

Cahier des charges pour la certification « L'Abeille Blanche » Matrice : Pomme de table



Mis à jour novembre 2015

V 1.2

Association ABEILLES

Agriculture Bénéfique pour l'Environnement et les Individus en Limitant Les Effets sur la Santé

170 rue Charles Le Bon

59 650 Villeneuve d'Asq

info@labelblanc.fr

www.labelblanc.fr

TABLE DES MATIERES

Glossaire	3
I. Préambule : nos valeurs agroécologiques	4
II. Description générale de la démarche de certification « L'Abeille Blanche »	4
III. Un partenariat avec les agriculteurs	5
IV. Méthodologie d'analyse pour l'attribution du « L'Abeille Blanche » sur la matrice Pomme de Table 5	
1. Un produit, un cahier des charges : la pomme de table	5
2. Sélection des parcelles et exigences de production	6
3. Fréquence des analyses.....	7
4. Méthode d'échantillonnage	7
4.1 Mode opératoire en production	7
4.2 Mode opératoire dans le circuit de distribution	8
5. Choix des molécules analysées	8
6. Choix de(s) laboratoire(s) partenaire(s)	9
V. Conditions d'attribution du label.....	10
1. Certification « L'Abeille Blanche 1 étoile ».....	10
2. Certification « L'Abeille Blanche 2 étoiles »	10
3. Certification « L'Abeille Blanche 3 étoiles »	10
4. Certification « L'Abeille Blanche 4 étoiles »	11
5. Conditions d'attribution complémentaires.....	11
5.1 Conditions organoleptiques	11
5.2 Conditions de conservation.....	11
5.3 Conditions de traçabilité	11
6. Signification des niveaux de certification pour les consommateurs.....	12
7. Signification des niveaux de certification pour les producteurs	12
VI. Utilisation de la marque « L'Abeille Blanche ».....	12
Annexes	14
Annexe 1 : Le diagnostic d'exploitation.....	14
Annexe 2 : Liste des molécules analysées sur la matrice Pomme de table.....	24
Annexe 2. 1. Molécules analysées systématiquement sur toutes les matrices	24
Annexe 2.2. Molécules spécifiques à la matrice Pomme de Table analysées systématiquement	26
Annexe 2. 3. Molécules complémentaires à la matrice Pomme de Table analysées en fonction des conditions de production	27



GLOSSAIRE

LMR (Limite Maximale de Résidus) : concentration maximale du résidu d'un pesticide (en mg/kg de denrée alimentaire) autorisée dans ou sur des denrées alimentaires.

ARfD (Acute Reference Dose ou dose de référence aiguë) : quantité maximum de substance active (en mg/kg de poids corporel) qui peut être ingérée par le consommateur pendant une journée ou mois, dans la nourriture ou l'eau de boisson, sans effet dangereux pour la santé.

Taux d'ARfD : Part de la dose aiguë consommée lors de l'absorption de 1kg de la matrice pour les jeunes enfants (Bw). Elle est calculée de la manière suivante : $\% \text{ ArfD} = (\text{Quantification} \times \text{LP} \times \text{VF}) / \text{Bw}$

LP = Large Portion (quantité la plus importante en kg) – VF = Variability Factor (échelle d'écart type de consommation) – Bw = Body weight

DAR (Délai Avant Récolte) : délai indiquant le nombre de jours à respecter entre le traitement et la récolte. Il doit être respecté pour ne pas dépasser les LMR.

LOD (Limite de Détection) : concentration la plus basse d'une substance active produisant un signal détectable avec une fiabilité suffisante pour une méthode d'analyse donnée.

LOQ (Limite de Quantification) : concentration la plus basse d'une substance active mesurable avec une fiabilité suffisante pour une méthode d'analyse donnée.

Lot : Ensemble d'unités certifiées d'un fruit ou légume qui ont été produites, fabriquées ou conditionnées dans des circonstances identiques (variété, sol, traitement, parcelle, etc).

LC-MS (chromatographie en phase liquide-spectrométrie de masse) : technique d'analyse des substances actives combinant les performances de la chromatographie en phase liquide pour séparer les composés et la spectrométrie de masse pour détecter et identifier les composés en fonction de leur rapport masse/charge.

GC-MS (chromatographie en phase gazeuse-spectrométrie de masse) : technique d'analyse des substances actives combinant les performances de la chromatographie en phase gazeuse pour séparer les composés et la spectrométrie de masse pour détecter et identifier les composés en fonction de leur rapport masse/charge.

Matrice : Support de chromatographie/spectrométrie soit dans ce cahier des charges un fruit ou un légume.



I. PREAMBULE : NOS VALEURS AGROECOLOGIQUES

Face aux défis posés à l'agriculture dans une période de forte incertitude économique, sociale ou écologique, l'agroécologie semble le moyen le plus pertinent et efficace pour répondre à l'ensemble de ces enjeux en même temps. Il est donc nécessaire d'œuvrer pour le développement de systèmes agroécologiques comme alternative aux modèles d'agriculture conventionnels.

L'agroécologie se présente à la fois comme une philosophie et un ensemble de pratiques agricoles prônant une relation plus harmonieuse entre les hommes et la nature. Elle s'appuie sur les mécanismes naturels et une utilisation intégrée des ressources afin de développer la production agricole la plus respectueuse et équilibrée possible au niveau social, environnemental ou économique.

Bien qu'elle soit aujourd'hui fortement promue par les initiatives gouvernementales, l'agroécologie n'a pas encore la juste valorisation, ni la visibilité qu'elle mérite, notamment auprès des consommateurs.

Pour y remédier, l'association ABEILLES certifie les produits issus de l'agroécologie afin de valoriser le travail des agriculteurs, d'encourager un plus grand nombre de producteurs à se tourner vers ce système de production respectueux de l'environnement, d'informer le consommateur et de démocratiser la qualité sanitaire et environnementale auprès de tous.

II. DESCRIPTION GENERALE DE LA DEMARCHE DE CERTIFICATION « L'ABEILLE BLANCHE »

L'association ABEILLES propose une nouvelle approche innovante et ambitieuse pour la certification des fruits et légumes : l'analyse systématique de chaque lot par un laboratoire partenaire afin de connaître avec précision ce qui compose les produits que nous consommons. L'information transparente et objective est primordiale pour les consommateurs.

Ces analyses sont réalisées en fonction d'un cahier des charges spécifique à chaque produit afin de détecter avec précision les contaminants (résidus de pesticides, métaux lourds, mycotoxines...) associés à chaque matrice.

L'objectif est de montrer que l'agroécologie propose des fruits et légumes sains et propres pour le consommateur, produits dans des conditions respectueuses de la santé de l'agriculteur et de l'environnement.

Le présent cahier des charges vise à la fois une obligation de moyens et une obligation de résultats :

- L'obligation de moyens repose sur toutes les méthodes de l'agroécologie. Celles-ci doivent être mises en œuvre au maximum, et de façon croissante, par les producteurs, pour minimiser les intrants.



- L'obligation de résultats consiste au respect de la composition et de la concentration des résidus phytosanitaires, dans chaque matrice, conformément aux présentes annexes. Les tests de routine apportent la preuve de l'application des moyens appliqués lors du processus cultural.

Ce cahier des charges n'est valable que pour la production et la distribution française. L'association ABEILLES se réserve le droit de l'adapter à la production ou la distribution étrangère en fonction des spécificités, des contraintes et de la législation propre à chaque pays.

III. UN PARTENARIAT AVEC LES AGRICULTEURS

La certification « L'Abeille Blanche » est avant tout fondée sur un partenariat essentiel avec les agriculteurs qui sont les premiers à souffrir des conséquences du système de production conventionnel, que ce soit au niveau économique, social ou sanitaire.

Afin de sélectionner les produits les plus sains et d'aider les producteurs à approfondir leur démarche agroécologique, un système de diagnostic détaillé de chaque exploitation est mis en place. Celui-ci est un préalable à la mise en place du partenariat gagnant-gagnant entre l'ensemble des intervenants, de la « fourche à la fourchette ».

L'objectif est d'obtenir une connaissance approfondie des agriculteurs et de leurs exploitations de manière à les accompagner au mieux dans leurs démarches de production durable pour l'environnement et pour la santé.

L'association ABEILLES apporte à la fois un accompagnement informatique, technique et économique grâce à la valorisation de sa production par la certification « L'Abeille Blanche ».

IV. METHODOLOGIE D'ANALYSE POUR L'ATTRIBUTION DE « L'ABEILLE BLANCHE » SUR LA MATRICE POMME DE TABLE

1. Un produit, un cahier des charges : la pomme de table

Le cahier des charges pour la certification « L'Abeille Blanche » de la matrice pomme de table est adapté à la production française. Il prend en compte les pratiques ainsi que les maladies et problématiques associées à la pomme de table afin de fixer le cadre d'analyse le plus juste et précis possible. Ce cahier des charges a été établi grâce à la consultation d'experts.



2. Sélection des parcelles et exigences de production

La sélection des lots certifiés « L'Abeille Blanche » se fait avant tout selon le respect et la mise en pratique de l'agroécologie par l'agriculteur.

En plus de la réalisation d'un diagnostic préliminaire de l'exploitation, ou a minima de la parcelle concernée par la certification, les producteurs doivent communiquer leurs cahiers de culture de manière transparente.

C'est par le cumul du suivi personnel de l'agriculteur, du diagnostic d'exploitation et des cahiers de culture que l'association ABEILLES est en mesure d'assurer le bon respect des principes de l'agroécologie.

Puisqu'il existe autant de méthodes de production que de producteurs du fait de la diversité des variétés de pomme de table, des terroirs, des pratiques agroécologiques, ou des problématiques sanitaires et économiques pour chaque producteur, l'association ABEILLES a choisi de n'imposer aucune contrainte précise de production à ses partenaires, pourvu qu'ils s'inscrivent bien dans le cadre philosophique et pratique de l'agroécologie.

La seule exigence pour l'obtention de la certification « L'Abeille Blanche » concerne la réalisation d'analyses systématiques régulières.

Cependant, l'association ABEILLES recommande un certain nombre de pratiques à utiliser pour favoriser la protection intégrée des pommiers et donc le niveau de certification, telles que :

- choisir les porte-greffes et les variétés les plus adaptées au terroir, au climat, aux ravageurs (utilisation de variétés anciennes et/ou locales, pommes résistantes...),
- ne pas réaliser de traitement systématique et respecter des seuils d'intervention (estimation des seuils grâce à l'observation, à des pièges à insectes et du comptage),
- se munir d'une station météorologique pour mieux évaluer les périodes de risques pour la tavelure et le carpocapse et traiter dans des conditions optimales,
- limiter les doses de produits phytosanitaires utilisées et prioriser les produits de lutte biologique (confusion sexuelle contre le carpocapse),
- privilégier la lutte physique contre les nuisibles (filets à carpocapses, pièges, effarouchement...),
- favoriser l'implantation des auxiliaires (nichoirs à mésange, introduction de typhlodromes contre les araignées rouges, enherbement inter-rang sélectionné pour développer la biodiversité favorable aux prédateurs naturels des ravageurs...),
- pratiquer des mesures de prophylaxie pour lutter contre les champignons (tavelure, oïdium...) : suppression des fruits contaminés, taille des rameaux touchés, broyage des feuilles mortes pour limiter l'inoculum,
- implanter des jachères fleuries avec des plantes attirant les pollinisateurs pour favoriser la fertilisation naturelle,
- privilégier la nutrition non systématique, organique plutôt que minérale,



Ou toute autre pratique permettant de limiter l'utilisation des produits phytosanitaires en pomiculture.

Cette liste de Bonnes Pratiques Agricoles n'est pas limitative.

3. Fréquence des analyses

Le respect des pratiques de l'agroécologie est une condition nécessaire mais non suffisante à la certification « L'Abeille Blanche ». En effet, la certification ne peut être octroyée que sur la base du résultat des analyses de la composition des pommes de table pour chaque lot concerné.

Les analyses pourront être réalisées, selon chaque cas particulier :

- en diagnostic : une première analyse globale et générale peut être effectuée lors de l'étude initiale de l'exploitation,
- avant la récolte : dans un délai de 2 à 4 semaines avant la récolte,
- après cueillette : par intervenant demandeur,

L'association ABEILLES délivre les résultats de l'analyse confidentiellement et indique le niveau de certification correspondant ou non. Le lot concerné est ainsi labellisé « L'Abeille Blanche » à un niveau 1,2,3 ou 4 étoiles.

4. Méthode d'échantillonnage

L'échantillonnage est une étape clé pour la qualité et la représentativité des analyses. Voici la méthodologie adoptée en production et dans le circuit de distribution jusqu'au consommateur.

4.1 Mode opératoire en production

- Les parcelles dotées de différents types de sols, soumis à différents types d'exploitation ou contenant différentes catégories d'un produit de récolte doivent être traitées comme des lots distincts (différents échantillons).
- Identifier la parcelle concernée et faire des prélèvements aux quatre coins cardinaux + le centre (ou sous forme de W). La zone prélevée doit être homogène et représentative de la parcelle.
- Prélever au minimum une dizaine de fruits sur autant d'arbres différents. Ils doivent représenter une masse de 1kg au minimum. Ils forment l'échantillon primaire.
- Prélever de chaque côté de la haie fruitière ou en faisant varier les expositions, à différentes hauteurs, sur l'ensemble des calibres et sans choisir le fruit.)
- Le prélèvement doit se faire de 2 à 4 semaines après récolte.
- Conserver les fruits dans un contenant sain et scellé, au réfrigérateur. Indiquer la nature et l'origine du lot; le propriétaire, le transporteur, la date et le lieu de l'échantillonnage, en précisant la parcelle prélevée et la date de prélèvement.



- Ne pas laver les fruits. Ne pas utiliser de feutres pour éviter les contaminations chimiques (préférer les étiquettes). L'échantillon doit être dans un état conforme aux usages commerciaux (aucune feuille, salissure, terre, etc.).
- Remplir la fiche d'échantillonnage et suivre les instructions pour faire parvenir les prélèvements au laboratoire.

4.2 Mode opératoire dans le circuit de distribution

- Les colisages prélevés, quelle que soit leur nature, ne doivent être représentatifs que d'un seul lot. Il convient d'utiliser et de respecter la traçabilité à chaque étape.
- Identifier le niveau de prélèvement concernée (coopérative, grossiste, centrale, logisticien).
- Prélever aléatoirement chaque fruit dans une palox ou caisse différente, sans choisir le fruit.
- Pour un lot important, le présent référentiel fixe une analyse et donc un prélèvement échantillon par 25 tonnes de pommes de table commercialisées.
- Prélever au minimum une dizaine de fruits, représentant une masse de 1kg au minimum. Ils forment l'échantillon primaire.
- Conserver les fruits dans un contenant sain et scellé, au réfrigérateur. Indiquer la nature et l'origine du lot; le propriétaire, l'étape de prélèvement, l'identité de l'échantillonneur, la date et le lieu de l'échantillonnage.
- Ne pas laver les fruits. Ne pas utiliser de feutres pour éviter les contaminations chimiques (préférer les étiquettes). L'échantillon doit être dans un état conforme aux usages commerciaux (aucune feuille, salissure, terre, etc.).
- Remplir la fiche d'échantillonnage et suivre les instructions pour faire parvenir les prélèvements au laboratoire.

Afin de renforcer la qualité des analyses, l'association ABEILLES recommande de faire effectuer les prélèvements par un prestataire spécialisé ou tout du moins un tiers indépendant.

5. Choix des molécules analysées

Les tests de routine en chromatographie et spectrométrie permettent, avec une méthode multi-résidus, d'analyser de 300 à 600 molécules phytosanitaires. Des méthodes complémentaires complètent la liste des molécules étudiées en fonction de leur pertinence scientifique.

La liste des molécules¹ ciblées sur la matrice pomme de table est établie en fonction de la consultation d'experts et d'expertises (laboratoires, pouvoirs publics, agriculteurs, agronomes...). Elle comprend l'ensemble des contaminants potentiels pour la matrice pomme de table, c'est-à-dire les résidus de pesticides susceptibles d'y être retrouvés, les métaux lourds, ainsi que les mycotoxines.

Le choix des molécules analysées se fait également en fonction de leur toxicité pour la santé humaine et l'environnement ainsi que de leur occurrence dans les analyses sur la pomme de table.

¹ Cf Annexe 2 : Liste des molécules analysées sur la matrice Pomme de Table



Cette liste est susceptible d'être mise à jour régulièrement en fonction des modifications de la réglementation, de la disponibilité des molécules sur le marché ou des avancées scientifiques en la matière.

En fonction de chaque exploitation, des cahiers de culture et des problématiques particulières, des molécules supplémentaires pourront être analysées de façon ponctuelle ou systématique afin d'assurer une grande précision d'analyse et une qualité sanitaire maximale.

A chaque molécule est associée une LMR (limite réglementaire), ainsi qu'une ARfD (valeur toxicologique) lorsqu'elle existe. Elles servent de repère pour l'attribution des niveaux de certification « L'Abeille Blanche ».

On considère que la mention « absence de contaminant dangereux pour la santé » peut être attribuée lorsque les analyses se situent aux niveaux de la LOD ou qu'aucune trace n'a été détectée lors de l'analyse.

En cas de résultat positif, la quantité de résidu sera exprimée en mg/kg pour la LMR et servira à déterminer le niveau de certification.

6. Choix de(s) laboratoire(s) partenaire(s)

L'association ABEILLES sélectionne les laboratoires partenaires chargés de l'ensemble des analyses de résidus de pesticides et contaminants sur la base de leur expérience, leur savoir-faire et leur reconnaissance dans le domaine (qualité, étendue et fiabilité de leurs analyses).

Les laboratoires doivent être spécialistes des analyses de résidus de pesticides et de contaminants (mycotoxines, métaux lourds,..) sur matrices végétales.

Les laboratoires doivent pouvoir faire appel aux différentes techniques jugées nécessaires à fournir les résultats escomptés, quelle que soit la matrice considérée et notamment :

- méthode d'extraction QuEChERS (échantillon composite)
- méthode d'analyse multi-résidus par chromatographie liquide et spectrométrie de masse (LC-MS)
- méthode d'analyse multi-résidus par chromatographie gazeuse et spectrométrie de masse (GC-MS)
- méthodes d'analyse spécifiques mono-résidus (ex : dosage des dithiocarbamates, du dithionon, organochlorés spécifiques, etc.)
- méthodes d'analyse spécifiques aux mycotoxines
- méthode d'analyse spécifique aux métaux lourds.

Les laboratoires doivent s'inscrire dans une démarche d'amélioration continue de leurs accréditations COFRAC² sur la matrice concernée, de leurs techniques d'analyse, de leur matériel et montrer la preuve de leurs bonnes pratiques de laboratoire (adhésion à RELANA ou BPL, participation régulière à des tests interlaboratoires, accréditation de la DGAL...).

L'association ABEILLES se réserve le droit de faire appel à plusieurs laboratoires afin de bénéficier des spécificités et des compétences techniques complémentaires de chacun, dans le but d'obtenir les résultats les plus fiables possibles pour le consommateur.

² Ou de tout autre organisme ayant des compétences identiques au COFRAC dans le cas où le laboratoire serait situé à l'étranger.



V. CONDITIONS D'ATTRIBUTION DU LABEL

La certification « L'Abeille Blanche » est attribuée par lot et non pour une production complète ou annuelle afin d'assurer la plus grande fiabilité et traçabilité au consommateur.

On entend par lot pour la pomme de table la quantité de produits qui présente les mêmes caractéristiques en ce qui concerne l'origine, la nature du produit, la catégorie de qualité, les conditions de production (parcelle, itinéraire technique...), la variété ou type commercial, le type de conditionnement, la présentation et le calibre.

Ainsi, c'est le produit final qui est certifié, et non l'exploitation. La certification ne peut être renouvelée que sur la base de la réalisation de nouvelles analyses.

L'attribution de la certification « L'Abeille Blanche » est établie selon une échelle allant de 1 à 4 étoiles, ce dernier niveau étant le niveau le plus exigeant.

1. Certification « L'Abeille Blanche 1 étoile »

Un lot peut se voir attribuer « L'Abeille Blanche » au niveau de certification « 1 étoile » à condition que toutes les molécules contenues dans son échantillon soient dosées à un niveau inférieur ou égal aux LMRs qui leur sont associées.

La réglementation européenne sert de référence pour la détermination des niveaux de LMRs sur chaque couple molécule-matrice pomme de table.

Le dosage doit être réalisé par un laboratoire partenaire de l'association ABEILLES selon les conditions établies précédemment.

2. Certification « L'Abeille Blanche 2 étoiles »

Un lot peut se voir attribuer « L'Abeille Blanche » au niveau de certification « 2 étoiles » à condition que toutes les molécules contenues dans son échantillon soient dosées à un niveau inférieur ou égal aux $\frac{1}{2}$ LMRs qui leur sont associées.

La réglementation européenne sert de référence pour la détermination des niveaux de LMRs sur chaque couple molécule-matrice pomme de table.

Le dosage doit être réalisé par un laboratoire partenaire de l'association ABEILLES selon les conditions établies précédemment.

3. Certification « L'Abeille Blanche 3 étoiles »

Un lot peut se voir attribuer « L'Abeille Blanche » au niveau de certification « 3 étoiles » à condition que toutes les molécules contenues dans son échantillon soient dosées à un niveau inférieur ou égal à $\frac{1}{3}$ du taux d'ARfD (% d'ARfD) qui leur est associé.



Certaines molécules ne possèdent pas d'ARfD car leur effet toxique est considéré comme négligeable pour les hommes ou parce que les données existantes sont insuffisantes.

Dans le cas où des molécules ne possédant pas d'ARfD sont détectées lors de l'analyse, leur dosage ne doit pas dépasser 1/3 du taux de LMR, afin que l'échantillon puisse bénéficier de la certification « 3 étoiles ».

Lorsqu'elle existe, l'ARfD est la valeur de référence à privilégier car elle définit mieux le seuil sanitaire que la LMR qui, elle, représente plutôt un seuil culturel. L'ARfD est la valeur la plus stricte pour les producteurs et donc la plus favorable pour le consommateur.

La réglementation européenne sert de référence pour la détermination des niveaux d'ARfD et des LMRs sur chaque couple molécule-matrice pomme de table.

Le dosage doit être réalisé par un laboratoire partenaire de l'association ABEILLES selon les conditions établies précédemment.

4. Certification « L'Abeille Blanche 4 étoiles »

Tout lot ne présentant aucune molécule au-delà de la limite de détection peut se voir attribuer le L'Abeille Blanche au niveau de certification « 4 étoiles ».

La réglementation européenne sert de référence pour la détermination de la limite de détection soit 10 ppm pour toutes les molécules sur la matrice pomme de table.

Le dosage doit être réalisé par un laboratoire partenaire de l'association ABEILLES selon les conditions établies précédemment.

5. Conditions d'attribution complémentaires

5.1 Conditions organoleptiques

Aucune condition concernant le taux de sucre, la couleur ou la fermeté des pommes de table n'est exigée pour prétendre à la certification « L'Abeille Blanche ». En effet, ces caractéristiques sont considérées comme étant propres à chaque variété et à chaque terroir, limiter ces conditions reviendrait à limiter la biodiversité des variétés cultivées.

5.2 Conditions de conservation

Les pommes doivent être cueillies à maturité physiologiques et mises au froid de façon rapide afin de préserver leurs qualités.

Les traitements des fruits post-récolte sont proscrits.

5.3 Conditions de traçabilité

Au départ du verger, chaque conditionnement, lot ou palox doit être étiqueté par le producteur de façon à comporter les informations suivantes : nom du producteur, variété, date de cueillette, parcelle et numéro de chaque lot. Dans la mesure du possible la destination, calibre, qualité et poids des fruits.



L'identification des lots doit rester possible à chaque étape de la production : cueillette, stockage, calibrage, conditionnement, emballage, transport ou transformation des fruits.

L'ensemble des informations concernant chaque lot doit être conservé pendant 5 ans.

6. Signification des niveaux de certification pour les consommateurs

La certification « *L'Abeille Blanche 1 étoile* » assure au consommateur des produits respectant pleinement la législation européenne en matière de résidus de pesticides ou de contaminants sur la matrice pomme de table.

La certification « *L'Abeille Blanche 2 étoiles* » assure au consommateur des produits deux fois plus exigeants que la législation européenne en matière de résidus de pesticides ou de contaminants sur la matrice pomme de table.

La certification « *L'Abeille Blanche 3 étoiles* » assure au consommateur des produits extrêmement sains présentant des risques toxicologiques quasi-nuls pour la santé des consommateurs.

La certification « *L'Abeille Blanche 4 étoiles* » assure le niveau de qualité le plus exigeant en confirmant l'absence totale de contaminant pour la santé du consommateur.

L'attribution de « *L'Abeille Blanche* » selon cette déclinaison permet ainsi au consommateur d'avoir accès à une information transparente et complète sur le produit qu'il consomme et sa qualité au regard de différents niveaux d'exigence sanitaire.

7. Signification des niveaux de certification pour les producteurs

La certification sous forme de niveaux doit permettre au producteur de pouvoir se positionner sur une échelle de progression.

Néanmoins, la variation du niveau de certification en fonction des années ne saurait servir d'indicateur unique pour mesurer la progression d'une exploitation. En effet, les pratiques mises en place et la qualité de la production dépendent chaque année de la pression des maladies, des aléas climatiques etc. Il faudra donc prendre en considération la progression des producteurs dans la durée (basée sur 5 années au minimum), mais aussi l'évolution des pratiques mises en place et la formation continue du producteur pour évaluer sa progression réelle.

VI. UTILISATION DE LA MARQUE « L'ABEILLE BLANCHE »

« *L'Abeille Blanche* » est une marque collective de certification. Son utilisation est donc soumise à une contractualisation et au respect du référentiel attaché au produit sur lequel la marque est apposée.



Le droit d'utilisation naît de la certification sur la matrice pomme de table. Il se limite à la matrice pomme de table et ne peut être utilisé sur d'autres. Il se limite également au lot certifié et non aux autres lots, sauf accord explicite.

Charte graphique :

Logo : abeille

Nom de la marque : L'Abeille Blanche

Slogan : « Respectons la Nature. Préservons notre santé. »

L'utilisation de « L'Abeille Blanche » doit se faire majoritairement en tant que signe de qualité directement apposé sur le fruit ou le légume certifié, et ce au moyen d'une petite étiquette auto-collante représentant le logo « L'Abeille Blanche » au niveau de certification correspondant.

Toute autre forme de communication et reproduction doit faire l'objet d'un accord écrit. Les éléments techniques sont alors fournis par l'organisme propriétaire de la marque collective soit l'association ABEILLES.

La marque « L'Abeille Blanche » et son sigle sont déposés sous le numéro XXX à l'INPI, en date du XXXX.

ANNEXES

Annexe 1 : Le diagnostic d'exploitation

Nom de l'exploitant : Numéro d'exploitation : Date :
--

Diagnostic d'exploitation

Variétés cultivées

- Parmi les variétés que vous cultivez, cochez pour chacune les critères dont vous avez tenu compte en particulier pour votre choix :

Variété	Résistance aux maladies et aux ravageurs	Résistance au stress hydrique	Adaptation aux conditions de production locales	Variété ancienne ou peu répandue	Autre critère (précisez)

- Est-ce que vous mélangez les espèces sur une même parcelle ?

Non Oui. Lesquelles ?

- Faites-vous des associations de cultures ?

Non Oui. Lesquelles ?

Protection des cultures

- Avez-vous déjà réalisé le calcul de votre Indice de Fréquence de Traitement (IFT) ?

Oui. Indiquez son niveau moyen :

Non. Renseignez vos nombres moyens de traitement par campagne si possible :

Indiquez dans le tableau ci-dessous le nombre de passages moyens effectués à dose homologuée. (EX : 1 passage à demi-dose = 0,5 / 1 passage à double dose = 2)

Culture	Surface (ha)	Herbicide	Insecticide	Fongicide	Molluscicide	Régulateur

- Précisez le ou les produits phytosanitaires utilisés pour ces traitements (en général) :

Nom commercial du produit	Molécules actives	Usage (ex : insecticide)	Quantité moyenne utilisée par campagne	Date de dernière application avant récolte

- Avez-vous utilisé dans le passé des produits phytosanitaires qui sont maintenant déconseillés ou interdits ?

Non Oui. Veuillez les indiquer dans le tableau suivant :

Nom commercial du produit désormais interdit ou déconseillé	Molécules actives	Usage (ex : insecticide)	Quantité moyenne utilisée par campagne	Date de fin d'utilisation

- Quel est votre mode de pulvérisation des produits phytosanitaires ?
- Indiquez les méthodes auxquelles vous (ou vos employés) avez recours lorsque vous réalisez les traitements phytosanitaires :

Méthodes utilisées lors des traitements phytosanitaires	Oui	Non	Si oui, précisez la méthode
Observation des parcelles pour évaluer la pression parasitaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Suivi des préconisations des bulletins d'avertissement agricole	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prise en compte des conditions météorologiques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Outils de raisonnement des traitements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Adaptation de la dose à la pression parasitaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Adaptation de la dose au stade de développement de la culture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Traitements localisés sur le rang ou en tâches	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Utilisation de panneaux récupérateurs ou autres techniques à l'action similaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Utilisation de dispositifs de prévention des pollutions ponctuelles (ex : aires de remplissage et de rinçage du pulvérisateur)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nettoyage du matériel en cas de contamination	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

parasitaire			
Port des équipements de protection adaptés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Respect du temps de latence avant de retourner sur la parcelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Respect des personnes, habitations, infrastructures aux alentours	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Gestion des effluents phytosanitaires par les voies appropriées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Gestion des déchets et des produits phytosanitaires non utilisables par les voies appropriées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Techniques de lutte alternative

- Parmi les méthodes de lutte alternative suivantes, auxquelles avez-vous recours ?

Méthodes de lutte alternative	Oui	Non	Si oui, précisez la méthode (description, part de l'exploitation concernée, date de début...)
Choix des variétés en fonction de leur résistance aux parasites	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Désherbage mécanique ou thermique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Méthodes de lutte biologique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Utilisation de produits de bio-contrôle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Recours à la confusion sexuelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conservation des habitats (ex : plantes relais permettant de	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

maintenir une population d'auxiliaires importante, nichoirs à oiseaux auxiliaires...)			
Implantation de plantes mellifères	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Implantation de plantes ou bandes répulsives pour les ravageurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Matériel d'effarouchement pour animaux sauvages	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Abris pour la petite faune	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mesures prophylactiques pour briser le cycle des ravageurs, maladies et adventices	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Autre (précisez) :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Engrais

- Parmi les méthodes suivantes, auxquelles avez-vous recours ?

Méthode	Oui	Non	Si oui, décrivez la méthode
Analyse de l'azote minéral en début de campagne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bilan d'azote apparent à chaque fin de campagne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Plan d'analyse de terre sur 5 ans et adaptation des apports d'engrais en conséquence	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Plan prévisionnel de fumure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fractionnement des apports d'engrais en fonction des besoins	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

des cultures			
Outils pour piloter la nutrition en cours de culture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Apport de produits organiques en substitution aux engrais minéraux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Présence d'élevage lié au sol et utilisation comme source d'engrais organique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Système d'échange de matières organiques avec d'autres agriculteurs/éleveurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Autre (précisez) :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Travail du sol

- Comment réalisez-vous le travail du sol sur votre exploitation ?
- De quoi est composé votre enherbement ?
- Parmi ces propositions, à quelles méthodes avez-vous recours ?

Technique	Oui	Non	Si oui, décrivez la méthode plus en détails (surface concernée, composition de l'enherbement...)
Bandes enherbées en plus de celles qui sont obligatoires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Désherbage mécanique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Désherbage thermique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mulching	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Surfaces cultivées sans labour	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Parcelles en jachère	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prairies	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bandes tampons permettant d'intercepter les ruissellements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Agroforesterie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Irrigation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Assolement et rotation (Répondez uniquement lorsque c'est justifié par votre type de culture)

- Effectuez-vous une rotation des cultures ?
- Non Oui. Sur quelle surface (ha) ?
- Quelle est la durée moyenne de rotation dominante (ans) ?
 - Quelles sont les espèces en rotation ?
 - Parmi ces différentes techniques, indiquez, pour celles auxquelles vous avez recours, la surface concernée (en ha).

Technique	Surface (en ha)
Couverts intercultures	
Semis direct sous couvert	
Mélanges intraparcellaires	
Surface implantée en intercultures	
Surface laissée en repousses	
Surface du sol nu en hiver	
Autres (précisez) :	

Éléments fixes du paysage

Parmi ces éléments du paysage, indiquez ceux qui sont présents sur votre exploitation et leur mode d'entretien :

Éléments fixes du paysage	Oui	Non	Mode d'entretien
Haies/bosquets/arbres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Chemins et bords de chemin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bois	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Mares, étangs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Autres (précisez) :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Enjeux de territoire

- Quels éléments sont présents autour de votre exploitation ? (Donnez le plus de précisions possibles pour chacun).

Eléments présents autour de votre exploitation	Oui	Non	Descriptif : surface, nombre, type de culture (ex : pomme de terre), type d'agriculture (ex : biologique), type d'industrie (ex : incinérateur) etc.
Parcelles agricoles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Habitations	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Industries	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Forêts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milieus ayant un intérêt écologique particulier (ex : zone natura 2000, parc naturel régional...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Autres (précisez) :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

- Cochez, parmi les enjeux suivants, ceux qui concernent d'après vous le territoire (exploitation et ses alentours) sur lequel vous êtes situé :

- Qualité de l'eau
- Érosion du sol
- Tourisme
- Fermeture du paysage
- Urbanisation
- Diminution de la biodiversité
- Paysage trop ouvert et/ou monotone
- Autre (précisez) :

Biodiversité

- Avez-vous déjà réalisé un inventaire faune-flore ?

Non Oui. Précisez :

- Observez-vous une faune et flore sauvage sur votre exploitation ? (espèces migratoires, protégées...)

Non Oui. Lesquelles ?

Gestion des déchets

- Pratiquez-vous la méthanisation ?

Non Oui

- Recyclez-vous vos déchets issus de l'exploitation ? (via un réseau de collecte ou une opération agréée ?)

Non Oui. Dans quelles proportions ?

- Sinon, comment en disposez-vous ?
- Comment sont traités les effluents issus de l'exploitation ?

Vos projets

- Quels sont vos objectifs principaux dans la gestion de votre exploitation ? (Cochez les réponses correspondantes)

Préserver la ressource en eau

Lutter contre l'érosion

Maintenir le potentiel agronomique du sol

Préserver la faune et la flore

Améliorer la qualité des productions et/ou répondre aux attentes des marchés

Rechercher davantage d'autonomie en limitant les achats extérieurs

Économiser les intrants

Embellir le paysage

Améliorer la transmissibilité de l'exploitation



Diversifier vos activités

Autre :

- De façon générale, avez-vous des projets de modifications importantes sur votre exploitation ?

Non Oui. Précisez (ex : agrandissement, diversification, modification dans le fonctionnement de l'exploitation...) :

- Avez-vous des projets particuliers en lien avec l'environnement et la qualité de la production ? Précisez (modification de pratiques, implantation de bandes enherbées, plantation d'arbres ou de haies, certification...)

Non Oui. Précisez (modification de pratiques, implantation de bandes enherbées, plantation d'arbres ou de haies, certification...) :

- A quelles conditions seriez-vous prêt à mettre en place des mesures en faveur de l'environnement ?

Annexe 2 : Liste des molécules analysées sur la matrice Pomme de table

Annexe 2. 1. Molécules analysées systématiquement sur toutes les matrices

2-(1-naphtyl) acetamide (naftylacetamide), 6 -benzyladenine, Acephate,, Acetamiprid, Acetochlor, Acibenzolar-S-Methyl (sum of Acibenzolar-S-methyl and Acibenzolar acid expressed as Acibenzolar-S-methyl), Aclonifen, Acrinathrin, Alachlor, Aldicarb (Σ aldicarb+ -sulfon+-sulfoxide), Allethrin, Amethryn, Amidosulfuron, Amisulbrom, Anthraquinone, Atrazine, Azaconazole, Azadiracthin, Azamethiphos, Azimsulfuron, Azinphos-ethyl, Azinphos-methyl, Azoxystrobin, Bflubutamid, Benalaxyl (including benalaxyl M), Bendiocarb, Benfluralin, Bensulfuron-methyl, Benthiaivalicarb-isopropyl, Benzoylprop-ethyl, Bifenazate, Bifenox, Bifenthrin, Biphenyl, Bispyribac-sodium, Bitertanol, Bixafen, Boscalid (nicobifen), Bromacil, Bromfenvinphos-methyl, Bromophos (-methyl), Bromophos-ethyl, Bromopropylate, Bromuconazole, Bupirimate, Buprofezin, Butachlor, Butafenacil, Butralin, Butylate, Cadusafos, Captan, Carbaryl, Carbendazim (Sum of Benomyl and Carbendazim), Carbetamide, Carbofuran (sum of carbofuran (including any carbofuran generated from carbosulfan, benfuracarb or furathiocarb) and 3-OH-carbofuran, expressed as carbofuran), Carbophenothion, Carbosulfan, Carboxin, Carfentrazone-ethyl (F8426), Chinomethionate, Chlorantranilprole, Chlorbenside, Chlorbromuron , Chlordane (Σ Cis + Trans), Chlordimeform, Chlorfenapyr, Chlorfenson, Chlorfenvinphos, Chlorfluazuron, Chloridazon, Chlorimuron-ethyl, Chlormephos, Chlorobenzilate, Chloroneb, Chlorothalonil, Chlorotoluron, Chloroxuron, Chlorpropham (chlorpropham & 3-chloroaniline), Chlorpyriphos-ethyl, Chlorpyriphos-methyl, Chlorsulfuron, Chlorthal-dimethyl (DCPA), Chlozolate, Clethodim (sum of Sethoxydim and Clethodim including degradation products calculated as Sethoxydim), Clodinafop (Clodinafop and its S-isomers and their salts expressed as Clodinafop), Clofentezine, Clomazone, Cloquintocet-mexyl, Coumaphos, Crimidine, Cyanofenphos, Cyazofamid, Cyclanilide, Cycloate, Cyflufenamid, Cyfluthrin (sum of isomers), Cyhalofop-butyl, Cyhalothrin (lambda-), Cyhexatin, Cymiazole, Cymoxanil, Cypermethrin (sum of isomers), Cyproconazole, Cyprodinil, DBCP (= 1,2-Dibromo-3-chloropropaan), DDD o,p', DDEo,p', DDT(Σ of p.p'-DDT, Op'-DDT,p-p'-DDE, & p-p'-TDE (DDD)expressed as DDT, DEET (=Diethyltoluamide), Deltamethrin, Demeton-S-methyl, Desmetryn, Diazinon, Dichlobenil, Dichlofenthion, Dichlofluamid, Dichlormid, Dichlorvos, Diclobutrazol, Diclofop-methyl (sum of Diclofop-methyl and Diclofop acid expressed as Diclofop-methyl), Dicloran, Dicofol (sum isomers o,p' and p,p'), Dicrotophos, Dieldrin (Σ aldrin + dieldrin), Diethofencarb, Difenoconazole, Diflubenzuron, Diflufenican, Dikegulac, Dimethachlor, Dimethenamid, Dimethoate (Σ dimethoate & ométhoate), Dimethomorph, Dimoxystrobin, Diniconazole, Dinotefuran, Diphenylamine, Disulfoton (Σ disulfoton + sulfone+ sulfoxide), Ditalimphos, Dithiocarbamates, Diuron, DMSA (Pdt de dégradation du Dichlofluamid), Dodemorph, Dodine, Edifenphos, Endosulfan (somme de Alpha and Beta isomers and Endosulfan-sulphate), Endrin, EPN, Epoxiconazole, EPTC, Esfenvalerate, Ethalfluralin, Ethametsulfuron-methyl, Ethiofencarb (sum of ethiofencarb + sulfoxide +sulfone expressed as ethiofencarb), Ethion, Ethirimol, Ethofumesate (sum of ethofumesate and the metabolite 2,3 dihydro-3,3-dimethyl-2-oxo-benzofuran-5-yl methane sulphanate expressed as Ethofumesate)), Ethoprophos, Ethoxysulfuron, Etofenprox, Etoazole, Etridiazole, Etrimfos, Famoxadone, Fenamidone, Fenamiphos (Σ fenamiphos, -sulfone & -sulfoxide), Fenarimol, Fenazaquin, Fenbuconazole, Fenchlorphos, Fenhexamide, Fenitrothion, Fenobucarb, Fenoxaprop-P, Fenoxaprop-P-ethyl, Fenoxycarb, Fencpiclonil, Fenpropathrin, Fenpropidin, Fenpropimorph, Fenpyroximate, Fenson, Fensulfothion, Fensulfothion-oxon, Fensulfothion-oxon-sulfon, Fensulfothion-sulfone, Fenthion (Σ fenthion and its oxigen analogue their sulfoxides and sulfone expressed as parent), Fenuron, Fenvalerate (sum of isomers), Fipronil (sum of fipronil+ sulfone metabolite, expressed as fipronil), Fipronil-desulfinyl, Flazasulfuron, Fonicamid, Flor asulam, Fluazifop-P- butyl (Fluazifop acid (free and conjugate)), Fluazinam,



Flubendiamide, Flucythrinate (Σ of isomers), Fludioxonil, Flufenacet, Flufenoxuron, Flumetralin, Fluopicolide, Fluopyram, Fluoxastrobin, Flupyrsulfuron-methyl-Na, Fluquinconazole, Flurochloridone, Fluroxypyr, Flurtamone, Flusilazole, Flutolanil, Flutriafol, Fluvalinate-tau (Σ of isomers), Fonofos, Foramsulfuron, Forchlorfenuron, Formothion, Fosthiazate, Fuberidazole, Furalaxyl, Furathiocarb, Glyphosate, Haloxyfop including Haloxyfop-R (Haloxyfop-R Methyl ester, Haloxyfop-R and conjugates of Haloxyfop-R expressed as Haloxyfop-R), Haloxyfop-methyl, HCH (alpha-beta-Delta and Epsilon) (= Hexachlorocyclohexane), Heptachlor (sum of Heptachlor & Heptachlor Epoxide expressed as Heptachlor), Heptenophos, Hexachlorobenzene (HCB), Hexaconazole, Hexazinone, Hexythiazox, Imazalil (=enilconazole), Imazamox, Imazapyr, Imazosulfuron, Imidacloprid, Indoxacarb (Σ S & R isomers), Iodosulfuron-methyl, Ipconazole, Iprobenfos, Iprodione, Iprovalicarb, Isocarbophos, Isufenphos (ethyl), Isufenphos-methyl, Isonoruron, Isoprocab, Isoprothiolane, Isoproturon, Isoxaben, Isoxadifen-ethyl, Kresoxim-methyl, Lenacil, Lindane(gamma-HCH), Linuron, Lufenuron, Malathion (Σ malathion + malaaxon), Mandipropamid, Mecarbam, Mefenpyr-diethyl, Mepanipyrim, Mepronil, Mesosulfuron-methyl expressed as Mesosulfuron, Metaflumizone, Metalaxyl + metalaxyl M, Metamitron, Metazachlor, Metconazole, Methabenzthiazuron, Methacrifos, Methamidophos, Methidathion, Methiocarb (Σ methiocarb + -sulfon + -sulfoxyde), Methomyl (Σ methomyl + thiodicarb), Methoprene, Methoprotryne, Methoxychlor, Methoxyfenozide, Metobromuron, Metolachlor (including metolachlor-S), Metosulam, Metoxuron, Metrafenone, Metribuzin, Metsulfuron-methyl, Mevinphos (sum of isomers), Mirex, Molinate, Monocrotophos, Monolinuron, Monuron, Myclobutanil, Napropamide, Nicosulfuron, Nitenpyram, Nitalin, Nitrofen, Nitrothal-isopropyl, Norflazuron, Novaluron, Nuarimol, Ofurace, Ométhoate, Oxadiargyl, Oxadiazon, Oxadixyl, Oxamyl, Oxycarboxin, Oxychlorane, Oxydemeton-methyl (Sum of Oxydemeton-methyl and Demeton-S-methylsulfone expressed as Oxydemeton-methyl), Oxyfluorfen, Paclobutrazol, Parathion-ethyl, Parathion-methyl (Σ parathion-methyl+ paraoxon-methyl), Pebulate, Penconazole, Pencycuron, Pendimethalin, Penoxsulam, Pentachloroanisole, Per methrin- (sum of isomers), Pethoxamid, Phenmedipham, Phenothrin, Phenthoate, Phenylphenol (ortho-), Phorate, Phosalone, Phosmet (Phosmet & Phosmet Oxon expressed as Phosmet), Phosphamidon, Phoxim, Picolinafen, Picoxystrobin, Pinoxaden, Piperonyl-butoxide (=PBO), Pirimicarb (Σ of pirimicarb+ pirimicarb-desmethyl), Pirimiphos-ethyl, Pirimiphos-methyl, Pretilachlor, Prochloraz, Procymidone, Profenofos, Profluralin, Promecarb, Prometryn, Propachlor, Propamocarb, Propanil, Propaquizafop, Propargite, Propham (IPC), Propiconazole, Propoxur, Propyzamide, Proquinazid, Prosulfocarb, Prosulfuron, Prothioconazole (desthio metabolite), Prothiofos, Pymetrozine, Pyraclofos, Pyraclostrobin, Pyraflufen-ethyl, Pyrazophos, Pyrethrins (Sum of Pyrethrin I, Pyrethrin II, Cinerin I, Cinerin II), Pyridaben, Pyridaphenthion, Pyrifenox, Pyrimethanil, Pyriproxyfen, Pyroquilon, Quinalfos, Quinchlorac, Quinoxifen, Quintozene PCNB (Σ quintozene+ pentachloroaniline), Quizalofop, Quizalofop-ethyl, Rimsulfuron, Rotenone, Siduron, Silthiofam, Simazine, Spinosad (Σ of spinosin A&D), Spirodiclofen, Spiromesifen, Spirotetramat (Spirotetramat et ses 4 métabolites exprimé en spirotetramat), Spiroxamine, Sulfosulfuron, Sulfotep, Sulprofos, TCMTB, Tebuconazole, Tebufenozide, Tebufenpyrad, Tecnazene (TCNB), Teflubenzuron, Tefluthrin, Tepraloxydim, Terbacil, Terbufos, Terbufos-sulfon, Terbufos-sulfoxide, Terbutylazine, Terbutryn, Tetrachlorvinphos, Tetraconazole, Tetradifon, Tetrahydroptalimide, Tetrametrhrin, Thiabendazole, Thiadclorid, Thiamethoxam (Σ thiamethoxam + clotianidin), Thifensulfuron-methyl, Thiobencarb, Thiophanate-methyl, Tiocarbazil, Tolclofos-methyl, Tolfenpyrad, Tolyfluanid (Σ tolyfluanid + DMST), Transfluthrin, Triadimefon + triadimenol (Σ), Triallate, Triasulfuron, Triazophos, Tribenuron-methyl, Trichlorfon, Tricyclazole, Tridemorph, Trifloxystrobin, Triflumizole, Triflumuron, Trifluralin, Triflurosulfuron-methyl, Triforine, Trinexapac-ethyl, Triticonazole, Vamidothion, Vinclozolin, Zoxamide

Annexe 2.2. Molécules spécifiques à la matrice Pomme de Table analysées systématiquement

Nom de la molécule	Usage	LMR sur la matrice pomme de table (mg/kg)	ARfD sur la matrice pomme de table (mg/kg bw)
Acetamipirid	Insecticide	0.1	0.1
Acrinathrin	Insecticide et acaricide	0.1	0.01
Boscalid	Fongicide	2.0	-
Bupirimate	Fongicide, métabolite	0.2	-
Carbendazime	Fongicide	0.2	0.02
Chlorantraniliprole	Insecticide	0.5	-
Chlorpyrifos-ethyl	Insecticide et acaricide	0.5	0.1
Chlorpyrifos-methyl	Insecticide	0.5	0.005
Clofentezine	Acaricide	0.5	-
Cyflufenamid	Fongicide	0.05	0.05
Cyfluthrin	Insecticide	0.2	0.02
Cyhalothrine-lambda	Insecticide et acaricide	0.1	0.005
Cyperméthrine	Insecticide	1.0	0.2
Cyproconazole	Fongicide	0.1	0.02
Cyprodinil	Fongicide	1.5	-
Deltaméthrin	Insecticide	0,2	0.01
Difenoconazole	Fongicide	0.8	0.16
Diflubenzuron	Insecticide	5.0	-
Diméthoate	Insecticide et acaricide	0.02	0.01
Dithiocarbamates	Fongicide	5.0	Maneb : 0.2 / Mancozeb : 0.6 / Propineb : 0.1 / Ziram : 0.08
Dodine	Fongicide	1.0	0.1
Esfenvalérate	Insecticide	0.02	0.05
Etoazole	Insecticide	0.07	-
Fenazaquin	Acaricide	0.1	0.1
Fenbuconazole	Fongicide	0.1	0.3
Fenoxycarb	Insecticide	1.0	2
Fenopyroximate	Acaricide, insecticide	0,3	0.02
Flonicamid	Insecticide, aphicide	0.2	0.025
Flubendiamide	Insecticide	0.8	0.1
Fludioxonil	Fongicide	5.0	-
Fluroxypyr	Insecticide, acaricide	0.5	-
Fluvalinate-tau	Insecticide, acaricide	0.3	0.05
Hexythiazox	Acaricide	1.0	-
Kresoxym-methyl	Fongicide, bactéricide	0.2	-
Myclobutanil	Fongicide	0.5	0.31
Oxadiazon	Herbicide	0.05	0.12

Oxyfluorfen	Herbicide	0.1	0.3
Penconazole	Fongicide	0.2	0.5
Pendiméthaline	Herbicide	0.05	-
Phenylphenol (ortho-)	Fongicide	0.05	-
Phosmet	Insecticide et acaricide	0.2	0.045
Pirimicarb	Insecticide	2.0	0.1
Propaquizafop	Herbicide	0.05	-
Pyraclostrobin	Fongicide	0.3	0.03
Pyrethrins (Sum of Pyrethrin I, Pyrethrin II, Cinerin I, Cinerin II)	Insecticide	1.0	0.2
Pyridaben	Insecticide et acaricide	0.5	0.05
Pyrimethanil	Fongicide	1.0	-
Pyriproxyfène	Insecticide	0.2	-
Spinosad	Insecticide	1.0	-
Spirodiclofen	Acaricide, insecticide	0.8	-
Spirotetramat	Insecticide	1.0	1
Tebuconazole	Fongicide	0.3	0.03
Tebufenozid	Insecticide	1.0	-
Tebufenpyrad	Acaricide	0.2	0.02
Tetraconazole	Fongicide	0.3	0.05
Thiabendazole	Fongicide après récolte	5.0	-
Thiacloprid	Insecticide	0.3	0.03
Thiamethoxam (+ chlotiadinine)	Insecticide	0.5	0.5
Thiophanate-methyl	Fongicide	0.5	0.2
Trifloxystrobin	Fongicide	0.5	-

Annexe 2. 3. Molécules complémentaires à la matrice Pomme de Table analysées en fonction des conditions de production

Nom de la molécule	Usage	LMR sur la matrice pomme de table (mg/kg)	ARfD sur la matrice pomme de table (mg/kg bw)
Abamectin	Insecticide, acaricide, nématocide	0.01	0.005
Captan	Fongicide	3	0.3
Dithianon	Fongicide	3	0.12
Emamectin	Insecticide	0.02	0.01
Folpet	Fongicide	3.0	0.2
Fosethyl-al	Fongicide	75	-