☐ Jachère	☐ Engrais vert		☐ Précédent cultural favorable		
Numéro (ou position) de la parcelle	Culture implantée	Précédent cultural	Type d'amendement organique apporté	Date(s) de repiquage	Paillage(s) utilisé(s)	Nombre de passages	Date de mise en jachère	Variété(s) implantée (s)	Date d'implantation	Espèce du précedent cultural	Date de début de récolte	Date de début de récolte
				..../..../.....			..../..../.....		..../..../.....		..../..../.....	..../..../.....
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....			..../..../.....		..../..../.....		..../..../.....	..../..../.....
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....			..../..../.....		..../..../.....		..../..../.....	..../..../.....
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								

VISA DU CONSEILLER (si vérification des informations enregistrées) :

VISA DU PRODUCTEUR :

Annexe 3 : Modèle de registre phytopharmaceutique

Numéro ou position de la parcelle	Identification de la culture	Date du traitement	Nom commercial du produit	Dose	Quantité utilisée	Organisme Nuisible traité	Date de récolte (1er traitement)	Date de récolte (2ème traitement)	Echantillons analysés

Annexe 4 : Liste des organismes de formation délivrant le certificat « Certiphyto » en Guyane

Nom de l'organisme de formation	Adresse du siège social	Adresse dans la région	Téléphone (siège social)
CFPPA de Matiti Macouria	Savane Matiti Av Henri Kong BP 53 97355 Macouria	Savane Matiti BP 53 97355 Macouria	05 94 38 71 46
Chambre d'Agriculture de Guyane 3 1 000942	1 Avenue des Jardins Sainte-Agathe 97355 Macouria	1, Av. des Jardins de St. Agathe 97355 Macouria	05 94 29 61 95
Pascal CUCHE 3 1 000441	Chez Mme A. SUTERA Chemin des donneuses d'eau 97118 Saint-François	Carrefour du Larivot – Lieu-dit Terca 97351 Matoury	06 90 41 82 45
RESOLIA-APCA 3 1 000217	9 avenue George V 75008 Paris	Chambre d'Agriculture de la Guyane 1 avenue des Jardins de Sainte-Agathe 97355 Macouria	01 40 64 16 70
ISTAV Institut Scientifique et Technique de l'Animal en Ville 3 1 000538	85 avenue pasteur 93260 Les Lilas	En entreprise 97300 Cayenne	01 43 62 67 82
BMDC-FORMACOM	Immeuble Rocheméane Morne Vergain 97139 Abymes	28 avenue de la liberté 97300 Cayenne	05 90 21 43 90
IRSEC 3 1 000954	P Rue Georges Eucharis, Lot DILLON Stade 97200 Fort de France	53, zone d'activité Galmot 97300 Cayenne	05 96 51 02 01

Annexe 5 : Liste des entreprises proposant un service de collecte des déchets agricoles

- Liste des entreprises de gestion de déchets :

Nom de l'entreprise	Personne contact	Lieu	Coordonnées
ENDEL	M. Lebrault	KOUROU	jean-louis.lebrault@endel.engie.com 05 94 32 72 73 / 05 94 32 72 73
IPES PENA	M. Dupuy	KOUROU	thierry.dupuy@groupepena.fr 06 94 42 91 03

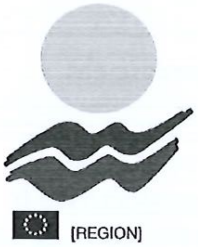
- Liste des entreprises de location de bennes pouvant proposer un service de collecte :

Nom de l'entreprise	Personne contact	Lieu	Coordonnées
SOGEMA	M. Loreaux	CAYENNE	sogema.cayenne@wanadoo.fr 06 94 23 30 86
TRANS'MAT/ JUMBOLOCATION	M. Louveau	CAYENNE	p.louveau@octo973.fr 05 94 32 98 84 / 06 94 22 54 47
GUYALOC	M. Chauvet	CAYENNE	guyalocdir@orange.fr guyaloc.prestations@orange.fr 05 94 28 95 00 / 05 94 32 55 00

Annexe 6 : Conditions d'utilisation et de reproduction du symbole graphique

Le symbole graphique doit être reproduit et utilisé conformément aux dispositions suivantes :

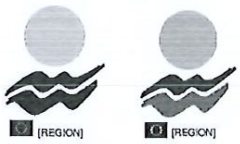
- Le symbole graphique doit toujours être imprimé sur un fond blanc et si possible, tout en couleur, en quadrichromie. Exceptionnellement, il peut être reproduit en noir et blanc. Lorsque le symbole graphique fait partie d'une photo ou se trouve sur un fond coloré, il doit être placé sur un plan blanc encadré,
- Le texte est reproduit en caractère Linotype Univers Condensed, condensé à 65%
- L'espace séparant le drapeau du texte est égal à la moitié de la hauteur du drapeau.
- Les couleurs utilisés doivent correspondre aux caractéristiques suivantes :



Couleurs de référence			
	Jaune quadrichrome: 00109000 – 10 % magenta, 90 % jaune		Drapeau quadrichrome: XX800000 – 100 % cyan, 80 % magenta
	Vert quadrichrome: XX008000 – 80 % cyan, 80 % jaune		Étoiles quadrichromes: 0000XX00 – 100 % jaune
	Bleu quadrichrome: XX100000 – 100 % magenta, 10 %	Le nom des régions figure toujours en caractères noirs.	

Noir et blanc de référence			
	Jaune = 30 %		Drapeau = 100 %
	Vert = 80 %		Blanc
	Bleu = 60 %	Le nom des régions figure toujours en caractères noirs.	

- Le pourcentage de réduction du symbole graphique doit respecter les modalités suivantes :

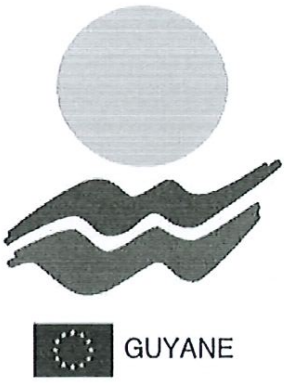


Pourcentage de réduction

Le symbole graphique en couleur ne doit pas être reproduit ni imprimé dans une dimension inférieure à 25 mm de hauteur en raison de la taille des étoiles du drapeau européen. En noir et blanc, la dimension minimale est de 30 mm de hauteur.

Lorsqu'on place sur un plan blanc encadré le symbole graphique, l'espace qui entoure ce dernier doit correspondre à la hauteur du drapeau européen.

ANNEXE



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

Cahier des charges
Concombre

Table des matières

I. Introduction

Présentation de la démarche :

Le label RUP est une démarche permettant de valoriser la production agricole et agro-alimentaire des Régions Ultra Périphériques européennes en certifiant leur qualité et leur origine. Les cahiers des charges en Guyane, établis par produit, sont définis localement par les interprofessions à l'issue d'un travail de concertation avec l'ensemble des acteurs du secteur concerné et les services de la DEAAF-DGTM. Les cahiers des charges ainsi que les agréments des opérateurs sont validés en Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) et font l'objet d'un arrêté préfectoral.

En Guyane, la mise en place du label RUP vise à permettre aux produits locaux d'accéder durablement au marché de la restauration collective de Guyane, dans le cadre de la loi EGALIM (article 24). En effet, cette loi stipule que d'ici 2022, 50% de l'approvisionnement (en valeur) de la restauration collective devra se faire sous signe de qualité (sous réserve des dispositions légales en vigueur pour la Guyane). A ce titre, le label RUP permet aux producteurs guyanais d'avoir un accès privilégié aux marchés publics, tout en garantissant aux consommateurs un produit local et répondant à une démarche qualité. En effet, cette démarche indique que le produit suit des règles de production spécifiques, qui sont contrôlées et qui garantissent une qualité régulière des produits finis.

La création du label RUP cherche également à favoriser un développement territorial des systèmes de production et de transformation. A ce titre, le label est un moyen de renforcement de la souveraineté alimentaire de la Guyane, de création d'emplois locaux et de promotion d'un système alimentaire plus respectueux de l'environnement (réduction de l'empreinte carbone).

Domaine d'application

Les producteurs engagés dans la démarche sont sensibles aux enjeux de protection de l'environnement, de qualité des sols, de biodiversité et de qualité de l'air et de l'eau. Ce cahier des charges a pour objet de fournir un cadre aux producteurs, afin de garantir un produit de qualité qui met en avant les spécificités guyanaises. Au regard de l'évolution des pratiques des producteurs, le présent cahier des charges pourra être amené à évoluer afin d'accompagner la dynamique collective mise en œuvre sur différentes composantes (traitements phytosanitaires, semences, etc.). Le label RUP permet aux producteurs de garantir une traçabilité des pratiques de culture auprès des transformateurs et des clients de la restauration collective.

Présentation du produit

La labellisation RUP engage des producteurs à produire du « Concombre » selon les modalités inscrites dans le présent cahier des charges. Il reprend les éléments suivants :

- Le respect de la règlementation en vigueur,
- Le lieu de culture : la Guyane,
- Le mode de culture avec la mise en place de module de lutte intégrée des cultures,
- La valorisation de la diversité des systèmes de production guyanais : les systèmes traditionnels (abattis), la petite agriculture intensive, la serriculture, etc.
- La traçabilité des concombres.

II. Textes de référence

En cas de modification des textes réglementaires, les nouvelles versions s'appliquent automatiquement.

- Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires,
- Code de la consommation - Partie réglementaire - Livre IV, titre 1er, Chapitre II, Section 2 - Mode de présentation et étiquetage - article R.412-3 et suivants,
- Règlement (UE) n° 543/2011 de la Commission du 7 juin 2011 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les secteurs des fruits et légumes et des fruits et légumes transformés, Annexe I, Partie A (norme générale de commercialisation)
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) no 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 (UE) no 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil
- Règlement UE 2016/2031 concernant les mesures de protection contre les organismes nuisibles végétaux entré en application le 14/12/19
- Code Rural et de la pêche maritime

III. Caractéristiques du concombre « RUP Guyane »

1. Dénomination du produit « RUP Guyane »

« Concombre »

2. Description du produit

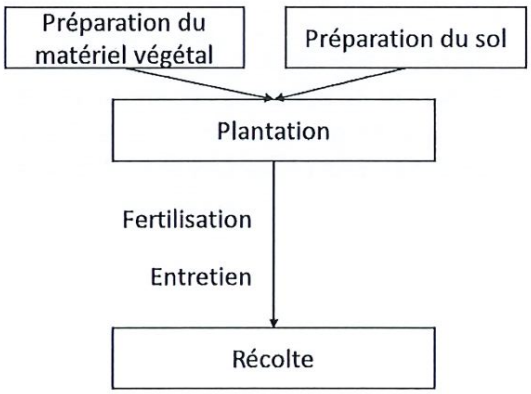
Au sein de la famille des Cucurbitacées, les concombres cultivés majoritairement en Guyane sont de l'espèce Cucumis sativus. Ce sont des herbacées rampantes aux fleurs mâles ou femelles, rarement hermaphrodites.

Les variétés de concombre les plus utilisées en Guyane sont des hybrides F1. Issues du croisement de deux lignées pures, ces variétés sont plus productives et plus résistantes à certaines maladies.

Variété	Durée du cycle (jours)	Tolérance	Caractéristiques du fruit
Olympic	60	Mildiou, oïdium, chaleur, tâches angulaires	Fruit vert foncé 19 à 20 cm de long 5 cm diamètre
Tokyo	55	Mildiou, oïdium, chaleur, CVM	Fruit vert foncé 18 à 20 cm de long 5 cm diamètre
Gémini	65	Mildiou, CVM, cladosporiose, anthracnose	Fruit vert foncé 20 à 22 cm de long 6 cm diamètre
Calypso	55	Mildiou, cladosporiose, anthracnose	Fruit vert moyen 15 cm de long 6 cm diamètre
Dasher	/	Mildiou, oïdium	Fruit vert foncé 20 cm de long

Les variétés indiquées sont données à titre indicatives et ne constituent pas un engagement pour le producteur.

3. Diagramme de production



4. Caractéristiques générales de la culture du concombre

a. La préparation du sol

La culture de concombre peut se faire en plein champs ou sous serre[1]. Le concombre préfère des sols meubles et bien drainants, qui ne craigne pas le tassement. Le travail du sol conseillé consiste à ameublir et aérer le sol (fraisage ou sous-soleuse ou rotavator). Des billons ou des planches de culture surélevées peuvent être réalisés afin d'évacuer les excédents d'eau.

Une fumure de fond doit être apportée au moment de la préparation du sol. La fumure est composée à minima d'un amendement organique. Les quantités incorporées d'amendement organique vont dépendre de l'état du sol. En moyenne, il est préconisé d'apporter 3 à 5 kg par m^2 et par an de fumier composté (caca poule, fumier de bovins, de petits ruminants, etc.). Un amendement calcique pourra être ajouté également. Il est conseillé de ne pas apporter l'amendement calcique et organique au même moment. **L'historique cultural de la parcelle** devra être pris en compte afin de déterminer de manière la plus adéquate possible les besoins en amendement (types et quantités).

Les **parcelles où la culture labellisée est implantée, sont situées sur le territoire guyanais**.

b. Le matériel végétal

L'agriculteur peut obtenir des plants de différentes manières :

- Préparation des plants en pépinière en utilisant des semences certifiées pour garantir la qualité génétique des plants et éviter la conservation de certaines maladies.
- Préparation des plants en pépinière en reproduisant des semences autoproduites sur l'exploitation,
- Préparation des plants en pépinière en utilisant des semences échangées entre exploitations agricoles,
- Achat de plants sains auprès de pépiniéristes agréés,
- Achat de plants à une exploitation agricole.

c. La plantation

La densité de plantation recommandée est comprise entre 75 et 130 plants par are. En effet, l'écartement idéal entre les plants est d'environ 0.5 à 0.7 m et l'espacement entre les rangs de 1.5 à 1.7m. Ces dimensions sont standards et doivent être adaptées selon la variété utilisée et les instructions présentes sur les emballages de semences.

d. La fertilisation

Les besoins de la plante sont adaptés en fonction de l'analyse de sol qu'il aura été possible de faire, du précédent cultural et du rendement visé. La fertilisation est fractionnée en trois fois : 5, 10 et 20 jours après la plantation. A titre indicatif, les besoins moyens du concombre au cours d'un cycle de culture (plantation à récolte) sont résumés dans le document suivant « Protection intégrée du concombre en Guyane[2] ».

---

[1] La culture sous serre comprend la culture sous tunnel et sous abri également.

[2] **Production intégrée du concombre en Guyane**, disponible à l'URL suivant : https://bsvguyane.files.wordpress.com/2019/02/pi-concombre-2019.pdf

e. La protection phytosanitaire

Le producteur devra s'assurer que les produits utilisés sur la culture de concombre sont homologués pour cette culture et l'usage sélectionné. De plus, il s'engage à respecter les conditions d'utilisations des produits et en particulier le respect des doses homologuées.

f. Mise en place d'un module de lutte intégrée

L'exploitant devra mettre en œuvre sur sa parcelle labellisée un module de protection de lutte intégrée des cultures. La protection intégrée vise la croissance de plantes saines en veillant à perturber le moins possible l'agroécosystème et en favorisant les mécanismes naturels de lutte contre les ennemis des cultures.

Pour mettre en place le module sélectionné, plusieurs pratiques sont proposées, l'exploitant devra mettre en œuvre une pratique à minima pour réaliser le module.

- Module 1 : Suppression des traitements phytosanitaires herbicides
- Module 2 : Rotation de cultures bénéfiques

Module 1 : Suppression des traitements phytosanitaires herbicides

Ce module vise à limiter le développement des adventices sans avoir recours à des traitements herbicides.

Pour mettre en œuvre ce module, le producteur ne doit pas employer de traitements phytosanitaires herbicides sur la totalité des parcelles produisant les concombres « RUP Guyane » et pendant tout le cycle de culture (15 jours avant la plantation des concombres et jusqu'à l'élimination de ces derniers). Pour gérer l'enherbement, le producteur peut faire appel à différentes pratiques culturales qui sont :

- <u>Le paillage biodégradable ou végétal</u>

Cette pratique consiste à répandre sur 50% au minimum de la parcelle de concombre labellisée « RUP Guyane », un matériau biodégradable uniquement, limitant ainsi le développement des adventices et de certains bio-agresseurs. A titre d'exemple, les paillages biodégradables ou végétaux sont le BRF, le compost, les résidus de culture, les toiles biodégradables, etc. Plusieurs types de paillages peuvent être utilisés simultanément sur les parcelles engagées.

- <u>Le désherbage mécanique et/ou manuel (sarclage, binage)</u>

Cette pratique vise à mettre en œuvre des interventions mécanisées et/ou manuelles sur la culture de concombre labellisée « RUP Guyane » afin de réduire la pression des adventices par arrachage ou coupe (sarclage, binage).

Module 2 : Rotation de cultures bénéfiques

Ce module a pour objectif de limiter la pression des maladies et des ravageurs en coupant leurs cycles de reproduction et d'améliorer la structure du sol en prospectant par des systèmes racinaires diversifiés (à différentes profondeurs). Pour mettre en œuvre ce module, l'agriculteur peut faire appel à différentes pratiques culturales qui sont :

- <u>La mise en place d'une jachère avant l'implantation de la culture :</u>

La jachère doit être mise en place sur l'ensemble de la parcelle implantée en concombre « RUP Guyane » pendant une durée minimum de 2 mois. Cette pratique agricole consiste à arrêter la production de cultures commerciales, c'est-à-dire qu'aucune récolte ne doit être exportée de la parcelle pendant la période définie de jachère. En revanche, le producteur peut effectuer des travaux pendant cette période : travail du sol, apport d'amendements, etc. A la fin de la jachère, la végétation

doit être coupée et laissée sur place. Elle peut être ensuite enfouie ou laissée à la surface en mulch. Il ne doit pas y avoir de culture entre la jachère et la plantation des concombres.

- La mise en place d'un engrais vert avant l'implantation de la culture :

L'engrais vert **doit être mis en place sur l'ensemble de la parcelle implantée en concombre « RUP Guyane ».** L'engrais vert est semé ou bouturé, puis coupée et laissée sur place. L'engrais vert peut être ensuite enfoui ou laissé à la surface en mulch. **L'engrais vert doit être semé à minima, 2 mois avant l'implantation de la culture** et aucune culture ne doit être implantée entre l'engrais vert et la plantation des concombres.

Plusieurs espèces peuvent être implantées comme engrais vert, la liste ci-dessous est donnée à titre d'exemple. Le choix de l'espèce à implanter va dépendre de son cycle (annuel ou pérenne), de ses besoins (type de sol, ensoleillement), de son éventuel envahissement et par conséquent de la capacité du producteur à la maîtriser. Il est possible de semer plusieurs espèces simultanément.

- Des graminées pérennes : Brachiaria tanner, Brachiaria humidicola (kikuyu), Brachiaria decumbens, Digitaria swazilandensis, Ischaemum timorense (lukuntu), Ischaemum indica (andropogon) et Echinochloa sp.
- Des légumineuses pérennes : Arachis pintoï, Desmodium ovalifolium, Calopogonium muconoides, Pueraria phaseoloides (kudzu ou mucuna), Aeschynomene sp. et Stylosanthes guianensis.

- La mise en place d'un précédent cultural favorable au concombre :

L'alternance des cultures permet de casser les cycles des ravageurs et des adventices et d'alterner des cultures avec des besoins différents. Pour cela, le producteur doit alterner des familles botaniques différentes, et secondairement des types de légumes différents (feuilles, fruits, racines ...). Il ne doit pas y avoir de culture intermédiaire entre le précédent cultural autorisé et la culture de concombre labellisée. Pour valider cette pratique, le précédent cultural ne doit pas correspondre aux familles suivantes :

- Cucurbitacées (melon, pastèque, concombre, giraumon, courgette, sorossi, etc.),
- Solanacées (tomate, aubergine, piment, poivron, etc.)

g. La récolte

La récolte a lieu 30 à 60 jours après le repiquage. La récolte doit avoir lieu tous les jours.

IV. Méthodes de maitrise et de contrôle

A travers la mise en œuvre des méthodes de maitrise et de contrôle présentées ci-dessous, le producteur constitue les justificatifs permettant de vérifier les critères inscrits dans le présent cahier des charges. Le support d'enregistrement (papier ou informatique) est au choix du producteur. Le tableau présenté à l'Annexe 1 récapitule l'ensemble des méthodes de maitrise et de contrôle à constituer.

1. La gestion de l'exploitation

a. Transparence et traçabilité

La traçabilité

L'agriculteur doit avoir mis en œuvre un système de traçabilité permettant d'identifier l'origine et le parcours du produit issu de son exploitation. Pour cela, les justificatifs suivants doivent être présents sur l'exploitation :

- La liste de l'ensemble des clients et des fournisseurs (dont les prestataires de service),
- Une comptabilité simple regroupant les achats et ventes ainsi que les factures associées,

L'ensemble des informations enregistrées ainsi que la documentation associée doit être facilement mobilisables par l'exploitant.

La responsabilité de l'exploitant

L'exploitant est responsable de sa production et doit veiller au respect de la règlementation en vigueur. A ce titre, il s'engage à se soumettre à tous les contrôles et toutes les vérifications demandées par les services officiels de contrôle. Des contrôles peuvent être effectués par le service SALIM de la DEAAF-DGTM[3] ou de la DGCOPOP[4] afin de mesurer notamment les limites maximales de résidus (LMR). En cas de dépassement, le produit n'est pas apte à la consommation humaine.

b. Le Certiphyto

Le Certificat individuel produits phytopharmaceutiques, « Certiphyto », est un document nominatif qui atteste de connaissances suffisantes pour utiliser les produits phytopharmaceutiques en sécurité et en réduire l'usage. Le Certiphyto est obligatoire pour toutes les personnes amenées à acheter, vendre, appliquer des produits phytopharmaceutiques ou à apporter un conseil sur leur utilisation.

L'exploitant s'engage à utiliser les produits phytosanitaires conformément à la règlementation en vigueur, en termes de pratiques d'utilisation, de stockage, de nettoyage du matériel de pulvérisation, et d'utilisation des équipements de protection individuelle (EPI).

L'annexe 4 présente la liste des organismes de formation pour obtenir le Certiphyto. Le certificat doit être renouvelé tous les cinq ans selon les dispositions indiquées sur le site suivant : https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F31192. Le renouvellement du certificat doit être demandé 3 mois avant son expiration.

c. La gestion des déchets industriels

L'élimination des déchets agricoles est à la charge du producteur. Pour cela, il doit les trier et les stocker dans un lieu spécifique sans risque pour les utilisateurs et l'environnement, de manière sélective selon leur nature :

---

[3] Direction Générale des Territoires et de la Mer - Direction de l'Environnement, de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt

[4] DGCOPOP : Direction Générale de la Cohésion des Populations

- Les emballages vides de produits phytosanitaires (EVPP) et les emballages vides de produits fertilisants (EVPF),
- Les effluents contenant des résidus de produits phytosanitaires,
- Les équipements de protection individuelle usagés (EPI),
- Les paillages plastiques, les serres, les ficelles, etc. usagés.

Le brûlage, le rejet dans les milieux naturels et réseaux d'assainissement ainsi que l'enfouissement sont strictement interdits.

L'agriculteur doit ensuite se tenir informé des collectes existantes (planning de collecte) et amener ses déchets dans le cadre de dispositifs de récupération des déchets mis en place sur le territoire, s'ils existent. Le producteur s'assure de la traçabilité en conservant les attestations de remise des déchets fournies par le prestataire.

Concernant les produits phytosanitaires non utilisables (PPNU), des règles spécifiques existent. Lors de leurs stockages dans le local phytopharmaceutique, ces derniers doivent être clairement identifiés (étiquetage, inscription écrite, ensachage, etc.). De plus, les PPNU ne doivent pas être stockés sur l'exploitation plus de 12 mois à compter de la date à laquelle le produit ne bénéficie plus d'autorisation ou de permis de commerce parallèle. Ainsi, le producteur doit assurer la collecte des PPNU identifiés par les services compétents.

L'annexe 5 précise la liste des entreprises prestataires sur le territoire qui proposent ce service, moyennant paiement par l'agriculteur.

2. Le suivi technique de la production de concombre « RUP Guyane »

Afin d'assurer le suivi de la culture de concombre labellisée « RUP Guyane », le producteur doit fournir les justificatifs suivants permettant de vérifier la bonne mise en œuvre des critères inscrits dans le cahier des charges. L'ensemble de ces justificatifs sont à conserver cinq ans sur l'exploitation.

- Une fiche de culture (du précèdent cultural à l'élimination des plants de concombre) est à remplir. Les informations inscrites dans la fiche de culture doivent être certifiées exactes par le représentant légal de l'exploitation. Pour l'accompagner dans l'enregistrement des informations, le producteur peut faire appel à un conseiller technique agricole. Dans ce cas, la certification du document est validée par l'apposition de la signature du producteur et du conseiller. La compétence du conseiller pourra être prouvée par des certificats de participation à des formations techniques ainsi que des diplômes. Dans ce cas, le contrôleur pourra contacter directement le conseiller en question afin de vérifier sa qualification. Si le producteur n'a pas accès à un technicien capable d'assurer le suivi de la culture labellisée, l'apposition de la seule signature du producteur suffit.
  L'ensemble des informations à inscrire dans cette fiche sont détaillées dans les parties suivantes. Un exemple de fiche de culture est présenté à l'Annexe 2 avec l'ensemble des indications requises pour garantir le suivi de la culture labellisée.
- Un plan de l'exploitation localisé et/ou borné,
- Les factures d'achat du matériel végétal le cas échéant,
- Le(s) bon(s) de livraison lors de la vente de la production labellisée.

a. La plantation

Le parcellaire

Le producteur dispose d'un plan de son exploitation localisé et/ou borné. Il permet de justifier de la position géographique des parcelles.

Le producteur devra indiquer dans la fiche de culture, le précèdent cultural pour chaque culture de concombre ainsi que le type d'amendement organique apporté.

Le matériel végétal

Le producteur devra fournir les justificatifs permettant d'assurer la traçabilité du matériel végétal. Les justificatifs correspondent aux factures d'achat des semences ou des plants.

La plantation

La(es) date(s) de repiquage des plants de concombre devra(ont) être enregistrée(s) dans la fiche de culture.

b. La protection phytosanitaire

Le producteur doit enregistrer pour chacune de ses parcelles tout apport en produits phytopharmaceutiques. L'enregistrement de ces informations peut être réalisé dans un registre phytopharmaceutique selon le modèle présenté en Annexe 3. Ce document doit contenir les informations relatives suivantes :

- Le nom commercial complet du produit utilisé,
- La quantité ou la dose de produit utilisé,
- La date de l'apport ou de l'intervention,
- Le nom de la personne ayant effectué le traitement,
- La (ou les) date(s) de récolte.
- L'identification de la parcelle traitée,
- La culture produite sur cette parcelle en précisant la variété,

Par ailleurs, lorsque qu'une présence repérée d'organisme nuisible ou de symptômes susceptibles d'affecter la sécurité sanitaire des produits d'origine végétale destinés à l'alimentation humaine est identifiée, le producteur doit également indiquer dans le document :

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

Enfin, ce document doit aussi présenter les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des végétaux ou d'autres échantillons qui revêtent une importance pour la santé humaine (si de telles analyses ont été réalisées par l'exploitant pendant l'année civile en cours).

c. Mise en place d'un module de lutte intégrée

Le producteur doit mettre en place obligatoirement au moins un module de lutte intégrée sur les parcelles de concombres labellisées. Le producteur devra justifier de la mise en œuvre d'un module présenté dans la partie *III.4. f. Mise en place d'un module de lutte intégrée*. Pour cela, il devra conserver la fiche de culture attestant du choix du module et de son application dans les parcelles labellisées.

En fonction du module sélectionné, les indications à compléter dans la fiche de culture sont différentes.

Si le producteur choisit le module 1, il devra justifier de la mise en place d'un paillage biodégradable ou végétal en indiquant le type de paillage(s) utilisé(s) ou d'interventions physiques de désherbage en précisant le nombre de passage effectué sur la parcelle (manuellement ou mécaniquement). De plus, aucun traitement herbicide ne devra être indiqué lors de l'enregistrement des traitements phytosanitaires.

Si le producteur sélectionne le module 2, il devra indiquer dans la fiche de culture, en fonction de la pratique sélectionnée, de :

- La mise en place d'une jachère en indiquant la date de mise en jachère,
- La mise en place d'un engrais vert en indiquant la date d'implantions de l'engrais vert et la(es) variété(s) implantée(s),
- La mise en place d'un précèdent cultural en indiquant l'espèce cultivée et la date de début de récolte du précédent cultural ;

d. La récolte

La date de début de récolte devra être notée dans la fiche de culture.

3. Modalités d'étiquetage

Lors de la livraison des concombres labellisés en vue de leur vente, l'agriculteur devra conserver le bon de livraison qui doit alors indiquer le nom et l'adresse du producteur, la variété des concombres, la quantité cédée et la date de cession. Ces informations doivent être apposées par le producteur ou la structure de mise en marché du produit (organisation de producteurs) aussi bien sur le bon de livraison que sur l'étiquetage du contenant des concombres. Un numéro de lot doit être également indiqué, sauf en cas d'exemption prévue par l'article R.412-6 du code de la consommation.

Le symbole graphique prévu pour les produis agricoles de qualité des régions ultrapériphériques devra être apposé sur les documents de vente et sur l'étiquetage des contenants de concombres, en utilisant les règles techniques prévues par les dispositions règlementaires. Ces dispositions sont indiquées en Annexe 6.

Annexes

Annexe 1 : Tableau récapitulatif des critères du cahier des charges

INTITULE		THEMATIQUES	POINTS A CONTRÔLER	METHODES DE CONTRÔLE	JUSTIFICATIFS
La gestion de l'exploitation	Transparence et traçabilité	Traçabilité	Possession d'une liste regroupant les clients et fournisseurs de l'exploitation avec leurs coordonnées	Documentaire	Listing des clients et fournisseurs avec leurs coordonnées
			Enregistrement des ventes et achats et archivage des factures correspondantes	Documentaire	Comptabilité avec factures correspondantes
			Informations enregistrées et documentation associée accessible	Visuel	Informations facilement mobilisables par le producteur
		Responsabilité de l'exploitant	Engagement de l'exploitant	Documentaire	Attestation sur l'honneur
	Le Certiphyto		Possession du certificat Certiphyto en cours de validité (si utilisation de PPT)	Documentaire	Certiphyto valide
			Utilisation de produits phytosanitaires conformément à la règlementation (pratiques d'utilisation, stockage, nettoyage du matériel, utilisation d'EPI, etc.)	Dire d'agriculteur	Agriculteur connait les conditions d'utilisation et de stockage des produits phytosanitaires
	La gestion des déchets agricoles industriels		Déchets industriels stockés et triés	Visuel	Tri sélectif des déchets mis en place
			Déchets industriels éliminés ou recyclés	Documentaire	Attestation de remise des déchets et adresse des centres de collecte du territoire
Le suivi technique de la culture	La plantation	Le parcellaire	Parcelles situées en Guyane	Documentaire	Plan de l'exploitation localisé et/ou borné
			Enregistrement du précédent cultural de la parcelle	Documentaire	Fiche de culture
			Apport d'amendement organique	Documentaire	Fiche de culture
		Le matériel végétal	Semences ou plants achetés chez un producteur, un centre agrée ou un pépiniériste	Documentaire	Facture d'achat du matériel végétal
		La mise en terre	Enregistrement de la date de repiquage	Documentaire	Fiche de culture
	La protection phytosanitaire		Utilisation de produits autorisés pour la culture du concombre et l'usage sélectionné	Documentaire	Registre phytopharmaceutique
			Respect des conditions d'utilisation des produits phytosanitaires (doses)	Dire d'agriculteur	Doses appliquées sur la culture respectent les conditions d'utilisations du produit appliqué
			Enregistrement de toutes utilisations de produits phytopharmaceutiques	Documentaire	Registre phytopharmaceutique
			Sauvegarde des résultats d'analyses d'échantillons effectués	Documentaire	Résultats d'analyses d'échantillons effectués
	Mise en place d'une pratique de lutte intégrée	Mise en œuvre d'un module de lutte intégrée		Documentaire	Fiche de culture
		Module 1 : Suppression des traitements phytosanitaires herbicides	Mise en œuvre d'une pratique permettant la réalisation du module 1	Documentaire	Fiche de culture
			Utilisation d'un paillage végétal ou biodégradable	Documentaire	Fiche de culture
			Mise en place d'interventions physiques	Documentaire	Fiche de culture
		Module 2 : Rotation de cultures bénéfiques	Mise en œuvre d'une pratique permettant la réalisation du module 2	Documentaire	Fiche de culture
			Mise en place d'une jachère pendant 2 mois minimum	Documentaire	Fiche de culture
			Mise en place d'un engrais vert pendant 2 mois minimum	Documentaire	Fiche de culture
			Précédent cultural correspond aux précédents culturaux autorisés dans le cahier des charges	Documentaire	Fiche de culture
	La récolte		Enregistrement de la date de début de récolte	Documentaire	Fiche de culture
Les modalités d'étiquetage			Informations règlementaires indiquées	Documentaire	Bon de livraison + Etiquetage
			Symbole graphique RUP apposé sur les documents de vente et les contenants	Documentaire	Documents de vente + Etiquetage
			Symbole graphique RUP illustré selon les règles techniques prévues par les dispositions règlementaires	Documentaire	Documents de vente + Etiquetage

Annexe 2 : Fiche de suivi de la culture de concombre labellisée

LA PARCELLE				LA PLANTATION	MISE EN PLACE D'UN MODULE DE LUTTE INTEGREE							LA RECOLTE
					□ Module 1 :		□ Module 2 : Rotation de cultures bénéfiques					
					□ Paillage biodégradable	□ Désherbage physique	□ Jachère	□ Engrais vert		□ Précédent cultural favorable		
Numéro (ou position) de la parcelle	Culture implantée	Précédent cultural	Type d'amendement organique apporté	Date(s) de repiquage	Paillage(s) utilisé(s)	Nombre de passages	Date de mise en jachère	Variété(s) implantée(s)	Date d'implantation	Espèce du précedent cultural	Date de début de récolte	Date de début de récolte
				..../..../.....			..../..../.....		..../..../.....		..../..../.....	..../..../.....
				..../..../.....			..../..../.....		..../..../.....		..../..../.....	..../..../.....
				..../..../.....			..../..../.....		..../..../.....		..../..../.....	..../..../.....

VISA DU CONSEILLER (si vérification des informations enregistrées) :

VISA DU PRODUCTEUR :

Annexe 3 : Modèle de registre phytopharmaceutique

Numéro ou position de la parcelle	Identification de la culture	Date du traitement	Nom commercial du produit	Dose	Quantité utilisée	Organisme Nuisible traité	Date de récolte (1er traitement)	Date de récolte (2ème traitement)	Echantillons analysés

CDC Concombre – COSDA 2021

Annexe 4 : Liste des organismes de formation délivrant le certificat « Certiphyto » en Guyane

Nom de l'organisme de formation	Adresse du siège social	Adresse dans la région	Téléphone (siège social)
CFPPA de Matiti Macouria	Savane Matiti Av Henri Kong BP 53 97355 Macouria	Savane Matiti BP 53 97355 Macouria	05 94 38 71 46
Chambre d'Agriculture de Guyane **3 1 000942**	1 Avenue des Jardins Sainte-Agathe 97355 Macouria	1, Av. des Jardins de St. Agathe 97355 Macouria	05 94 29 61 95
Pascal CUCHE **3 1 000441**	Chez Mme A. SUTERA Chemin des donneuses d'eau 97118 Saint-François	Carrefour du Larivot – Lieu-dit Terca 97351 Matoury	06 90 41 82 45
RESOLIA-APCA **3 1 000217**	9 avenue George V 75008 Paris	Chambre d'Agriculture de la Guyane 1 avenue des Jardins de Sainte-Agathe 97355 Macouria	01 40 64 16 70
ISTAV Institut Scientifique et Technique de l'Animal en Ville **3 1 000538**	85 avenue pasteur 93260 Les Lilas	En entreprise 97300 Cayenne	01 43 62 67 82
BMDC-FORMACOM	Immeuble Rocheméane Morne Vergain 97139 Abymes	28 avenue de la liberté 97300 Cayenne	05 90 21 43 90
IRSEC **3 1 000954**	P Rue Georges Eucharis, Lot DILLON Stade 97200 Fort de France	53, zone d'activité Galmot 97300 Cayenne	05 96 51 02 01

Annexe 5 : Liste des entreprises proposant un service de collecte des déchets agricoles

- Liste des entreprises de gestion de déchets :

Nom de l'entreprise	Personne contact	Lieu	Coordonnées
ENDEL	M. Lebrault	KOUROU	jean-louis.lebrault@endel.engie.com 05 94 32 72 73 / 05 94 32 72 73
IPES PENA	M. Dupuy	KOUROU	thierry.dupuy@groupepena.fr 06 94 42 91 03

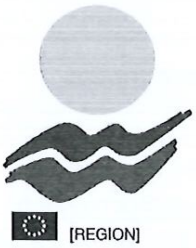
- Liste des entreprises de location de bennes pouvant proposer un service de collecte :

Nom de l'entreprise	Personne contact	Lieu	Coordonnées
SOGEMA	M. Loreaux	CAYENNE	sogema.cayenne@wanadoo.fr 06 94 23 30 86
TRANS'MAT/ JUMBOLOCATION	M. Louveau	CAYENNE	p.louveau@octo973.fr 05 94 32 98 84 / 06 94 22 54 47
GUYALOC	M. Chauvet	CAYENNE	guyalocdir@orange.fr guyaloc.prestations@orange.fr 05 94 28 95 00 / 05 94 32 55 00

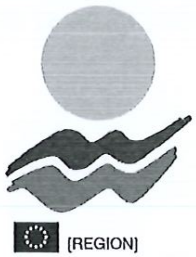
Annexe 6 : Conditions d'utilisation et de reproduction du symbole graphique

Le symbole graphique doit être reproduit et utilisé conformément aux dispositions suivantes :

- Le symbole graphique doit toujours être imprimé sur un fond blanc et si possible, tout en couleur, en quadrichromie. Exceptionnellement, il peut être reproduit en noir et blanc. Lorsque le symbole graphique fait partie d'une photo ou se trouve sur un fond coloré, il doit être placé sur un plan blanc encadré,
- Le texte est reproduit en caractère Linotype Univers Condensed, condensé à 65%
- L'espace séparant le drapeau du texte est égal à la moitié de la hauteur du drapeau.
- Les couleurs utilisés doivent correspondre aux caractéristiques suivantes :

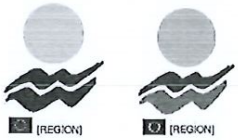


Couleurs de référence			
	Jaune quadrichrome: 00109000 – 10 % magenta, 90 % jaune		Drapeau quadrichrome: XX800000 – 100 % cyan, 80 % magenta
	Vert quadrichrome: XX008000 – 80 % cyan, 80 % jaune		Étoiles quadrichromes: 0000XX00 – 100 % jaune
	Bleu quadrichrome: XX100000 – 100 % magenta, 10 %	Le nom des régions figure toujours en caractères noirs.	



Noir et blanc de référence			
	Jaune = 30 %		Drapeau = 100 %
	Vert = 80 %		Blanc
	Bleu = 60 %	Le nom des régions figure toujours en caractères noirs.	

- Le pourcentage de réduction du symbole graphique doit respecter les modalités suivantes :

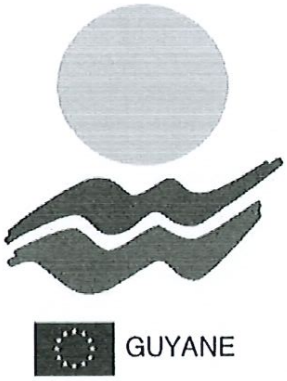


Pourcentage de réduction

Le symbole graphique en couleur ne doit pas être reproduit ni imprimé dans une dimension inférieure à 25 mm de hauteur en raison de la taille des étoiles du drapeau européen. En noir et blanc, la dimension minimale est de 30 mm de hauteur.

Lorsqu'on place sur un plan blanc encadré le symbole graphique, l'espace qui entoure ce dernier doit correspondre à la hauteur du drapeau européen.

ANNEXE



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

Cahier des charges
Salade

Table des matières

I. Introduction

Présentation de la démarche :

Le label RUP est une démarche permettant de valoriser la production agricole et agro-alimentaire des Régions Ultra Périphériques européennes en certifiant leur qualité et leur origine. Les cahiers des charges en Guyane, établis par produit, sont définis localement par les interprofessions à l'issue d'un travail de concertation avec l'ensemble des acteurs du secteur concerné et les services de la DEAAF-DGTM. Les cahiers des charges ainsi que les agréments des opérateurs sont validés en Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) et font l'objet d'un arrêté préfectoral.

En Guyane, la mise en place du label RUP vise à permettre aux produits locaux d'accéder durablement au marché de la restauration collective de Guyane, dans le cadre de la loi EGALIM (article 24). En effet, cette loi stipule que d'ici 2022, 50% de l'approvisionnement (en valeur) de la restauration collective devra se faire sous signe de qualité (sous réserve des dispositions légales en vigueur pour la Guyane). A ce titre, le label RUP permet aux producteurs guyanais d'avoir un accès privilégié aux marchés publics, tout en garantissant aux consommateurs un produit local et répondant à une démarche qualité. En effet, cette démarche indique que le produit suit des règles de production spécifiques, qui sont contrôlées et qui garantissent une qualité régulière des produits finis.

La création du label RUP cherche également à favoriser un développement territorial des systèmes de production et de transformation. A ce titre, le label est un moyen de renforcement de la souveraineté alimentaire de la Guyane, de création d'emplois locaux et de promotion d'un système alimentaire plus respectueux de l'environnement (réduction de l'empreinte carbone).

Domaine d'application

Les producteurs engagés dans la démarche sont sensibles aux enjeux de protection de l'environnement, de qualité des sols, de biodiversité et de qualité de l'air et de l'eau. Ce cahier des charges a pour objet de fournir un cadre aux producteurs, afin de garantir un produit de qualité qui met en avant les spécificités guyanaises. Au regard de l'évolution des pratiques des producteurs, le présent cahier des charges pourra être amené à évoluer afin d'accompagner la dynamique collective mise en œuvre sur différentes composantes (traitements phytosanitaires, semences, etc.). Le label RUP permet aux producteurs de garantir une traçabilité des pratiques de culture auprès des transformateurs et des clients de la restauration collective.

Présentation du produit

La labellisation RUP engage des producteurs à produire de la « Salade » selon les modalités inscrites dans le présent cahier des charges. Il reprend les éléments suivants :

- Le respect de la règlementation en vigueur,
- Le lieu de culture : la Guyane,
- Le mode de culture avec la mise en place de module de lutte intégrée des cultures,
- La valorisation de la diversité des systèmes de production guyanais : les systèmes traditionnels (abattis), la petite agriculture intensive, la culture sous-serre, etc.
- La traçabilité des salades.

II. Textes de référence

En cas de modification des textes réglementaires, les nouvelles versions s'appliquent automatiquement.

- Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires,
- Code de la consommation - Partie réglementaire - Livre IV, titre 1er, Chapitre II, Section 2 - Mode de présentation et étiquetage - article R.412-3 et suivants,
- Règlement (UE) n° 543/2011 de la Commission du 7 juin 2011 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les secteurs des fruits et légumes et des fruits et légumes transformés, Annexe I, Partie B, Partie 4 (norme de commercialisation applicable aux laitues, chicorées, frisées et scaroles)
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
- Règlement (CE) no 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 (UE) no 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil,
- Règlement UE 2016/2031 concernant les mesures de protection contre les organismes nuisibles végétaux entré en application le 14/12/19,
- Code Rural et de la pêche maritime.

III. Caractéristiques de la salade « RUP Guyane »

1. Dénomination du produit « RUP Guyane »

« Salade »

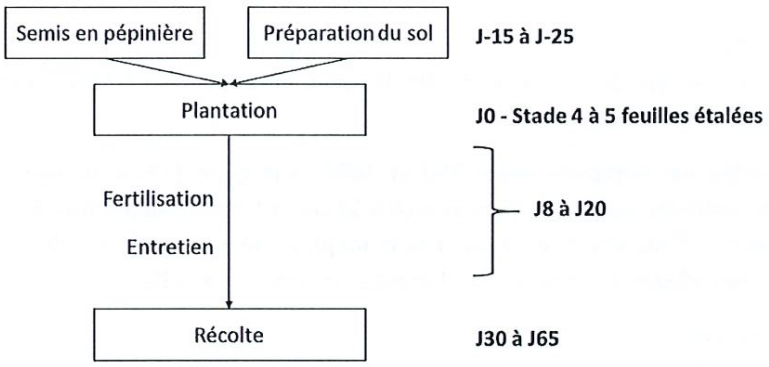
2. Description du produit

Au sein de la famille des Astéracées, les salades majoritairement cultivées en Guyane sont les laitues de l'espèce Lactuca sativa :

- Batavia,
- Iceberg (Minetto, Eden),
- Romaine (Sucrine),
- Feuille de chêne,
- Laitue beurre (Alexandria).

Les variétés indiquées sont données à titre indicatif et ne constituent pas un engagement pour le producteur.

3. Diagramme de production



La culture de la salade peut être réalisée en plein champ ou sous serre[1], sachant qu'en saison des pluies, la culture en plein champ est plus difficile à cause d'une pression en ravageurs et en maladies fongiques plus élevée.

4. Caractéristiques générales de la culture de la salade

a. La préparation du sol

La salade a besoin de sols meubles et bien drainants, riches en humus avec un pH compris idéalement entre 6,5 et 7,5. Le travail du sol conseillé consiste à ameublir et aérer le sol (fraisage ou sous-soleuse ou rotavator). Des billons ou des planches de culture surélevées peuvent ensuite être réalisés afin d'évacuer les excédents d'eau. Enfin, il est recommandé d'affiner et d'aplanir le sol en surface (râteau, vibroculteur).

[1] La culture sous serre comprend la culture sous tunnel et sous abri également.

Une fumure de fond doit être apportée au moment de la préparation du sol. La fumure est composée à minima d'un amendement organique. Les quantités incorporées d'amendement organique vont dépendre de l'état du sol. En moyenne, il est préconisé d'apporter 3 à 5 kg par m² et par an de fumier composté (caca poule, fumier de bovins, de petits ruminants, etc.). Un amendement calcique pourra être ajouté également. **L'historique cultural de la parcelle** devra être pris en compte afin de déterminer de manière la plus adéquate possible les besoins en amendement (types et quantités).

Les **parcelles où la culture labellisée est implantée, doivent être situées sur le territoire guyanais.**

b. Le matériel végétal

L'agriculteur peut obtenir des plants de différentes manières :

- Préparation des plants en pépinière en utilisant des semences certifiées pour garantir la qualité génétique des plants et éviter la conservation de certaines maladies.
- Préparation des plants en pépinière en reproduisant des semences autoproduites sur l'exploitation,
- Préparation des plants en pépinière en utilisant des semences échangées entre exploitations agricoles,
- Achat de plants sains auprès de pépiniéristes agréés,
- Achat de plants à une exploitation agricole.

c. La plantation

Dans le cas de plants autoproduits, il est conseillé de repiquer les plants 1 à 2 semaines après le semis, au stade de 3 à 5 feuilles étalées.

La densité conseillée est comprise entre 750 et 1000 plants/are (7,5 à 10 plants/m²). En effet, l'écartement idéal entre les plants est d'environ 20 à 30 cm et l'espacement entre les rangs de 40 à 50 cm. Ces dimensions sont standards et doivent être adaptées selon la variété utilisée, les instructions présentes sur les emballages de semences et l'agencement de la parcelle.

d. La fertilisation

Un soin particulier est apporté au raisonnement de l'apport de fertilisants afin de limiter les excès et leur effet négatif sur le sol et les plantes. Les besoins de la plante sont à adapter en fonction des analyses de sol qu'il aura été possible de faire, du précédent cultural et du rendement visé. Les besoins moyens de la salade au cours d'un cycle sont résumés dans le document suivant « Protection intégrée de la laitue en Guyane[2] ».

e. La protection phytosanitaire

Le producteur devra s'assurer que les produits utilisés sur la culture de la salade sont homologués pour cette culture et l'usage sélectionné. De plus, il s'engage à respecter les conditions d'utilisations des produits et en particulier le respect des doses homologuées.

f. Mise en place d'un module de lutte intégrée

L'exploitant devra mettre en œuvre sur sa parcelle labellisée un module de protection par lutte intégrée des cultures. La protection intégrée vise la croissance de plantes saines en veillant à perturber

[2] **Production intégrée de la laitue en Guyane**, disponible à l'URL suivant : https://guyane.chambre-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/FAL_commun/publications/Guyane/PI-Laitue-2018.pdf

le moins possible l'agroécosystème et en favorisant les mécanismes naturels de lutte contre les ennemis des cultures.

Pour mettre en place le module sélectionné, plusieurs pratiques sont proposées, l'exploitant devra mettre en œuvre une pratique à minima pour réaliser le module.

- Module 1 : Suppression des traitements phytosanitaires herbicides
- Module 2 : Rotation de cultures bénéfiques

Module 1 : Suppression des traitements phytosanitaires herbicides

Ce module vise à limiter le développement des adventices sans avoir recours à des traitements herbicides.

Pour mettre en œuvre ce module, le producteur ne doit pas employer de traitements phytosanitaires herbicides sur la totalité des parcelles produisant les salades « RUP Guyane » et pendant tout le cycle de culture (15 jours avant le repiquage des salades et jusqu'à la récolte de ces dernières). Pour gérer l'enherbement, le producteur peut faire appel à différentes pratiques culturales qui sont :

- <u>Le paillage biodégradable ou végétal</u>

Cette pratique consiste à répandre sur 50% au minimum de la parcelle de salade labellisée « RUP Guyane », un matériau biodégradable uniquement, limitant ainsi le développement des adventices et de certains bio-agresseurs. A titre d'exemple, les paillages biodégradables ou végétaux sont le BRF, le compost, les résidus de culture, les toiles biodégradables, etc. Plusieurs types de paillages peuvent être utilisés simultanément sur les parcelles engagées.

- <u>Le désherbage physique (mécanique et/ou manuel)</u>

Cette pratique vise à mettre en œuvre des interventions mécanisées et/ou manuelles sur la culture de salade labellisée « RUP Guyane » afin de réduire la pression des adventices par arrachage ou coupe (sarclage, binage).

Module 2 : Rotation de cultures bénéfiques

Ce module a pour objectif de limiter la pression des maladies et des ravageurs en coupant leurs cycles de reproduction et d'améliorer la structure du sol en prospectant par des systèmes racinaires diversifiés (à différentes profondeurs). Pour mettre en œuvre ce module, l'agriculteur peut faire appel à différentes pratiques culturales qui sont :

- <u>La mise en place d'une jachère avant l'implantation de la culture :</u>

La jachère doit être mise en place sur l'ensemble de la parcelle implantée en salade « RUP Guyane » pendant une durée minimum de 2 mois. Cette pratique agricole consiste à arrêter la production de cultures commerciales, c'est-à-dire qu'aucune récolte ne doit être exportée de la parcelle pendant la période définie de jachère. En revanche, le producteur peut effectuer des travaux pendant cette période : travail du sol, apport d'amendements, etc. A la fin de la jachère, la végétation doit être coupée et laissée sur place. Elle peut être ensuite enfouie ou laissée à la surface en mulch. Il ne doit pas y avoir de culture entre la jachère et la plantation des salades.

- <u>La mise en place d'un engrais vert avant l'implantation de la culture :</u>

L'engrais vert **doit être mis en place sur l'ensemble de la parcelle implantée en salade « RUP Guyane ».** L'engrais vert est semé ou bouturé, puis coupée et laissée sur place. L'engrais vert peut être ensuite enfoui ou laissé à la surface en mulch. **L'engrais vert doit être semé à minima, 2 mois avant**

l'implantation de la culture et aucune culture ne doit être implantée entre l'engrais vert et la plantation des salades.

Plusieurs espèces peuvent être implantées comme engrais vert, la liste ci-dessous est donnée à titre d'exemple. Le choix de l'espèce à implanter va dépendre de son cycle (annuel ou pérenne), de ses besoins (type de sol, ensoleillement), de son éventuel envahissement et par conséquent de la capacité du producteur à la maîtriser. Il est possible de semer plusieurs espèces simultanément.

- Des graminées pérennes : Brachiaria tanner, Brachiaria humidicola (kikuyu), Brachiaria decumbens, Digitaria swazilandensis, Ischaemum timorense (lukuntu), Ischaemum indica (andropogon) et Echinochloa sp.
- Des légumineuses pérennes : Arachis pintoï, Desmodium ovalifolium, Calopogonium muconoides, Pueraria phaseoloides (kudzu ou mucuna), Aeschynomene sp. et Stylosanthes guianensis.

- <u>La mise en place d'un précédent cultural favorable à la salade :</u>

L'alternance des cultures permet de casser les cycles des ravageurs et des adventices et d'alterner des cultures avec des besoins différents. Pour cela, le producteur doit alterner des familles botaniques différentes, et secondairement des types de légumes différents (feuilles, fruits, racines ...). Il ne doit pas y avoir de culture intermédiaire entre le précédent cultural autorisé et la culture de salade labellisée. Pour valider cette pratique, le précédent cultural ne doit pas correspondre aux familles suivantes :

- Astéracées (salade, menthe, etc.)
- Brassicacées (radis, chou, pat Choi, etc.)
- Apiacées (persil, etc.)

g. La récolte

La récolte a lieu 30 à 65 jours après la plantation. Il faut veiller à ne pas laisser la culture trop longtemps au champ afin d'éviter la montée en graines des salades ou des attaques de parasites trop importantes.

IV. Méthodes de maitrise et de contrôle

A travers la mise en œuvre des méthodes de maitrise et de contrôle présentées ci-dessous, le producteur constitue les justificatifs permettant de vérifier les critères inscrits dans le présent cahier des charges. Le support d'enregistrement (papier ou informatique) est au choix du producteur. Le tableau présenté à l'Annexe 1 récapitule l'ensemble des méthodes de maitrise et de contrôle à constituer.

1. La gestion de l'exploitation

a. Transparence et traçabilité

La traçabilité

L'agriculteur doit avoir mis en œuvre un système de traçabilité permettant d'identifier l'origine et le parcours du produit issu de son exploitation. Pour cela, les justificatifs suivants doivent être présents sur l'exploitation :

- La liste de l'ensemble des clients et des fournisseurs (dont les prestataires de service),
- Une comptabilité simple regroupant les achats et ventes ainsi que les factures associées,

L'ensemble des informations enregistrées ainsi que la documentation associée doit être facilement mobilisables par l'exploitant.

La responsabilité de l'exploitant

L'exploitant est responsable de sa production et doit veiller au respect de la règlementation en vigueur. A ce titre, il s'engage à se soumettre à tous les contrôles et toutes les vérifications demandées par les services officiels de contrôle. Des contrôles peuvent être effectués par le service SALIM de la DEAAF-DGTM[3] ou de la DGCOPOP[4] afin de mesurer notamment les limites maximales de résidus (LMR). En cas de dépassement, le produit n'est pas apte à la consommation humaine.

b. Le Certiphyto

Le Certificat individuel produits phytopharmaceutiques, « Certiphyto », est un document nominatif qui atteste de connaissances suffisantes pour utiliser les produits phytopharmaceutiques en sécurité et en réduire l'usage. Le Certiphyto est obligatoire pour toutes les personnes amenées à acheter, vendre, appliquer des produits phytopharmaceutiques ou à apporter un conseil sur leur utilisation.

L'exploitant s'engage à utiliser les produits phytosanitaires conformément à la règlementation en vigueur, en termes de pratiques d'utilisation, de stockage, de nettoyage du matériel de pulvérisation, et d'utilisation des équipements de protection individuelle (EPI).

L'annexe 4 présente la liste des organismes de formation pour obtenir le Certiphyto. Le certificat doit être renouvelé tous les cinq ans selon les dispositions indiquées sur le site suivant : https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F31192. Le renouvellement du certificat doit être demandé 3 mois avant son expiration.

c. La gestion des déchets industriels

L'élimination des déchets agricoles est à la charge du producteur. Pour cela, il doit les trier et les stocker dans un lieu spécifique sans risque pour les utilisateurs et l'environnement, de manière sélective selon leur nature :

---

[3] Direction Générale des Territoires et de la Mer - Direction de l'Environnement, de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt

[4] DGCOPOP : Direction Générale de la Cohésion des Populations

- Les emballages vides de produits phytosanitaires (EVPP) et les emballages vides de produits fertilisants (EVPF),
- Les effluents contenant des résidus de produits phytosanitaires,
- Les équipements de protection individuelle usagés (EPI),
- Les paillages plastiques, les serres, les ficelles, etc. usagés.

Le brûlage, le rejet dans les milieux naturels et réseaux d'assainissement ainsi que l'enfouissement sont strictement interdits.

L'agriculteur doit ensuite se tenir informé des collectes existantes (planning de collecte) et amener ses déchets dans le cadre de dispositifs de récupération des déchets mis en place sur le territoire, s'ils existent. Le producteur s'assure de la traçabilité en conservant les attestations de remise des déchets fournies par le prestataire.

Concernant les produits phytosanitaires non utilisables (PPNU), des règles spécifiques existent. Lors de leurs stockages dans le local phytopharmaceutique, ces derniers doivent être clairement identifiés (étiquetage, inscription écrite, ensachage, etc.). De plus, les PPNU ne doivent pas être stockés sur l'exploitation plus de 12 mois à compter de la date à laquelle le produit ne bénéficie plus d'autorisation ou de permis de commerce parallèle. Ainsi, le producteur doit assurer la collecte des PPNU identifiés par les services compétents.

L'annexe 5 précise la liste des entreprises prestataires sur le territoire qui proposent ce service, moyennant paiement par l'agriculteur.

2. Le suivi technique de la production de salade « RUP Guyane »

Afin d'assurer le suivi de la culture de la salade labellisée « RUP Guyane », le producteur doit fournir les justificatifs suivants permettant de vérifier la bonne mise en œuvre des critères inscrits dans le cahier des charges. L'ensemble de ces justificatifs sont à conserver cinq ans sur l'exploitation.

- Une fiche de culture (du précèdent cultural à la récolte des salades) est à remplir. Les informations inscrites dans la fiche de culture doivent être certifiées exactes par le représentant légal de l'exploitation. Pour l'accompagner dans l'enregistrement des informations, le producteur peut faire appel à un conseiller technique agricole. Dans ce cas, la certification du document est validée par l'apposition de la signature du producteur et du conseiller. La compétence du conseiller pourra être prouvée par des certificats de participation à des formations techniques ainsi que des diplômes. Dans ce cas, le contrôleur pourra contacter directement le conseiller en question afin de vérifier sa qualification. Si le producteur n'a pas accès à un technicien capable d'assurer le suivi de la culture labellisée, l'apposition de la seule signature du producteur suffit.
  L'ensemble des informations à inscrire dans cette fiche sont détaillées dans les parties suivantes. Un exemple de fiche de culture est présenté à l'Annexe 2 avec l'ensemble des indications requises pour garantir le suivi de la culture labellisée.
- Un plan de l'exploitation localisé et/ou borné,
- Les factures d'achat du matériel végétal le cas échéant,
- Le(s) bon(s) de livraison lors de la vente de la production labellisée.

a. La plantation

Le parcellaire

Le producteur dispose d'un plan de son exploitation localisé et/ou borné. Il permet de justifier de la position géographique des parcelles.

Le producteur devra indiquer dans la fiche de culture, le précèdent cultural pour chaque culture de salade ainsi que le type d'amendement organique apporté.

Le matériel végétal

Le producteur devra fournir les justificatifs permettant d'assurer la traçabilité du matériel végétal. Les justificatifs correspondent aux factures d'achat des semences ou des plants.

La mise en terre

La(es) date(s) de repiquage des plants de salade devra(ont) être enregistrée(s) dans la fiche de suivi de la culture.

b. La protection phytosanitaire

Le producteur doit enregistrer pour chacune de ses parcelles tout apport en produits phytopharmaceutiques. L'enregistrement de ces informations peut être réalisé dans un registre phytopharmaceutique selon le modèle présenté en Annexe 3. Ce document doit contenir les informations relatives suivantes :

- Le nom commercial complet du produit utilisé,
- La quantité ou la dose de produit utilisé,
- La date de l'apport ou de l'intervention,
- Le nom de la personne ayant effectué le traitement,
- La (ou les) date(s) de récolte.
- L'identification de la parcelle traitée,
- La culture produite sur cette parcelle en précisant la variété,

Par ailleurs, lorsque qu'une présence repérée d'organisme nuisible ou de symptômes susceptibles d'affecter la sécurité sanitaire des produits d'origine végétale destinés à l'alimentation humaine est identifiée, le producteur doit également indiquer dans le document :

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

Enfin, ce document doit aussi présenter les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des végétaux ou d'autres échantillons qui revêtent une importance pour la santé humaine (si de telles analyses ont été réalisées par l'exploitant pendant l'année civile en cours).

c. Mise en place d'un module de lutte intégrée

Le producteur doit mettre en place obligatoirement au moins un module de lutte intégrée sur les parcelles de salades labellisées. Le producteur devra justifier de la mise en œuvre d'un module présenté dans la partie *III.4. f. Mise en place d'un module de lutte intégrée.* Pour cela, il devra conserver la fiche de culture attestant du choix du module et de son application dans les parcelles labellisées.

En fonction du module sélectionné, les indications à compléter dans la fiche de culture sont différentes.

Si le producteur choisit le module 1, il devra justifier de la mise en place d'un paillage biodégradable ou végétal en indiquant le type de paillage(s) utilisé(s) ou d'interventions physiques de désherbage en précisant le nombre de passage effectué sur la parcelle (manuellement ou mécaniquement). De plus, aucun traitement herbicide ne devra être indiqué lors de l'enregistrement des traitements phytosanitaires.

Si le producteur sélectionne le module 2, il devra indiquer dans la fiche de culture, en fonction de la pratique sélectionnée, de :

- La mise en place d'une jachère en indiquant la date de mise en jachère,
- La mise en place d'un engrais vert en indiquant la date d'implantions de l'engrais vert et la(es) variété(s) implantée(s),
- La mise en place d'un précèdent cultural en indiquant l'espèce cultivée et la date de début de récolte du précédent cultural.

d. La récolte

La date de début de récolte devra être notée dans la fiche de culture.

3. Modalités d'étiquetage

Lors de la livraison des salades labellisées en vue de leur vente, l'agriculteur devra conserver le bon de livraison qui doit alors indiquer le nom et l'adresse du producteur, la variété des salades, la catégorie de qualité et le calibre, la quantité cédée et la date de cession. Ces informations doivent être apposées par le producteur ou la structure de mise en marché du produit (organisation de producteurs) aussi bien sur le bon de livraison que sur l'étiquetage du contenant des salades. Un numéro de lot doit également être indiqué, sauf en cas d'exemption prévue par l'article R.412-6 du code de la consommation.

Le symbole graphique prévu pour les produis agricoles de qualité des régions ultrapériphériques devra être apposé sur les documents de vente et sur l'étiquetage des contenants de salades, en utilisant les règles techniques prévues par les dispositions règlementaires. Ces dispositions sont indiquées en Annexe 6.

Annexes

Annexe 1 : Tableau récapitulatif des critères des cahiers des charges

INTITULE		THEMATIQUES	POINTS A CONTRÔLER	METHODES DE CONTRÎOLE	JUSTIFICATIFS
La gestion de l'exploitation	Transparence et traçabilité	Traçabilité	Possession d'une liste regroupant les clients et fournisseurs de l'exploitation avec leurs coordonnées	Documentaire	Listing des clients et fournisseurs avec leurs coordonnées
			Enregistrement des ventes et achats et archivage des factures correspondantes	Documentaire	Comptabilité avec factures correspondantes
			Informations enregistrées et documentation associée accessible	Visuel	Informations facilement mobilisables par le producteur
		Responsabilité de l'exploitant	Engagement de l'exploitant	Documentaire	Attestation sur l'honneur
	Le Certiphyto		Possession du certificat Certiphyto en cours de validité (si utilisation de PPT)	Documentaire	Certiphyto valide
			Utilisation de produits phytosanitaires conformément à la règlementation (pratiques d'utilisation, stockage, nettoyage du matériel, utilisation d'EPI, etc.)	Dire d'agriculteur	Agriculteur connait les conditions d'utilisation et de stockage des produits phytosanitaires
	La gestion des déchets agricoles Industriels		Déchets industriels stockés et triés	Visuel	Tri sélectif des déchets mis en place
			Déchets industriels éliminés ou recyclés	Documentaire	Attestation de remise des déchets et adresse des centres de collecte du territoire
Le suivi technique de la culture	La plantation	Le parcellaire	Parcelles situées en Guyane	Documentaire	Plan de l'exploitation localisé et/ou borné
			Enregistrement du précédent cultural de la parcelle	Documentaire	Fiche de culture
			Apport d'amendement organique	Documentaire	Fiche de culture
		Le matériel végétal	Semences ou plants achetés chez un producteur, un centre agrée ou un pépiniériste	Documentaire	Facture d'achat du matériel végétal
		La mise en terre	Enregistrement de la date de repiquage	Documentaire	Fiche de culture
	La protection phytosanitaire		Utilisation de produits autorisés pour la culture de la salade et l'usage sélectionné	Documentaire	Registre phytopharmaceutique
			Respect des conditions d'utilisation des produits phytosanitaires (doses)	Dire d'agriculteur	Doses appliquées sur la culture respectent les conditions d'utilisations du produit appliqué
			Enregistrement de toutes utilisations de produits phytopharmaceutiques	Documentaire	Registre phytopharmaceutique
			Sauvegarde des résultats d'analyses d'échantillons effectués	Documentaire	Résultats d'analyses d'échantillons effectués
	Mise en place d'une pratique de lutte intégrée	Mise en œuvre d'un module de lutte intégrée		Documentaire	Fiche de culture
		Module 1 : Suppression des traitements phytosanitaires herbicides	Mise en œuvre d'une pratique permettant la réalisation du module 1	Documentaire	Fiche de culture
			Utilisation d'un paillage végétal ou biodégradable	Documentaire	Fiche de culture
			Mise en place d'interventions physiques	Documentaire	Fiche de culture
		Module 2 : Rotation de cultures bénéfiques	Mise en œuvre d'une pratique permettant la réalisation du module 2	Documentaire	Fiche de culture
			Mise en place d'une jachère pendant 2 mois minimum	Documentaire	Fiche de culture
			Mise en place d'un engrais vert pendant 2 mois minimum	Documentaire	Fiche de culture
			Précédent cultural correspond aux précédents culturaux autorisés dans le cahier des charges	Documentaire	Fiche de culture
	La récolte		Enregistrement de la date de début de récolte	Documentaire	Fiche de culture
Les modalités d'étiquetage			Informations règlementaires indiquées	Documentaire	Bon de livraison + Etiquetage
			Symbole graphique RUP apposé sur les documents de vente et les contenants	Documentaire	Documents de vente + Etiquetage
			Symbole graphique RUP illustré selon les règles techniques prévues par les dispositions règlementaires	Documentaire	Documents de vente + Etiquetage

Annexe 2 : Fiche de suivi de la culture de la salade labellisée

LA PARCELLE				LA PLANTATION	MISE EN PLACE D'UN MODULE DE LUTTE INTEGREE							LA RECOLTE
					☐ Module 1 : Suppression des traitements phytosanitaires herbicides		☐ Module 2 : Rotation de cultures bénéfiques					
					☐ Paillage biodégradable	☐ Désherbage physique	☐ Jachère	☐ Engrais vert		☐ Précédent cultural favorable		
Numéro (ou position) de la parcelle	Culture implantée	Précédent cultural	Type d'amendement organique apporté	Date(s) de repiquage	Paillage(s) utilisé(s)	Nombre de passages	Date de mise en jachère	Variété(s) implantée (s)	Date d'implantation	Espèce du précédent cultural	Date de début de récolte	Date de début de récolte
				..../..../.....			..../..../.....		..../..../.....		..../..../.....	..../..../.....
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....			..../..../.....		..../..../.....		..../..../.....	..../..../.....
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....			..../..../.....		..../..../.....		..../..../.....	..../..../.....
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								
				..../..../.....								

VISA DU CONSEILLER (si vérification des informations enregistrées) :

VISA DU PRODUCTEUR :

Annexe 3 : Modèle de registre phytopharmaceutique

Numéro ou position de la parcelle	Identification de la culture	Date du traitement	Nom commercial du produit	Dose	Quantité utilisée	Organisme Nuisible traité	Date de récolte (1er traitement)	Date de récolte (2ème traitement)	Echantillons analysés

Annexe 4 : Liste des organismes de formation délivrant le certificat « Certiphyto » en Guyane

Nom de l'organisme de formation	Adresse du siège social	Adresse dans la région	Téléphone (siège social)
CFPPA de Matiti Macouria	Savane Matiti Av Henri Kong BP 53 97355 Macouria	Savane Matiti BP 53 97355 Macouria	05 94 38 71 46
Chambre d'Agriculture de Guyane 3 1 000942	1 Avenue des Jardins Sainte-Agathe 97355 Macouria	1, Av. des Jardins de St. Agathe 97355 Macouria	05 94 29 61 95
Pascal CUCHE 3 1 000441	Chez Mme A. SUTERA Chemin des donneuses d'eau 97118 Saint-François	Carrefour du Larivot – Lieu-dit Terca 97351 Matoury	06 90 41 82 45
RESOLIA-APCA 3 1 000217	9 avenue George V 75008 Paris	Chambre d'Agriculture de la Guyane 1 avenue des Jardins de Sainte-Agathe 97355 Macouria	01 40 64 16 70
ISTAV Institut Scientifique et Technique de l'Animal en Ville 3 1 000538	85 avenue pasteur 93260 Les Lilas	En entreprise 97300 Cayenne	01 43 62 67 82
BMDC-FORMACOM	Immeuble Rocheméane Morne Vergain 97139 Abymes	28 avenue de la liberté 97300 Cayenne	05 90 21 43 90
IRSEC 3 1 000954	P Rue Georges Eucharis, Lot DILLON Stade 97200 Fort de France	53, zone d'activité Galmot 97300 Cayenne	05 96 51 02 01

Annexe 5 : Liste des entreprises proposant un service de collecte des déchets agricoles

- Liste des entreprises de gestion de déchets :

Nom de l'entreprise	Personne contact	Lieu	Coordonnées
ENDEL	M. Lebrault	KOUROU	jean-louis.lebrault@endel.engie.com 05 94 32 72 73 / 05 94 32 72 73
IPES PENA	M. Dupuy	KOUROU	thierry.dupuy@groupepena.fr 06 94 42 91 03

- Liste des entreprises de location de bennes pouvant proposer un service de collecte :

Nom de l'entreprise	Personne contact	Lieu	Coordonnées
SOGEMA	M. Loreaux	CAYENNE	sogema.cayenne@wanadoo.fr 06 94 23 30 86
TRANS'MAT/ JUMBOLOCATION	M. Louveau	CAYENNE	p.louveau@octo973.fr 05 94 32 98 84 / 06 94 22 54 47
GUYALOC	M. Chauvet	CAYENNE	guyalocdir@orange.fr guyaloc.prestations@orange.fr 05 94 28 95 00 / 05 94 32 55 00

Annexe 6 : Conditions d'utilisation et de reproduction du symbole graphique

Le symbole graphique doit être reproduit et utilisé conformément aux dispositions suivantes :

- Le symbole graphique doit toujours être imprimé sur un fond blanc et si possible, tout en couleur, en quadrichromie. Exceptionnellement, il peut être reproduit en noir et blanc. Lorsque le symbole graphique fait partie d'une photo ou se trouve sur un fond coloré, il doit être placé sur un plan blanc encadré,
- Le texte est reproduit en caractère Linotype Univers Condensed, condensé à 65%
- L'espace séparant le drapeau du texte est égal à la moitié de la hauteur du drapeau.
- Les couleurs utilisés doivent correspondre aux caractéristiques suivantes :

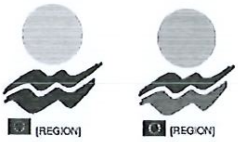
Couleurs de référence

	Jaune quadrichrome: 00109000 – 10 % magenta, 90 % jaune		Drapeau quadrichrome: XX800000 – 100 % cyan, 80 % magenta
	Vert quadrichrome: XX008000 – 80 % cyan, 80 % jaune		Étoiles quadrichromes: 0000XX00 – 100 % jaune
	Bleu quadrichrome: XX100000 – 100 % magenta, 10 %	Le nom des régions figure toujours en caractères noirs.	

Noir et blanc de référence

	Jaune = 30 %		Drapeau = 100 %
	Vert = 80 %		Blanc
	Bleu = 60 %	Le nom des régions figure toujours en caractères noirs.	

- Le pourcentage de réduction du symbole graphique doit respecter les modalités suivantes :



Pourcentage de réduction

Le symbole graphique en couleur ne doit pas être reproduit ni imprimé dans une dimension inférieure à 25 mm de hauteur en raison de la taille des étoiles du drapeau européen. En noir et blanc, la dimension minimale est de 30 mm de hauteur.

Lorsqu'on place sur un plan blanc encadré le symbole graphique, l'espace qui entoure ce dernier doit correspondre à la hauteur du drapeau européen.