

PLAN DE GESTION BIOLOGIQUE

Productions Végétales

Référence du PGB : NOM producteur/Atelier/Date

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Producteur	NOM		PRENOM	
Nom et statut juridique de l'exploitation				
Adresse physique de l'exploitation :			Commune :	
Boite postale :		Code postal :		Commune :
Coordonnées du gérant de l'exploitation	Tél. :		Mobile :	
	Email :			
N° de Carte Agricole Et cocher : <input type="checkbox"/> ATF <input type="checkbox"/> AP1 <input type="checkbox"/> AP2			N° RIDET	
Autres activités agricoles (préciser les ateliers autres que production végétale)	Production animale			
	Apiculture			
	Autre			
Statut et surface de l'exploitation	Propriété			Ha
	Location			Ha
	Terre coutumière			Ha
	Terrain domanial (appartenant à la N-C)			Ha
Surface cultivée (Ha)				
Lister les cultures (maraichage / fruitiers / tubercules / vanilles) pour lesquelles la labellisation est demandée :				
Avez-vous l'intention de labelliser d'autres ateliers ? (OUI / NON)				
Tenez-vous un cahier de culture / outil de traçabilité ? (OUI/NON)			Si OUI, depuis quand :	
Avez-vous la Norme Océanienne d'Agriculture Biologique ? (OUI / NON)				
Quelle est votre motivation pour la démarche en agriculture biologique ?				
Historique ou faits marquants en rapport avec la labellisation sollicitée (date d'installation de l'activité, début de conversion, labellisation, évolutions techniques, écologiques...)				
Projets futurs				

Référence du PGB : NOM producteur/Atelier/Date

JUSTICE SOCIALE

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

ENVIRONNEMENT

=> INSERER LE PLAN DU PARCELLAIRE ET DE SON ENVIRONNEMENT

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

Référence du PGB : NOM producteur/Atelier/Date

SOLS ET FERTILITÉ

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 ?

PLAN DE GESTION BIOLOGIQUE

Productions Végétales

Référence du PGB : NOM producteur/Atelier/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
Autres (préciser) :		

Pour quels usages ?

Irrigation	Elevage	Pulvérisation foliaire
Lavage des productions	Serre	
Autres (préciser) :		

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		
Autres (préciser) :		

Référence du PGB : *NOM producteur/Atelier/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		Autre (préciser) :			

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 ?

MATÉRIEL UTILISÉ

Lister tout le matériel et préciser son mode d'utilisation

Nom	Utilisation en CONVENTIONNEL	PRÊT, LOCATION	Méthode de lavage

Référence du PGB : *NOM producteur/Atelier/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 ?

TRANSPORT

Comment sont transportés vos produits jusqu'à leur point de vente ? (intermédiaire, coop, colporteur etc.)

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 ?

PLAN DE GESTION BIOLOGIQUE

Productions Végétales

Référence du PGB : *NOM producteur/Atelier/Date*

COMMERCIALISATION

Où vendez-vous vos produits ?

Grandes et Moyennes Surfaces (GMS)		Vente directe		
Magasins bio et non bio		Autoconsommation / coutume		
Marché local et fête		Préciser les noms des points de vente (si possible) :		

Les points de vente assurent-ils la distinction entre les produits bio/ non bio ? (OUI / NON)

Avez-vous besoin d'un accompagnement matériel pour mettre en avant votre marchandise labellisée ? (OUI / NON)

Avez-vous besoin d'être accompagné par l'équipe Bio Calédonia dans la recherche de débouchés commerciaux ? (OUI / NON)

Autorisez-vous le partage de vos coordonnées (mail/ tel) à de potentiels acheteurs/ distributeurs ? (OUI / NON)

PLAN DE GESTION BIOLOGIQUE

Productions Végétales

Référence du PGB : *NOM producteur/Atelier/Date*

NE REMPLIR QU'EN CAS DE COLLECTE, SINON SUPPRIMER LA PAGE

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)

PLAN DE GESTION BIOLOGIQUE

Productions Végétales

Référence du PGB : *NOM producteur/Atelier/Date*

NE REMPLIR QU'EN CAS DE TRANSFORMATION D'UNE PRODUCTION VEGETALE AUTOPRODUITE OU COLLECTEE SANS INTRANTS EXTERIEURS (Exemple : vanille, curcuma, café, feuilles séchées, huiles...), SINON SUPPRIMER LES PAGES

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

TRACABILITE

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

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

EMBALLAGES ET INTEGRITE DU PRODUIT

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

Référence du PGB : *NOM producteur/Atelier/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) ?