

## Principales modifications de SwissGAP pour la version 2017

---

### **Documentation d'application SwissGAP** (points de contrôle rouges)

La plupart des documents restent inchangés. Seules les références aux points de contrôle de la check-list ont parfois dû être adaptées. Les documents de la version 2014 restent valables.

#### **Exceptions:**

- Les Lignes directrices SwissGAP (1.1.1)  
 Il existe dorénavant des lignes directrices qui couvrent quelques points de SwissGAP. On a ainsi pu éviter de devoir reprendre un à un ces points dans la check-list. Vous devez pouvoir présenter les lignes directrices lors d'un contrôle (cf. annexe).
- L'analyse des risques liés à l'eau d'irrigation (5.2.2 + 5.2.5) s'étend dorénavant sur deux pages. Elle doit donc **être remplie une nouvelle fois** (cf. annexe).

### **Manuel de contrôle**

Le manuel de contrôle aide autant les contrôleurs que les exploitations à appliquer le standard. Ce manuel – de même que tous les documents d'application – peut toujours être téléchargé sous [www.agrosolution.ch](http://www.agrosolution.ch).

### **Irrigation** (points de contrôle jaunes excepté 5.1.1 = rouge)

Les points d'eau doivent pouvoir être situés sur un plan de l'exploitation. Il n'est pas nécessaire de marquer ces équipements sur la carte (5.1.1).

Les apports d'eau se font sur la base de données (par ex. pluviomètre, prévisions météorologiques) (5.1.3).

La consommation d'eau annuelle doit être enregistrée. Il suffit d'indiquer la quantité totale. S'il n'y a pas de compteur d'eau, ce chiffre peut également être estimé. (5.1.4)

### **Inventaire des produits phytosanitaires et des engrais anorganiques** (points de contrôle jaunes)

A partir de 2017, les inventaires ne devront se faire plus qu'1x par année. Les entrées et sorties d'engrais et de produits phytosanitaires doivent être enregistrées, resp. les bulletins de livraison/factures sont disponibles (6.4.7 + 7.6.19).

### **Transport de produits phytosanitaires** (point de contrôle jaune)

Les produits phytosanitaires doivent être transportés dans des conteneurs fermés (par ex. emballage de vente) (concerne les concentrés, pas les bouillies de pulvérisation) (7.5.3).

### **Prévention de la dérive** (points de contrôle jaunes)

S'il faut faire des épandages dans des conditions défavorables, il convient de noter les conditions météorologiques. (Lorsque l'épandage se fait dans de bonnes conditions, il n'est pas nécessaire de consigner les conditions météorologiques.) (7.3.10)

La technique d'application utilisée doit permettre d'éviter la dérive dans les conditions

météorologiques du moment. A défaut, il est possible d'éviter une dérive sur les cultures adjacentes en recouvrant ces dernières, en ayant des bandes tampons ou en posant une barrière (7.5.5).

### **Hygiène de la production jusqu'à la vente** (points de contrôle rouges)

Les chapitres de la check-list ont été remaniés. Le respect des instructions d'hygiène est exigé sur toute la ligne, de la production jusqu'à la vente. Un chapitre est désormais consacré aux lieux d'entreposage de courte durée (10.7).

Les lieux d'entreposage de courte durée doivent être gardés propres. Les produits sont protégés contre les souillures (10.7.3).

A cause du risque de souillures lors de la récolte, il n'est autorisé de fumer, de manger et de boire que pendant les pauses. Exception: il est permis de boire de l'eau (10.3.2).

### **Citernes de mazout et de carburant** (points de contrôle jaunes)

Les citernes (mais pas les différents fûts ou bidons) doivent être munies d'un bac de rétention (11.2.1).

Les panneaux d'interdiction de fumer sont posés (12.2.4).

Il y a un extincteur dans l'exploitation (12.2.4).

### **Transport de personnes** (point de contrôle jaune)

Les véhicules de transport des collaborateurs doivent être sûrs. Cela veut dire qu'ils doivent être autorisés à circuler (CVM), pour autant qu'ils circulent sur la voie publique et ne doivent pas présenter de défauts manifestes (12.3.4).

### **Prise en compte des retours d'information des collaborateurs** (point de contrôle jaune)

Les collaborateurs doivent avoir la possibilité de transmettre au moins 1 x par année des retours d'information/inputs sur la santé et la sécurité au travail ainsi que sur les aspects sociaux. Cela peut se faire sous forme d'entretien avec le collaborateur. Mais cela peut également se faire au cours des discussions durant les pauses des repas. Il n'est pas nécessaire d'enregistrer ces retours d'information (12.4.3).

### **Règlement d'utilisation du logo SwissGAP** (point de contrôle rouge)

Le règlement d'utilisation du logo autorise désormais l'identification des récipients avec l'abréviation «SGAP» pour simplifier la traçabilité. L'utilisation du logo ou du vocable «SwissGAP» demeure interdite sur le produit, l'emballage ou au point de vente (13.3.1). Vous trouverez plus de détails dans le règlement d'utilisation du logo (sur le site Internet).

## SUISSE GARANTIE:

### **Nouveau règlement analogue à celui du Swissness** (points de contrôle rouges)

Toutes les surfaces de cultures doivent se trouver en Suisse, dans la zone franche de Genève, à Büsingen ou à Campione. Les surfaces cultivées dans la zone frontalière qui ont été exploitées sans interruption depuis au moins le 1<sup>er</sup> janvier 2014 par des exploitations suisses sont également autorisées. (2.1.3)

La transformation doit se faire en Suisse, au Liechtenstein, à Büsingen ou à Campione (13.5.1).

### **Hors-sol** (points de contrôle jaunes)

Le mode de culture «hors-sol» ne doit plus être déclaré sur les étiquettes (13.3.2 + 13.3.3).