

Hygiène & Sécurité sanitaire des marchandises A l'attention des AGRICULTEURS-STOCQUEURS.

Suite aux exigences de l'Union Européenne, nous sommes tenus d'assurer la traçabilité des céréales sur le marché, répondant aux exigences réglementaires à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Nous nous sommes engagés dans une **démarche HACCP** pour répondre aux **bonnes pratiques d'hygiène alimentaires et de sécurité sanitaire**, obligatoire au 1^{er} janvier 2006. Dans ce contexte, nous vous demandons d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène lors de la récolte et du stockage des céréales à la ferme afin de garantir une marchandise d'une qualité « **saine, loyale et marchande** ». Une vigilance est notamment apportée sur la propreté et le nettoyage des bennes (lors de la récolte), ainsi que sur la propreté des zones de stockage, la désinsectisation des locaux de stockage et la ventilation (lors du stockage à la ferme). **Une attention toute particulière est demandée pour les produits BIO (veiller à ce qu'il n'y ait pas de contamination croisée avec une matière conventionnelle et qu'il n'y ait pas de produit OGM).**

Nous vous demandons en cas de traitements de vos céréales, de respecter les bonnes pratiques d'utilisation des produits phytopharmaceutique.

Vous trouverez dans les documents ci-joint tous les éléments sur **la prévention des risques sanitaires et incendies lors du stockage** ainsi que sur la prévention.

A SEVREMOINE

Le 01/03/2022

MORISSEAU Antoine



Rédaction	Vérification	MAJ
EV	Responsable certification : Jean François QUIVIGER	08/02/2022