



*Liberté • Égalité • Fraternité*

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA  
MARTINIQUE

RECUEIL DES ACTES  
ADMINISTRATIFS

N°R02-2020-249

PUBLIÉ LE 7 NOVEMBRE 2020

# Sommaire

## **Pôle Développement Rural, Foncier, Forêt -DAAF**

R02-2020-10-24-008 - ARRETE portant validation du cahier des charges "dachine" . (16 pages)	Page 3
R02-2020-10-24-010 - ARRETE portant validation du cahier des charges "papaye verte". (16 pages)	Page 20
R02-2020-10-24-011 - ARRETE portant validation du cahier des charges "pastèque". (16 pages)	Page 37

Pôle Développement Rural, Foncier, Forêt -DAAF

R02-2020-10-24-008

ARRETE portant validation du cahier des charges  
"dachine" .

*Arrêté portant validation du cahier des charges "dachine" pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques.*



**PRÉFET  
DE LA  
MARTINIQUE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Arrêté portant validation du cahier des charges « dachine »  
pour l’affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité  
spécifiques aux régions ultrapériphériques**

LE PRÉFET

- VU** le règlement (CE) 1418/96 de la commission du 22 juillet 1996 portant modalités relatives à l'utilisation d'un symbole graphique pour les produits agricoles de qualité, spécifiques des régions ultrapériphériques
- VU** le règlement (CE) 2054/96 de la commission du 25 octobre 1996 portant publication du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques des régions ultrapériphériques et déterminant les conditions de sa reproduction ;
- VU** le règlement (UE) N°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement Européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/ CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE ) n° 608/2004 de la Commission.
- 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 des régions ultra périphériques de l'Union et 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, l'exonération de droits à l'importation pour certains bovins et le financement de certaines mesures relatives aux mesures spécifiques en faveur de l'agriculture dans les régions ultra périphériques de l'Union;
- VU** le décret n° 2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n° 55-1126 du 19 août 1955 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes
- VU** l'arrêté préfectoral N° R02-2019-10-30-001 du 30 octobre 2019 portant constitution du Comité d'Orienta-tion Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) de Martinique,
- VU** l'arrêté préfectoral du 17 février 2020 portant création et composition des sections spécialisées du Comité d'Orienta-tion Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) de Martinique;
- VU** le décret du 5 février 2020 portant nomination du préfet de la région Martinique, préfet de la Martinique – M. CAZELLES (Stanislas) ;
- VU** l'arrêté n° R02-2020-03-04-002 du 4 mars 2020 portant délégation de signature à Madame Sophie BOUYER, directrice de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt;

- VU** la circulaire du Ministère de l'agriculture et de la pêche 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** la demande de validation du cahier des charges « dachine » présentée par la Coopérative Horticole de Martinique le 2 mars 2020 ;
- VU** l'avis du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) du 29 juin 2020;
- SUR** proposition de Mme la Directrice de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt ;

## ARRÊTE

### ARTICLE 1 :

Le cahier des charges « dachine » annexé au présent arrêté est validé pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques, conformément aux dispositions de la charte graphique définie à l'article 7 du règlement délégué (UE) N° 179/2014 de la commission.

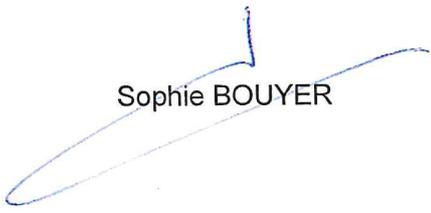
### ARTICLE 2 :

Le Secrétaire Général de la Préfecture, la Directrice de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt et la Directrice des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture.

Fort-de-France, le 24/10/2020

Pour le Préfet et par délégation,

la Directrice de l'Alimentation, de l'Agriculture et  
de la Forêt

  
Sophie BOUYER



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

# **CAHIER DES CHARGES DE LA DACHINE**

## Sommaire

---

Sommaire .....	2
A- Textes de référence .....	3
1) Communautaires.....	3
2) Français .....	3
3) Autres documents.....	4
B- Caractéristiques .....	5
1) Domaine d'application .....	5
2) Caractéristiques explicites .....	5
C- Diagramme d'élaboration .....	9
D- Méthode de maîtrise et de contrôle .....	10
1) Qualité des sols .....	10
2) Itinéraire technique .....	10
3) Intrants.....	10
4) Traçabilité.....	11
5) Symbole graphique .....	11
E - Moyens de maîtrise et de contrôle .....	12

---

## A- Textes de référence

---

En cas d'évolution, les nouvelles versions de ces textes s'appliquent automatiquement.

### 1) Communautaires

---

- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 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 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, l'exonération de droits à l'importation pour certains bovins et le financement de certaines mesures relatives aux mesures spécifiques en faveur de l'agriculture dans les régions ultrapériphériques de l'Union.
- 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 des régions ultrapériphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) n° 247/2006 du Conseil.
- RÈGLEMENT (UE) N°1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement Européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/ CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE ) n° 608/2004 de la Commission.

### 2) Français

---

- Code de la consommation Livre 1er, Titre 1<sup>er</sup>, Chapitre II, modes de présentation et inscriptions, articles R.112-9 à R112-33.
- Décret n° 2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n° 55-1126 du 19 août 1955 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes.
- Arrêté du 20 juillet 1956 relatif au commerce des fruits et légumes
- Arrêté du 30 juin 2008 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de chlordécone que ne doivent pas dépasser certaines denrées alimentaires d'origine végétale ou animale pour être reconnues propres à la consommation humaine.

### 3) Autres documents

---

- Fiche d'itinéraire technique de la Chambre d'Agriculture Martinique-juin 2014.

## B- Caractéristiques

### 1) Domaine d'application

#### Dachine

Le présent cahier des charges concerne la dachine cultivée en Martinique.

#### Cultivars

La dachine se présente sous la forme de tubercules dont les variétés se différencient par la couleur de la chair pouvant être blanche ou violette. Elle appartient à la famille des Araceae, du genre *Colocasia esculenta*.

	Cultivars	Caractéristiques	Caractéristiques du légume	Remarques
1	Blanc	/	Tige et feuille vert pâle et vert foncé	Bon retour de cycle. Très répandue
2	Violet	/	Chair violacée	Bien adaptée.
3	Bâton noir	/	Extérieur du légume de couleur noir	Variété peu rencontrée
4	Soufre	/	Chair avec reflet jaune soufre	Variété peu rencontrée

### 2) Caractéristiques explicites

Les principaux descripteurs de la qualité de la dachine sont :

- le mode de culture prenant en compte les attentes environnementales des consommateurs.
- l'aspect visuel de la dachine :
  - entière, d'aspect frais, sain et ferme,
  - aucune aspérité sur la surface (absence de blessures ou meurtrissures pouvant entraîner un développement fongique, absence de trous creusés dans le tubercule),
  - propre,
  - de couleur typique de la variété,
  - présentant un pédoncule inférieur à 10 cm,
  - exempte d'humidité anormale.
- la taille de la dachine :
  - présentant un développement suffisant, une taille minimale allant de 15 à 20 cm pour un poids de 500 g à 1 000 g ou une taille minimale de 20 à 25 cm pour un poids de 800 g à 1 500 g.

#### a. Préparation du sol

Le sol doit être travaillé par hersage, fraissage, billonnage en fonction de la nature de celui-ci (sol sableux, sol limoneux, sol sablo-limoneux, sol argileux,...) afin de le rendre léger. Des fosses de 20 à 30 cm de profondeur espacées entre elles de 70 cm à 1 m doivent être confectionnées sur des lignes de plantations distantes de 1 m entre elles.

Une autre technique consiste à faire des trous d'environ 5 cm à l'aide d'un piquet et à y introduire le plant. Le sol environnant est biné puis est ramené pour constituer une motte sur le plant.

Le sol doit absolument être sain avant la mise en culture. Un amendement chimique sous forme de chaux magnésienne, de dolomie ou de physiolith doit être apporté et répandu directement après labour en fonction du type de sol. Un amendement organique sous forme de fumier ou compost doit être apporté en fonction des résultats de l'analyse de sol. Ces apports doivent être effectués à des moments différents.

#### b. Plants

Les plants de dachine peuvent être obtenus par repiquage à partir de prélèvements de rejets latéraux autour des pieds mères après la récolte. Dans ce cas les rejets choisis doivent être vigoureux et atteindre la taille de 20 à 50 cm. L'agriculteur doit s'assurer que ces rejetons sont sains.

Des plants de tête peuvent être utilisés ou achetés chez un autre agriculteur.

La technique culturale précisant l'origine du plant doit être mentionnée sur la fiche de traçabilité.

#### c. Plantation

- Entretien de la culture

Les plants doivent être mis en terre lorsqu'ils atteignent la taille d'au moins 20 cm.

La plantation de la dachine est possible toute l'année dans les zones à forte pluviométrie. Les cultures doivent se faire en ligne et au moment de la saison des pluies dans les régions plus sèches.

#### d. Fertilisation

La fertilisation devra être rationalisée et plafonnée afin de limiter la perte d'engrais par lessivage et la pollution des eaux. Le plan de fertilisation devra être établi à partir des analyses de sol et des besoins de la plante.

La fertilité des sols devra être maintenue (apport d'amendement organique et/ou chimique au besoin).

Les éléments les plus importants sont le potassium, l'azote et le phosphore.

Ses apports constituant la fumure de fond, constituée essentiellement d'amendement chimique ou d'amendement chimique et organique, devront être apportés par deux fractions : l'une à la plantation, l'autre dispensée entre 3 et 4 mois après la plantation.

#### e. Irrigation

Les besoins de la plante varient de 5 à 7 mm par jour. Une irrigation doit être mise en place pendant les 3 premiers mois après la plantation dans les régions plus sèches afin de s'assurer que le sol reste toujours humide.

De préférence l'irrigation naturelle est privilégiée en fonction de la zone géographique.

#### f. Désherbage

Afin de maintenir la parcelle propre, un sarclage à la demande ou l'utilisation de la débroussailluse doit être réalisé.

#### g. Lutte contre les maladies et parasites

L'utilisation des pesticides devra être rationalisée et plafonnée.

L'application des produits phytosanitaires se fera de manière raisonnée à partir d'un système d'avertissement basé sur l'observation régulière de l'état sanitaire de la culture.

La liste des principaux ravageurs et maladies est présentée dans le tableau ci-dessous :

MALADIES	SYMPTOMES	MOYENS DE LUTTE
Champignons (sclerotium, pythium, fusarium)	Pourriture des feuilles et des tubercules	Observation régulière de l'état sanitaire de la culture.
RAVAGEURS	SYMPTOMES	
Pucerons et cochenilles	Dégâts divers sur feuilles	Contact d'un technicien agricole de la Fédération Régionale de Défense contre les Organismes Nuisibles pour un diagnostic phytosanitaire et une identification précise des symptômes observés.
Hannetons ou escarbots (vers blancs)	Trous creusés dans les tubercules	Jachère et rotation culturale

Le recours à un produit phytosanitaire se fera dans le strict respect de son mode d'utilisation et de la fréquence de traitement précisés pour le produit.

Une traçabilité sera mise en œuvre pour permettre le suivi des attaques rencontrées sur les cultures et les opérations effectuées.

#### h. Récolte

La récolte intervient entre 6 à 10 mois après plantation selon la variété et dure entre 15 jours à 1 mois en fonction de la surface plantée. La fréquence de récolte dépend de la demande tout en évitant de conserver les tubercules trop longtemps dans les sols humides.

#### i. Conditionnement et conservation

Les tubercules murs sont récoltés et mis dans des containers afin d'être acheminés sur une plateforme de collecte agréée.

A réception, les dachines doivent être contrôlées. La qualité et le calibre du légume doivent être vérifiés ; de légers défauts de forme, de même que des légers défauts cicatriciels de l'épiderme sont acceptés à côté des critères généraux de qualité décrits précédemment.

Les apports doivent être enregistrés sur un « Bon d'apport » permettant ainsi la traçabilité des produits livrés et conditionnés.

Les dachines doivent être conditionnées dans des cartons, qui sont mis en stockage à l'air libre. Chaque carton doit être identifié avec son contenu qui doit

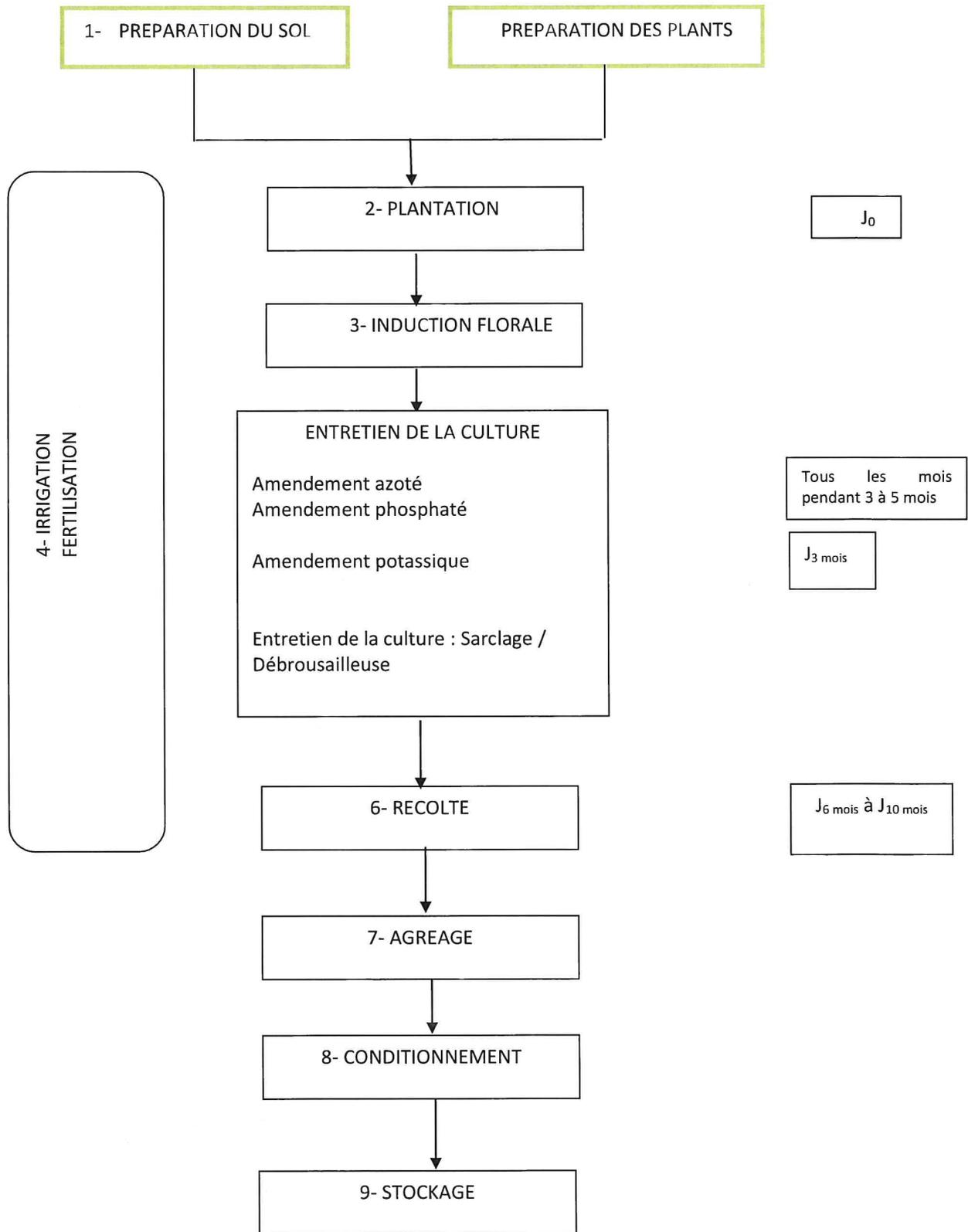
être homogène (même producteur, même qualité). Les cartons doivent être écoulés le jour même ou le lendemain du conditionnement.

j. Elimination des déchets

Les déchets plastiques provenant de l'exploitation (emballages de produits phytosanitaires, sacs d'engrais etc...) doivent être collectés, récupérés de manière sélective et recyclés.

Les déchets organiques (feuilles saines, écarts de tris, etc...) seront recyclés (épandage en plein champ ou compostage).

### C- Diagramme d'élaboration



## D- Méthode de maîtrise et de contrôle

---

### 1) Qualité des sols

---

Une analyse de sol sera réalisée avant chaque plantation. Les informations fournies permettront ainsi de raisonner l'utilisation des intrants, de connaître les caractéristiques du sol.

Les services techniques s'appuient sur ces données, pour accompagner les planteurs dans la mise en place d'un plan de fumure raisonné.

Le travail du sol sera limité dans les zones à moyenne ou forte érosion.

Des drains devront être réalisés dans les parcelles à risques (zone inondable, coulée, saturation rapide du sol...)

### 2) Itinéraire technique

---

Les services techniques mandatés par le groupement ont la responsabilité des contrôles des itinéraires culturaux. Par ailleurs ils évaluent les impacts de la culture sur l'environnement.

### 3) Intrants

---

Le mode de production fera l'objet d'un contrôle et d'un suivi par l'enregistrement systématique des interventions culturales réalisées sur chacune des parcelles.

Le producteur devra sélectionner ses fournisseurs d'intrants en fonction de leur capacité à garantir l'efficacité de leur produit pour l'usage considéré. Ils devront par ailleurs faire évaluer la toxicité de leur produit vis-à-vis de l'applicateur, du consommateur de la denrée traitée et de l'environnement.

Le producteur devra privilégier l'utilisation d'intrants ayant peu d'impact sur l'environnement et assurer la formation de son personnel à leur utilisation.

#### a) Fertilisants

Leur utilisation devra être mesurée afin d'éviter les excès d'azote (engrais minéraux) ayant des effets négatifs sur le sol et sur les plantes.

Pourront être utilisés : les engrais de type minéral, organique et végétal.

Ils devront être stockés dans un lieu abrité et bien ventilé. Le stockage à même le sol est strictement interdit.

#### b) Traitements contre les bio agresseurs

Ils devront faire l'objet d'un contrôle strict.

Le producteur utilisera des tenues et accessoires (bleu de travail, gants, masque) afin de se prémunir des risques d'irritation de la peau et des voies respiratoires. Il devra être formé à l'utilisation des produits phytosanitaires afin d'être sensibilisé aux risques liés à leur utilisation.

Dans le cas de recours à un ou des ouvriers, les mêmes dispositions s'appliquent.

Les pompes destinées à l'épandage des produits phytosanitaires devront être étiquetées. Après chaque utilisation, les pompes devront être rincées correctement. Les effluents devront être utilisés dans la parcelle.

#### c) Hygiène

Ce paquet hygiène relatif aux produits d'origine végétale pose des prescriptions générales en matière de :

- Sécurité alimentaire : aucune denrée ne peut être mise sur le marché si elle est considérée comme dangereuse ou présentant un risque,
- Traçabilité : les clients et les fournisseurs de chaque exploitant de la chaîne alimentaire, excepté les consommateurs finaux, doivent être identifiés,
- Responsabilité des exploitants : chaque exploitant est responsable de sa production et doit veiller au respect de la réglementation en vigueur.

Cette politique devra se traduire par la mise en place d'un registre de toutes les utilisations de produits phytosanitaires, avec les informations relatives à :

- l'ilot PAC ou l'identification de la parcelle
- la culture produite sur la parcelle en précisant la variété
- le nom commercial complet du produit utilisé
- la quantité ou la dose du produit utilisé
- la date du traitement
- la ou les dates de récolte

Les produits phytosanitaires devront être stockés dans un local ou une armoire exclusivement dédiée aux herbicides, fongicides et insecticides. Ce lieu devra être abrité, fermé à clef et bien ventilé.

Le stockage de biocides (désinfectants) dans le local ou l'armoire de stockage des produits phytopharmaceutiques est toutefois autorisé.

Des contrôles peuvent être effectués par le DAAF ou la DIECCTE afin de mesurer les limites maximales de résidus (LMR).

#### 4) Traçabilité

---

Le producteur devra effectuer les contrôles nécessaires afin de vérifier l'absence de résidus phytosanitaires dans le sol et dans les produits cultivés. La fréquence des contrôles sera adaptée selon les résultats afin de garantir un produit répondant au cahier des charges.

Il devra mettre en place une politique de maîtrise des intrants agricoles, des effluents et des déchets produits par l'exploitation. Cette politique devra se traduire par la mise en œuvre d'un système de suivi des opérations effectuées (produits utilisés, date du traitement, quantités utilisées, ouvrier ayant effectué le traitement).

#### 5) Symbole graphique

---

Le symbole graphique prévu pour les produits agricoles de qualité des régions ultra-périphériques sera apposé en utilisant les règles techniques prévues par les dispositions réglementaires.

### E - Moyens de maîtrise et de contrôle

Etape	Intitulé	Points à contrôler	Méthode de contrôle	Système documentaire			
				Documents de référence	Localisation	Document d'enregistrement	Localisation
1	Préparation du sol	- PH - Date de mise en jachère	- Analyse de sol	Fiche d'Itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur Coopérative	- Résultat des analyses	- Agriculteur - Coopérative
2	Plantation	- Vigueur des plants - Taille de plants - Qualité racinaire	- Visuel	Bonnes pratiques agricoles	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
3	Induction florale	- Aspect végétatif	- Visuel - Ecartement des feuilles - Couleur feuillage	Bonnes pratiques agricoles	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
4	Irrigation	- Données pluviométriques - Qualité des tuyauteries	- Pluviomètre - Visuel en parcelle	Fiche d'Itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
5	Lutte contre les maladies et parasites	- Système foliaire	- Observation et comparaison	Fiche d'Itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur - Coopérative

Etape	Intitulé	Points à contrôler	Méthode de contrôle	Système documentaire			
				Documents de référence	Localisation	Document d'enregistrement	Localisation
6	Récolte	- Taille des fruits - Fermeté des fruits - Aspect extérieur des fruits	- Avertissement de récolte (points noirs sur les feuilles, jaunissement des feuilles, apparition du pédoncule du fruit hors du sol)	Fiche d'itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
7	Agréage	- Vérification périodique de la balance Respect du cahier des charges qualité	- Carnet métrologique - Visuel	Cahier des charges qualité	- Coopérative	- « Bon d'apport » (Informatique)	- Coopérative
8	Conditionnement	- Prophylaxie station de conditionnement - Répartition par calibre / variété	- Visuel	- Cahier des charges qualité	- Agriculteur - Coopérative	- Fiche d'intervention prestataire de traitement des nuisibles - Fiche de conditionnement « Bon d'apport »	- Coopérative
9	Stockage	- Prophylaxie zone de stockage - Ecoulement des stocks / Etat des produits	- Visuel	/	/	- Fiche d'intervention prestataire de traitement des nuisibles	- Coopérative
10	Elimination des déchets	- Délai entre fin de la récolte et élimination - Régularité de l'enlèvement des déchets	- Visuel	/	/	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur



Pôle Développement Rural, Foncier, Forêt -DAAF

R02-2020-10-24-010

ARRETE portant validation du cahier des charges "papaye verte".

*Arrêté portant validation du cahier des charges "papaye verte " pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques.*



# PRÉFET DE LA MARTINIQUE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## **Arrêté portant validation du cahier des charges « papaye verte » pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques**

LE PRÉFET

- VU** le règlement (CE) 1418/96 de la commission du 22 juillet 1996 portant modalités relatives à l'utilisation d'un symbole graphique pour les produits agricoles de qualité, spécifiques des régions ultrapériphériques
- VU** le règlement (CE) 2054/96 de la commission du 25 octobre 1996 portant publication du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques des régions ultrapériphériques et déterminant les conditions de sa reproduction ;
- VU** le règlement (UE) N°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement Européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/ CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE ) n° 608/2004 de la Commission.
- 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 des régions ultra périphériques de l'Union et 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, l'exonération de droits à l'importation pour certains bovins et le financement de certaines mesures relatives aux mesures spécifiques en faveur de l'agriculture dans les régions ultra périphériques de l'Union;
- VU** le décret n° 2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n° 55-1126 du 19 août 1955 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes
- VU** l'arrêté préfectoral N° R02-2019-10-30-001 du 30 octobre 2019 portant constitution du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) de Martinique,
- VU** l'arrêté préfectoral du 17 février 2020 portant création et composition des sections spécialisées du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) de Martinique;
- VU** le décret du 5 février 2020 portant nomination du préfet de la région Martinique, préfet de la Martinique – M. CAZELLES (Stanislas) ;
- VU** l'arrêté n° R02-2020-03-04-002 du 4 mars 2020 portant délégation de signature à Madame Sophie BOUYER, directrice de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt;

- VU** la circulaire du Ministère de l'agriculture et de la pêche 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** la demande de validation du cahier des charges « papaye verte » présentée par la Coopérative Horticole de Martinique le 2 mars 2020 ;
- VU** l'avis du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) du 29 juin 2020;
- SUR** proposition de Mme la Directrice de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt ;

## ARRÊTE

### ARTICLE 1 :

Le cahier des charges « papaye verte » annexé au présent arrêté est validé pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques, conformément aux dispositions de la charte graphique définie à l'article 7 du règlement délégué (UE) N° 179/2014 de la commission.

### ARTICLE 2 :

Le Secrétaire Général de la Préfecture, la Directrice de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt et la Directrice des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture.

Fort-de-France, le 24/10/2020

Pour le Préfet et par délégation,

la Directrice de l'Alimentation, de l'Agriculture et  
de la Forêt

Sophie BOUYER



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

# **CAHIER DES CHARGES DE LA PAPAYE VERTE**

## Sommaire

---

Sommaire .....	2
A- Textes de référence .....	3
1) Communautaires.....	3
2) Français .....	3
3) Autres documents.....	4
B- Caractéristiques.....	5
1) Domaine d'application.....	5
2) Caractéristiques explicites .....	5
C- Diagramme d'élaboration .....	9
D- Méthode de maîtrise et de contrôle .....	10
1) Qualité des sols .....	10
2) Itinéraire technique .....	10
3) Intrants.....	10
4) Traçabilité.....	11
5) Symbole graphique .....	11
E - Moyens de maîtrise et de contrôle .....	12

---

## A- Textes de référence

---

En cas d'évolution, les nouvelles versions de ces textes s'appliquent automatiquement.

### 1) Communautaires

---

- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 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 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, l'exonération de droits à l'importation pour certains bovins et le financement de certaines mesures relatives aux mesures spécifiques en faveur de l'agriculture dans les régions ultrapériphériques de l'Union.
- 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 des régions ultrapériphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) n° 247/2006 du Conseil.
- RÈGLEMENT (UE) N°1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement Européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/ CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE ) n° 608/2004 de la Commission.

### 2) Français

---

- Code de la consommation Livre1er, Titre 1<sup>er</sup>, Chapitre II, modes de présentation et inscriptions, articles R.112-9 à R112-33.
- Décret n° 2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n° 55-1126 du 19 août 1955 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes.
- Arrêté du 20 juillet 1956 relatif au commerce des fruits et légumes
- Arrêté du 30 juin 2008 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de chlordécone que ne doivent pas dépasser certaines denrées alimentaires

d'origine végétale ou animale pour être reconnues propres à la consommation humaine.

### 3) Autres documents

---

- Fiche d'itinéraire technique de la Chambre d'Agriculture Martinique-juin 2014.

## B- Caractéristiques

### 1) Domaine d'application

#### Papaye verte

Le présent cahier des charges concerne la papaye verte cultivée en Martinique.

#### Cultivars

La papaye verte est une plante tropicale arborescente pouvant atteindre 2 à 10 mètres de haut.

Il appartient à la famille des Caricaceae du genre *Carica papaya* L.

Les différentes variétés cultivées sont :

- Solo
- Sunrise
- Locale

Pour une variété donnée, les plants portent soit des fleurs mâles (présence d'étamines), soit des fleurs femelles (présence d'ovaire), soit des fleurs hermaphrodites (présence à la fois d'étamines et d'ovaire). Les fruits sont produits par les plants femelles et les plants hermaphrodites.

Les fruits des plants femelles présentent une forme légèrement arrondie et de nombreuses saillies à l'opposé des fruits des plants hermaphrodites qui sont en forme de poire plus allongée.

	Cultivars	Caractéristiques	Caractéristiques du légume	Remarques
1	Sunrise		Forme allongée et taille moyenne	Beaucoup cultivée. Bon rendement
2	Solo		Forme ronde et petite taille	Cultivée préférentiellement pour sa consommation en fruit

### 2) Caractéristiques explicites

Les principaux descripteurs de la qualité de la papaye verte sont :

- le mode de culture prenant en compte les attentes environnementales des consommateurs.
- l'aspect visuel de la papaye :
  - entier, sain, justement développé et de maturité suffisante
  - propre,
  - d'aspect frais,
  - ferme,
  - aucune aspérité sur la surface, exempt de matières étrangères visibles exempt de parasites ou de traces d'attaques de parasites (absence de taches blanchâtres sur le fruit, absence de pourritures brunes en forme de cratère sur les fruits).
- Calibre du fruit
  - Forme caractéristique de la variété
  - Poids minimum : 300 g à 500 g (variété Solo)  
500 g à 1000 g (variété Sunrise)

- o Diamètre minimum : 10 à 15 cm

#### a. Préparation du sol

Les sols doivent être acides à peu acides (pH 5.5 à pH 7.5).

Le sol doit être travaillé par hersage ou billonnage en fonction de la nature de celui-ci (sol sableux, sol limoneux, sol argileux, brunisol,...) sur une profondeur de 10 à 40 cm. Il doit être rendu léger, aéré et bien drainé afin d'éviter l'asphyxie racinaire. Des trous de plantation de 10 à 40 cm espacés d'un mètre entre eux doivent être confectionnés sur des lignes de plantation distantes de 1.50 m à 2.50 m entre elles.

Le sol doit absolument être sain avant la mise en culture. Un amendement chimique sous forme de chaux magnésienne ou de physiolith doit être apporté après labour. Un amendement organique sous forme de fumier est apporté avant mise en culture directement dans les trous de plantation. Ces apports doivent être effectués en fonction des résultats de l'analyse de sol réalisée avant la mise en culture. Ils doivent être effectués à des moments différents.

#### b. Plants

Les plants de papaye verte sont achetés en pépinière. L'agriculteur doit s'assurer qu'ils sont issus de semences saines.

Dans le cas de plants produits sur l'exploitation, l'agriculteur doit utiliser des semences issues de fruits sains et effectuer les semis en germe ou directement en pots.

#### c. Plantation

- Entretien de la culture

Les plants doivent être mis en terre au stade 2 à 4 feuilles ou lorsque les plants atteignent un minimum de 20 cm de hauteur.

La culture de la papaye verte est possible toute l'année, il convient d'établir un prévisionnel de récolte en fonction de la planification de plantation réalisée.

De même dans une zone exposée au vent, un système de brise-vent doit être adapté autour de la plantation.

#### d. Fertilisation

La fertilisation devra être rationalisée et plafonnée afin de limiter la perte de matière organique et de minéraux par lessivage et la pollution des eaux. Le plan de fertilisation devra être établi à partir des analyses de sol réalisée avant la mise en place de la culture et des besoins de la plante ;

La fertilité des sols devra être maintenue (apport d'amendement chimique, d'amendement organique si besoins).

Les éléments les plus importants sont le potassium, l'azote et les phosphates.

Ses apports devront être apportés par fraction ; l'une avant la plantation, fumure de fond constituée essentiellement d'apport calco-magnésien et d'amendement chimique type phosphatée et azotée, l'autre, la fumure de couverture constituée d'amendement chimique de nature azotée, phosphatée et potassique distribuée dès le premier mois après la plantation et renouvelé chaque mois.

#### e. Irrigation

Les besoins de la plante varient en fonction du stade de la culture. L'excès et le déficit d'eau entraîne de graves perturbations sur la plante surtout lors de la floraison. Une irrigation par aspersion doit être effectuée en particulier dans les zones à faible pluviométrie.

#### f. Désherbage

Afin de maintenir la culture propre, un sarclage à la demande doit être réalisé. L'utilisation d'une débroussailleuse peut être envisagée. Le recours à un herbicide total autorisé doit être effectué en derniers recours. Il sera utilisé en post-levée des mauvaises herbes, en jet dirigé localisé dans les inter-rangs en évitant au maximum le contact avec le faux tronc du papayer.

#### g. Lutte contre les maladies et parasites

L'utilisation des pesticides devra être rationalisée et plafonnée. L'application des produits phytosanitaires se fera de manière raisonnée à partir d'un système d'avertissement basé sur l'observation régulière de l'état sanitaire de la culture.

La liste des principaux ravageurs et maladies est présentée dans le tableau ci-dessous :

MALADIES	SYMPTOMES	MOYENS DE LUTTE
Papaya Ringspot Virus (PRSV)	Déformation et décoloration des feuilles et nervures. Rabougrissement et déformation des plants adultes. Fruits montrant sur l'épiderme des cercles au contour foncé et à l'intérieur clair	Mise en place des bonnes pratiques agricoles permettant ainsi de retarder l'apparition des maladies et/ou des ravageurs.  Observation régulière de l'état sanitaire de la culture.
Oïdium	Formations mycéliennes blanchâtres sur feuilles et fruits Nombreuses plages de décoloration sur les feuilles.	Contact d'un technicien agricole de la Fédération Régional de Défense contre les Organismes Nuisibles pour un diagnostic phytosanitaire et une identification précise des symptômes observés.
Anthraxose	Pourritures brunes puis noires en forme de cratère sur les fruits	Recours à un produit phytosanitaire en respectant les précautions d'usage obligatoires : période d'application, délais avant récolte, dose maximale autorisée.
Phytophthora	Coloration brune progressive du tronc et flétrissement des feuilles ; cassure du tronc devenu fragile.	
RAVAGEURS	SYMPTOMES	
Nématodes	Plants chétifs, ralentissement de la croissance, feuilles vert-pâles et fruits de petite taille.	
Acariens	Destruction du bourgeon empêchant la production de nouvelle feuille. Déformation et taches sur les fruits.	

Le recours à un produit phytosanitaire se fera dans le strict respect de son mode d'utilisation et de la fréquence de traitement précisés pour le produit.  
Une traçabilité sera mise en œuvre pour permettre le suivi des attaques rencontrées sur les cultures et les opérations effectuées.

#### h. Récolte

La première récolte intervient entre 6 à 9 mois après plantation. La récolte est manuelle ; les pédoncules doivent être sectionnés en évitant de blesser les fruits. La récolte est maintenue pendant environ 6 mois à 1 an.

#### i. Conditionnement et conservation

Les papayes bien fermes devront être débarrassés au maximum de leur latex puis mis dans des containers afin d'être acheminés sur une plateforme de collecte agréée.

A réception, les papayes vertes doivent être contrôlées. La qualité et le calibre du fruit doivent être vérifiés ; absence d'aspérité à la surface du fruit, taille raisonnable du fruit.

Les apports doivent être enregistrés sur un « Bon d'apport » garantissant ainsi la traçabilité des produits livrés et conditionnés.

Les fruits doivent être conditionnés dans des cartons pour contact alimentaire, qui sont mis en stockage à l'air libre. Chaque carton doit être identifié avec son contenu qui doit être homogène (même producteur, même qualité) Les cartons doivent être écoulés le jour même ou le lendemain du conditionnement. Lorsque l'écoulement n'est pas effectué dans les 48 heures, les fruits sont stockés en chambre froide positive à 3°C.

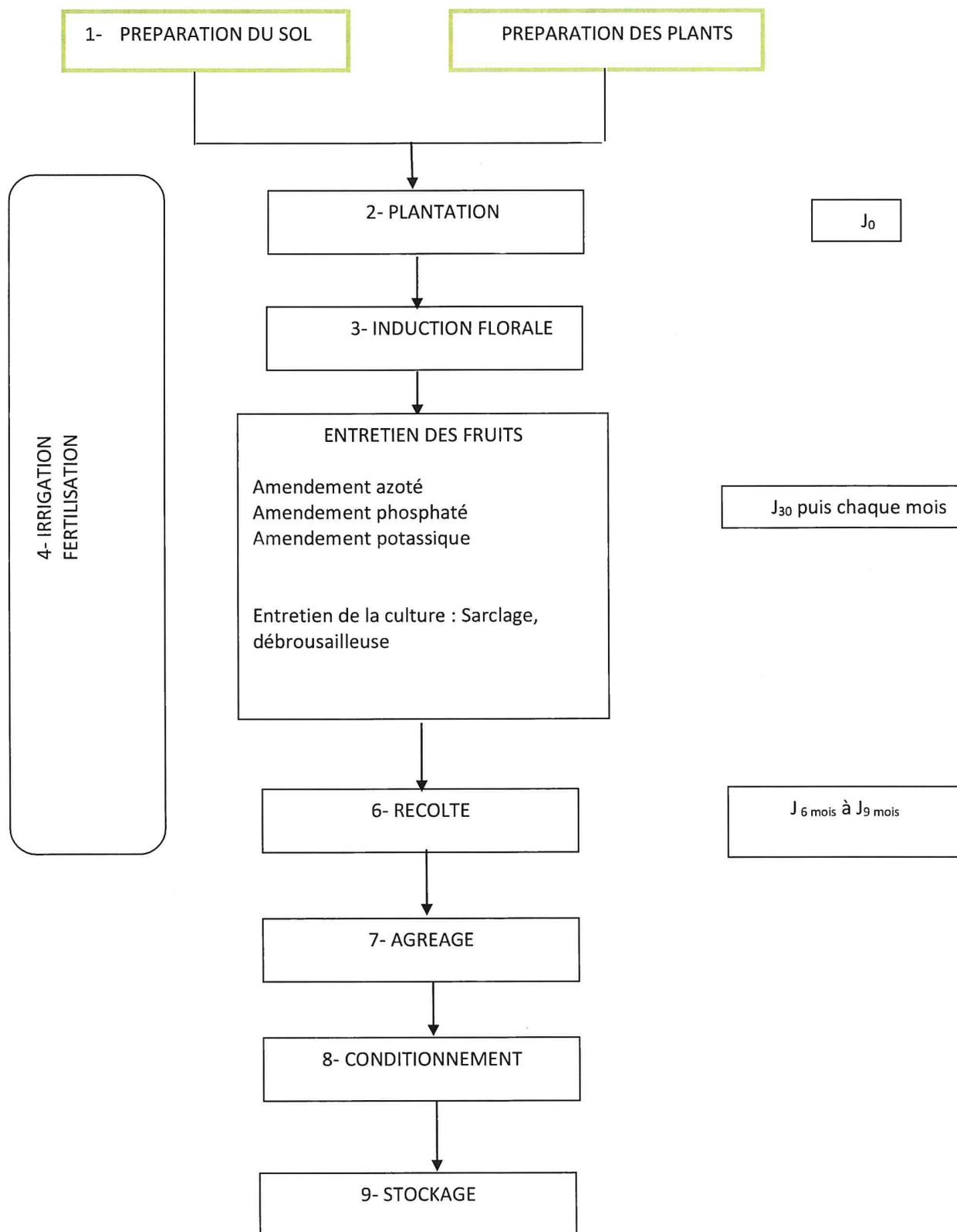
#### j. Elimination des déchets

Les déchets plastiques provenant de l'exploitation (emballages de produits phytosanitaires, sacs d'engrais, etc...) doivent être collectés, récupérés de manière sélective et recyclés.

Les déchets organiques (feuilles saines, écarts de tris, etc...) seront recyclés (épandage en plein champ ou compostage).

Les fruits malades ne doivent pas être utilisés sur la parcelle.

### C- Diagramme d'élaboration



## D- Méthode de maîtrise et de contrôle

---

### 1) Qualité des sols

---

Une analyse de sol sera réalisée avant chaque plantation. Les informations fournies permettront ainsi de raisonner l'utilisation des intrants, de connaître les caractéristiques du sol.

Les services techniques s'appuient sur ces données, pour accompagner les planteurs dans la mise en place d'un plan de fumure raisonné.

Le travail du sol sera limité dans les zones à moyenne ou forte érosion.

Des drains devront être réalisés dans les parcelles à risques (zone inondable, coulée, saturation rapide du sol...)

### 2) Itinéraire technique

---

Les services techniques mandatés par le groupement ont la responsabilité des contrôles des itinéraires culturaux. Par ailleurs ils évaluent les impacts de la culture sur l'environnement.

### 3) Intrants

---

Le mode de production fera l'objet d'un contrôle et d'un suivi par l'enregistrement systématique des interventions culturales réalisées sur chacune des parcelles.

Le producteur devra sélectionner ses fournisseurs d'intrants en fonction de leur capacité à garantir l'efficacité de leur produit pour l'usage considéré. Ils devront par ailleurs faire évaluer la toxicité de leur produit vis-à-vis de l'applicateur, du consommateur de la denrée traitée et de l'environnement.

Le producteur devra privilégier l'utilisation d'intrants ayant peu d'impact sur l'environnement et assurer la formation de son personnel à leur utilisation.

#### a) Fertilisants

Leur utilisation devra être mesurée afin d'éviter les excès d'azote (engrais minéraux) ayant des effets négatifs sur le sol et sur les plantes.

Pourront être utilisés : les engrais de type minéral, organique et végétal.

Ils devront être stockés dans un lieu abrité et bien ventilé. Le stockage à même le sol est strictement interdit.

#### b) Traitements contre les bioagresseurs

Ils devront faire l'objet d'un contrôle strict.

Le producteur utilisera des tenues et accessoires (bleu de travail, gants, masque) afin de se prémunir des risques d'irritation de la peau et des voies respiratoires. Il devra être formé à l'utilisation des produits phytosanitaires afin d'être sensibilisé aux risques liés à leur utilisation.

Dans le cas de recours à un ou des ouvriers, les mêmes dispositions s'appliquent.

Les pompes destinées à l'épandage des produits phytosanitaires devront être étiquetées. Après chaque utilisation, les pompes devront être rincées correctement. Les effluents devront être utilisés dans la parcelle.

#### c) Hygiène

Ce paquet hygiène relatif aux produits d'origine végétale pose des prescriptions générales en matière de :

- Sécurité alimentaire : aucune denrée ne peut être mise sur le marché si elle est considérée comme dangereuse ou présentant un risque,
- Traçabilité : les clients et les fournisseurs de chaque exploitant de la chaîne alimentaire, excepté les consommateurs finaux, doivent être identifiés,
- Responsabilité des exploitants : chaque exploitant est responsable de sa production et doit veiller au respect de la réglementation en vigueur.

Cette politique devra se traduire par la mise en place d'un registre de toutes les utilisations de produits phytosanitaires, avec les informations relatives à :

- l'ilot PAC ou l'identification de la parcelle
- la culture produite sur la parcelle en précisant la variété
- le nom commercial complet du produit utilisé
- la quantité ou la dose du produit utilisé
- la date du traitement
- la ou les dates de récolte

Les produits phytosanitaires devront être stockés dans un local ou une armoire exclusivement dédiée aux herbicides, fongicides et insecticides. Ce lieu devra être abrité, fermé à clef et bien ventilé.

Le stockage de biocides (désinfectants) dans le local ou l'armoire de stockage des produits phytopharmaceutiques est toutefois autorisé.

Des contrôles peuvent être effectués par le DAAF ou la DIECCTE afin de mesurer les limites maximales de résidus (LMR).

#### 4) Traçabilité

Le producteur devra effectuer les contrôles nécessaires afin de vérifier l'absence de résidus phytosanitaires dans le sol et dans les produits cultivés. La fréquence des contrôles sera adaptée selon les résultats afin de garantir un produit répondant au cahier des charges.

Il devra mettre en place une politique de maîtrise des intrants agricoles, des effluents et des déchets produits par l'exploitation. Cette politique devra se traduire par la mise en œuvre d'un système de suivi des opérations effectuées (produits utilisés, date du traitement, quantités utilisées, ouvrier ayant effectué le traitement).

#### 5) Symbole graphique

Le symbole graphique prévu pour les produits agricoles de qualité des régions ultra-périphériques sera apposé en utilisant les règles techniques prévues par les dispositions réglementaires.

### E - Moyens de maîtrise et de contrôle

Etape	Intitulé	Points à contrôler	Méthode de contrôle	Système documentaire			
				Documents de référence	Localisation	Document d'enregistrement	Localisation
1	Préparation du sol	- PH - Date de mise en jachère	- Analyse de sol	Fiche d'Itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur Coopérative	- Résultat des analyses	- Agriculteur
2	Plantation	- Vigueur des plants - Taille de plants - Qualité racinaire	- Visuel	Bonnes pratiques agricoles	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
3	Induction florale	- Aspect végétatif	- Visuel - Ecartement des feuilles - Couleur feuillage	Bonnes pratiques agricoles	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
4	Irrigation	- Données pluviométriques - Qualité des tuyauteries	- Pluviomètre - Visuel en parcelle	Fiche d'Itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
5	Lutte contre les maladies et parasites	- Système foliaire - Tige et fruit	- Observation et comparaison	Fiche d'Itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur - Coopérative

Etape	Intitulé	Points à contrôler	Méthode de contrôle	Système documentaire			
				Documents de référence	Localisation	Document d'enregistrement	Localisation
6	Récolte	- Taille des fruits - Fermeté des fruits	- Avertissement de récolte donné par la périodicité de récolte	Fiche d'itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	Agriculteur
7	Agréage	- Vérification périodique de la balance - Respect du cahier des charges qualité	- Carnet métrologique - Visuel	- Cahier des charges qualité	- Coopérative	« Bon d'apport » (Informatique)	Coopérative
8	Conditionnement	- Prophylaxie station de conditionnement	- Visuel	- Cahier des charges qualité	- Agriculteur - Coopérative	- Fiche d'intervention prestataire de traitement des nuisibles - Fiche de suivi du conditionnement « Bon d'apport »	Agriculteur
9	Stockage	- Prophylaxie zone de stockage - Ecoulement des stocks / Etat des produits	- Visuel	/	/	- Fiche d'intervention prestataire de traitement des nuisibles	Coopérative
10	Elimination des déchets	- Délai entre fin de conditionnement et élimination - Régularité de l'enlèvement des déchets	- Visuel	/	/	- Fiche de suivi de culture	Agriculteur



Pôle Développement Rural, Foncier, Forêt -DAAF

R02-2020-10-24-011

ARRETE portant validation du cahier des charges  
"pastèque".

*Arrêté portant validation du cahier des charges "pastèque" pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques.*



# PRÉFET DE LA MARTINIQUE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## **Arrêté portant validation du cahier des charges « pastèque » pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques**

LE PRÉFET

- VU** le règlement (CE) 1418/96 de la commission du 22 juillet 1996 portant modalités relatives à l'utilisation d'un symbole graphique pour les produits agricoles de qualité, spécifiques des régions ultrapériphériques
- VU** le règlement (CE) 2054/96 de la commission du 25 octobre 1996 portant publication du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques des régions ultrapériphériques et déterminant les conditions de sa reproduction ;
- VU** le règlement (UE) N°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement Européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/ CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE ) n° 608/2004 de la Commission.
- 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 des régions ultra périphériques de l'Union et 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, l'exonération de droits à l'importation pour certains bovins et le financement de certaines mesures relatives aux mesures spécifiques en faveur de l'agriculture dans les régions ultra périphériques de l'Union;
- VU** le décret n° 2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n° 55-1126 du 19 août 1955 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes
- VU** l'arrêté préfectoral N° R02-2019-10-30-001 du 30 octobre 2019 portant constitution du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) de Martinique,
- VU** l'arrêté préfectoral du 17 février 2020 portant création et composition des sections spécialisées du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) de Martinique;
- VU** le décret du 5 février 2020 portant nomination du préfet de la région Martinique, préfet de la Martinique – M. CAZELLES (Stanislas) ;
- VU** l'arrêté n° R02-2020-03-04-002 du 4 mars 2020 portant délégation de signature à Madame Sophie BOUYER, directrice de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt;

- VU** la circulaire du Ministère de l'agriculture et de la pêche 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** la demande de validation du cahier des charges « pastèque » présentée par la Coopérative Horticole de Martinique le 2 mars 2020 ;
- VU** l'avis du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) du 29 juin 2020;
- SUR** proposition de Mme la Directrice de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt ;

## ARRÊTE

### ARTICLE 1 :

Le cahier des charges « pastèque » annexé au présent arrêté est validé pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques, conformément aux dispositions de la charte graphique définie à l'article 7 du règlement délégué (UE) N° 179/2014 de la commission.

### ARTICLE 2 :

Le Secrétaire Général de la Préfecture, la Directrice de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt et la Directrice des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture.

Fort-de-France, le 24/10/2020

Pour le Préfet et par délégation,

la Directrice de l'Alimentation, de l'Agriculture et  
de la Forêt

  
Sophie BOUYER



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

# **CAHIER DES CHARGES DE LA PASTÈQUE**

## Sommaire

---

Sommaire .....	2
A- Textes de référence .....	3
1) Communautaires.....	3
2) Français .....	3
3) Autres documents.....	4
B- Caractéristiques.....	5
1) Domaine d'application.....	5
2) Caractéristiques explicites .....	5
C- Diagramme d'élaboration .....	9
D- Méthode de maîtrise et de contrôle .....	10
1) Qualité des sols .....	10
2) Itinéraire technique .....	10
3) Intrants.....	10
4) Traçabilité.....	11
5) Symbole graphique .....	11
E - Moyens de maîtrise et de contrôle .....	12

---

## A- Textes de référence

---

En cas d'évolution, les nouvelles versions de ces textes s'appliquent automatiquement.

### 1) Communautaires

---

- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 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 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, l'exonération de droits à l'importation pour certains bovins et le financement de certaines mesures relatives aux mesures spécifiques en faveur de l'agriculture dans les régions ultrapériphériques de l'Union.
- 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 des régions ultrapériphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) n° 247/2006 du Conseil.
- RÈGLEMENT (UE) N°1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement Européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/ CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE ) n° 608/2004 de la Commission.

### 2) Français

---

- Code de la consommation Livre1er, Titre 1<sup>er</sup>, Chapitre II, modes de présentation et inscriptions, articles R.112-9 à R112-33.
- Décret n° 2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n° 55-1126 du 19 août 1955 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes.
- Arrêté du 20 juillet 1956 relatif au commerce des fruits et légumes
- Arrêté du 30 juin 2008 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de chlordécone que ne doivent pas dépasser certaines denrées alimentaires d'origine végétale ou animale pour être reconnues propres à la consommation humaine.

### 3) Autres documents

---

- Fiche d'itinéraire technique de la Chambre d'Agriculture Martinique-juin 2014.

## B- Caractéristiques

### 1) Domaine d'application

#### Pastèque

Le présent cahier des charges concerne la pastèque cultivée en Martinique.

#### Cultivars

La pastèque est une plante herbacée rampante. Le fruit est une baie, une pépouide, de forme sphérique, plus ou moins oblongue de couleur vert foncé zébré de blanc qui existe sous de très nombreuses variétés différenciées par la forme et la couleur de la chair du fruit ou par l'absence de pépins.

Elle appartient à la famille des Cucurbitaceae, du genre *Citrullus lanatus*.

Les différentes variétés cultivées sont :

- Fruits ronds à chair rouge : Sugar Doll, Sugar baby, F1 Viking, Sugar Dragon, Baby Doll, Koloss
- Fruits à chair jaune : Uranus, New Hope

	Cultivars	Caractéristiques	Caractéristiques du légume	Remarques
1	Sugar Doll	Plantation toute l'année	Fruit rond vert foncé. Poids de 5 à 6 kg	Bon rendement
2	Sugar Baby	Plantation toute l'année	Fruit rond vert foncé. Petit calibre 2 à 3 kg	Bonne adaptation aux conditions difficiles de productions (qualité du sol, stress hydrique). Bonne productivité
3	F1 Viking	Plantation de janvier à avril	Fruit ovale vert foncé. Poids de 9 à 12 kg	/
4	Sugar Dragon	Plantation toute l'année	Fruit rond vert foncé. Poids de 6 à 9 kg	/
5	Koloss	Plantation de janvier à mai	Fruit rond couleur zébrée. Poids de 10 à 12 kg	/

### 2) Caractéristiques explicites

Les principaux descripteurs de la qualité de la pastèque sont :

- le mode de culture prenant en compte les attentes environnementales des consommateurs.
- l'aspect visuel de la pastèque :
  - entier, sain, propre, exempt de matières étrangères visibles
  - non éclaté
  - exempt d'humidité extérieure anormale

- aucune aspérité sur la surface : exempt de blessures ou meurtrissures pouvant entraîner un développement fongique, exempt de parasites ou de traces d'attaques de parasites.

- la taille de la pastèque :
  - poids minimum de 1.5 kg
  - présence d'un pédoncule de 5 cm de longueur
- Quelques petites fentes superficielles peuvent être tolérées

#### a. Préparation du sol

Les sols doivent être acides à peu acides (pH 6 à pH 6.5).

Le sol doit être travaillé par hersage, fraisage ou billonnage en fonction de la nature de celui-ci (sol sableux, sol limoneux, sol sablo-limoneux, sol argileux,...). Il doit être bien drainé et bien ameubli afin d'éviter l'asphyxie racinaire. Des trous de plantation espacés entre elles de 50 cm à 70 cm doivent être confectionnés sur des lignes de plantations distantes de 1.2 à 1.5 m entre elles.

Le sol doit absolument être sain avant la mise en culture. Un amendement chimique sous forme de chaux magnésienne, de dolomie et organique sous forme de fumier ou compost est apporté en fonction des résultats de l'analyse de sol avant la mise en culture. Ces apports doivent être effectués à des moments différents directement au niveau des fosses.

La pose de paillage plastique peut être envisagé afin de lutter contre la concurrence des mauvaises herbes.

La pratique de rotation culturale avec des cultures compatibles doit être effectuée en tenant compte de l'état sanitaire des cultures.

#### b. Plants

Les plants de pastèque sont achetés en pépinière. L'agriculteur doit s'assurer qu'ils sont issus de semences saines.

Dans le cas de plants produits sur l'exploitation, l'agriculteur doit utiliser des semences certifiées et effectuer les semis en mottes de terreau.

#### c. Plantation

- Entretien de la culture  
Les plants doivent être mis en terre au stade 2 feuilles.

Dans le cas de plants produits sur l'exploitation, ces derniers doivent être recueillis 10 jours après germination.

#### d. Fertilisation

La fertilisation devra être rationalisée et plafonnée afin de limiter la perte d'engrais par lessivage et la pollution des eaux. Le plan de fertilisation devra être établi à partir des analyses de sol et des besoins de la plante.

La fertilité des sols devra être maintenue (apport d'amendement calco-magnésien, d'amendement organique si besoins, autres).

Les éléments les plus importants sont le potassium, l'azote et le phosphore. Ses apports devront être apportés par fraction ; l'une avant la plantation, fumure de fond constituée essentiellement d'apport calco-magnésien et d'amendement organique), l'autre, la fumure de couverture constituée d'amendement chimique distribuée 15 jours et 30 jours après la plantation.

#### e. Irrigation

Les besoins de la plante varient de 4 à 5 mm par jour pendant le cycle plantation-floraison et 7 à 7.5 mm par jour pendant le cycle floraison-récolte. Une irrigation d'appoint est indispensable pendant la saison sèche. L'irrigation par goutte-à-goutte ou par aspersion sous frondaison est à privilégier. L'irrigation devra être pratiquée régulièrement et de préférence le soir ou tôt le matin.

#### f. Désherbage

Afin de maintenir la culture propre, un sarclage à la demande doit être réalisé autour des fosses. Le recours à un herbicide autorisé doit être effectué, en post-lévé en jet dirigé localisé entre les inter-rangs.

#### g. Lutte contre les maladies et parasites

L'utilisation des pesticides devra être rationalisée et plafonnée.

L'application des produits phytosanitaires se fera de manière raisonnée à partir d'un système d'avertissement basé sur l'observation régulière de l'état sanitaire de la culture.

La liste des principaux ravageurs et maladies est présentée dans le tableau ci-dessous :

MALADIES	SYMPTOMES	MOYENS DE LUTTE
Oïdium	Taches poudreuses blanches sur la face supérieure des feuilles	Mise en place de bonnes pratiques agricoles afin de retarder l'apparitions des maladies et/ou des ravageurs.  Observation régulière de l'état sanitaire de la culture.
Mildiou	Taches vert clair ou jaunâtre à la face supérieure des feuilles de forme angulaire. Taches d'aspect graisseux recouverte d'un duvet gris violacé à la face inférieure.	
RAVAGEURS	SYMPTOMES	Contact d'un technicien agricole de la Fédération Régionale de Défense contre les Organismes Nuisibles pour un diagnostic phytosanitaire et une identification précise des symptômes observés.  Recours à un produit phytosanitaire en respectant les précautions d'usage obligatoires : période d'application, délais avant récolte, dose maximale autorisée.
Chenilles (pyrale)	Feuilles dévorées à l'exception des grosses nervures	
Acariens	Déformation des feuilles	
Mineuses	Galeries sinueuses sur les feuilles	
Aleurodes		
Pucerons		

Le recours à un produit phytosanitaire se fera dans le strict respect de son mode d'utilisation et de la fréquence de traitement précisés pour le produit.

Une traçabilité sera mise en œuvre pour permettre le suivi des attaques rencontrées sur les cultures et les opérations effectuées.

#### h. Récolte

La première récolte intervient entre 60 à 75 jours après plantation. La récolte est maintenue 2 fois par semaine pendant 2 à 4 semaines.

#### i. Conditionnement et conservation

Les fruits murs devront être débarrassés de leur tige, tout en conservant un pédoncule de taille maximale de 5 cm, et mis dans des containers afin d'être acheminés sur une plateforme de collecte agréée.

A réception, les pastèques doivent être contrôlées. La qualité et le calibre du fruit doivent être vérifiés ; absence d'aspérité à la surface du fruit, taille raisonnable du fruit.

Les apports doivent être enregistrés sur un « Bon d'apport » qui permet la traçabilité des produits livrés.

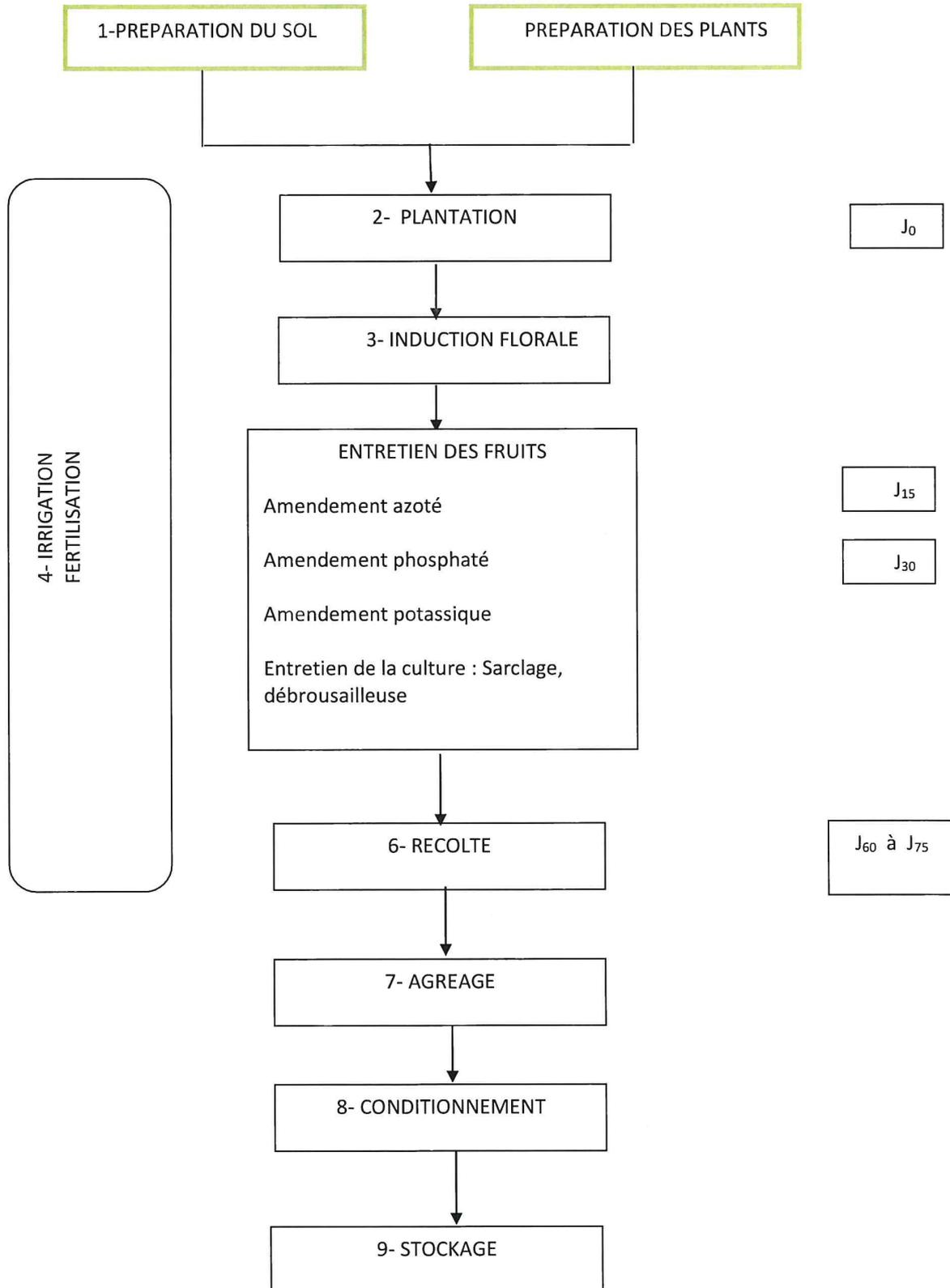
Les fruits doivent être conditionnés dans des cartons pour contact alimentaire, qui sont mis en stockage à l'air libre. Chaque carton doit être identifié avec son contenu qui doit être homogène (même producteur, même qualité). Les cartons doivent être écoulés le jour même ou le lendemain du conditionnement.

#### j. Elimination des déchets

Les déchets plastiques provenant de l'exploitation (emballages de produits phytosanitaires, sacs d'engrais etc...) doivent être collectés, récupérés de manière sélective et recyclés.

Les déchets organiques (feuilles saines, écarts de tris, etc...) seront recyclés (épandage en plein champ ou compostage).

### C- Diagramme d'élaboration



## D- Méthode de maîtrise et de contrôle

---

### 1) Qualité des sols

---

Une analyse de sol sera réalisée avant la mise en place de la culture. Les informations fournies permettront ainsi de raisonner l'utilisation des intrants, de connaître les caractéristiques du sol.

Les services techniques s'appuient sur ces données, pour accompagner les planteurs dans la mise en place d'un plan de fumure raisonné.

Le travail du sol sera limité dans les zones à moyenne ou forte érosion.

Des drains devront être réalisés dans les parcelles à risques (zone inondable, coulée, saturation rapide du sol...)

### 2) Itinéraire technique

---

Les services techniques mandatés par le groupement ont la responsabilité des contrôles des itinéraires culturaux. Par ailleurs ils évaluent les impacts de la culture sur l'environnement.

### 3) Intrants

---

Le mode de production fera l'objet d'un contrôle et d'un suivi par l'enregistrement systématique des interventions culturales réalisées sur chacune des parcelles.

Le producteur devra sélectionner ses fournisseurs d'intrants en fonction de leur capacité à garantir l'efficacité de leur produit pour l'usage considéré. Ils devront par ailleurs faire évaluer la toxicité de leur produit vis-à-vis de l'applicateur, du consommateur de la denrée traitée et de l'environnement.

Le producteur devra privilégier l'utilisation d'intrants ayant peu d'impact sur l'environnement et assurer la formation de son personnel à leur utilisation.

#### a) Fertilisants

Leur utilisation devra être mesurée afin d'éviter les excès d'azote (engrais minéraux) ayant des effets négatifs sur le sol et sur les plantes.

Pourront être utilisés : les engrais de type minéral, organique et végétal.

Ils devront être stockés dans un lieu abrité et bien ventilé. Le stockage à même le sol est strictement interdit.

#### b) Traitements contre les bioagresseurs

Ils devront faire l'objet d'un contrôle strict.

Le producteur utilisera des tenues et accessoires (bleu de travail, gants, masque) afin de se prémunir des risques d'irritation de la peau et des voies respiratoires. Il devra être formé à l'utilisation des produits phytosanitaires afin d'être sensibilisé aux risques liés à leur utilisation.

Dans le cas de recours à un ou des ouvriers, les mêmes dispositions s'appliquent.

Les pompes destinées à l'épandage des produits phytosanitaires devront être étiquetées. Après chaque utilisation, les pompes devront être rincées correctement. Les effluents devront être utilisés dans la parcelle.

#### c) Hygiène

Ce paquet hygiène relatif aux produits d'origine végétale pose des prescriptions générales en matière de :

- Sécurité alimentaire : aucune denrée ne peut être mise sur le marché si elle est considérée comme dangereuse ou présentant un risque,
- Traçabilité : les clients et les fournisseurs de chaque exploitant de la chaîne alimentaire, excepté les consommateurs finaux, doivent être identifiés,
- Responsabilité des exploitants : chaque exploitant est responsable de sa production et doit veiller au respect de la réglementation en vigueur.

Cette politique devra se traduire par la mise en place d'un registre de toutes les utilisations de produits phytosanitaires, avec les informations relatives à :

- l'ilot PAC ou l'identification de la parcelle
- la culture produite sur la parcelle en précisant la variété
- le nom commercial complet du produit utilisé
- la quantité ou la dose du produit utilisé
- la date du traitement
- la ou les dates de récolte

Les produits phytosanitaires devront être stockés dans un local ou une armoire exclusivement dédiée aux herbicides, fongicides et insecticides. Ce lieu devra être abrité, fermé à clef et bien ventilé.

Le stockage de biocides (désinfectants) dans le local ou l'armoire de stockage des produits phytopharmaceutiques est toutefois autorisé.

Des contrôles peuvent être effectués par le DAAF ou la DIECCTE afin de mesurer les limites maximales de résidus (LMR).

#### 4) Traçabilité

Le producteur devra effectuer les contrôles nécessaires afin de vérifier l'absence de résidus phytosanitaires dans le sol et dans les produits cultivés. La fréquence des contrôles sera adaptée selon les résultats afin de garantir un produit répondant au cahier des charges.

Il devra mettre en place une politique de maîtrise des intrants agricoles, des effluents et des déchets produits par l'exploitation. Cette politique devra se traduire par la mise en œuvre d'un système de suivi des opérations effectuées (produits utilisés, date du traitement, quantités utilisées, ouvrier ayant effectué le traitement).

#### 5) Symbole graphique

Le symbole graphique prévu pour les produits agricoles de qualité des régions ultra-périphériques sera apposé en utilisant les règles techniques prévues par les dispositions réglementaires.

### E - Moyens de maîtrise et de contrôle

Etape	Intitulé	Points à contrôler	Méthode de contrôle	Système documentaire			
				Documents de référence	Localisation	Document d'enregistrement	Localisation
1	Préparation du sol	- PH - Date de mise en jachère	- Analyse de sol	Fiche d'itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur Coopérative	- Résultat des analyses	- Agriculteur
2	Plantation	- Vigueur des plants - Taille de plants - Qualité racinaire	- Visuel	Bonnes pratiques agricoles	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
3	Induction florale	- Aspect végétatif	- Visuel - Ecartement des feuilles - Couleur feuillage	Bonnes pratiques agricoles	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
4	Irrigation	- Données pluviométriques - Qualité des tuyauteries	- Pluviomètre - Visuel en parcelle	Fiche d'itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur
5	Lutte contre les maladies et parasites	- Système foliaire - Tige et fruit	- Observation et comparaison	Fiche d'itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	- Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	- Agriculteur - Coopérative

Etape	Intitulé	Points à contrôler	Méthode de contrôle	Système documentaire			
				Documents de référence	Localisation	Document d'enregistrement	Localisation
6	Récolte	- Taille des fruits - Fermeté des fruits	- Avertissement de récolte donnée par la périodicité de récolte	- Fiche d'itinéraire Technique Chambre d'Agriculture Martinique	Agriculteur	- Fiche de suivi de culture	Agriculteur
7	Agréage	- Vérification périodique de la balance - Respect du cahier des charges qualité	- Carnet métrologique - Visuel	- Cahier des charges qualité	Coopérative	« Bon d'apport » (Informatique)	Coopérative
8	Conditionnement	- Prophylaxie station de conditionnement - Répartition par calibre	- Visuel	- Cahier des charges qualité	Agriculteur Coopérative	- Fiche d'intervention prestataire de traitement des nuisibles - Fiche de suivi du conditionnement « Bon d'apport »	Coopérative
9	Stockage	- Prophylaxie zone de stockage - Ecoulement des stocks / Etat des produits	- Visuel	/	/	- Fiche d'intervention prestataire de traitement des nuisibles	Coopérative
10	Elimination des déchets	- Délai entre fin de la récolte et élimination - Régularité de l'enlèvement des déchets	- Visuel	/	/	- Fiche de suivi de culture	Agriculteur

