

Référence du PGD : *NOM producteur/exploitation\_Commune\_Atelier/Parcelle\_Date*

## PRÉSENTATION GÉNÉRALE

<b>Producteur</b>	<b>NOM</b>		<b>PRENOM</b>	
<b>Nom et statut juridique de l'exploitation</b>				
Adresse physique de l'exploitation :			Commune :	
Boite postale :		Code postal :		Commune :
<b>Coordonnées du gérant de l'exploitation</b>	Tél. :		Mobile :	
	Email :			
<b>N° de Carte Agricole</b>			<b>N° RIDET</b>	
<b>Autres activités agricoles</b> (préciser les ateliers autres que production végétale)	Production animale			
	Apiculture			
	Autre			
<b>Statut et surface de l'exploitation</b>	Propriété			Ha
	Location			Ha
	Terre coutumière			Ha
	Terrain domanial (appartenant à la N-C)			Ha
<b>Surface cultivée (Ha)</b>				
<b>Lister toutes les cultures pour lesquels la certification est demandée :</b>				
<b>Avez-vous l'intention de certifier d'autres ateliers ? (OUI / NON)</b>				
<b>Tenez-vous un cahier de culture ? (OUI/NON)</b>			<b>Si OUI, depuis quand :</b>	
<b>Avez-vous la Norme Océanienne d'Agriculture Biologique ? (OUI / NON)</b>				
<b>Quelle est votre motivation pour la démarche en agriculture biologique ?</b>				
<b>Historique ou faits marquants en rapport avec la certification sollicitée</b> <i>(date d'installation de l'activité, début de conversion, labellisation, évolutions techniques, écologiques...)</i>				
<b>Projets futurs</b>				

Référence du PGD : NOM producteur/exploitation\_Commune\_Atelier/Parcelle\_Date

## JUSTICE SOCIALE

<b>Avez-vous votre Certiphyto ?</b>				
Si oui, quel niveau ? (NC1, NC3)				
<b>Combien avez-vous de salariés?</b>				
<b>Sont-ils déclarés à la CAFAT?</b>				
<b>S'ils appliquent des produits phytopharmaceutiques, ont-ils suivi la formation Certiphyto?</b>				
<b>Ont-ils accès à :</b>				
	De l'eau potable		Un lieu de repos	
	<b>Autres (préciser) :</b>			

## ENVIRONNEMENT

**=> FAIRE UN PLAN DU PARCELLAIRE ET DE SON ENVIRONNEMENT**

<b>Quelles sont les zones naturelles favorisant la biodiversité sur l'exploitation (forêts, plan d'eau...) ?</b> <i>Si plusieurs parcelles, possibilité de décrire ici leur organisation, leurs particularités, caractéristiques...</i>		
<b>Avez-vous pratiqué la destruction d'écosystèmes primaires sur votre exploitation ? (OUI / NON)</b>		
Si oui, avez-vous compensé ces pertes ? (OUI / NON)		
<b>Quelles les méthodes utilisez-vous pour maintenir ou accroître la biodiversité ?</b> <i>Exemples : protection de la végétation naturelle – protection des creeks / zones humides – utilisation de pâturages naturels – plantations de couloirs sauvages – autres (à préciser)</i>		
<b>Quelles sont les autres activités agricoles aux alentours de votre exploitation ?</b>		
<b>Avez-vous des sources potentielles de pollution sur/à proximité de votre exploitation ? (OUI/NON)</b>		
Si OUI, lesquelles ?		
Avez-vous recours aux zones-tampon ? (OUI / NON)		
Si OUI, décrivez-les.		
<b>Avez-vous prévenu vos voisins de votre démarche de certification en agriculture biologique ? (OUI/NON)</b>		
<b>Avez-vous un suivi de votre consommation de carburants ? (OUI/NON)</b>		
<b>Avez-vous un suivi de votre consommation d'électricité ? (OUI/NON)</b>		
<b>Utilisez-vous des énergies renouvelables ? (OUI/NON)</b>		

Référence du PGD : NOM producteur/exploitation\_Commune\_Atelier/Parcelle\_Date

## SOLS ET FERTILITÉ

**=> REMPLIR LA FEUILLE DES INTRANTS UTILISES EN COURS D'ANNEE**

Quels sont les différents types de sol sur votre exploitation ?

Suivez-vous la vie de vos sols ? (OUI/NON)

Si OUI, par quels moyens ? (OUI/NON)

Analyses microbiologiques

A quelle fréquence ?

Observation de la vie des sols

A quelle occasion ?

Comparaison des rendements des cultures

(lors des récoltes)

**Autres (préciser) :**

**Cocher les pratiques mises en œuvre pour maintenir ou accroître la fertilité des sols ?**

Rotation

Sous-solage

Fumier hors ferme

Préparations  
biodynamiques

Jachère

Amendements

Compost

Enfouissement  
d'engrais vert

Engrais

Incorporation de  
résidus de cultures

Fumier de  
l'exploitation

Cultures de couverture

**Autres (préciser) :**

*(composition des assiettes si production de vanille)*

**En cas d'utilisation d'engrais, quelles mesures de contrôle sont prises afin de préserver l'environnement?**

**Y a-t-il des problèmes d'érosion, d'inondation ou de salinisation des terres sur votre exploitation ? (OUI/NON)**

Si OUI, que faites-vous pour les limiter ?

**Faites-vous du compost ? (OUI/NON)**

Si OUI, temps de compostage ? (en mois)

Origine et composition du compost

Contrôlez-vous la température ? (OUI/NON)

Si OUI, comment ?

Référence du PGD : *NOM producteur/exploitation\_Commune\_Atelier/Parcelle\_Date*

## GESTION DE L'EAU

**Quelles sont les ressources en eau de l'exploitation ?**

	Puits sur site / forage		Rivière / creek		Retenue collinaire	
	Source		Adduction en Eau Potable		Cuve de récupération d'eau de pluie	
	<b>Autres (préciser) :</b>					

Pour quels usages ?

	Irrigation		Elevage		Pulvérisation foliaire	
	Lavage des productions		Serre			
	<b>Autres (préciser) :</b>					

**Quel système d'irrigation utilisez-vous ?**

**En cas d'irrigation avec l'eau de l'adduction, savez-vous quel produit est utilisé pour le traitement de l'eau ? (OUI/NON)**

Si oui, lequel ?

Avez-vous envisagé la mise en place d'une filtration ? (OUI/NON)

**Y a-t-il des sources de pollution de l'eau dans votre zone ? (OUI/NON)**

Si OUI, lesquelles ?

**Y a-t-il un risque de contamination de la ressource en eau (nappes, rivières...) par votre activité agricole ? (OUI/NON)**

Si OUI, lequel ?

**L'exploitation est-elle située dans une zone soumise à la sécheresse ? (OUI/NON)**

**Quel suivi de votre consommation en eau est effectué ?**

*Exemples : relevé des temps d'arrosage, relevé du compteur, conservation des factures...*

**En cas de captage ou de forage, êtes-vous à jour de vos autorisations administratives ? (OUI/NON)**

**Quelles mesures sont prises pour limiter la consommation en eau ?**

	Paillage		Goutte-à-goutte		Suivi de la consommation	
	Cultures adaptées					
	<b>Autres (préciser) :</b>					

Référence du PGD : *NOM producteur/exploitation\_Commune\_Atelier/Parcelle\_Date*

### INTRANTS UTILISÉS

Quels sont les derniers intrants chimiques utilisés ?

Indiquer la date de la dernière utilisation de ces intrants.

### RAVAGEURS ET MENACES POUR LES CULTURES

Lister les ravageurs et menaces

Lister les moyens de lutte utilisés + substances actives

### GESTION DE L'ENHERBEMENT

Quelles méthodes de contrôle des adventices utilisez-vous ?

Rotation		Préparation du sol		Broyage	
Binage		Arrachage manuel		Paillage naturel	
Jachère		Pâturage		Paillage plastique	
Désherbage à la flamme		<b>Autre (préciser) :</b>			

Utilisez-vous du paillage plastique ou d'autres paillages synthétiques ? (OUI / NON)

Si OUI, est-il retiré après la saison de culture ou après la récolte ? (OUI / NON)

Si OUI, où est-il jeté ?

### MATÉRIÉL UTILISÉ

Lister tout le matériel et préciser son mode d'utilisation

Nom	Utilisation en CONVENTIONNEL	PRÊT, LOCATION	Méthode de lavage

Référence du PGD : *NOM producteur/exploitation\_Commune\_Atelier/Parcelle\_Date*

## RÉCOLTE ET CONDITIONNEMENT

Quels contenants sont utilisés pour la récolte ?

Y a-t-il des risques de contaminations potentielles ou de mélange avec des produits non bio durant la récolte? (OUI / NON)

Si OUI, lesquels ?

Où sont stockés les produits après récolte ?

Comment protégez-vous l'endroit de toute contamination animale ou chimique ?

Quel est l'emballage final de vos produits ?

Où vendez-vous vos produits ?

## TRANSPORT

Comment sont transportés vos produits jusqu'à leur point de vente ?

Y a-t-il des risques de mélange avec des produits non-bio au cours de l'opération de transport ? (OUI / NON)

Comment assurez-vous la traçabilité des produits durant le transport ?









Référence du PGD : *NOM producteur/exploitation\_Commune\_Atelier/Parcelle\_Date*

**NE REMPLIR QU'EN CAS DE COLLECTE, SINON SUPPRIMER LA PAGE (modifier le total des pages si conservation de celle-ci)**

### GESTION DES PRODUITS DE COLLECTE

Quels sont les produits concernés par la cueillette ?

Produits	Quantité annuelle (Kg)	Zone / commune (Fournir un plan)	Responsable de la cueillette

Comment ont été exploitées / utilisées les terres de la zone de cueillette ces 3 dernières années ?

Quelles assurances avez-vous de l'absence de produits interdits sur ces parcelles ?

Quelles sont les sources voisines de contamination potentielle ? (exploitation conventionnelles, industrie...)

Avez-vous toutes les autorisations d'accès et de récolte lorsqu'elles sont nécessaires ? (OUI / NON)

--	--

Référence du PGD : *NOM producteur/exploitation\_Commune\_Atelier/Parcelle\_Date*

**NE REMPLIR QU'EN CAS DE TRANSFORMATION D'UNE PRODUCTION VEGETALE AUTOPRODUITE OU COLLECTEE SANS INTRANTS EXTÉRIEURS (Exemple : vanille, curcuma, café, feuilles séchées, huiles...), SINON SUPPRIMER LES PAGES (modifier le total des pages si conservation de celles-ci)**

<b>N° d'agrément SIVAP :</b> <i>=&gt; Fournir les plans et dossier SIVAP de l'installation</i>	
<b>Quantités transformées produites par an :</b>	
<b>Quelle est l'origine des matières premières ?</b> <i>(si achat en supplément de l'autoproduction)</i>	

### TRACABILITE

<b>Etapes de la transformation</b> <i>(en ajouter ou en supprimer si besoin)</i>	<b>Description de l'étape</b> <i>(ex: mélange, cuisson, découpe...)</i>	<b>Dispositif de traçabilité / enregistrement.</b> <i>(lien d'une étape à la suivante par un n° de lot, jour de fabrication, DLC, paramètres process, etc...)</i>

<b>Tenez-vous un registre des achats ?</b>	
<b>Tenez-vous un registre des ventes ?</b>	
<b>Tenez-vous un registre des opérations de transformation ?</b>	
Si OUI, décrivez-le : <i>Exemple: Numéro de lot, date de fabrication, ...</i>	

### EMBALLAGES ET INTEGRITE DU PRODUIT

<b>Quel est l'emballage final des différents produits ?</b>	
<b>Celui-ci est-il hermétique ?</b>	
<b>Quelle est l'origine des emballages ? (Préciser si neufs ou recyclés)</b>	
<b>Quelles sont les procédures de stockage des emballages ?</b>	
<b>Quelles sont les procédures de nettoyage des emballages recyclés (le cas échéant) ?</b>	

Référence du PGD : *NOM producteur/exploitation\_Commune\_Atelier/Parcelle\_Date*

## TRANSPORT ET COMMERCIALISATION

Où vendez-vous vos produits ?

Comment sont transportés vos produits jusqu'à leur point de vente ?

Y a-t-il des risques de mélange avec des produits non-bio au cours de l'opération de transport ? (OUI / NON)

Comment assurez-vous la traçabilité des produits durant le transport ?

## PREVENTION DES CONTAMINATIONS

**Vous vous assurez de la non-contamination des produits à toutes les étapes:**

- Au cours du stockage avant transformation / - Au cours de la transformation / - Au cours du conditionnement ou du reconditionnement / - Au cours du stockage final / - Au cours du transport

Les produits bio sont-ils isolés des produits conventionnels ?

Les zones de stockage sont-elles clairement identifiées ?

Sont-elles protégées des contaminations animales ou chimiques ?

*Si OUI, comment ?*

Les unités de transport sont-elles contrôlées avant le chargement des produits bio ?

*Si OUI, comment ?*

Y a-t-il un protocole de nettoyage - désinfection ?

Faites-vous appel à des prestations externes pour le nettoyage et la désinfection ?

*Si OUI, lesquelles ?*

*Disposez-vous des contrats et bons d'intervention (6 derniers mois) ?*

Comment est gérée la lutte contre les nuisibles ? Décrivez votre méthode de gestion...

Dans l'atelier :

A l'extérieur :

*Faites-vous appel à des prestations externes pour la lutte contre les nuisibles ?*

*Si OUI, lesquelles ?*

*Disposez-vous des contrats et bons d'intervention (6 derniers mois) ?*