

Global G.A.P

(Good Agricultural Practice)

Référentiel de certification par tierce partie de l'agriculture raisonnée dont les standards applicables aux productions végétales et à l'élevage, ont été complétés par un module spécifique à l'aquaculture des poissons, crustacés et mollusques.

A l'origine, ce standard créé en 1997 par un groupe d'enseignes de grande distribution réunis dans une entité Foodplus GmbH (Cologne) s'intitulait EurepGAP (**E**uro **R**etailers **P**roduce – **G**ood **A**griculture **P**actices). Il est devenu GlobalGAP à la faveur de son extension et de sa mondialisation.

Son objectif initial était de répondre aux besoins de sécurité de ces enseignes, dans un contexte de mondialisation de leurs approvisionnements, de garantir la traçabilité et un standard minimum de qualité des achats de produits issus de l'agriculture raisonnée. Ce standard est désormais utilisé un peu partout dans le monde, plus dans les pays anglo-saxons qu'en France.

Ce standard définit les éléments essentiels pour de bonnes pratiques agricoles et tend à instaurer une norme de base couvrant la sécurité des produits, la protection de l'environnement et la sécurité et la santé des ouvriers. Le cahier des charges couvre les processus depuis les intrants jusqu'au moment où le produit quitte l'exploitation. Il fournit aux exploitants un ensemble de règles très précises pour atteindre la qualité requise et sert de référentiel à la procédure de certification. Il est conçu en modules allant du général au particulier. Le module (AF) (all farm base = ensemble des exploitations) couvre ainsi toutes les activités et est complété pour l'aquaculture par le module spécifique (AB). Initialement conçu par des détaillants pour garantir leurs achats, il porte une attention particulière à la traçabilité.

Pour chaque module, les bonnes pratiques sont réparties en 12 à 15 domaines pour lesquels le référentiel formule des objectifs, suivis de points de contrôle (formulés en termes d'exigences ou de recommandations).

Pour chaque point de contrôle, au moins un critère de conformité est précisé. Dans le tableau qui associe points de contrôle et critères de conformité, une dernière colonne précise s'il s'agit d'exigence majeure ou mineure qui permet de pondérer la note d'appréciation..

Pour mériter la certification le producteur doit respecter la totalité des exigences majeures et 95% des exigences mineures applicables. Aucun pourcentage minimum de conformité n'est fixé pour les recommandations.

Ce dispositif construit dans un esprit proche d'une norme ISO s'avère dans sa construction beaucoup plus complet que les systèmes de certification des produits de la pêche. ([voir sa structure](#))

Le tableau ci-après reprend le détail [des exigences du référentiel](#) qui figurent sur 2 modules :

- Celui de base, AF visant l'ensemble des exploitations et qui comporte une dizaine de domaines visant à assurer une gestion durable de l'activité
- le module AB de l'aquaculture

Domaines d'exigence du référentiel Global GAP

1. Module 'AF' applicable à toutes les exploitations agricoles et aquacoles

N° AF	Points de contrôle	FAO
1	Historique et gestion du site : existence d'une étude identifiant les risques de l'installation ; les bâtiments et installations sont gérés en vue de protéger les produits et l'environnement	2 9.1.2 9.1.3
2	Autocontrôles : tous enregistrements utiles conservés 2 ans	
3	Compétence et bien être du personnel.	
3.1	santé et la sécurité du personnel Existence d'une étude de risque, de procédures écrites de sécurité, de formation correspondante	6.17 – 6.18 8.4.1
3.2	Hygiène : existence d'une étude des risques d'hygiène ? Instructions de travail relatives à l'hygiène, formation et rappel annuel de ces règles	
3.3	Formation	8.1.7
3.4	Risques et premiers secours	
3.5	Vêtements et Equipements de Protection	
3.6	Protection sociale des travailleurs	
4	Sous traitants : ils connaissent et se conforment aux exigences de GlobalGAP ; les consignes de sécurité s'appliquent aux prestataires extérieurs	
5.	Gestion des matières polluantes et des déchets (évités et minimisés) ; recyclage et réutilisation : existence d'un plan	
6	Préservation de l'environnement : affirmation du lien étroit entre agriculture et environnement.	6.1 9.1.5
6.1	Impact sur la biodiversité	6.8
6.3	Efficacité énergétique	8.6
7	Réclamations : leur gestion doit entraîner une amélioration des pratiques	
8	Procédures et retraits et rappels	
9	Existence d'une étude du risque alimentaire	
10	Référence à GlobalGAP dans les procédures	

2. Module 'AB' applicable à l'aquaculture

N° AB	Points de contrôle et critères de conformité	FAO
1.	Gouvernance : Cadre législatif et conformité aux exigences légales notamment en matière des droits d'urbanisme, du travail, de l'environnement, sanitaire, sécurité et documentation	
2.	Reproduction :	
2.1	origine des géniteurs, tri et vérification de leur statut sanitaire avant transfert. Le programme de reproduction des écloséries, interdiction de recourir à des géniteurs issus de pêches sauvages, programme d'amélioration génétique supervisé par un vétérinaire ou biologiste piscicole.	9.31 9.3.2
2.2	Caractéristiques des géniteurs : anesthésie utilisée en cas de méthode invasive pour les marquer et autorisation ou non de produits génétiquement modifiés	9.2.2
2.3	Origine des embryons selon l'espèce : œufs, smlt, juvéniles, larves, alevins, naissain, naupli, post-larves... d'origine domestique et non sauvage. Certification des écloséries fournisseuses	9.3.4
2.4	Gestion de l'éclosérie : procédures de désinfection documentées, évaluation des risques, prévention des rejets et échappées accidentelles du stock, enregistrement des cas de maladies, vaccination conforme aux exigences légales	
2.5	Prélèvement de la laitance et des œufs des reproducteurs, dans le respect du bien être animal : en recourant à l'anesthésie pour éviter le stress. Anesthésiant approuvés. Pratique de recueil des œufs exigeant incision sur animaux morts.	
2.6	Alimentation des écloséries : évaluation des risques selon qu'il s'agit d'aliments bruts non pasteurisés ou vivants	
2.7	Déplacement des post-larves / juvéniles : contrôle de l'oxygénation de l'eau pendant le transport et des enregistrements de peuplement	
3.	Produits chimiques	
3.1	Stockage ; inventaire à jour de tous les produits stockés dans leur emballage d'origine conformément aux instructions d'étiquetage et à la législation dans un entrepôt fermé à clef ; les notices d'emploi et données de sécurité et informations d'urgence sont disponibles. Des mesures sont prises pour contenir tout déversement accidentel. Moyens disponibles pour assurer un dosage précis Installations permettant de prévenir et gérer la contamination de l'opérateur	9.4.5
3.2	Emballages vides et produits chimiques inutilisés : prouver qu'aucun n'est réutilisé, stockés de manière à éviter tout déversement accidentel	
3.3	Transport de ces produits	
4	Santé et sécurité au travail : formation et installations sanitaires	8.1.5
5.	Bien être des animaux et gestion de l'élevage :	
5.1	Traçabilité dans l'exploitation	
5.2	Santé et bien être : 14 points de contrôle. Plan santé et déclaration des maladies, surveillance de la conformité des quantités d'aliments avec les besoins, respect des densités maximales, stress évité,	9.4.1
5.3	Traitements : 8 points de contrôle : médicaments et traitements approuvés, absence de certains composés et colorants, prescription par vétérinaire, modes d'administration en évitant le saupoudrage sur l'alimentation, respects des LMR, pas d'hormones utilisées pour le grossissement.	9.4.3 9.4.4
5.4	Dossiers relatifs aux traitements : achats et historique des traitements enregistrés, suivi des lots traités, délais d'attente avant abattage respectés	9.4.4
5.5	Vaccination : matériel utilisé, formation des opérateurs, pour éviter le stress et les dommages physiques	9.4.4
5.6	Mortalité : système de retrait (quotidien), de stockage et d'élimination. Plan d'urgence pour les mortalités de masse.	9.4.6
5.7	Cages dans les masses d'eau : contrôle et entretien des filets, dont les mailles appropriées à la taille évitent les risques d'échappement	

5.8	Bassins : application de la politique « tout dedans, tous dehors » et périodes d'assec enregistrées. Bandes de protection végétales. Pas d'eaux usées ni de fumier. Enregistrement des engrais et de la fertilisation minérale. Contrôle et dragage des sédiments.	
5.9	Biosécurité : 10 points de contrôle. Procédures documentées pour éviter les contaminations croisées, désinfections des conteneurs de pêche et d'abattage, entretien, nettoyage et désinfection des matériels, des véhicules et bateaux utilisés pour le transport, procédure de quarantaine en cas de maladie infectieuse,	9.1.5
5.10	Etat des bateaux : immatriculés	8.2.2
5.11	Machines et matériels (y compris filtres) conçus pour préserver la santé et le bien être	
6	Pêche et abattage	
6.1	Emballage / expédition : 3 critères dont l'abaissement de la température à 0°C après abattage	6.7
6.2	Etiquetage / traçabilité : doit être possible dans la chaîne de transformation et depuis le géniteur	
7	Echantillonnage et contrôle	
8	Gestion de l'alimentation : les aliments composés sont issus de fabricants certifiés, les protéines et graisses ne peuvent provenir des mêmes espèces, les dossiers sont documentés et le stockage séparé des médicaments	
9	Lutte antiparasitaire	
10	Gestion de l'environnement et de la biodiversité.	
10.1	Gestion de l'environnement : 8 points de contrôle dont le 10.4.1 relatif à l'évaluation de l'impact qui comporte de nombreux critères de conformité (effluents, captage d'eau, déversements accidentels, émanations, échappées ...	9.1.5 9.4.6
10.2	Lutte contre les prédateurs (si utilisation de filets)	
10.3	Echappées : enregistrés et signalés, l'installation est conçue pour les éviter et l'infrastructure est calculée pour des niveaux de crues maximales	
10.4	Zones à haute valeur de conservation : pas d'installation dans les aires protégées nationales ou internationales (UICN) ou figurant dans la base de données du WDPA , abandon des exploitations établies dans des mangroves,	
11	Utilisation et évacuation de l'eau	
12	Comptabilité matière et traçabilité - transformation et conditionnement : Système de contrôle documenté, intrants (si possible tous certifiés) ou séparés, étiquetage sécurisé du produit, enregistrement et conservation des données	
13	Opérations de transformation et conditionnement (par l'exploitant)	
13.1	Bien-être dans les installations de stockage/élevage, y compris pendant le transfert entre le bateau-cuve et le vivier et/ou avant abattage : compétence du personnel, non contamination par les eaux sanglantes	
13.2	Mortalité dans les installations avant abattage	
13.3	Echappées et espèces indigènes	
13.4	Etourdissement et saignée : les méthodes sont spécifiées dans le plan de santé et le personnel est formé	
13.5	Eaux sanglantes, collectées et traitées avant élimination	
13.6	Purification des mollusques bivalves vivants dans des conditions et délais conformes au Codex et la législation	
14	Critères sociaux	