

29 avril 2004

Arrêté du Gouvernement wallon relatif à l'agrément de la méthode de production intégrée pour fruits à pépins, des organismes de contrôle ainsi que des producteurs qui pratiquent cette méthode

Cet arrêté a été modifié par l'AMRW du [21 mars 2011](#) .

Le Gouvernement wallon,

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, notamment l'article 3, modifié par les lois des 29 décembre 1990 et 5 février 1999 et par l'arrêté royal du 22 février 2001;

Vu l'arrêté royal du 22 janvier 1996 relatif à l'agrément de la méthode de production intégrée pour fruits à pépins et des producteurs qui la pratiquent, modifié par l'arrêté royal du 19 décembre 2001;

Vu l'arrêté ministériel du 1^{er} mars 1996 fixant le cahier des charges et le cahier parcellaire concernant la méthode de production intégrée pour fruits à pépins, modifié par les arrêtés ministériels des 26 mars 1997, 19 juin 1998, 4 mai 1999, 22 novembre 2000 et 20 décembre 2001;

Vu l'arrêté ministériel du 25 mars 1996 fixant les conditions particulières d'agrément des organismes de contrôle en matière de production intégrée pour fruits à pépins, ainsi que pour 1996 la date limite d'introduction d'une demande par le producteur.

Vu le règlement (CE) n°2200/96 du Conseil du 28 octobre 1996 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes tel qu'il a été modifié;

Vu l'arrêté royal du 11 décembre 1992 relatif au commerce de légumes et de fruits à l'état frais;

Vu la concertation entre les Gouvernements régionaux et l'autorité fédérale en date du 16 mars 2004;

Vu la délibération du Gouvernement wallon le 18 décembre 2003 sur la demande d'avis à donner par le Conseil d'Etat dans un délai ne dépassant pas trente jours;

Vu l'avis n°36.376/4 du Conseil d'Etat, donné le 24 février 2004, en application de l'article 84, §1^{er}, alinéa 1^{er}, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

Sur la proposition du Ministre de l'Agriculture et de la Ruralité;

Après délibération,

Arrête:

Art. 1^{er}.

Pour l'application du présent arrêté, il est entendu par:

1. Ministre: le Ministre qui a l'Agriculture dans ses attributions;
2. Administration: la Direction générale de l'Agriculture du Ministère de la Région wallonne;
3. Service: la Direction de la Qualité des Produits de la Direction générale de l'Agriculture du Ministère de la Région wallonne;
4. Fruits à pépins: les fruits des pommiers et poiriers destinés à l'alimentation humaine;
5. Produits: les fruits à pépins obtenus suivant la méthode de production intégrée et provenant d'un producteur agréé;
6. Producteur: la personne physique ou morale, ou le groupe de personnes physiques ou morales qui exploitent respectivement seule ou en commun une exploitation fruitière dont le siège est en Région wallonne;
7. Exploitation: l'ensemble des unités de production de fruits à pépins exploitées par le producteur en Belgique;

Art. 2.

§1^{er}. Le cahier des charges repris en annexe 1^{re}, décrit les exigences auxquelles doivent satisfaire la méthode, les produits et les producteurs en vue de l'agrément de la méthode de production intégrée pour fruits à pépins et des producteurs qui la pratiquent.

Le cahier parcellaire repris en annexe 2 est un document à compléter par le producteur, regroupant les données annuelles nécessaires, recueillies sur l'exploitation et destinées à vérifier le respect du cahier des charges.

Le Ministre ne peut octroyer des dérogations aux exigences du cahier des charges que dans des cas exceptionnels.

Le Service peut, dans des cas exceptionnels, sur avis favorable du comité technique visé au §2, et après concertation avec le service compétent de la Région flamande, accorder des dérogations aux prescriptions inscrites à l'article 15 du cahier des charges.

§2. Il est institué un comité technique dans le but d'examiner les questions techniques et de proposer des modifications à apporter au cahier des charges et au cahier parcellaire en fonction de l'évolution des techniques de production intégrée et de la liste des pesticides autorisés.

Ce Comité technique est composé:

1° de deux représentants du Service, qui en assurent la présidence et le secrétariat;

2° d'un représentant de la Direction du Développement et de la Vulgarisation de la Direction générale de l'Agriculture du Ministère de la Région wallonne;

3° de deux représentants désignés par l'A.S.B.L Profruit;

4° d'un représentant de la Fédération wallonne horticole;

5° d'un représentant de l'Organisation fruitière belge;

6° d'un représentant de chacun des organismes de contrôle agréés.

Un représentant du Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement, spécialisé dans le domaine de l'agrément des pesticides, participe au comité technique en tant qu'observateur.

Le comité technique peut faire appel à des experts.

§3. Le Ministre peut, sur avis du comité technique, apporter des modifications au cahier des charges et au cahier parcellaire repris respectivement en annexes 1^{re} et 2 du présent arrêté.

Art. 3.

§1^{er}. Le Ministre peut agréer des instances privées comme organismes de contrôle, chargés d'agréer les producteurs, de contrôler le respect du cahier des charges et de certifier les produits.

§2. Pour pouvoir être agréé par le Ministre, l'organisme de contrôle doit satisfaire aux conditions suivantes:

1° avoir, de par ses activités, une expérience utile et des références en matière de contrôle dans le secteur agricole et horticole;

2° disposer d'installations et d'équipements appropriés permettant l'exécution de toutes les activités utiles en relation avec les contrôles nécessaires;

3° disposer en Belgique d'un bureau à partir duquel les contrôles des producteurs sont organisés et où est disponible le registre complet des contrôles et certifications effectués;

4° disposer d'un personnel qualifié pour les contrôles;

5° désigner une personne physique responsable de l'ensemble des contrôles et certifications réalisés;

6° présenter des garanties suffisantes d'indépendance, d'impartialité et d'intégrité, n'être soumis à aucune pression commerciale, financière ou autre pouvant influencer le jugement et mettre en place des procédures pour assurer que des personnes ou organismes extérieurs à l'organisme de contrôle ne puissent pas influencer les résultats des inspections effectuées;

7° ne pas être, de même que le personnel responsable de la réalisation des inspections, le concepteur, le fabricant, le fournisseur, l'installateur ou l'utilisateur de l'objet soumis à inspection, ni le représentant autorisé d'aucune de ces parties;

8° être accrédité selon la norme EN45011 conformément à la loi du 20 juillet 1990 concernant l'accréditation des organismes de certification et de contrôle, ainsi que des laboratoires d'essais ou par un organisme d'accréditation équivalent établi dans l'Espace économique européen.

Le personnel visé à l'alinéa 1^{er}, 4° doit posséder au moins un diplôme d'études supérieures en agriculture ou horticulture et connaître à un niveau approfondi et pratique les techniques de production intégrée pour fruits à pépins.

Cette reconnaissance est établie lors d'un examen organisé par le Service en présence d'au moins deux ingénieurs spécialisés en culture fruitière.

Ce personnel doit disposer d'un contrat de travail de plus de douze mois et sa rémunération ne peut pas dépendre directement du nombre d'inspections effectuées ni en aucune manière de leurs résultats.

§3. Le candidat organisme de contrôle adresse sa demande d'agrément à l'Administration.

La demande d'agrément contient:

1° la dénomination et le siège social de l'organisme de contrôle, ainsi que sa forme juridique, une copie des statuts et la liste des administrateurs;

2° tous les renseignements relatifs à l'expérience utile et aux références visées au §2, alinéa 1^{er}, 1°;

3° tous les renseignements relatifs aux installations et équipements visés au §2, alinéa 1^{er}, 2°;

4° l'adresse du bureau visé au §2, alinéa 1^{er}, 3°;

5° l'identité du personnel chargé des inspections ainsi que sa formation, avec une photocopie du diplôme, de l'attestation des formations reçues et du contrat de travail;

6° l'identification de la personne physique responsable de l'ensemble des contrôles et certifications réalisés.

§4. Pour garder son agrément, l'organisme de contrôle est tenu:

1° de tenir à jour une liste des producteurs enregistrés, agréés, ainsi que des producteurs en première année d'agrément, et de communiquer cette liste au Service pour le premier mars de chaque année;

2° de tenir à jour et communiquer au Service à sa simple demande un registre des contrôles effectués dans lequel sont repris:

a) la nature, la date et le résultat du contrôle;

b) tous les renseignements concernant le respect des conditions de production reprises dans le cahier des charges parcellaire;

c) le nom et le paraphe du contrôleur;

3° de signaler immédiatement au Service toute modification survenue aux informations visées au §3, et notamment toute modification quant à l'identité et aux qualifications de son personnel chargé d'effectuer les inspections chez les producteurs ou quant à l'identité de la personne physique responsable des contrôles et certifications;

4° d'assurer l'accès au système de certification à tout producteur qui respecte les dispositions du présent arrêté et qui paie sa contribution aux frais encourus.

La liste visée à l'alinéa 1^{er}, 1° comprend les données minimales d'identification de chaque producteur à savoir:

1° le numéro de producteur attribué par la criée ou à défaut le numéro d'immatriculation délivré par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

2° le nom en majuscules et le prénom du producteur ou du responsable s'il s'agit d'une société, son adresse ainsi que, s'il y a lieu, son numéro de téléphone et de fax.

Si les données visées à l'alinéa 1^{er}, 1° et 2°, sont informatisées, des procédures seront mises en oeuvre pour protéger l'intégrité des données et en maintenir la sauvegarde.

§5. Les organismes de contrôle agréés sont soumis au contrôle du Service. Celui-ci peut demander tout renseignement utile tant à l'organisme de contrôle qu'au producteur.

§6. Lorsque l'organisme de contrôle ne respecte pas ses obligations, le Ministre lui retire l'agrément en tout ou en partie, à titre provisoire ou définitif, sans que celui-ci puisse de ce chef réclamer une indemnisation quelconque à charge de la Région wallonne.

L'organisme de contrôle est entendu au préalable par le Directeur général de l'Administration et peut soumettre un mémoire à l'appui de sa défense. L'audition fait l'objet d'un procès-verbal.

Le procès-verbal, le mémoire éventuel, et tout autre élément de nature à justifier le retrait d'agrément sont ensuite soumis au Ministre.

§7. L'agrément et le retrait d'agrément feront l'objet d'une publication au *Moniteur belge*.

Art. 4.

§1^{er}. Seuls les emballages des produits obtenus suivant la méthode de production intégrée peuvent porter la mention « Fruits à pépins de production intégrée ».

En cas d'application de cette mention et outre les indications prescrites par les normes communes de qualité définies sur base du Règlement (CEE) n°2200/96 du Conseil, les données suivantes doivent être ajoutées:

1° le numéro d'immatriculation attribué au producteur agréé sur base de l'article 4 de l'arrêté royal du 11 décembre 1992 relatif au commerce de légumes et de fruits à l'état frais;

2° le nom de l'organisme de contrôle auprès duquel le producteur est agréé suivi de la mention « Agréé par le Ministère de la Région wallonne ».

Les indications précitées doivent être regroupées avec les indications prescrites par les normes communes de qualité, en caractères lisibles et indélébiles sur l'un des côtés de l'emballage soit par impression directe, soit au moyen d'une étiquette solidement fixée au colis.

§2. En cas de reconditionnement de produits portant la mention « Fruits à pépins de production intégrée », celle-ci peut être reportée sur le nouvel emballage à condition:

1° de reporter également toutes les mentions prescrites au §1^{er} en même temps que le numéro d'immatriculation du réemballeur;

2° que le réemballeur consigne dans ses livres les références des lots entrant et sortant, autorisant ainsi le contrôle de l'origine des produits commercialisés sous cette dénomination.

Le Ministre peut accorder des dérogations aux prescriptions mentionnées dans ce paragraphe et définir les conditions d'octroi de ces dérogations.

§3. Au stade du commerce de détail, lorsque les produits ne sont plus présentés dans leur emballage, la mention « Fruits à pépins de production intégrée » peut être apposée sur une pancarte seulement si l'emballage des produits exposés comportait toutes les mentions prescrites aux paragraphes 1^{er} et 2.

Art. 5.

§1^{er}. Pour être agréé, le producteur pratiquant la méthode de production intégrée est tenu de:

1° se faire enregistrer préalablement et annuellement auprès d'un organisme de contrôle agréé;

2° se soumettre aux contrôles de cet organisme visant à vérifier si sa méthode de production correspond aux exigences établies dans le cahier des charges;

3° s'engager à mettre toute son exploitation en production intégrée dans une période transitoire de trois ans.

Dans des cas exceptionnels et après accord de l'organisme de contrôle suivant la procédure décrite dans le cahier des charges, le producteur peut retirer une ou plusieurs parcelles de la méthode de production intégrée et en isoler la récolte.

§2. L'organisme de contrôle agréé enregistre les producteurs désireux d'appliquer la méthode de production intégrée. Il contrôle que la méthode de production décrite dans le cahier des charges est correctement appliquée; en vertu de quoi il leur délivre un agrément pour la production de l'année et certifie les fruits concernés.

Seuls les producteurs en possession de cet agrément peuvent porter le titre de « Producteur pratiquant la méthode de production intégrée » et présenter leurs produits comme « Fruits à pépins de production intégrée ».

Art. 6.

§1^{er}. L'organisme de contrôle peut refuser l'enregistrement ou l'agrément à un producteur ou le retirer pendant une certaine période.

L'organisme de contrôle en informe le producteur par lettre recommandée et transmet une copie du dossier au Service.

Le producteur ne peut plus faire référence à la méthode de production intégrée quant au titre de producteur pratiquant la méthode de production intégrée ni quant à la présentation des produits.

Le producteur supporte les conséquences de ce refus ou de ce retrait temporaire sans aucun droit de dédommagement.

Le producteur peut faire parvenir ses moyens de défense éventuels par lettre recommandée au Service endéans une période de trente jours à compter de la date d'expédition de la lettre recommandée de l'organisme de contrôle.

§2. Pour examiner les moyens de défense du producteur, le Service peut le convoquer par lettre recommandée pour lui permettre de fournir des informations complémentaires ou de remettre des pièces justificatives supplémentaires.

Dans ce cas, un rapport succinct de l'entretien est rédigé immédiatement et signé par le fonctionnaire compétent qui le soumet au producteur en vue de le contresigner.

D'autres personnes peuvent également être invitées à l'entretien ou pour une audition ultérieure. L'audition ultérieure éventuelle doit avoir lieu en présence du producteur ou du moins après l'avoir dûment convoqué.

§3. A l'expiration de la procédure précitée, le Service prend une décision dans les trois mois à dater de la réception des moyens de défense du producteur. A défaut d'une décision dans le délai prévu, le recours du producteur est considéré comme accepté.

En cas de décision négative, l'enregistrement ou l'agrément est retiré ou refusé. Il est alors interdit au producteur de faire référence à la méthode de production intégrée quant au titre de producteur pratiquant la méthode de production intégrée et quant à la présentation des produits. Au plus tôt pour la saison de production suivant la date du refus, le producteur peut être agréé à nouveau, à condition qu'un nouveau contrôle démontre qu'il respecte le cahier des charges.

§4. Si, en cas de recours, des frais d'expertise ont été engagés et que la décision de l'organisme de contrôle a été confirmée, le producteur en supporte les charges et le fonctionnaire compétent invite l'intéressé, par lettre recommandée, à payer ces frais endéans une période de trente jours à compter de la date d'expédition de cette lettre.

Dans le cas contraire, les frais d'expertise sont à charge de l'organisme de contrôle.

Selon le cas, le producteur ou l'organisme de contrôle est tenu de transmettre sous pli recommandé au Service la preuve du paiement endéans une période de quinze jours à compter de la date de paiement.

Art. 7.

Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, constatées et sanctionnées conformément aux dispositions de la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime.

Sont également d'application les dispositions de l'arrêté royal du 15 mai 2001 relatif aux amendes administratives, visées par l'article 8 de ladite loi. Pour l'application de cet arrêté, le fonctionnaire compétent désigné est le Directeur général de la Direction Générale de l'Agriculture du Ministère de la Région wallonne et, s'il est empêché, le fonctionnaire qui le remplace.

Art. 8.

Sont abrogés les arrêtés suivants:

1° l'arrêté royal du 22 janvier 1996 relatif à l'agrément de la méthode de production intégrée pour fruits à pépins et des producteurs qui la pratiquent, modifié par l'arrêté royal du 19 décembre 2001;

2° l'arrêté ministériel du 1^{er} mars 1996 fixant le cahier des charges et le cahier parcellaire concernant la méthode de production intégrée pour fruits à pépins, modifié par les arrêtés ministériels des 26 mars 1997, 19 juin 1998, 4 mai 1999, 22 novembre 2000 et 20 décembre 2001;

3° l'arrêté ministériel du 25 mars 1996 fixant les conditions particulières d'agrément des organismes de contrôle en matière de production intégrée pour fruits à pépins, ainsi que pour 1996 la date limite d'introduction d'une demande par le producteur.

Art. 9.

L'agrément des organismes de contrôle agréés par le Ministre fédéral de l'Agriculture en application de l'arrêté royal du 22 janvier 1996 relatif à l'agrément de la méthode de production intégrée pour fruits à pépins et des producteurs qui la pratiquent est reconduit sans nécessité d'introduire une nouvelle demande d'agrément. Pour conserver leur agrément, les organismes de contrôle sont soumis au respect des conditions fixées dans le présent arrêté.

Art. 10.

Le Ministre de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Namur, le 29 avril 2004.

Le Ministre Président,

J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

Le Ministre de l'Agriculture et de la Ruralité,

J. HAPPART

CAHIER DES CHARGES FIXANT LES EXIGENCES MINIMALES RELATIVES À LA PRODUCTION INTÉGRÉE DE FRUITS À PÉPINS

La production fruitière intégrée est une production économique de fruits de haute qualité donnant la priorité aux méthodes écologiquement plus sûres, minimalisant les effets secondaires indésirables et l'utilisation des produits agrochimiques, afin d'améliorer la protection de l'environnement et la santé humaine (définition donnée par l'Organisation internationale de Lutte biologique et intégrée).

ENREGISTREMENT ET AGRÉMENT

Article 1^{er}. Pour pouvoir être enregistré et obtenir l'agrément le producteur doit:

1° chaque année communiquer sa demande de renouvellement d'enregistrement et/ou d'agrément à l'organisme de contrôle avant le 15 avril, le cachet de la poste faisant foi. L'envoi par télécopie est également valable à condition que le producteur en conserve la preuve.

Un producteur introduisant pour la première fois sa demande d'enregistrement devra le faire par lettre recommandée à l'organisme de contrôle avant le 1^{er} février. Un producteur auparavant soumis au contrôle et qui souhaite ne plus être soumis au contrôle pour l'année en cours doit en avvertir l'organisme de contrôle, par lettre recommandée avant le 1^{er} février;

2° compléter le cahier parcellaire officiel dont un modèle est joint en annexe;

3° être jugé favorablement par l'organisme de contrôle. Dans le cas où un producteur change d'organisme de contrôle, le nouvel organisme de contrôle choisi a le droit d'exiger de l'organisme de contrôle précédent l'ensemble des données concernant ce producteur.

QUALIFICATION DU PRODUCTEUR

Art. 2. § 1^{er}. Le producteur qui demande l'agrément doit, pour l'obtenir:

1° pratiquer la méthode de production intégrée décrite dans le cahier des charges, depuis 2 ans au moins;

2° avoir connaissance des techniques de production intégrée,

3° participer à une formation continue, couvrant au moins trois fois deux heures par an, reconnue par un organisme de contrôle et organisée dans le cadre de la production intégrée.

§ 2. L'organisme de contrôle vérifiera les connaissances et la participation aux différentes activités. Si les connaissances sont jugées insuffisantes lors de la première inscription, le producteur devra:

a) soit suivre au préalable un cours de formation sur la production intégrée de minimum 20 heures endéans les deux premières saisons;

b) soit établir pour les deux premières saisons un contrat d'assistance individuelle avec un organisme d'accompagnement qualifié et expérimenté en production intégrée des fruits à pépins. Si par la suite la connaissance est toujours estimée insuffisante, le même contrat d'accompagnement sera établi ou prolongé annuellement jusqu'à ce que les connaissances vérifiées par l'organisme de contrôle soient estimées suffisantes.

CONDITIONS RELATIVES A LA PARCELLE

Art. 3. § 1^{er}. La parcelle doit avoir été conduite au moins pendant 2 ans en production intégrée (nouvelle parcelle ou nouvelle plantation mise en production intégrée).

§ 2. L'organisme de contrôle peut, sur demande du producteur dans les cas suivants et sous réserve des conditions énumérées ci-dessous, accorder une dérogation à cette période d'attente:

1° lors de la reprise d'une parcelle déjà agréée;

2° lors de la replantation sur une parcelle déjà agréée;

3° lors d'un renouvellement régulier des parcelles de l'exploitation dans la mesure où le producteur, en compensation d'un retrait de parcelles, désire en établir de nouvelles sur des terres agricoles sans précédent d'arbres fruitiers pour un taux de replantation de 20 % maximum de la superficie déjà agréée.

Les dérogations ne peuvent être accordées que si :

a) l'exploitation du producteur sollicitant la dérogation est déjà totalement en production intégrée ;
 b) lors de plantations sur parcelles sans précédent d'arbres fruitiers, un examen de l'utilisation antérieure des parcelles, une visite de ces parcelles ainsi qu'une recherche de résidus sur feuilles pratiquée durant la première année de plantation seront réalisés. Cette recherche de résidus sur feuilles ne pourra témoigner d'aucune présence significative de matières actives qui seraient de nature à entraver la méthode de production intégrée pour fruits à pépins. Cette analyse est à charge exclusive du producteur sollicitant la dérogation.

§ 3. Toutes les parcelles de fruits à pépins doivent être en production intégrée endéans une période de trois ans à partir de la prise en compte d'une première demande d'enregistrement, à l'exception des parcelles enregistrées pour la production biologique. Après cette période de trois ans, chaque nouvelle plantation doit être cultivée suivant la méthode de production intégrée ou biologique.

L'organisme de contrôle peut accorder une dérogation à cette exigence dans le cadre d'essais approuvés par le Ministre et réalisés par ou en collaboration avec des établissements scientifiques ou centres d'essais reconnus.

§ 4. Les parcelles que le producteur met en production intégrée doivent être marquées conformément aux exigences de l'organisme de contrôle.

§ 5. Le producteur qui veut, dans des cas exceptionnels, retirer une ou plusieurs parcelles de la méthode de production intégrée doit en avertir immédiatement l'organisme de contrôle par écrit qui, après visite, décidera du bienfondé de la demande.

On entend par cas exceptionnels les seules situations suivantes : lorsque survient un fléau qui ne peut être combattu qu'au moyen d'un produit phytopharmaceutique de la liste orange ou les conséquences de conditions climatiques extrêmes.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT DU VERGER

Art. 4. § 1er. La protection de l'environnement du verger et des habitats des espèces sauvages, tant animales que végétales, représente une exigence et un objectif important de la production intégrée.

§ 2. Au moins deux mesures écologiques destinées à favoriser la diversité biologique qui sont mentionnées ci-après doivent être appliquées. Ces mesures sont :

1° installer de manière appropriée des nichoirs et/ou perchoirs à oiseaux (mésanges, rapaces, etc...) des nichoirs à abeilles sauvages (osmies, andrènes) ou des refuges artificiels pour l'hivernage des auxiliaires (chrysopes, coccinelles, etc...);

2° installer ou maintenir des refuges naturels pour l'hivernage des organismes utiles (haies, buissons, boqueteaux, etc...);

3° installer une haie variée (prunelles, sureau, lierre, saule, bourdaine, etc) autour des parcelles comme refuge pour les auxiliaires;

4° installer ou maintenir une strate de plantes sauvages telles que les composées et les ombellifères;

5° maintenir une surface de compensation écologique couvrant au moins 5 % de la surface totale de l'exploitation. Cette surface ne peut recevoir aucun apport d'engrais ni de pesticides;

6° si la largeur d'une parcelle dépasse les 100 m, séparer ou diviser ces parcelles par des barrières végétales annuelles ou permanentes d'au moins 1 m de largeur;

7° le désherbage totalement mécanique du verger;

8° le semis de couvresol ou d'engrais verts sur les bordures noires.

ETABLISSEMENT D'UNE PARCELLE

Art. 5. § 1er. Pour les nouveaux vergers, l'emplacement, l'espèce fruitière (pommier ou poirier), la variété, le sujet porte-greffe et le système de plantation doivent être choisis de manière à garantir des productions régulières de fruits de qualité avec un minimum de produits agrochimiques. La division et la taille d'une parcelle sont déterminées en concertation avec l'organisme de contrôle.

§ 2. Les emplacements retenus doivent être favorables par :

- 1° leur exposition : éviter tout site gélif ou tout autre inconvénient écologique;
- 2° leur sol : éviter un sol peu profond, trop sec ou trop humide.

§ 3. Avant la plantation, une analyse du sol sera effectuée comprenant :

- 1° la consultation des cartes pédologiques et la recherche de l'aptitude de la parcelle en fonction du livret explicatif.

Cette consultation n'est exigée qu'une seule fois pour une même parcelle;

- 2° une analyse de la granulométrie ou de la texture du sol;
- a) profondeur du prélèvement : 0 à 30 cm pour le sol et 30 à 60 cm pour le sous-sol;
- b) analyse : (CEC), matière organique, pH, KCl, Ca, P, K, Mg.

§ 4. Une préparation du sol adéquate sera effectuée.

§ 5. La désinfection chimique des sols est interdite. En cas de fatigue ou de risque de fatigue des sols, il est conseillé de faire une analyse. Les résultats seront soumis à l'organisme de contrôle qui jugera de la nécessité d'accorder une dérogation.

§ 6. Le matériel de plantation doit être sain, certifié exempt de virus et être accompagné d'un passeport végétal. Quand ce dernier type de matériel n'est pas disponible, on choisira le matériel disponible de la plus haute qualité sanitaire.

§ 7. En prévention des problèmes de replantation, il est autorisé durant un an maximum de semer sur les parcelles arrachées un engrais vert avant de planter de nouveau des pommiers ou des poiriers. Si une parcelle n'est pas replantée immédiatement, le producteur doit en informer l'organisme de contrôle. Ce dernier vérifie lors de l'inspection sur place la présence effective d'un engrais vert sur la parcelle.

SYSTÈME DE PLANTATION POUR UNE NOUVELLE PLANTATION

Art. 6. § 1er. Les distances de plantation doivent être suffisantes au développement de l'arbre pendant toute sa vie sans utilisation de produit régulateur destiné à freiner la croissance et sans taille anormalement sévère.

§ 2. En pommiers, des arbres pollinisateurs doivent être plantés en suffisance. Ils doivent constituer au moins 10 % de la plantation lorsqu'ils sont plantés en quinconce ou être situés endéans les 7 mètres des arbres à polliniser s'ils sont plantés en lignes complètes. La plantation de pollinisateurs dans les poiriers est fortement recommandée avec une densité de 10 % également dans le cas d'une plantation de pollinisateurs en quinconce ou endéans les 8 mètres lorsque ces pollinisateurs sont plantés en lignes complètes.

NUTRITION DES ARBRES

Art. 7. § 1er. L'analyse du sol et des feuilles doit être réalisée afin de déterminer les éléments nutritifs et les engrais à apporter. Les résultats des analyses doivent être utilisés pour déterminer le plan de fumure d'entretien. Celui-ci doit tenir compte également du rendement, de la qualité des fruits et de l'état physiologique des arbres (symptômes de carence, vigueur de la végétation, coloration des feuilles, date de chute des feuilles).

§ 2. L'interprétation des analyses sera effectuée en fonction des résultats et de contrôles visuels.

1° Une analyse foliaire doit être faite, pour chaque parcelle tous les trois ans. Toutefois les parcelles de moins d'1 ha peuvent être regroupées ou assimilées à une parcelle analysée en fonction de leur proximité.

2° En cas de carence (vigueur, coloration et chute des feuilles), une analyse foliaire doit être pratiquée chaque année.

Dans les deux cas, ces analyses doivent être réalisées par un laboratoire reconnu par l'organisme de

contrôle.

3° Le producteur est tenu de faire réaliser une analyse du sol de chaque parcelle tous les trois à cinq ans en respectant certaines modalités:

a) prélèvements effectués par un échantillonneur agréé ou un laboratoire agréé;

b) époque de prélèvement : avant la reprise de la végétation;

c) détermination chimique se basant sur article 5, § 3, 3°.

4° Les organismes de contrôle informeront les producteurs des réglementations existantes en matière d'environnement et de protection de l'eau. Le producteur respectera l'avis de fumure émis lors des analyses tout en respectant les normes régionales et toutes les exigences légales en la matière. Il respectera les normes et apports maximaux par an et par ha et modalités ci-après:

Azote (N):

- dose : 200 U

* Sol sablonneux: - fractionnement en au moins quatre fois

- époques recommandées : mars, mai, août et septembre/octobre

- dose : 120 U

* Autres sols: - fractionnement en au moins deux fois

- époques recommandées : février/mars, avril/mai et/ou août/septembre

- dose 130

Phosphore (P): - époque recommandée : mars à mai ; après la cueillette pour les engrais peu solubles(scorie, etc.)

- poiriers : dose 250 U

Potasse (K): - pommiers : dose 200 U

- époque recommandée : sol sablonneux février à mars ; autres sols novembre à juin

Calcium (Ca): - dose : 2000 VN (valeur neutralisante)

- époque recommandée : après récolte, d'août/septembre à février.

5° Toutes les données originales relatives aux opérations de prélèvements, résultats des analyses, apports réalisés doivent être conservés et figurer dans le cahier parcellaire, ces données doivent être accessibles à l'organisme de contrôle et aux fonctionnaires compétents.

DESHERBAGE

Art. 8.§ 1er. Il est défendu de laisser les sols entièrement nus.

§ 2. Les allées enherbées doivent être régulièrement tondues. Le produit de la tonte doit rester sur place.

§ 3. La largeur maximale de désherbage ne peut dépasser 75 cm entre le pied de l'arbre et le bord de l'allée enherbée, à l'exception des arbres âgés pour lesquels on tient compte du diamètre de la couronne des arbres.

§ 4. Seuls les herbicides des listes des produits repris au cahier des charges peuvent être employés.

§ 5. Le programme de désherbage doit être raisonné de la façon suivante:

1° après cueillette et/ou au printemps (jusqu'au 21 juin), une seule application destinée à détruire la plus grande partie des mauvaises herbes présentes;

2° une application complémentaire avec un herbicide foliaire dirigée contre les plantes vivaces ayant repoussé et contre les annuelles (été);

3° une application localisée dirigée contre une ou plusieurs espèces d'adventices ayant résisté aux autres traitements.

Il y a donc un total maximum de quatre applications autorisées sur l'année complète.

§ 6. Toutes les données originales relatives aux opérations de désherbage doivent être conservées et figurer dans le cahier parcellaire, ces données doivent être accessibles à l'organisme de contrôle et aux fonctionnaires compétents.

GESTION DE LA PRODUCTION DES FRUITS

Art. 9. § 1er. En cas de production trop importante de fruits, les jeunes fruits doivent être éclaircis peu après la floraison.

§ 2. L'éclaircissage manuel est préférable.

§ 3. Seuls les éclaircisseurs chimiques de la liste des produits repris au cahier des charges peuvent être utilisés.

§ 4. Inversement, si le climat pendant la floraison est défavorable à la pollinisation et à la fécondation, les pulvérisations d'agents naturels de mise à fruit, mais synthétisés chimiquement, sont permises.

Seuls les produits de la liste des produits repris au cahier des charges peuvent être employés.

§ 5. Toutes les données originales relatives aux opérations d'éclaircissage, de pulvérisation d'agents de mise à fruits doivent être conservées et figurer dans le cahier parcellaire, ces données doivent être accessibles à l'organisme de contrôle et aux fonctionnaires compétents.

LUTTE INTEGREE

Art. 10. § 1er. Les interventions contre les organismes nuisibles sont décidées après estimation du risque réel qu'ils représentent. Ce risque est apprécié à l'échelle de la parcelle par la mise en oeuvre de méthodes d'observation et de surveillance de leurs niveaux de population ainsi que de la présence et de l'activité des organismes auxiliaires et par référence à des seuils de tolérance.

§ 2. La lutte, si elle est nécessaire, s'effectue à l'aide de:

1° méthodes culturales, naturelles, biologiques et biotechnologiques;

2° pesticides choisis selon des critères de l'organisation internationale de lutte biologique et intégrée.

§ 3. Le producteur a l'obligation:

1° d'effectuer des contrôles et surveillances des ravageurs et auxiliaires, par réalisation de frappages, contrôles visuels (loupe) et piégeages utilisés en lutte intégrée;

2° de tenir compte des seuils de tolérance et de les adapter aux parcelles considérées avant de prendre la décision d'utiliser un moyen de lutte. Le producteur montrera à l'organisme de contrôle la liste des seuils de tolérance utilisée;

3° de préférer les méthodes de lutte sans pesticide, en particulier les méthodes culturales et d'introduire des acariens prédateurs en pommiers.

Les méthodes culturales consistent à éliminer mécaniquement les sources d'infestations hivernantes ou estivales et les portes d'entrée des parasites:

a) éliminer les secondes floraisons;

b) éliminer et détruire les pousses atteintes par le feu bactérien, chancres, l'oïdium, ...;

c) stimuler la décomposition des feuilles tavelées et tombées au sol avec la brosse et le broyeur;

d) nettoyer les chancres et badigeonner les plaies avec différentes pâtes insecticides et/ou fongicides agréées à cet usage;

e) éliminer les chenilles de la sésie dans les chancres et de zeuzère dans les branches et/ou le tronc;

f) éviter la croissance des pousses vigoureuses susceptibles de créer des foyers d'organismes nuisibles;

4° en cas d'utilisation de pesticides:

a) de respecter les conditions d'utilisation de ceux-ci;

b) d'utiliser uniquement les pesticides repris dans le cahier des charges;

c) de choisir de préférence ceux qui épargnent les auxiliaires (en particulier sauvegarder le *Typhlodromus pyri* et l'*Aphelinus mali* en pommiers et l'*Anthocoris nemoralis* en poiriers);

d) d'utiliser en priorité les pesticides de la liste verte puis ceux de la liste jaune.

Pour la tavelure, l'oïdium et le feu bactérien, le producteur doit tenir compte des conditions climatiques, de la sensibilité variétale, des stades phénologiques, du développement de la végétation, de l'importance des attaques durant la saison et de la quantité de dégâts à la récolte et pendant la saison précédente.

Pour la tavelure, l'évolution des conditions d'infection peut être suivie par un des systèmes d'avertissements automatisés

Pour le feu bactérien, le producteur se réfèrera aux conseils conférés par les services d'avertissements qui prendront contact avec les autorités compétentes;

5° de consulter au préalable l'organisme de contrôle en cas de doute, de problème phytosanitaire particulier ou d'utilisation d'un pesticide de la liste orange. L'organisme de contrôle est tenu d'y répondre endéans les deux jours ouvrables;

6° de conserver et d'inclure dans le cahier parcellaire les données originales relatives à une opération liées à la lutte intégrée. Ces données doivent être accessibles à l'organisme de contrôle et aux fonctionnaires compétents.

PULVERISATIONS EFFICACES ET SANS RISQUES

Art. 11.§ 1er. On évitera de traiter par temps venteux et/ou pluvieux.

§ 2. Les pulvérisateurs doivent être régulièrement nettoyés, révisés et calibrés. La taille et la forme du panache formé par le pulvérisateur doivent être adaptées aux arbres que l'on cible. Ne sont pas autorisées les buses qui produisent un spectre de gouttes dont le diamètre moyen est inférieur à 90 microns. Le producteur doit contrôler complètement son pulvérisateur en début de saison.

(§ 2/1. Sont d'application les dispositions de la dernière version du document « Mesures de réduction de la contamination des eaux superficielles par les produits phytopharmaceutiques » édité par le Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement (numéro de dépôt légal: D/2005/2196/5), lors du choix du matériel de pulvérisation permettant de respecter les zones tampons et les pourcentages de réduction de dérive indiquées dans les conditions d'utilisation des pesticides. Ce document est disponible sur Internet à l'adresse suivante: www.phytoweb.fgov.be, Info pour l'utilisateur, « Mesures de réduction de la contamination des eaux superficielles par les produits phytopharmaceutiques – AMRW du 21 mars 2011, art. 1^{er}) .

§ 3. La quantité de produits et d'eau à pulvériser doit être calculée en fonction du volume des arbres, de la technique de pulvérisation employée, de la pression d'infection, du parasite à éliminer et de la quantité d'arbres à l'hectare.

§ 4. A l'achat d'un nouveau pulvérisateur, le choix du producteur doit se porter sur le modèle le plus efficace et le plus sûr actuellement (c'est-à-dire un pulvérisateur à flux et à effet tangentiel).

RECOLTE ET CONSERVATION

Art. 12.§ 1er. La récolte doit être effectuée à date optimale en se basant sur les tests disponibles et les dates proposées par les spécialistes.

§ 2. La récolte doit être identifiée dans les palox ou caisses par une carte-palox ou carte-caisse spécifique non réutilisable fournie ou approuvée par l'organisme de contrôle.

§ 3. Les données originales relatives aux opérations de contrôle des entrepôts, des équipements de réfrigération et des emballages ainsi que les résultats des contrôles sur fruits doivent figurer dans un document accessible à l'organisme de contrôle et aux fonctionnaires compétents.

TRAITEMENTS POST-RECOLTE

Art. 13.§ 1er. Les traitements post-récolte avec antioxydants synthétiques, qui ne sont pas d'origine naturelle, en vue de contrôler l'apparition de l'échaudure (scald superficiel) ou d'autres désordres sont interdits

§ 2. Afin de limiter les pulvérisations tardives de fongicides pour lutter contre les maladies de conservation, un traitement post-récolte à l'aide de fongicides est permis si les conditions suivantes sont remplies:

1° un tel traitement n'est permis que sur des cultivars modérément ou fortement sensibles aux pourritures de conservation;

2° seuls les fruits présentant un risque important de pourriture mais qui, à part cela, sont susceptibles d'être conservés durant une longue période (au-delà du 31 décembre) peuvent recevoir ce type de traitement post-récolte;

3° les fruits déjà traités en prérécolte contre les pourritures de conservation ne peuvent pas être traités en post-récolte;

4° en cas de traitement post-récolte, la quantité de résidus sur les fruits ne doit pas être supérieure à celle obtenue par traitement en prérécolte.

§ 3. Toutes les données originales relatives aux opérations de traitement en post-récolte doivent être conservées et figurer dans un document accessible à l'organisme de contrôle et aux fonctionnaires compétents.

FREQUENCE ET ORGANISATION DES CONTROLES

Art. 14. § 1er. *Les procédures de contrôle doivent être objectives, fiables et représentatives.*

§ 2. *L'original des documents d'identification des parcelles, des analyses, des traitements repris dans le cahier parcellaire ainsi que les décisions prises par l'organisme de contrôle doivent être disponibles sur l'exploitation durant une période de dix ans et être contresignés par toutes les parties concernées.*

§ 3. *Sans préjudice de l'article 1er, 3°, les organismes de contrôle ne peuvent pas faire connaître à des personnes autres que celles responsables de l'exploitation concernée ou du Service compétent, les informations et les données qu'ils reçoivent par le biais de leur activité de contrôle, sauf si le producteur marque son accord.*

§ 4. *Tous les producteurs doivent être soumis au moins une fois par an à un contrôle complet.*

1° *Toutes les données de l'exploitation contenues dans le cahier parcellaire seront analysées en détails et évaluées sans tenir compte des éventuelles inspections ou visites sur place des exploitations ni de leur nombre. Le schéma de pulvérisation (y compris celui relatif à la lutte contre les adventices) doit être fourni par le producteur avant le début de la récolte. Si ce n'est pas le cas, ledit producteur ne peut être enregistré ou agréé.*

2° *Toute nouvelle exploitation qui souhaite être enregistrée doit, en outre, être visitée au début de printemps afin de vérifier que les éléments suivants sont satisfaisants:*

- a) *l'identification du producteur;*
- b) *le répertoire des parcelles de pommiers et poiriers;*
- c) *le plan du verger à l'échelle avec numéro de toutes les parcelles de fruits à pépins et indication précise des parcelles;*
- d) *les qualifications suffisantes du producteur.*

3° *Les contrôles sur parcelle:*

- a) *Toutes les parcelles des exploitations dans leur première année d'enregistrement doivent être visitées.*
- b) *Les exploitations dans leur deuxième année d'enregistrement peuvent passer dans une catégorie inférieure d'intensité de contrôle.*

Pour cette catégorie, chaque exploitation reçoit au moins une fois durant la saison, la visite du contrôleur de l'organisme de contrôle. Au moins 20 % des parcelles enregistrées ou agréées, et dans tous les cas au minimum une parcelle choisie au hasard, seront inspectées annuellement, entièrement et avec soin, pour s'assurer que les prescriptions du cahier des charges sont correctement appliquées.

- c) *Toute nouvelle parcelle ou nouvelle plantation doit toujours être visitée.*
- d) *En complément aux contrôles des parcelles décrits ci-dessus, toutes les parcelles pour lesquelles, au cours des contrôles précédents, des manquements ou des insuffisances ont été constatées doivent, lors d'un contrôle ultérieur, être visitées à nouveau afin de vérifier qu'il a été remédié à ces manquements.*

§ 5. *Outre les contrôles annuels décrits au § 4, au moins 25 % des installations de conservation et d'emballage doivent être également visitées par le contrôleur pour s'assurer que les délais, la traçabilité des produits au cours des opérations post-récolte de manutention, de triage, de conservation, d'emballage, les contrôles de qualité et l'étiquetage sont conformes aux exigences de la méthode agréée de production intégrée pour fruits à pépins.*

(§ 6. Chaque année, un échantillon de feuilles ou de fruits est prélevé chez au moins un tiers des producteurs choisis sur une base aléatoire, aux fins de vérifier qu'aucun pesticide non autorisé n'a été utilisé et que les délais d'attente et les doses ont été respectés.

La moitié de ces échantillons prélevés sont des fruits. Au moins 80 % des fruits échantillonnés sont analysés à l'aide de la méthode LC-MS.

L'analyse des échantillons de feuilles porte sur des produits spécifiques dont la liste est établie annuellement par le Comité technique.

Le prélèvement d'échantillons de sol est également possible pour vérifier que des moyens de protection phytosanitaire non autorisés n'ont pas été utilisés.

Indépendamment de la proportion minimale d'échantillonnage obligatoire prévue à l'alinéa 1^{er} du présent paragraphe:

– une analyse est effectuée dès lors que l'utilisation frauduleuse d'un pesticide non autorisé est suspectée;

– toute utilisation frauduleuse confirmée donne lieu à un contrôle avec analyse systématique la fois suivante;

– un échantillon de feuilles ou de fruits est prélevé au moins une fois par an chez tout producteur durant sa période de conversion – AMRW du 21 mars 2011, art. 2)

§ 7. Lors d'une inspection auprès d'une exploitation, les constatations de l'organisme de contrôle sont consignées dans un rapport d'inspection dans lequel une attention particulière est portée aux données qui ont trait aux parcelles visitées.

Les insuffisances constatées lors de l'inspection sont discutées sur place avec le producteur.

Le rapport d'inspection est, au terme de chaque inspection, signé par le contrôleur de l'organisme de contrôle et par le producteur ou son représentant. La signature du producteur ou de son représentant indique son accord sur l'évaluation faite par l'organisme de contrôle.

§ 8. Les exploitations sont certifiées pour les parcelles agréées et/ou enregistrées. Ce certificat doit être délivré annuellement avant le 1er octobre et est valable jusqu'à ce que:

1° un autre certificat soit délivré;

2° des constatations entraînent le retrait de l'agrément ou de l'enregistrement. Un nouveau certificat avec de nouvelles annexes est alors délivré.

§ 9. Les sanctions sont appliquées selon le tableau ci-dessous:

Sanction	Application
Remarque	La remarque est appliquée en cas de manquement/d'infraction de moindre importance qui peut encore être rectifié. – Le délai dans lequel les adaptations nécessaires doivent être effectuées doit être mentionné. – Une remarque à laquelle il n'y a pas eu de suite dans le délai prescrit donne lieu à un avertissement.
Avertissement	L'avertissement est appliqué dans le cadre d'une infraction grave. – A l'occasion d'un avertissement, on spécifie le délai ultime dans lequel les modifications ou améliorations nécessaires doivent être réalisées. – Le non-respect de l'avertissement donne lieu à une sanction.
Sanction	La sanction est appliquée dans le cas d'une infraction grave qui ne peut pas être rectifiée. Elle peut entraîner : 1° au niveau parcellaire, la perte de l'agrément ou de l'enregistrement pour une parcelle déterminée pour une année déterminée; 2° au niveau de l'espèce, la perte de l'agrément ou de l'enregistrement pour une espèce (pomme, poire) déterminée pendant une année déterminée; 3° au niveau du producteur, la perte de l'agrément ou de l'enregistrement pour une année déterminée.

Les organismes de contrôle soumettent une grille de sanctions détaillée à l'approbation du Service – AMRW du 10 janvier 2005, art. 2) .

PESTICIDES AGREES EN PRODUCTION INTEGREE

Art. 15.§ 1er. Les pesticides sont répartis en trois listes:

- la liste verte : ces produits peuvent être employés quand leur usage est justifié;
- la liste jaune : ces produits ne peuvent être employés que lorsqu'aucun produit de la liste verte n'est satisfaisant pour un usage justifié et efficace;
- la liste orange : ces produits ne peuvent être employés qu'après avoir démontré leur nécessité et avec autorisation de l'organisme de contrôle.

§ 2. Toutes les matières actives non citées dans les listes qui suivent ne peuvent être utilisées pour la production intégrée des fruits à pépins.

§ 3. Les conditions d'utilisation (culture, dose, délai avant récolte, compatibilité avec d'autres pesticides) de chaque pesticide doivent être respectées. Les doses doivent être adaptées au volume des arbres à traiter. De plus, le traitement doit être appliqué au bon moment, en tenant compte du moment de vulnérabilité de l'organisme nuisible et des organismes utiles, des conditions météorologiques et de la présence de plantes à fleurs dans la parcelle et les alentours directs.

§ 4. En cas de présence d'organismes de quarantaine, le producteur est tenu d'avertir l'organisme de contrôle et de suivre en priorité les mesures préconisées par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Pesticides autorisés en production intégrée:

Matière active	Pomme	Poire				
1. Acaricides	Vert	Jaune	Orange	Vert	Jaune	Orange
Clofentézine	X			X		
Fenbutatin-oxyde	X			X		
Fenpyroximate		X ²		X		
Flufenoxuron	X			X		
Hexythiazox	X			X		
Huiles minérales	X			X		
Pyridabène		X ¹		X		
Spirodiclofène		X ⁵			X	
Tébufenpyrad		X ¹		X		
2. Insecticides	Vert	Jaune	Orange	Vert	Jaune	Orange
Abamectine					X ³	
Acetamiprid		X ⁴			X ⁴	

Bacillus Thuringiensis	X			X		
Bifenthrine						X ²⁰
Deltaméthrine						X ⁶
Diflubenzuron	X			X		
Emamectine benzoate	X				X	
Fénoxycarbe		X			X	
Fonicamide	X			X		
Flufenoxuron	X			X		
Huiles minérales	X			X		
Indoxacarbe		X			X	
Méthoxyfénozide	X ⁷			X ⁷		
Pirimicarbe	X			X		
Tébufénozide	X ⁷			X ⁷		
Thiacloprid		X ⁴			X ⁴	
Spinosad		X			X	
Spirodiclofène		X ⁵			X	
Spirotetramate	X			X		
Virus de la granulose	X			X		
3. Fongicides	Vert	Jaune	Orange	Vert	Jaune	Orange
Boscalid		X			X	
Captane	X			X		
Cuivre		X ⁹			X ⁹	

Cyflufenamide	X			X		
Cyprodinil	X			X		
Diéthofencarbe		X ¹⁰			X ¹⁰	
Difénoconazole	X			X		
Dithianon	X			X		
Dodine	X			X		
Fludioxonil	X			X		
Fluquinconazole	X					
Fosethyl					X	
Imazalil		X ¹¹			X ¹¹	
Kresoxym-méthyl	X			X		
Mancozèbe				X		
Manèbe				X		
Métirame		X		X		
Myclobutanil	X				X	
Penconazole	X					
Pyraclostrobine		X			X	
Pyriméthanil	X			X		
Soufre		X ¹²			X ¹²	
Thiophanate-méthyl		X ⁸			X ⁸	
Thirame		X		X		
Triadiménol	X					

Trifloxystrobine	X			X		
4. Herbicides	Vert	Jaune	Orange	Vert	Jaune	Orange
Amitrole		X			X	
Chlortoluron		X ¹³			X ¹³	
Dichlorprop-p	X			X		
Diflufenican		X ¹³⁻¹⁶			X ¹³⁻¹⁶	
Diquat		X ¹⁴			X ¹⁴	
Fluazifop-p-butyl	X			X		
Glufosinate ammonium	X			X		
Glyphosate	X			X		
Linuron		X ¹³			X ¹³	
MCPA	X			X		
Mécoprop-p	X			X		
Métazachlore		X ¹⁵			X ¹⁵	
Pendiméthaline		X ¹⁶			X ¹⁶	
Tepraloxydim	X			X		
Thiocyanate d'ammonium		X			X	
5. Divers	Vert	Jaune	Orange	Vert	Jaune	Orange
Acide alpha-naphtylacétique	X			X		
Codlemone	X			X		
Désinfectants du sol			X ¹⁷			X ¹⁷
GA 3				X		
GA 4 + 7	X			X		
GA 4 + 7 + 6-benzyladénine	X			X		
6-benzyladénine	X			X		
Laminarine	X			X		
Mouillants	X ¹⁸			X ¹⁸		
Prohexadione - Ca		X ¹⁹			X ¹⁹	
Rodenticides	X ¹⁸			X ¹⁸		
Répulsifs	X ¹⁸					
2- (1-naphtyl) acétamide	X					
1-MCP		X				

Restrictions dans l'usage des produits pour la protection végétale de la liste jaune ou orange

Acaricides

- 1 Acaricides divers A n'utiliser qu'avant l'installation des typhlodromes sur les parcelles concernées et à partir de la période d'éclosion de 50 % des oeufs d'hiver de l'araignée rouge jusqu'à maximum 4 semaines avant l'installation des typhlodromes ainsi qu'en respectant les délais obligatoires avant récolte.
- 2 Fenpyroximate Si attaque de l'araignée rouge, à la dose agréée pour la production intégrée.

Insecticides

- 3 Abamectine En cas d'infestation par le psylle du poirier, 1 application après la floraison
- 4 Acetamiprid a) en verger de poiriers: n'appliquer qu'avant floraison ou Thiacloprid après récolte en absence de punaises prédatrices.
- Thiacloprid b) en vergers de pommiers: n'appliquer qu'avant floraison ou juste après.
- 20 Bifenthrine Utilisation autorisée jusqu'au 30 mai 2011.
- 5 Spirodiclofène Une seule application par an. Ne pas appliquer pendant les six semaines précédant l'introduction des typhlodromes et ne pas appliquer après introduction des typhlodromes l'année de ladite introduction
- 6 Pyréthrinoïdes synthétiques En cas de forte attaque du psylle du poirier, à utiliser au moment des premières pontes au début du printemps. Une forte attaque est observée lorsqu'un minimum de 200 psylles du poirier est compté lors de 100 frappages. Ces comptages doivent être notés dans le cahier parcellaire.
- 7 Méthoxyfénoside Ne pas utiliser ces deux produits vis-à-vis du même ravageur au cours d'une même année.
- Tébufénoside

Fongicides

- 8 Thiophanate-méthyl Pour combattre la pourriture de la mouche et des fruits et le chancre. Contre le chancre: maximum deux applications par saison. Dans les six semaines précédant la récolte pour le Gloeosporium. Au maximum 4 traitements par année sauf si l'acte d'agrément est plus restrictif.
- 9 Cuivre Au printemps, un traitement si présence de conidies de tavelure. En automne, contre le chancre.
- 10 Diéthofencarbe Un traitement contre la pourriture des fruits résistante aux BCM.
- 11 Imazalil Uniquement en traitement post-récolte si les exigences du cahier des charges sont respectées.
- 12 Soufre A un effet freinant sur les typhlodromes. Le soufre a un effet freinant sur les punaises prédatrices. Limiter le nombre de traitements en fonction des populations.

Herbicides

- 13 Chlortoluron, Linuron, Maximum une application par an.
Diflufenican Aucun de ces produits ne peut être utilisé après le 21 juin.
- 14 Diquat Destruction des repousses des porte-greffes.
- 15 Métazachlore Maximum une application tous les 3 ans
- 16 Pendiméthaline, En combinaison éventuelle avec d'autres herbicides linuron ou chlortoluron
Diflufenican Diflufenican ou métazachlore.
Pour la pendiméthaline, dose maximale de 2,25 l/ha

Divers

- 17 Les désinfectants du sol ne peuvent être utilisés qu'après jugement par l'organisme de contrôle et sur agréés base des résultats d'analyse.
- 18 Les rodenticides, les répulsifs et les mouillants agréés peuvent être utilisés.
- 19 Prohexadione-Ca A utiliser uniquement dans les vergers où la croissance des arbres n'est plus maîtrisabl

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 29 avril 2004 relatif à l'agrément de la méthode de production intégrée pour fruits à pépins, des organismes de contrôle ainsi que des producteurs qui pratiquent cette méthode.
Namur, le 29 avril 2004.

Le Ministre Président,
J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE
Le Ministre de l'Agriculture et de la Ruralité,
J. HAPPART
[ANNEXE 2](#)