

**POINTS  
D'ATTENTION  
DANS LA  
RÉCOLTE DES  
LÉGUMES.**



## Points d'attention dans la récolte des légumes

Cette brochure vise à sensibiliser tous les acteurs de la culture de légumes industriels aux divers corps étrangers qui se retrouvent sur le champ avant, pendant et après la culture. La présence des corps étrangers représente un danger lorsqu'ils sont amenés à l'usine avec les légumes. Ils peuvent causer des dommages aux machines, ou pire, se retrouver dans des sacs/boîtes et ainsi arriver sur la table du consommateur. Des morceaux de verre, de métal, des parties toxiques de mauvaises herbes constituent une menace réelle pour la santé.

**P3.**

**01. CHOIX DU CHAMP.**

**P4.**

**02. AVANT LE SEMIS.**

**P5.**

**03. CROISSANCE.**

**P6.**

**04. AVANT LA RECOLTE.**

**P8.**

**05. PENDANT LA RECOLTE.**

**P10.**

**06. APRES LA RECOLTE.**

**P11.**

**07. TRANSPORT.**

**P12.**

**08. GENERAL.**

# 01.

## CHOIX DU CHAMP.

Choisir la meilleure combinaison parcelle-culture. Celle-ci est déterminée par plusieurs facteurs:

**1.**

Absence de **Datura**.

**2.**

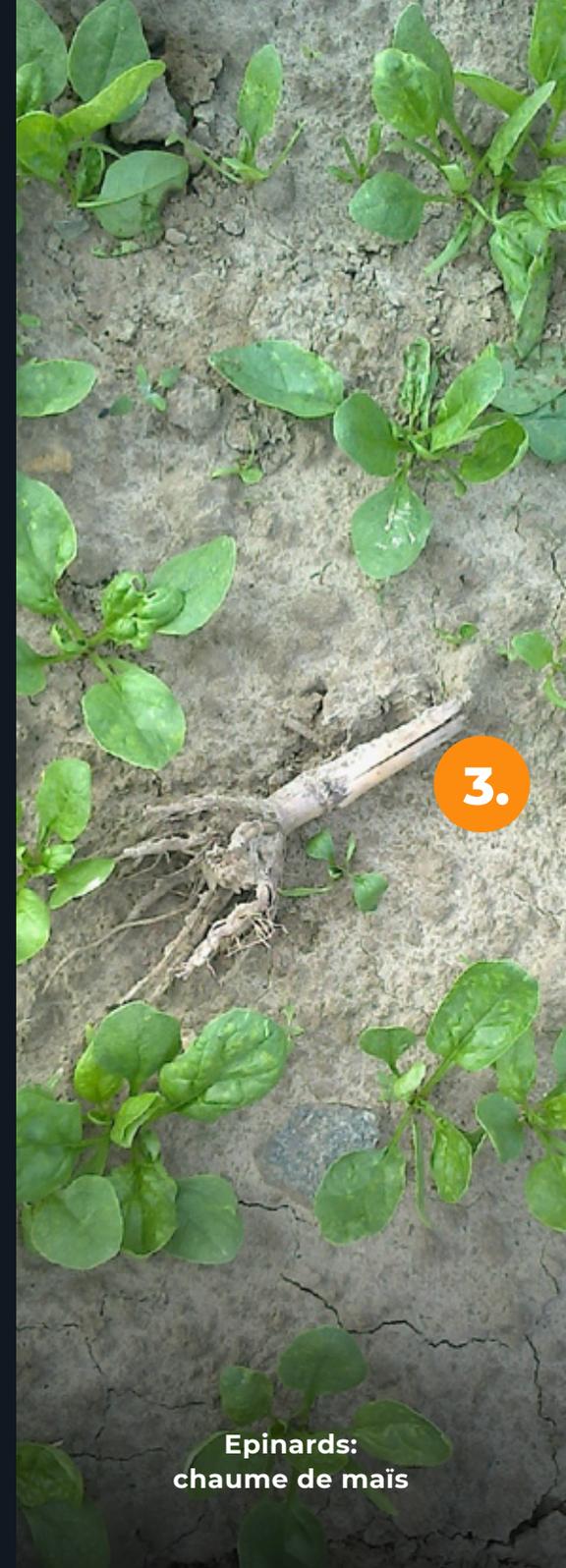
Eviter les parcelles avec un **précédent** pommes-de terre ou des parcelles avec des repousses de pommes de terre.

**3.**

**Pollution** historique du sol (cailloux, verre,..) ou sol remblayé.

**4.**

Arbres à proximité.



Epinards:  
chaume de maïs

# 02.

## AVANT LE SEMIS.

Éliminer les cannes de maïs, les mottes d'herbe, les tiges de choux, les cailloux, le fumier en surface, et d'autres obstacles, en particulier dans les épinards en prêtant attention au travail du sol.



Carottes rondelles:  
tige de chou retrouvée

# 03.

## CROISSANCE.

**Produits phytopharmaceutiques:**

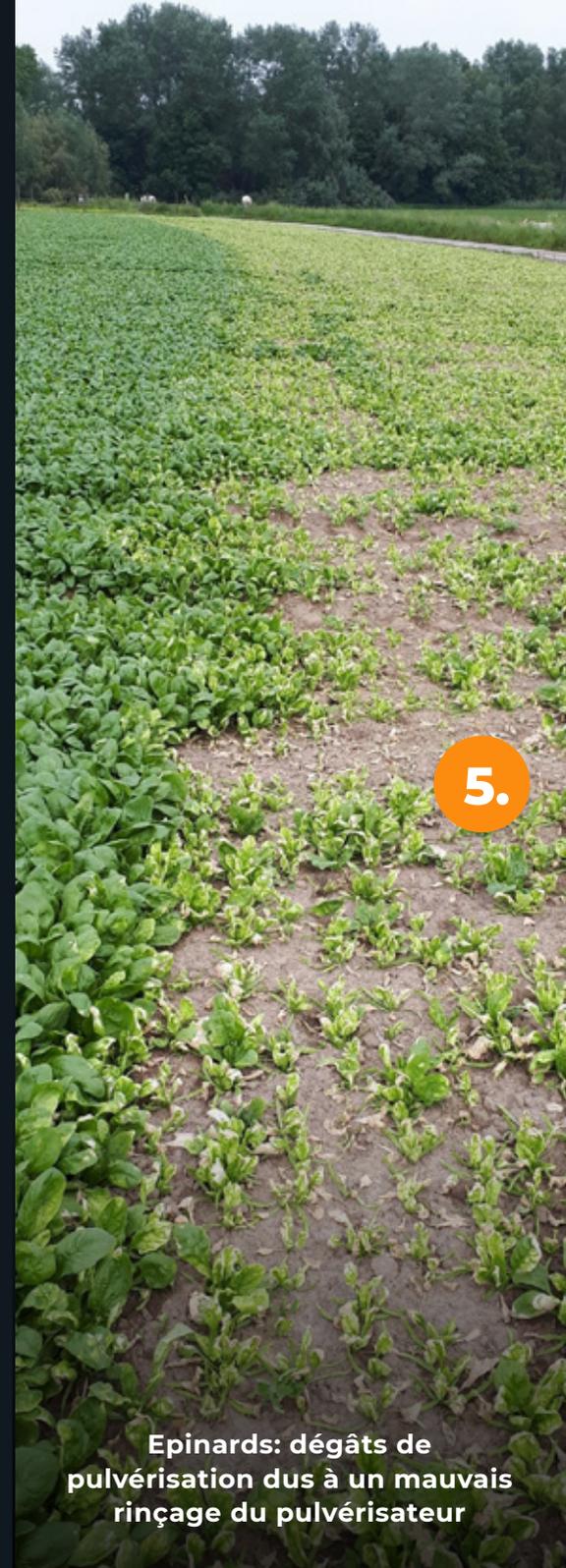
**1.**

Bien rincer le pulvérisateur pour éviter la **contamination** et les **dégâts de pulvérisation**.

**2.**

Ne pas utiliser le reste des produits sur d'autres cultures. Utiliser un phytobac, un biofiltre ou une autre technique pour le traitement **des restes de produits phyto** et des liquides de rinçage.

**Si présence de dégâts de pulvérisation** (mauvaise utilisation, mauvaise dose, dérive): le **SIGNALER** immédiatement à l'acheteur afin que des mesures nécessaires puissent être prises.



**5.**

Épinards: dégâts de  
pulvérisation dus à un mauvais  
rinçage du pulvérisateur

# 04.

## AVANT LA RECOLTE.

Utiliser uniquement des bacs, bennes ou containers vides, propres et intacts.

1.

Prêter attention aux morceaux résultant d'une casse. **Contrôler** le bac, la benne ou le container avant de les remplir. En cas de dommage: ne pas utiliser le bac et le rapporter à votre acheteur. N'accepter aucune caisse cassée de l'usine/du revendeur.

2.

Faire le tour de la machine et contrôler **les parties manquantes, cassées, la présence de morceaux détachés** (boulons, bris de verre), fuite, ... Les pièces desserrées doivent être sécurisées, les fuites doivent être réparées avant de démarrer.



Morelle noire des dans haricots



Repousses de pommes-de-terre dans des carottes

3.

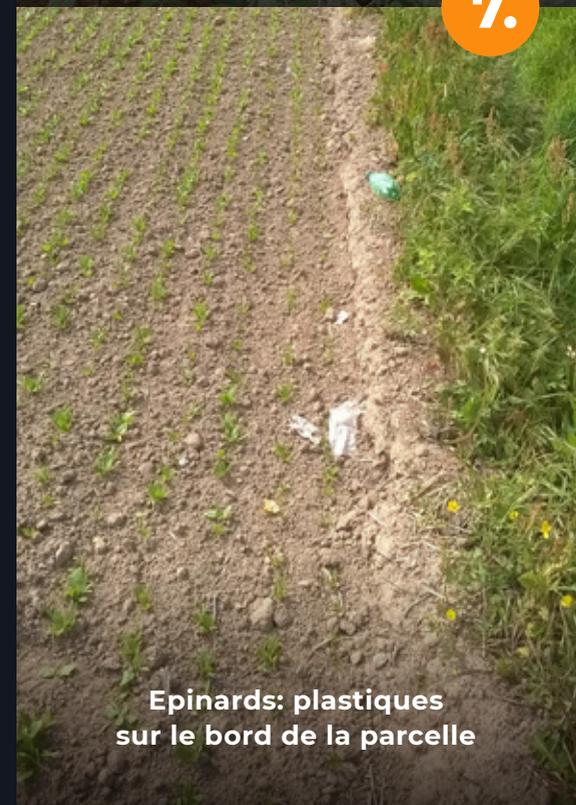
Inspecter les bords de parcelles le long de la route pour vérifier **la présence éventuelle de déchets**. Eliminer tous corps étrangers sur la parcelle pour que la culture puisse être récoltée sans danger.

4.

Inspecter la parcelle. Si présence de Datura : retirer et détruire les plantes. Si présence d'autres mauvaises herbes (liste non-exhaustive): morelle, amarante, chénopode, camomille,... Les éliminer – ne pas les laisser sur la parcelle



Datura dans des pois



Epinards: plastiques sur le bord de la parcelle

7.

# 05.

## PENDANT LA RECOLTE.

Eviter la présence des corps étrangers:

1.

Gants de travail: ils doivent être **bleu-foncé** (à l'intérieur comme à l'extérieur) pour pouvoir être détectés par le trieur optique.

2.

Verre, tâches d'huile, corde, sangle, mégot de cigarette, ...



Plastique



Poireaux:  
terre sur un bac

3.

**Matériel de récolte** (p.e. couteaux) - Les ramasser/ rassembler afin de ne pas les perdre dans le produit. S'il manque du matériel: le signaler immédiatement à l'acheteur afin que des mesures nécessaires puissent être prises.

4.

Boue/terre ou pierres: **Nettoyer les bacs** pour empêcher qu'ils ne tombent dans le produit récolté.



Poireaux:  
graviers sur un bac



Cailloux et verre

9.

# 06.

## APRES LA RECOLTE.

Laisser la parcelle propre après la récolte, vous éviterez ainsi les problèmes dans la culture suivante.



Chou: contamination du champ après la récolte

# 07.

## TRANSPORT.

1.

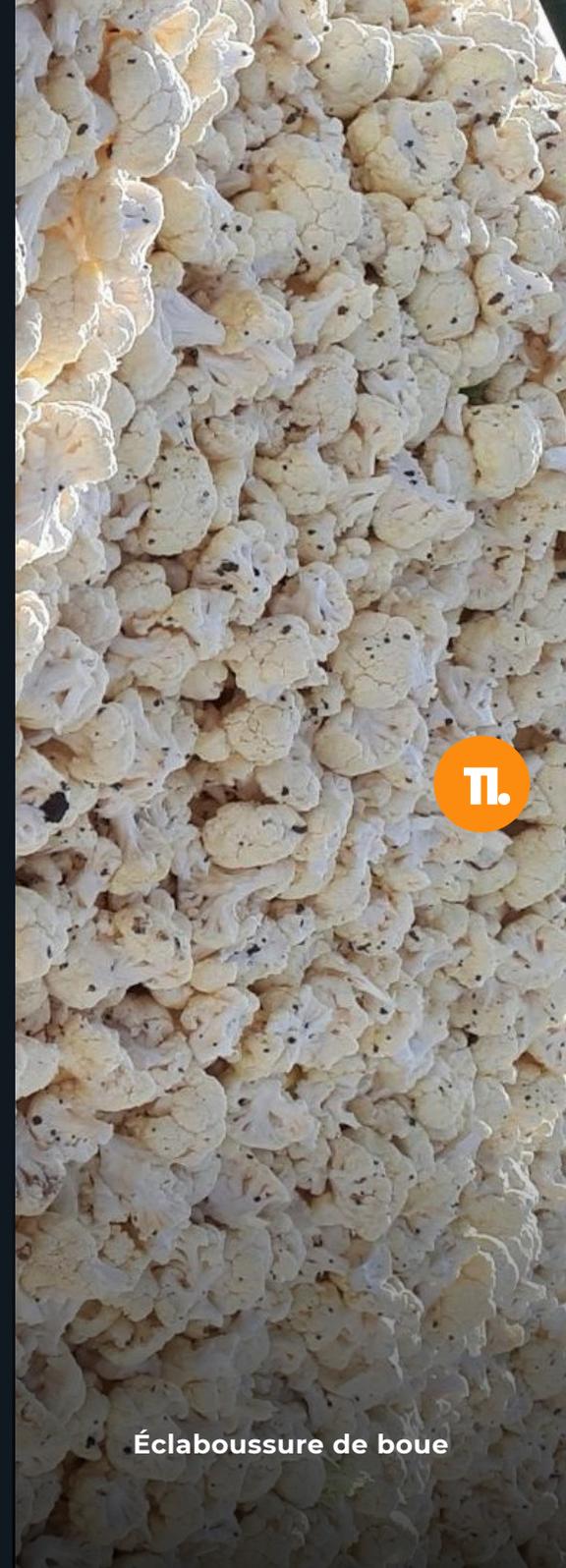
Eviter les éclaboussures de boue.

2.

Eviter le contact avec les arbres sur le chemin de l'usine (présence de feuilles dans le produit)

3.

Ne pas surcharger le container de sorte qu'il n'y ait pas de dommage lors de l'empilement.



Éclaboussure de boue

# 08.

## GENERAL.

**Prêter attention  
aux contaminations  
croisées:**

**1.**

Eviter que des produits autorisés dans une culture contaminent une culture dans laquelle le produit n'est pas homologué. Ne pas utiliser les mêmes bacs pour légumes et pour la conservation des plants de pommes-de-terre (avec flutolanil ou autre).

**2.**

Attention aux **seringues d'antibiotiques**: ne pas les jeter sur le fumier, elles arriveront sur le champ et de ce fait dans la culture de légumes.

**3.**

### **Règle générale**

En cas de problème ou de doute : contacter le service agronomique de votre acheteur avant la livraison et nous pourrons trouver ensemble la meilleure solution dans le cadre de la sécurité alimentaire du produit fini.



**Canettes et chaume de maïs  
dans les épinards**

VEGEBE.BE

INGROCVBA.BE

UNIGROW

BND-ITV.BE

