

MANUEL D'UTILISATION DES
GRILLES DE TRACABILITÉ POUR LA
PRODUCTION D'OLIVES DE TABLE
ET D'OLIVES À HUILE

Document réalisé par le groupe de travail sur la traçabilité phytosanitaire
Coordination : Célia GRATRAUD



Pourquoi la traçabilité ?

Afin de répondre aux préoccupations de la société pour la protection et la conservation de l'environnement d'une part, et la santé et la sécurité alimentaire d'autre part, l'agriculture met en place des méthodes et des outils d'aide aux professionnels des différentes filières de production agro-alimentaire. Ainsi, la protection intégrée des cultures et la traçabilité des produits agricoles permettent de concilier les contraintes économiques des métiers agricoles à la production de produits de qualité.

Bénéficiant d'un intérêt grandissant de la part des consommateurs, l'oléiculture se développe en tenant compte des aspects économiques propres à la filière, sans diminuer la qualité des produits proposés. Pour commercialiser des produits oléicoles de qualité, le respect des principes de **la protection intégrée en vergers** est indispensable à toutes les étapes de la production des olives.

La démarche de chaque oléiculteur doit être volontaire et se fonde sur des actions concrètes telles que:

- surveiller la présence et l'évolution des ravageurs et des maladies dans le verger d'oliviers
- décider d'une intervention en fonction du seuil de tolérance pour chaque nuisible
- choisir les produits phytosanitaires selon leur toxicité et leur écotoxicité
- choisir des moyens de lutte biologique ou prophylactique
- favoriser les pratiques agronomiques adaptées aux besoins du verger
- assurer une bonne répartition des produits et des fertilisants sur la surface considérée
- gérer les déchets produits par l'exploitation
- noter les interventions effectuées sur l'exploitation
- s'informer des actualités et évolutions des techniques, former les salariés à ces nouvelles pratiques

↳ **La traçabilité est un outil de communication et un argument commercial, mais c'est aussi un outil de gestion de la production et de la qualité des fruits**

Les ateliers de transformation sont soumis depuis 1997 à respecter des règles d'hygiène strictes, s'appuyant sur la maîtrise des locaux (conception, aération...), du matériel (nettoyage, conditionnement...), de la main-d'œuvre, des méthodes (gestion des déchets...), et des matières (olives, huile).

Cependant, la société ne demande pas seulement l'application de ces principes : elle souhaite également avoir la preuve à tout moment du respect de ses pratiques. Pour cela, **la traçabilité des produits** depuis le producteur jusqu'au consommateur est nécessaire et **obligatoire** depuis janvier 2005 pour tous les transformateurs oléicoles, et donc pour tous les producteurs.

Au niveau des transformateurs, chaque lot identifié à l'apport est répertorié tout au long des actions de transformations (huile ou conserverie).

Au niveau des producteurs, l'enregistrement des interventions quotidiennes sera transmis à l'atelier transformateur en début de saison. Ainsi, à partir d'une bouteille ou d'un pot d'olives vendu, on pourra connaître et identifier rapidement le parcours des produits oléicoles, pour une intervention éventuelle efficace et adaptée.

Comment réussir la traçabilité pour les producteurs d'olives ?

Pour faciliter la mise en place de la traçabilité chez les transformateurs d'olives, l'AFIDOL a élaboré des grilles à **remplir par le producteur** :

- une fiche parcellaire, répertoriant les parcelles de l'exploitation oléicole et à remettre au transformateur à chaque changement de l'exploitation
- une fiche de culture, à remplir « chaque jour » et relatant les interventions effectuées sur chaque parcelle culturale. Cette fiche sera remise **tous les ans** au transformateur en début de campagne.
- Une fiche de récolte, réservée aux professionnels, pour faciliter la notation des dates de récolte et d'apport aux transformateurs.

Ces grilles sont disponibles dans toutes les structures oléicoles (moulins, coopératives, confiseries), sur support papier ou informatique.

Le remplissage des grilles est explicité ci-dessous, en prenant une exploitation pour exemple. Ce mode d'emploi est détaillé, afin de répertorier toutes les situations envisageables sur une exploitation et doit bien sur être adapté à vos parcelles.

Les numéros entre parenthèses se rapportent aux numéros figurant sur les grilles.

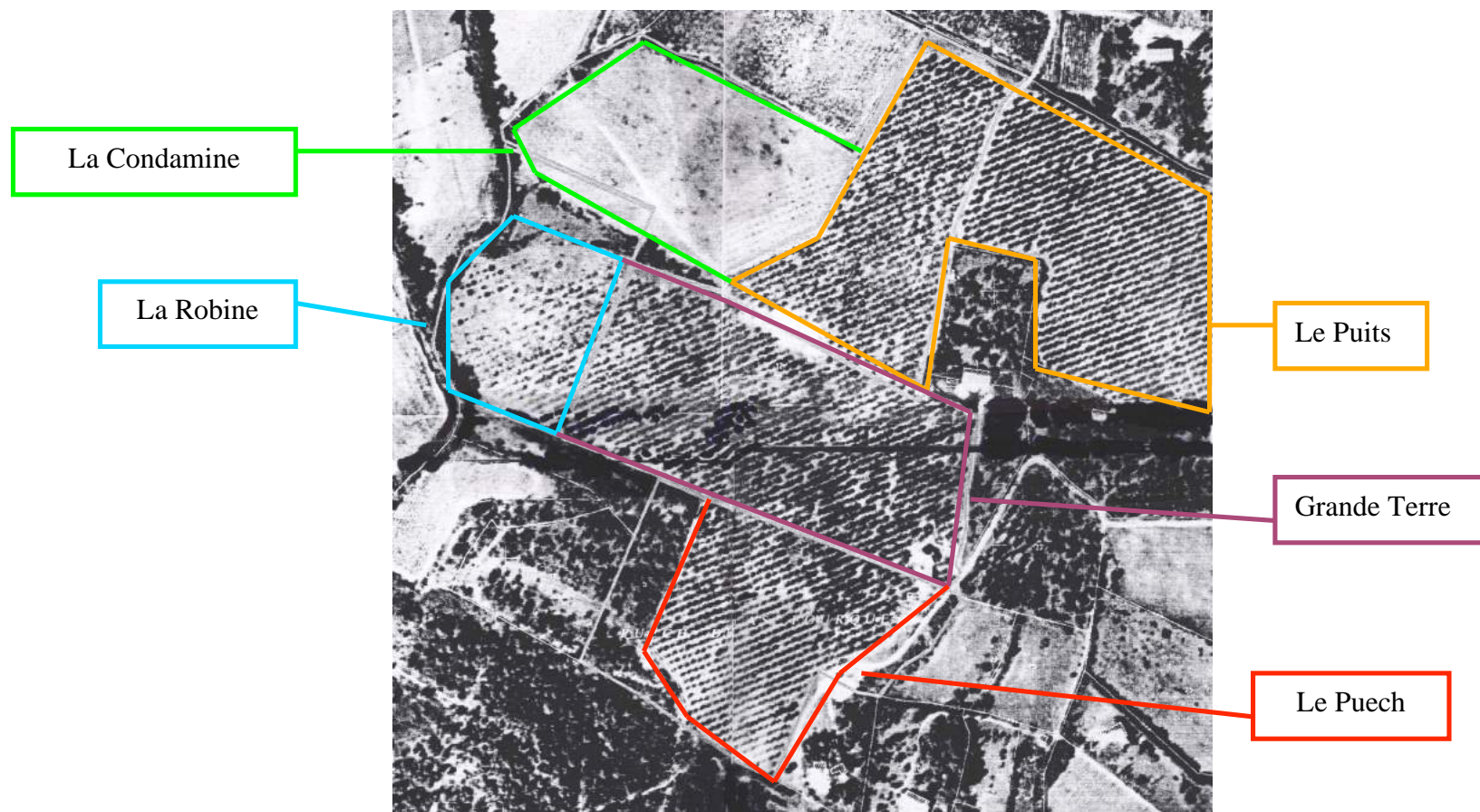
Remplir la fiche parcellaire

Remplir autant de fiches parcellaires que de moulins / confiseries destinataires des olives

- (1) parcelle culturale : une parcelle culturale est constituée d'une ou d'un ensemble de parcelles, contiguës ou non, dont les techniques culturales sont semblables (nature du sol, topographie, irrigation, entretien du sol, traitements...)
- (2) références cadastrales : une parcelle culturale peut être composée d'une ou plusieurs références cadastrales
- (3) surface : indiquer la superficie totale de la parcelle culturale
- (4) variétés : indiquer toutes les variétés présentes sur la parcelle culturale
- (5) densité de plantation : indiquer les distances de plantation moyennes entre les arbres constituant la parcelle culturale
- (6) nombre d'arbres : indiquer le nombre total d'arbres dans la parcelle culturale
- (7) type d'irrigation : indiquer si la parcelle culturale est conduite en goutte-à-goutte, aspersion ou sec
- (8) méthodes culturales : indiquer si la parcelle culturale reçoit un travail du sol, est enherbée, est désherbée chimiquement ou mécaniquement
- (9) caractéristiques du terrain : indiquer la nature du sol, la présence de terrasses, l'exposition... de la parcelle culturale

Exemple de remplissage de la fiche parcellaire :

Exploitation de Mr Durand à Bout-du-Monde





FICHE PARCELLAIRE

PRODUCTEUR (Nom, commune) :
Bernard DURAND LE BOUT DU MONDE
 RÉFÉRENCE MOULIN (à remplir par le moulin) **VO 135**

PARCELLE CULTURALE (1) (NOM OU N°)	REFERENCES CADASTRALES (2)	SURFACE (3)	VARIÉTÉS (4)	DENSITÉ DE PLANTATION (5)	NOMBRE D'ARBRES (6)	ANNÉE DE PLANTATION	TYPE D'IRRIGATION (7)	MÉTHODES CULTURALES (8)	CARACTERISTIQUES DU TERRAIN (9)
<i>Le puits</i>	<i>CH 455</i>	<i>5 ha</i>	<i>Picholine</i>	<i>8x8</i>	<i>781</i>	<i>1991</i>	<i>Goutte à goutte</i>	<i>Enherbé dés herbé sur le rang</i>	<i>Argilo-calcaire</i>
<i>Le Puech</i>	<i>BO 794</i>	<i>1,5 ha</i>	<i>Aglandau</i>	<i>8x8</i>	<i>234</i>	<i>1985</i>	<i>sec</i>	<i>travaillé</i>	<i>Argilo-calcaire, en pente coté sud-ouest</i>
<i>Grande Terre</i>	<i>BO 794 BO 798 BO 796</i>	<i>3,5 ha</i>	<i>Picholine Aglandau Cayon</i>	<i>8x8</i>	<i>625</i>	<i>1990</i>	<i>Goutte à goutte</i>	<i>Enherbé et dés herbé sur le rang</i>	<i>Argilo-calcaire</i>
<i>La Condamine</i>	<i>AH 607 CH 450</i>	<i>2 ha</i>	<i>Salonenque</i>	<i>6x6</i>	<i>555</i>	<i>2003</i>	<i>aspersion</i>	<i>Enherbé et travaillé sur le rang</i>	<i>Argilo-calcaire</i>
<i>La Robine</i>	<i>BO 796</i>	<i>0,5 ha</i>	<i>Tanche</i>		<i>70</i>	<i>Repousses de 56</i>	<i>sec</i>	<i>travaillé</i>	<i>Argilo-calcaire</i>

Pour remplir le tableau : voir p. 3 dans le manuel d'utilisation des grilles de traçabilité
 Les chiffres entre parenthèses sont explicités dans le manuel



Remplir la fiche de culture

Cette fiche comprend deux parties :
- **en blanc : les colonnes à remplir obligatoirement**
- en gris : les colonnes facultatives mais recommandées

- (1) parcelle culturale : identique à la fiche parcellaire
- (10) intervention : indiquer l'action effectuée sur la parcelle culturale (traitement, désherbage, fertilisation, récolte)
- (11) produit commercial : indiquer le nom du produit utilisé pour le traitement ou le produit fertilisant
- (12) quantité de produit commercial : indiquer la quantité de produit apporté sur la parcelle culturale
- (13) n° bon entrée : indiquer le n° de bon d'entrée du moulin pour le lot récolté sur la parcelle culturale. Si la parcelle culturale est récoltée en plusieurs fois, indiquer tous les bons d'entrée correspondants.
- (14) facteur déclanchant : indiquer la cause de l'intervention (comptages de dégâts supérieurs au seuil, avertissements, piégeage, présence de mauvaises herbes, analyse foliaire, stade phénologique de l'olivier)
- (15) divers : indiquer toutes les données susceptibles d'être intéressantes à votre activité (nom du tractoriste qui a effectué l'intervention (avec le nombre d'heures passées), conditions climatiques, problèmes lors de l'intervention...)

A remplir et rendre **tous les ans** aux moulins / confiseries destinataires des olives
Rendre autant de fiches de culture que de moulins / confiseries destinataires des olives

Exemple de remplissage de la fiche de culture :



FICHE DE CULTURE

PRODUCTEUR (Nom, commune) :
Bernard DURAND *LE BOUT DU MONDE*
 RÉFÉRENCE MOULIN (à remplir par le moulin) **VO 135**

DATE	PARCELLE CULTURALE (1)	INTERVENTION (10)	PRODUIT COMMERCIAL (11)	QUANTITÉ DE PRODUIT COMMERCIAL (12)	N° BON ENTRÉE (13)	QUANTITÉ DE PRODUIT COMMERCIAL / HA	FACTEUR DÉCLENCHANT (14)	DIVERS (15)
15/3	La condamine	fertilisation	Phosphate d'ammoniaque	20 kg		10 kg	Analyse foliaire	
15/3	Le Puech	id	Nitrate de potasse	20 kg			id	
16/3	Le puits	id	id	50 kg			Id	
18/3	La robine	id	Fumier de cheval	20 kg				
31/3	toutes	traitement	Nordox 75	7 kg		3,3 kg	Présence ail de faon	
25/4	Grande Terre	dés herbant	Sting	7 l		6 l	Présence d'adventices	
	Le puits	id	id	10 l		6l	Id	
2/5	Le puech	Traitement	Dipel	770 g		500 g	Dépassement du seuil	
	La robine	Id						
	Grande terre	Id						
	Le puits	Id						
28/5	toutes	traitement	Nordox 75	7 kg		3,3 kg		
Et 29/5								
6/7	Grande terre	traitement	Buminal + Dimezyl	4,1 l Bum		12 l	3 mouches dans le piège	Traitement
	Le puits			0,25 l Dim		0,75 l		localisé
	La robine							
30/8	Le puech	traitement	Buminal + dimezyl	0,73 l bum		12	Avertissements	
	La robine			0,045 l Dim		0,75		
31/8	Grande terre	traitement	Dimezyl	0,42 l		0,75	avertissements	Dépassement
	Le puits							seuil
4/10	La robine	traitement	Dimezyl	0,21 l		0,75 l	avertissements	Dépassement
	Grande terre							Seuil
10/10	Le puits	récolte			V056			
25/10	Grande terre	récolte			V152			
26/10	Grande terre	récolte			V160			

Remplir la fiche de récolte (pour les professionnels)

- (1) parcelle culturale : identique à la fiche parcellaire
- (16) destination : indiquer si le produit est destiné à être transformé en huile, en confiserie

Remplir autant de fiches de récolte que de moulins / confiseries destinataires des olives

Exemple de remplissage de la fiche de récolte :



FICHE DE RÉCOLTE

PRODUCTEUR (Nom, commune) :
Bernard DURAND *LE BOUT DU MONDE*
 RÉFÉRENCE MOULIN (à remplir par le moulin) **VO 135**

DATE DE RÉCOLTE	PARCELLE CULTURALE (1)	DATE D'APPORT À LA STRUCTURE	DESTINATION (16)	N° BON ENTRÉE (13)
10/10	<i>Le puits</i>	10/10	<i>Confiserie</i>	C24
12/10	<i>Le puits</i>	13/10	<i>Confiserie</i>	C27
13/10	<i>Le puits</i>	13/10	<i>Confiserie</i>	C27
15/10	<i>Grande terre</i>	17/10	<i>Confiserie</i>	C34
25/10	<i>Grande terre</i>	26/10	<i>Huile</i>	V152
26/10	<i>Grande terre</i>	26/10	<i>huile</i>	V153
25/11	<i>La Robine</i>	25/11	<i>huile</i>	V256
25/11	<i>Le Puech</i>	25/11	<i>huile</i>	V257
26/11	<i>Le puech</i>	26/11	<i>huile</i>	V259

Pour remplir le tableau : voir p. 8 dans le manuel d'utilisation des grilles de traçabilité
 Les chiffres entre parenthèses sont explicités dans le manuel



Brochures et bulletins d'aide à la production intégrée en vergers d'oliviers



Culture et Entretien de l'Olivier



Protection intégrée contre les ravageurs et les maladies du verger d'Oliviers

- Infolive : bulletin d'avertissement agricole et d'informations agronomiques
- Cahier des risques phytosanitaires en culture d'oliviers

Cahier d'aide à la transformation des olives

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène pour la fabrication d'huile d'olive

Bibliographie

Arnaud V., 2004 - Bonnes pratiques et traçabilité : la filière oléicole au regard de l'agriculture raisonnée. Mémoire de fin d'études, 50p.

Ctifl ACTA, 1999 – Outils de pilotage : bonnes pratiques en arboriculture fruitière. Ctifl, 202 p.

ONIOL, 2003 – Guide conseil pour la mise en œuvre de la traçabilité dans la filière oléicole.

Codex Alimentarius. Code d'usages international recommandé. Principes généraux d'hygiène alimentaire. CAC/RCP 1-1969, Rév.3 (1997)

Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine.