

Directives de nettoyage des bâtiments de stockage de pommes de terre et des équipements pour réduire la teneur en CIPC

Potato Value Chain (Filière Pommes de Terre Européenne)

Chaque intervenant de la Potato Value Chain (PVC) s'engage pleinement à veiller à la sécurité des consommateurs. L'une des étapes cruciales consiste à s'attaquer à la présence potentielle de CIPC dans les pommes de terre au cours des prochaines années en raison des résidus de CIPC non intentionnels qui resteraient présents dans les installations de stockage (contamination croisée).

L'objectif commun est d'aider les producteurs à réduire au maximum la teneur en CIPC des infrastructures des installations de stockage et des équipements, afin de minimiser les résidus susceptibles d'être retrouvés sur les futurs tubercules stockés. Tous les bâtiments ayant des antécédents d'utilisation du CIPC doivent être nettoyés dès que la récolte 2019 aura été déstockée.

A cette fin, la PVC a rédigé et mis à disposition les documents suivants :

1. Directives de nettoyage (PVC Annexe 1 20v1) Ce document décrit les principes clé et les étapes à suivre pour procéder au nettoyage des installations de stockage.
2. Infographie (PVC Annexe 2 20v1) Elle représente de manière visuelle les principes de nettoyage avec un focus sur les zones à risque où les résidus de CIPC ont pu se concentrer.
3. Liste d'autocontrôle du nettoyage (PVC Annexe 3 20v1) Cette liste est un document d'enregistrement pour que les producteurs puissent tracer leurs actions de nettoyage et les partager avec les acheteurs et transformateurs des tubercules stockés.
4. Guide d'inspection visuelle (PVC Annexe 4 20v1) En se référant aux photos de situations réelles, ce guide d'inspection est destiné à aider les producteurs à vérifier si les différentes parties du bâtiment et les équipements ont été correctement nettoyés.

Les recommandations et instructions contenues dans ces documents sont basées sur les résultats de tests de nettoyage réalisés dans un certain nombre de pays de l'UE pour différents types de stockage. Par conséquent, il rassemble les meilleures connaissances actuellement disponibles pour parvenir à l'objectif visé. Fort des nouvelles expériences et des données supplémentaires acquises, la PVC mettra à jour la méthodologie de nettoyage dans les années à venir.

Conclusion: le nettoyage des bâtiments de stockage est une obligation !

Un nettoyage en profondeur des stockages de pomme de terre et des équipements est crucial pour limiter le transfert involontaire de résidus de chlorprophame (CIPC) sur les tubercules. Le secteur a testé différentes méthodes pour définir des procédures de nettoyage optimales, dans le but de nettoyer, dès que possible, toutes les installations de stockage à travers l'Europe de manière efficace, après les avoir vidées en fin de saison. Les efforts de la PVC ne s'arrêtent pas là. Ces éléments sont valables pour le stockage de pommes de terre dans les saisons à venir en intégrant, au besoin, les nouvelles connaissances pour encore plus d'efficacité. Les directives de nettoyage pourraient ainsi être révisées dans un avenir proche.

Contexte

La directive européenne EU 1107/2009 votée par la Commission Européenne a décidé le 17 juin 2019 du renouvellement du CIPC. En fonction de la période de grâce accordée individuellement par chaque état membre, le CIPC pourra être utilisé au plus tard au sein de l'UE jusqu'au 8 octobre 2020. Durant cette période, la LMR actuelle s'applique. La PVC adhère complètement à cette évolution réglementaire et a recommandé à chaque intervenant de la filière de ne pas utiliser le CIPC plus longtemps. En Belgique, la réglementation interdit tout emploi de produits à base de CIPC au-delà du 30 juin 2020 et aucune pomme de terre de conservation de la récolte 2020 ne pourra donc être traitée avec ce produit.