

Cadre des méthodes de retrait respectueuses de l'environnement

Dernière mise à jour

Avril 2020

Cahier des charges des
techniques de retrait
d'oignons jaunes et
d'échalion
(cadre réglementaire
Règlements (UE)
n°1308/2013 et 543/2011)

OCM
Techniques de retrait
respectueuses de
l'environnement

1- Caractéristiques du produit

Oignon jaune/échalion potentiel d'apport moyen au sol en équivalents fertilisants (en kg/ha)

Quantité	N	P ₂ O ₅	K ₂ O	CaO	MgO
50T	≈ 95	≈ 50	≈ 110	≈ 70	≈ 10

Après les interventions de post-récolte (séchage, équeutage, déterrage) le produit est stocké en vrac ou en palox en salles ventilées ou en frigo pour une période pouvant aller jusqu'à 7 mois et plus.

Le rythme de commercialisation fluctue en prise directe avec la situation mondiale dans les différents pays producteurs (quantités, qualité, état sanitaire, prix...).

Le retrait potentiel concerne donc un produit sec et stocké.

La quantité d'azote total à prendre en compte pour l'oignon jaune ou échalion est de : 1,9 kg par tonne de produit brut (NB 1.7 dans la brochure oignon de garde). Elle est légèrement plus faible pour des oignons précoces ou de faible garde.

2- Les procédés de dénaturation :

Destruction mécanique :

-Dans le cas d'un épandage, une dénaturation n'est pas nécessaire : le matériel mis en jeu détériore fortement les bulbes et suffit à rendre le produit impropre à la commercialisation.

-Dans le cas d'une évacuation vers une aire de compostage privée ou publique, une dénaturation doit être effectuée ; elle se fera par addition de lisier ou de fumier, éventuellement d'un produit dénaturant sans danger pour l'environnement et sans risque pour le milieu.

Application de solutions dénaturantes :

Ces produits doivent permettre de rendre les oignons impropres à la consommation humaine tout en étant sans danger pour l'environnement et pour l'applicateur lors de la mise en œuvre.

Aucune orientation vers l'alimentation animale n'est envisagée.

De même une mise en décharge est proscrite

Les produits utilisables visent avant tout à marquer (coloration ou odeur) le produit afin de le rendre non récupérable pour une réutilisation.

Produits utilisables selon disposition :

Produits de synthèse	Produits naturels
Bleu de méthylène	Huile de foie de morue
Bleu patenté V (E131)	Lisier
Vert brillant BS (E142)	

Cadre des méthodes de retrait respectueuses de l'environnement

Cadre des méthodes de retrait respectueuses de l'environnement

3- Épandage

a. Apports

L'épandage se fait à l'aide d'épandeurs à hérissons pour fumiers ou composts, matériels couramment utilisés pour l'élimination des invendus de fin de campagne ou des tas qui évoluent mal en conservation.

Le passage entre les hérissons altère fortement les bulbes en les broyant plus ou moins. Comme tout épandage de matière organique, celui-ci est tenu d'en suivre toutes les règles. Cela sous-entend, entre autres, **un enfouissement ultérieur rapide**.

L'épandage doit être effectué de façon homogène sur l'ensemble de la parcelle destinée à la réception pour bien répartir la charge par rapport à la superficie.

Au même titre qu'une matière organique fraîche, la valeur fertilisante de ces apports doit être prise en compte dans le raisonnement de la fertilisation azotée de la culture suivante. Il convient de respecter les normes imposées par la réglementation en matière d'épandage en se référant notamment au Règlement Sanitaire Départemental et à l'arrêté préfectoral concernant les zones vulnérables (périodes d'épandage, distances par rapport aux points d'eau et aux habitations, etc.).

Les problèmes de repousses dans la culture suivante doivent être maîtrisés (le bulbe survit facilement à l'hiver), car celles-ci peuvent constituer des foyers primaires de mildiou. Ainsi, dans les zones de production le broyage des oignons ou d'échalion avant épandage peut s'avérer indispensable bien que non obligatoire. Un enfouissement soigné complètera la destruction en accélérant la décomposition.

Les bulbes ou fragments de bulbe épandus sont une source d'inoculum importante pour les pathogènes ayant une phase de développement ou de conservation tellurique. La parcelle devra éviter un emblavement en alliacées ou au moins les années suivantes (8 ans).

b. Conditions minimales à respecter :

Les apports doivent être en cohérence avec les arrêtés relatifs au sixième programme d'actions nitrates à mettre en œuvre obligatoirement en zones vulnérables en vue de la protection des eaux contre la pollution par les nitrates d'origine agricoles. Notamment, l'organisation de producteur devra respecter les périodes d'interdiction et les limitations d'épandage basées sur l'équilibre de la fertilisation azotée.

c. Plafond à l'hectare :

Des obligations concernant les charges maximales à l'hectare peuvent s'appliquer localement notamment si l'épandage est réalisé sur des parcelles en zones vulnérables ou de zones de captage (eau potable). **Il est donc impératif avant toute campagne d'épandage de contacter les services publics locaux compétents pour connaître les quantités maximales d'azote qui ont pu être fixées par arrêté préfectoral ou municipal.**

Le plan de fumure (minéral ou organique), obligatoire en zones vulnérables, doit tenir compte de toutes les origines d'azote apportées à la culture, et ajusté aux besoins. Donc, les fertilisants issus des apports d'oignons jaunes de retrait ou d'échalion doivent être inclus dans le plan de fertilisation de cette culture et consignés dans le cahier d'enregistrement des pratiques réalisées par le producteur, dont il sera fait état dans les recommandations techniques de l'OP (règles de production).

En dehors du cas où une réglementation ou référence locale peut s'appliquer, il est interdit de dépasser **50 tonnes / ha** et par an en étalement d'oignons jaunes ou d'échalion sur les parcelles désignées.

Cadre des méthodes de retrait respectueuses de l'environnement

➤ **Recommandations particulières**

- Selon l'époque de la décision de retrait, l'épandage pourra se faire sur produit directement issu du stockage, ou ayant subi une période de compostage en tas sous une bâche de protection.
- Le produit est, de par sa composition, susceptible de dégager des odeurs fortes. L'épandage doit donc viser à minimiser ces nuisances par une incorporation superficielle rapide derrière épandage.
- Selon l'époque, l'épandage pourra être suivi d'un travail superficiel (Ex. cover-crop, déchaumeur), en attendant le labour ultérieur dès que les conditions climatiques le permettent, ou directement par le labour.
- Vu la taille des éléments à épandre, un broyage n'est pas indispensable. Cependant, les outils utilisés (épandeurs à fumier ou compost) étant généralement munis de hérissons, un broyage partiel est, de fait réalisé

d) Enregistrement des épandages :

L'OP tient à jour un fichier de tous les sites sur lesquels sont épandus des produits. Toutes les opérations d'épandage sont répertoriées dans un document (annexe n° 3 de la notice de procédure à l'usage des OP et des AOP). Il est conservé au siège de l'OP et doit pouvoir être présenté, à tout moment, aux services chargés des contrôles.

FranceAgriMer peut pratiquer des contrôles physiques des parcelles destinées à l'épandage des produits. Il vérifie notamment la conformité des opérations d'épandage avec les déclarations figurant dans les fiches d'épandage.

En cours ou en fin de campagne, FranceAgriMer peut effectuer, par sondage, des analyses de sols afin de vérifier l'absence de risque pour l'environnement et particulièrement le respect des prescriptions du cahier des charges des méthodes d'épandage respectueuses de l'environnement établi par le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes.

e) Compostage

L'incorporation de **matériel végétal dans la filière compostage peut être envisagée afin de produire un amendement**. Cette pratique est plus technique et contraignante que l'épandage, mais elle permet de fabriquer sur place par co-compostage des produits organiques que l'exploitation pourrait être amenée à acheter par ailleurs.

L'ajout de solutions dénaturantes n'apparaît pas comme étant contre-indiquées pour cet usage (pas de toxicité étant donné les faibles quantités apportées).

Le recyclage par compostage est soumis à réglementation : loi sur les déchets, ICPE, RSD, Code Rural et norme NFU 44 051 si le produit est vendu ou cédé à un tiers à titre gratuit.

f) Méthanisation

Cette pratique peut être considérée comme une voie de valorisation des déchets végétaux frais.

Comme pour le compostage, l'ajout de composés dénaturants n'apparaît pas contre-indiqué pour la méthanisation.

Les processus de méthanisation peuvent permettre d'atteindre des températures et/ou des pH susceptibles de détruire certains pathogènes. Cependant, les paramètres physico-chimiques de méthanisation sont susceptibles de varier d'un processus à l'autre. Les

Cadre des méthodes de retrait respectueuses de l'environnement

digestats issus de la méthanisation sont donc de possibles inoculum et l'épandage de ces dernier doit faire l'objet des mêmes réserves que l'épandage de produits frais.