



**PRÉFET
DE LA MARTINIQUE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

RECUEIL DES ACTES
ADMINISTRATIFS
N°R02-2021-221

PUBLIÉ LE 24 AOÛT 2021

Sommaire

Pôle Développement Rural, Foncier, Forêt -DAAF / Agriculture et forêt

R02-2021-08-13-00016 - Arrêté portant agrément de l'opérateur AGROTECH SAS-PIMENT - (4 pages)	Page 3
R02-2021-08-13-00017 - Arrêté portant validation du cahier des charges - préparation de végétaux cuits surgelés - (14 pages)	Page 8
R02-2021-08-13-00019 - Arrêté portant validation du cahier des charges " végétaux blanchis surgelés ". (16 pages)	Page 23
R02-2021-08-13-00018 - ARRETE portant validation du cahier des charges " végétaux crus surgelés " . (14 pages)	Page 40

PREFECTURE MARTINIQUE - CABINET/BRE / CABINET/Bureau de la représentation de l'État

R02-2021-08-20-00001 - Arrêté accordant une récompense pour actes de courage et de dévouement (1 page)	Page 55
--	---------

Pôle Développement Rural, Foncier, Forêt -DAAF

R02-2021-08-13-00016

Arrêté portant agrément de l'opérateur
AGROTECH SAS-PIMENT -



**PRÉFET
DE LA
MARTINIQUE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Arrêté portant agrément de l'opérateur «AGROTECH SAS-PIMENT»
pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité
spécifiques aux régions ultrapériphériques
LE PRÉFET**

- VU** le règlement (CE) 1418/96 de la commission du 22 juillet 1996 portant modalités relatives à l'utilisation d'un symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques des régions ultrapériphériques ;
- VU** le règlement (CE) 2054/96 de la commission du 25 octobre 1996 portant publication du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques des régions ultrapériphériques et déterminant les conditions de sa reproduction ;
- VU** le règlement (UE) N°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement Européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/ CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission ;
- VU** le règlement (UE) N° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultra périphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) N° 247/2006 du Conseil ;
- VU** le règlement délégué (UE) N°179/2014 de la commission du 6 novembre 2013 complétant le règlement (UE) N°228/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le registre des opérateurs, le montant de l'aide pour la commercialisation des produits hors de leur région, le symbole graphique, l'exonération de droits à l'importation pour certains bovins et le financement de certaines mesures relatives aux mesures spécifiques en faveur de l'agriculture dans les régions ultra périphériques de l'Union;
- VU** le décret n° 2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n° 55-1126 du 19 août 1955 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes ;
- VU** le décret N°2015-755 du 24 juin 2015 relatif au comité d'orientation stratégique et de développement agricole et au groupement d'intérêt économique et environnemental;
- VU** l'arrêté préfectoral N° R02-2019-10-30-001 du 30 octobre 2019 portant constitution du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) de Martinique ;
- VU** l'arrêté préfectoral du 17 février 2020 portant création et composition des sections spécialisées du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) de Martinique;
- VU** le décret du 5 février 2020 portant nomination du préfet de la région Martinique, préfet de la Martinique – M. CAZELLES (Stanislas) ;

.../...

Arrêté agrément opérateur
AGROTECH SAS PIMENT

Préfecture de la Martinique - rue Victor Sévère - BP 647/648 - 97 262 Fort-de-France CEDEX
Tel :05 96 39 36 00 - www.martinique.pref.gouv.fr

- VU** l'arrêté n° R02-2020-03-04-002 du 4 mars 2020 portant délégation de signature à Madame Sophie BOUYER, directrice de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt;
- VU** la décision n° R02-2021-03-26-00003 du 26 mars 2021 portant subdélégation de signature en matière d'administration générale et donnant délégation de signature, en cas d'empêchement ou d'absence de Mme Sophie BOUYER, directrice de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Martinique, à M. Vincent PFISTER, directeur adjoint, en ce qui concerne les articles 1 à 2 de l'arrêté préfectoral du 04/03/2020 susvisé ;
- VU** la circulaire du Ministère de l'agriculture et de la pêche N° DGAL/SDRIR/C 99-8002 du 23 février 1999 relative à la mise en œuvre en Guadeloupe, en Guyane, à la Martinique et à la Réunion du symbole graphique pour des produits agricoles ou de la pêche de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques ;
- VU** la demande d'agrément « opérateur » présentée par l'industrie AGROTECH SAS-PIMENT le 15 avril 2021 ;
- VU** la demande de validation de 3 cahiers des charges présentée par l'industrie AGROTECH SAS PIMENT le 15 avril 2021 : végétaux blanchis surgelés (banane ti-nain, banane jaune, patate douce, papaye verte, christophine, fruit à pain, giraumon, dachine et gombo) , végétaux crus surgelés (oignons pays, piment fort, piment végétarien), préparations de végétaux cuits surgelés (galets de giraumon et galets de patate douce) ;
- VU** l'avis du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) du 08 juillet 2021;
- SUR** proposition de Mme la Directrice de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt,

ARRÊTE

ARTICLE 1 :

L'opérateur ci-dessous désigné est agréé pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques des régions ultra périphériques sur les produits conformes aux cahiers des charges validés et pour la durée indiquée à compter de la date du présent arrêté.

Opérateur	Cahier des charges	durée
Industrie AGRO-TECH SAS PIMENT	végétaux blanchis surgelés (banane ti-nain, banane jaune, patate douce, papaye verte, christophine, fruit à pain, giraumon, dachine et gombo)	5 ans
Industrie AGRO-TECH SAS PIMENT	végétaux crus surgelés (oignons pays, piment fort, piment végétarien),	5 ans
Industrie AGRO-TECH SAS PIMENT	préparations de végétaux cuits surgelés (galets de giraumon et galets de patate douce)	5 ans

Arrêté agrément opérateur
AGROTECH SAS PIMENT

Préfecture de la Martinique - rue Victor Sévère - BP 647/648 - 97 262 Fort-de-France CEDEX
Tel :05 96 39 36 00 - www.martinique.pref.gouv.fr

ARTICLE 2 :

Le Secrétaire Général de la Préfecture, la Directrice de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt et la Directrice de l'Économie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture.

Fort-de-France, le 13/08/2021

Pour le Préfet et par délégation,

~~Le Directeur adjoint de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt~~
la Directrice de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

Sophie BOUYER

VINCENT PFISTER

Arrêté agrément opérateur
AGROTECH SAS PIMENT

Préfecture de la Martinique - rue Victor Sévère - BP 647/648 - 97 262 Fort-de-France CEDEX
Tel :05 96 39 36 00 - www.martinique.pref.gouv.fr

Pôle Développement Rural, Foncier, Forêt -DAAF

R02-2021-08-13-00017

Arrêté portant validation du cahier des charges
- préparation de végétaux cuits surgelés -



**PRÉFET
DE LA
MARTINIQUE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Arrêté portant validation du cahier des charges
« préparation de végétaux cuits surgelés »
pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité
spécifiques aux régions ultrapériphériques**

LE PRÉFET

- VU** le règlement (CE) 1418/96 de la commission du 22 juillet 1996 portant modalités relatives à l'utilisation d'un symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques des régions ultrapériphériques ;
- VU** le règlement (CE) 2054/96 de la commission du 25 octobre 1996 portant publication du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques des régions ultrapériphériques et déterminant les conditions de sa reproduction ;
- VU** le règlement (UE) N°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement Européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/ CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission ;
- VU** le règlement (UE) N° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultra périphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) N° 247/2006 du Conseil ;
- VU** le règlement délégué (UE) N°179/2014 de la commission du 6 novembre 2013 complétant le règlement (UE) N°228/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le registre des opérateurs, le montant de l'aide pour la commercialisation des produits hors de leur région, le symbole graphique, l'exonération de droits à l'importation pour certains bovins et le financement de certaines mesures relatives aux mesures spécifiques en faveur de l'agriculture dans les régions ultra périphériques de l'Union;
- VU** le décret n° 2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n° 55-1126 du 19 août 1955 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes ;
- VU** le décret N°2015-755 du 24 juin 2015 relatif au comité d'orientation stratégique et de développement agricole et au groupement d'intérêt économique et environnemental;
- VU** l'arrêté préfectoral N° R02-2019-10-30-001 du 30 octobre 2019 portant constitution du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) de Martinique ;
- VU** l'arrêté préfectoral du 17 février 2020 portant création et composition des sections spécialisées du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) de Martinique;
- VU** le décret du 5 février 2020 portant nomination du préfet de la région Martinique, préfet de la Martinique – M. CAZELLES (Stanislas) ;

.../...

- VU l'arrêté n° R02-2020-03-04-002 du 4 mars 2020 portant délégation de signature à Madame Sophie BOUYER, directrice de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt;
- VU la décision n° R02-2021-03-26-00003 du 26 mars 2021 portant subdélégation de signature en matière d'administration générale et donnant délégation de signature, en cas d'empêchement ou d'absence de Mme Sophie BOUYER, directrice de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Martinique, à M. Vincent PFISTER, directeur adjoint, en ce qui concerne les articles 1 à 2 de l'arrêté préfectoral du 04/03/2020 susvisé ;
- VU la circulaire du Ministère de l'agriculture et de la pêche N° DGAL/SDRIR/C 99-8002 du 23 février 1999 relative à la mise en œuvre en Guadeloupe, en Guyane, à la Martinique et à la Réunion du symbole graphique pour des produits agricoles ou de la pêche de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques ;
- VU la demande de validation du cahier des charges « préparations de végétaux cuits surgelés (galets de giraumon et galets de patate douce) » présentée par l'industrie AGROTECH SAS PIMENT le 15 avril 2021 ;
- VU l'avis du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) du 08 juillet 2021;
- SUR proposition de Mme la Directrice de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt,

ARRÊTE

ARTICLE 1 :

Le cahier des charges « préparations de végétaux cuits surgelés (galets de giraumon et galets de patate douce) » annexé au présent arrêté est validé pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques, conformément aux dispositions de la charte graphique définie à l'article 7 du règlement délégué (UE) N° 179/2014 de la commission.

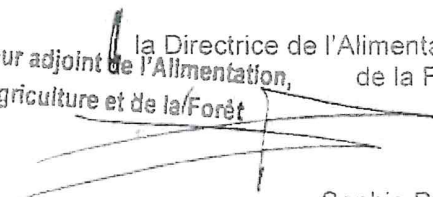
ARTICLE 2 :

Le Secrétaire Général de la Préfecture, la Directrice de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt et la Directrice de l'Économie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture.

Fort-de-France, le 13/08/2021

Pour le Préfet et par délégation,

Le Directeur adjoint de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
 la Directrice de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt



Sophie BOUYER

VINCENT PFISTER



LOGO RUP
LA PROMOTION DES PRODUITS DE QUALITE DE L'EUROPE D'OUTRE MER

**CAHIER DES CHARGES
DE PRÉPARATIONS DE
VÉGÉTAUX CUIITS SURGELÉS :**
Galets de giraumon
Galets de patate douce

Sommaire

Sommaire.....	2
A- Textes de référence.....	3
1) Communautaires.....	3
2) Français.....	3
3) Autres documents.....	3
B- Caractéristiques.....	4
1) Domaine d'application.....	4
2) Caractéristiques explicites.....	4
a. Réception des matières premières.....	4
C- Diagramme de fabrication.....	7
D- Méthode de maîtrise et de contrôle.....	8
1) Réception.....	8
2) Stockage en chambre froide.....	8
3) Décartonnage.....	8
4) Déconditionnement / Pesée.....	9
5) Séchage des matières premières congelées.....	9
6) Préparations chaudes.....	9
7) Mixage / Dressage / Plaquage.....	9
8) Surgélation.....	10
9) Conditionnement / Étiquetage.....	10
10) Encartonnage / Stockage en chambre froide négative.....	10
11) Traçabilité.....	10
12) Symbole graphique.....	10
E - Moyens de maîtrise et de contrôle.....	11

A- Textes de référence

En cas d'évolution, les nouvelles versions de ces textes s'appliquent automatiquement.

1) Communautaires

- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil, du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) N° 179/2014 DE LA COMMISSION du 6 novembre 2013 complétant le règlement (UE) n° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le registre des opérateurs, le montant de l'aide pour la commercialisation des produits hors de leur région, le symbole graphique, l'exonération de droits à l'importation pour certains bovins et le financement de certaines mesures relatives aux mesures spécifiques en faveur de l'agriculture dans les régions ultrapériphériques de l'Union.
- RÈGLEMENT (UE) N°228/2013 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) n° 247/2006 du Conseil.
- RÈGLEMENT (UE) N°1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement Européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/ CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.

2) Français

- Code de la consommation Livre 1^{er}, Titre 1^{er}, Chapitre II, modes de présentation et inscriptions, articles R.112-9 à R112-33.
- Décret n° 2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n° 55-1126 du 19 août 1955 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes.
- Arrêté du 20 juillet 1956 relatif au commerce des fruits et légumes.
- Arrêté du 30 juin 2008 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de chlordécone que ne doivent pas dépasser certaines denrées alimentaires d'origine végétale ou animale pour être reconnues propres à la consommation humaine.

3) Autres documents

Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène « Végétaux crus prêts à l'emploi »
Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène « Traiteur »

B- Caractéristiques

1) Domaine d'application

Produits

Le présent cahier des charges concerne les produits végétaux transformés suivants :

- Patate douce
- Giraumon

déclinés sous forme de galets.

Cultivars

Les variétés prises en compte dans le présent cahier des charges sont cultivées en Martinique et l'ensemble de la production transformée est originaire de la Martinique.

Patate douce : Les principales variétés cultivées sont les cultivars GR2-68 présentant une peau blanche et une chair jaune, le cultivar Sauveur des pauvres présentant une peau rouge violacée et une chair jaune, l'Hybride 78-326 présentant une peau rouge violacée et une chair blanche.

Giraumon : Il existe plusieurs variétés locales rustiques : Phoenix (chair orange foncé), Martinica

2) Caractéristiques explicites

Les principaux descripteurs de la qualité des préparations de végétaux sous forme de galets sont :

- La qualité des matières premières entrant dans la constitution de ces galets à savoir :
 - les ingrédients congelés (sachets de légumes surgelés issus de la production d'AGROTECH PIMENT).
- Le mode de fabrication des galets.

a. Réception des matières premières

- Ingrédients surgelés : Les produits sont issus du stock de légumes surgelés de PIMENT. Ces produits sont stockés en chambre froide négative.
- Ingrédients réfrigérés : Beurre. Il est reçu dans des conditions permettant de respecter son intégrité et les bonnes pratiques à réception à savoir, température et intégrité de l'emballage. Il est stocké en chambre froide positive. La température à réception doit être inférieure à +6°C.
- Ingrédients secs : Sel, Poivre, Flocons de pomme de terre, Maïzena. Ils sont reçus dans des conditions permettant de respecter leur intégrité et les bonnes pratiques à réception à savoir, température et intégrité de l'emballage. Ils sont stockés en chambre froide positive dans le compartiment des denrées ne nécessitant pas une température de conservation réglementaire spécifique.

La température de la zone de réception doit permettre de limiter au maximum une diminution de la température des produits réceptionnés pendant le temps du contrôle.

b. Décartonnage

Les produits sont décartonnés dans le sas dans la zone des chambres froides. Seuls les sachets désinfectés pénètrent la zone de pesée.

c. Déconditionnement / Pesée

Le déconditionnement des matières premières doit être effectuée au plus proche de la cuisson dans la zone dédiée. Les pesées des matières premières entrant dans la fabrication des galets doivent se faire dans cette zone, en fonction des fiches de production qui définissent les quantités à mettre en œuvre selon l'objectif (nombre de sachets / cartons) et les rendements pondéraux.

d. Séchage des matières premières congelées

Cette phase est réalisée en four à 100°C. Le temps de séchage est fonction de la quantité à traiter et ne peut être inférieur à 30 minutes. Le séchage est suivi d'une phase de refroidissement de 15 minutes permettant de préparer les végétaux à l'étape suivante.

e. Préparations chaudes

Les préparations chaudes peuvent se faire en marmite avec pale de mélange ou dans tout autre dispositif permettant de garantir une cuisson uniforme (programmation de la température de cuisson, fonction de mélangeur) et constituer un lot de taille suffisante.

Galets de patates douces :

- Le beurre est ramolli pendant 10 minutes à 90°C.
- La patate douce séchée, l'eau et le sel sont incorporés dans le beurre fondu.
- La cuisson sous mélangeur est effectuée pendant 30 min à 80°C.

La température à cœur en fin de cuisson doit être contrôlée et notifiée sur la fiche de suivi cuisson.

Galets de giraumon :

- Le beurre est ramolli pendant 10 minutes à 90°C.
- Le giraumon débarrassé de son excédent d'eau est incorporé dans le beurre fondu. La cuisson est maintenue sous mélangeur pendant 10 minutes à 80°C.
- La maïzena, les flocons de pomme de terre et le sel sont ajoutés à la préparation.

La cuisson sous mélangeur est poursuivie pendant 25 minutes à 80°C.

La température à cœur en fin de cuisson doit être contrôlée et notifiée sur la fiche de suivi cuisson.

La température à cœur en fin de cuisson doit être de 85°C au minimum.

f. Mixage / Dressage / Plaquage

Les préparations chaudes sont mixées à chaud puis dressées et plaquées sur des plaques pâtisseries en inox à l'aide d'une dresseuse automatique à douille pour la constitution des galets.

Tout le matériel entrant en contact avec les préparations à ce niveau doit être soigneusement désinfecté.

g. Congélation

Les galets ainsi formés et posés sur les plaques sont placés sans délai en cellule de surgélation. La température en sortie de cellule doit être inférieure à -18°C.

h. Conditionnement / Encartonnage

Les galets sont conditionnés en sachets identifiés à partir d'une ensacheuse verticale disposant d'une pesée à godets automatique permettant l'étiquetage qui doit être réalisé en conformité avec les textes réglementaires.

Les sachets de galets sont ensuite disposés dans des cartons identifiés.

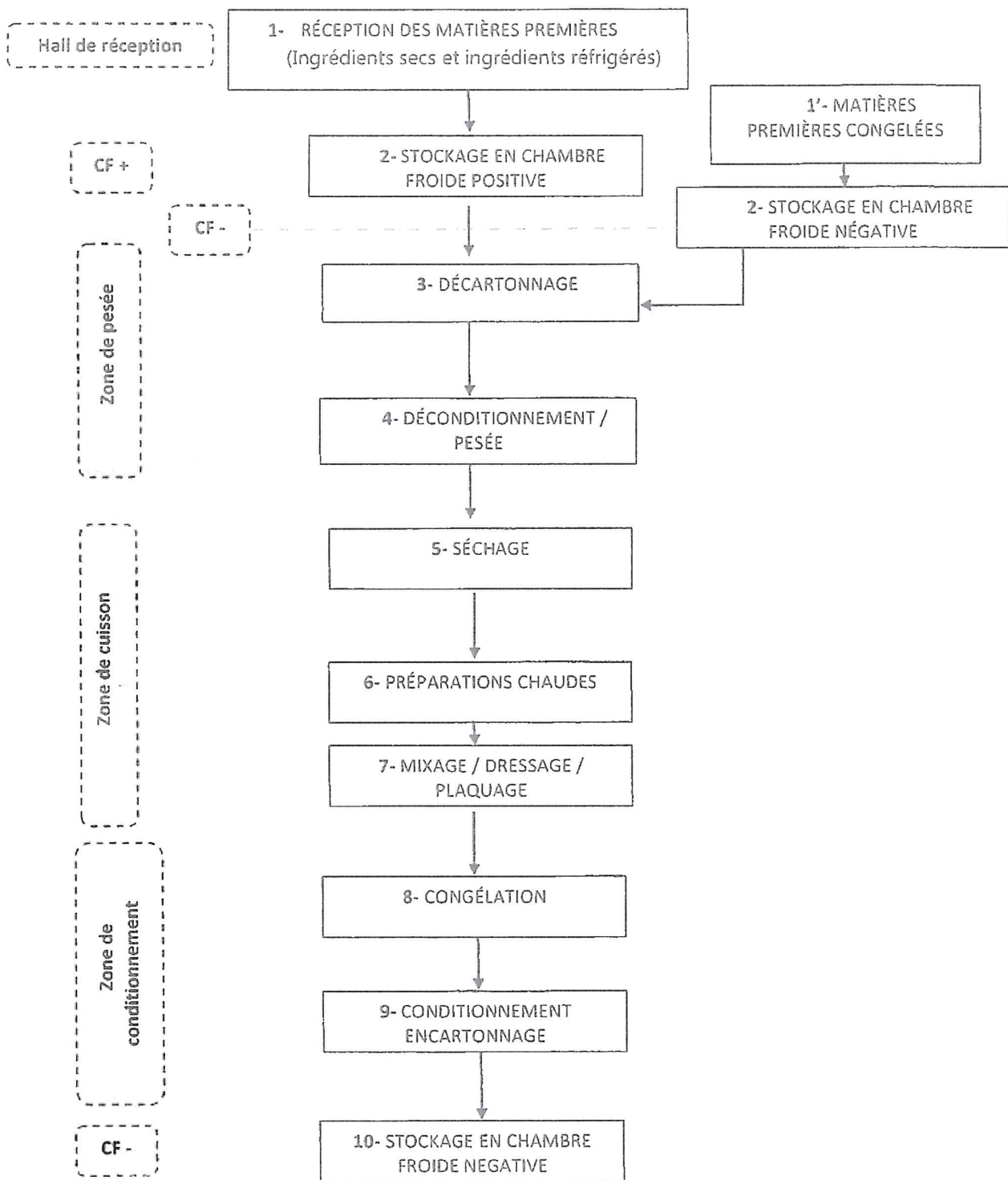
i. Stockage en froid négatif

Les cartons sont stockés en chambre froide négative à -18°C.

j. Elimination des déchets

Les cartons d'emballage et les sachets de conditionnement des végétaux surgelés doivent être triés, collectés, récupérés dans les bennes à déchets puis mis en valorisation (cas des emballages cartonnés).

C- Diagramme de fabrication



D- Méthode de maîtrise et de contrôle

1) Réception

Une attention doit être portée à l'état de la zone de réception. Elle doit être non encombrée et propre.

Le camion effectuant la livraison doit être propre. Il en est de même du compartiment froid où sont placés les produits réfrigérés.

Les points de vérification des produits livrés, produit conforme au référencement, aspect visuel conforme, conformité du marquage, conformité de la température des produits, conformité de l'étiquetage, de la DLC, durée de vie résiduelle des produits et corrélation des poids et des quantités livrées avec le bon de commande et le bon de livraison sont contrôlés en présence du livreur. Il en est de même de l'aspect qualitatif des produits : intégrité de l'emballage ou du conditionnement, odeur, couleur. Ces informations sont notées sur le registre de réception.

La température des produits réfrigérés doit être contrôlée. Elle ne doit pas excéder +6°C.

La sonde utilisée pour la prise des températures doit être désinfectée avant et après utilisation. La prise de température doit se faire sans percer les emballages. Dans certains cas un thermomètre à visée laser peut être utilisé.

2) Stockage en chambre froide

Les produits ne doivent pas restés en attente avant d'être mis dans la chambre froide au risque d'avoir une remontée en température.

Le rangement dans les chambres froides doit se faire en respectant les durées de vie des produits ; la technique du FIFO doit être mise en œuvre.

La température de la chambre froide doit être contrôlée au moins deux fois par jour ou suivi en continu à l'aide d'un système de supervision informatique.

Pour la chambre froide négative, la température cible est de -18°C.

Pour la chambre froide positive, la zone de température cible est de 0 – 4°C.

Des mesures correctives doivent être envisagées en cas de non-respect des températures cibles.

3) Décartonnage

Le danger résulte en un transport de carton potentiellement porteur de germes ou de nuisibles à l'intérieur de la zone de préparations.

Les opérations de décartonnage doivent être sectorisées, les emballages doivent être examinés individuellement avant de pénétrer dans la zone de décartonnage et, doivent se faire rapidement dans le cas de denrées se conservant sous température dirigée.

Il est important de veiller à ce que la température de la zone de décartonnage ne permette pas une décongélation trop rapide des produits. Cette température doit être contrôlée et enregistrée au quotidien.

Les cartons doivent être pliés et empilés au fil de l'activité afin d'éviter l'encombrement de la zone et faciliter leur élimination dans les bennes dédiées.

Dans le cas de matières premières sans emballages, une désinfection du contenant est effectuée avant acheminement dans la zone de cuisson.

4) Déconditionnement / Pesée

Les ingrédients entrant dans les fabrications sont déconditionnés en fonction des productions de manière à éviter les contaminations croisées. Le matériel et les plans de travail entrant en contact avec les denrées sont désinfectés après chaque recette.

Les ingrédients sont mis dans des bacs gastronormes désinfectés ; un contrôle visuel est effectué (absence de défauts visuels, absence de corps étrangers).

Les opérations de déconditionnement et de pesée sont réalisées dans une zone à température dirigée avec un enregistrement en continue.

5) Séchage des matières premières congelées

Les matières premières congelées sont posées sur des grilles inox pour séchage au four. Il convient de s'assurer du respect du programme de séchage en fonction de la quantité de produits mis en traitement.

En entrée de four, tous les cycles de séchage doivent être enregistrés (nom du produit et heure de début de séchage).

La température et la durée de séchage doivent être contrôlées.

6) Préparations chaudes

Les préparations chaudes doivent avoir lieu dans un environnement propre et dégagé de toute autre activité annexe.

Le matériel et les plans de travail doivent être nettoyés avant démarrage de l'activité de cuisson.

La fiche de production doit être scrupuleusement respectée. Il en est de même des programmes de cuisson pour chaque type de galets.

La température à cœur en fin de cuisson doit être relevée à l'aide d'un thermomètre sonde désinfectée. La durée de cuisson doit l'être également.

Des dispositions doivent être prévues en cas de non-respect des paramètres de cuisson (vérification du matériel de cuisson, prolongation de la cuisson, etc...)

7) Mixage / Dressage / Plaquage

Les opérations de mixage, dressage et plaquage sont effectuées successivement sans délai. La température des galets en fin de dressage doit être contrôlée et enregistrée. La durée des opérations de mixage, dressage et plaquage doit être notée (heure de début de mixage et heure de fin de plaquage).

8) Surgélation

Les galets sont mis en cellule de surgélation sans conditionnement. La cellule de surgélation doit être nettoyée avant la surgélation des produits nus ceci afin d'éviter les risques de contamination microbienne par les produits conditionnés. Une planification des productions doit permettre d'éviter ce risque. La température de la cellule doit être au minimum à -28°C. Il convient de s'en assurer par un contrôle de la température avant le démarrage des cycles de surgélation.

La température cible des produits en sortie de cellule de surgélation doit être de -18°C. Cette température doit être enregistrée.

9) Conditionnement / Étiquetage

Le matériel de conditionnement (thermoformeuse, balance) est désinfecté avant le début des opérations et entre chaque série de produits.

Afin d'éviter les risques de remontée en température des produits, les opérations de conditionnement doivent être réalisées rapidement de telle sorte que la température des produits en fin de conditionnement ne soit pas supérieure à -12°C.

La qualité du conditionnement doit être contrôlée par vérification des soudures des sachets. Ces soudures doivent être lisses et exemptes de matières organiques. La présence de plis indique un risque de micro-fuites.

La conformité des étiquettes doit être contrôlée en s'assurant de la présence des mentions obligatoires : dénomination du produit, composition, mention des allergènes si présence, date du conditionnement, date de congélation, date de durabilité minimale, température de conservation, quantité nette, numéro d'agrément. Un numéro de lot doit être attribué par jour de conditionnement.

10) Encartonnage / Stockage en chambre froide négative

L'opération d'encartonnage est effectuée dans une zone à température dirigée de façon à éviter les risques de remontée en température. La température des produits doit être contrôlée en début et en fin d'encartonnage.

Les quantités de cartons constitués doivent être indiquées sur la fiche de suivi de fabrication. Ces cartons sont mis en stockage en chambre froide négative.

11) Traçabilité

Pour chaque référence traitée, les enregistrements permettant de retracer l'historique des opérations doivent être renseignés : suivi des opérations de réception, stockage, décartonnage, déconditionnement, cuissons, surgélation, conditionnement, encartonnage et stockage en chambre froide négative.

Des échantillons d'environ 100 g doivent être analysés à des fins d'autocontrôle.

12) Symbole graphique

Le symbole graphique prévu pour les produits agricoles de qualité des régions ultra-périphériques sera apposé en utilisant les règles techniques prévues par les dispositions réglementaires.

E - Moyens de maîtrise et de contrôle

Etape	Intitulé	Points à contrôler	Méthode de contrôle	Système documentaire			
				Documents de référence	Localisation	Document d'enregistrement	
1	Réception	<ul style="list-style-type: none"> - Absence de nuisibles, intégrité de l'emballage, température - Température des CF - Rangement des produits : - Sectorisation - Absence de stockage au sol - État des emballages des produits stockés 	<ul style="list-style-type: none"> - Visuel - Sonde de température désinfectée 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'application Réception - Cahier des charges fournisseurs 	<ul style="list-style-type: none"> - AGROTECH 	<ul style="list-style-type: none"> - Bon de livraison - Registre des réceptions 	<ul style="list-style-type: none"> - AGROTECH
2	Stockage en Chambre froide (CF)	<ul style="list-style-type: none"> - Logiciel de surveillance des températures - Visuel - Application de la règle « Premier Expiré Premier Sorti » 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'application Stockage sous température dirigée 	<ul style="list-style-type: none"> - Suivi de traçabilité des marchandises 	<ul style="list-style-type: none"> - AGROTECH 	<ul style="list-style-type: none"> - AGROTECH 	
3	Décartonnage	<ul style="list-style-type: none"> - Sortie des bonnes quantités 	<ul style="list-style-type: none"> - Célérité des opérations - Travail par recette - Travail par série - 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'application Maîtrise de la température des locaux - Fiche d'application Pesée 	<ul style="list-style-type: none"> - AGROTECH 	<ul style="list-style-type: none"> - Enregistrement des pesées par recette 	<ul style="list-style-type: none"> - AGROTECH
4	Déconditionnement / Pesée	<ul style="list-style-type: none"> - Etat des denrées, aspect 	<ul style="list-style-type: none"> - 	<ul style="list-style-type: none"> - 	<ul style="list-style-type: none"> - 	<ul style="list-style-type: none"> - 	<ul style="list-style-type: none"> -
5	Séchage des Matières Premières congelées	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des paramètres de séchage : - Température du four - Durée du séchage 	<ul style="list-style-type: none"> - Sonde de température - Minuteur 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'application Séchage des Matières Premières congelées 	<ul style="list-style-type: none"> - AGROTECH 	<ul style="list-style-type: none"> - Suivi de fabrication / Séchage 	<ul style="list-style-type: none"> - AGROTECH

Etape	Intitulé	Points à contrôler	Méthode de contrôle	Système documentaire			
				Documents de référence	Localisation	Document d'enregistrement	Localisation
6	Préparations chaudes	<ul style="list-style-type: none"> - Propreté de la zone et du matériel - Respect des fiches de production et des bonnes pratiques de fabrication - Respect du programme de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> - Visuel - Bons de sortie de marchandises - Sonde de température - Minuteur - test de vieillissement permettant de valider les paramètres de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> - Planning de nettoyage - Fiche technique par préparation - Fiche d'application Préparations Chaudes / Cuisson 	- AGROTECH	<ul style="list-style-type: none"> - Suivi du Planning de nettoyage - Fiche de suivi de cuisson 	- AGROTECH
7	Mixage / Dressage / Plaquage	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des bonnes pratiques de fabrication - Température en fin de dressage 	<ul style="list-style-type: none"> - Sonde de température 	- Fiche de suivi de cuisson	- AGROTECH	- AGROTECH	- AGROTECH
8	Surgélation	<ul style="list-style-type: none"> - Température en fin de surgélation 	<ul style="list-style-type: none"> - Sonde de température / Suivi des cycles de surgélation 	- Fiche d'application Surgélation	- AGROTECH	- Fiche de suivi de refroidissement	- AGROTECH
9	Conditionnement / Etiquetage	<ul style="list-style-type: none"> - Température cible en fin de conditionnement - Température de l'atelier - Conformité de l'étiquetage 	<ul style="list-style-type: none"> - Sonde de température / Prise de température en début et fin de conditionnement 	- Fiche d'application étiquetage / Mise en carton	- AGROTECH	- Fiche de suivi de fabrication	- AGROTECH
10	Encartonnage / Stockage en chambre froide négative	<ul style="list-style-type: none"> - Température en fin d'encartonnage - Température de la Chambre froide négative 	<ul style="list-style-type: none"> - Enregistrement des températures des produits en fins de mise en carton 	- Fiche de suivi de fabrication	- AGROTECH	- Fiche de suivi de fabrication	- AGROTECH

Pôle Développement Rural, Foncier, Forêt -DAAF

R02-2021-08-13-00019

Arrêté portant validation du cahier des charges "
végétaux blanchis surgelés "



**PRÉFET
DE LA
MARTINIQUE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Arrêté portant validation du cahier des charges « végétaux blanchis surgelés »
pour l’affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité
spécifiques aux régions ultrapériphériques**

LE PRÉFET

- VU** le règlement (CE) 1418/96 de la commission du 22 juillet 1996 portant modalités relatives à l'utilisation d'un symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques des régions ultrapériphériques ;
- VU** le règlement (CE) 2054/96 de la commission du 25 octobre 1996 portant publication du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques des régions ultrapériphériques et déterminant les conditions de sa reproduction ;
- VU** le règlement (UE) N°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement Européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/ CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission ;
- VU** le règlement (UE) N° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultra périphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) N° 247/2006 du Conseil ;
- VU** le règlement délégué (UE) N°179/2014 de la commission du 6 novembre 2013 complétant le règlement (UE) N°228/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le registre des opérateurs, le montant de l'aide pour la commercialisation des produits hors de leur région, le symbole graphique, l'exonération de droits à l'importation pour certains bovins et le financement de certaines mesures relatives aux mesures spécifiques en faveur de l'agriculture dans les régions ultra périphériques de l'Union;
- VU** le décret n° 2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n° 55-1126 du 19 août 1955 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes ;
- VU** le décret N°2015-755 du 24 juin 2015 relatif au comité d'orientation stratégique et de développement agricole et au groupement d'intérêt économique et environnemental;
- VU** l'arrêté préfectoral N° R02-2019-10-30-001 du 30 octobre 2019 portant constitution du Comité d'OrientatIon Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) de Martinique ;
- VU** l'arrêté préfectoral du 17 février 2020 portant création et composition des sections spécialisées du Comité d'OrientatIon Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) de Martinique;
- VU** le décret du 5 février 2020 portant nomination du préfet de la région Martinique, préfet de la Martinique – M. CAZELLES (Stanislas) ;

.../...

- VU l'arrêté n° R02-2020-03-04-002 du 4 mars 2020 portant délégation de signature à Madame Sophie BOUYER, directrice de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt;
- VU la décision n° R02-2021-03-26-00003 du 26 mars 2021 portant subdélégation de signature en matière d'administration générale et donnant délégation de signature, en cas d'empêchement ou d'absence de Mme Sophie BOUYER, directrice de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Martinique, à M. Vincent PFISTER, directeur adjoint, en ce qui concerne les articles 1 à 2 de l'arrêté préfectoral du 04/03/2020 susvisé ;
- VU la circulaire du Ministère de l'agriculture et de la pêche N° DGAL/SDRIR/C 99-8002 du 23 février 1999 relative à la mise en œuvre en Guadeloupe, en Guyane, à la Martinique et à la Réunion du symbole graphique pour des produits agricoles ou de la pêche de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques ;
- VU la demande de validation du cahier des charges « végétaux blanchis surgelés (banane ti-nain, banane jaune, patate douce, papaye verte, christophine, fruit à pain, giraumon, dachine et gombo) », présentée par l'industrie AGROTECH SAS PIMENT le 15 avril 2021 ;
- VU l'avis du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) du 08 juillet 2021;
- SUR proposition de Mme la Directrice de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt,

ARRÊTE

ARTICLE 1 :

Le cahier des charges « végétaux blanchis surgelés (banane ti-nain, banane jaune, patate douce, papaye verte, christophine, fruit à pain, giraumon, dachine et gombo) » annexé au présent arrêté est validé pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques, conformément aux dispositions de la charte graphique définie à l'article 7 du règlement délégué (UE) N° 179/2014 de la commission.

ARTICLE 2 :

Le Secrétaire Général de la Préfecture, la Directrice de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt et la Directrice de l'Économie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture.

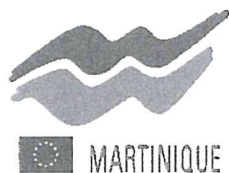
Fort-de-France, le 13/08/2021

Pour le Préfet et par délégation,

~~la Directrice de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt~~
~~le Directeur adjoint de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt~~

Sophie BOUYER

VINCENT PFISTER



LOGO RUP
LA PROMOTION DES PRODUITS DE QUALITE DE L'EUROPE D'OUTRE MER

CAHIER DES CHARGES DE VÉGÉTAUX BLANCHIS

SURGELÉS :

Banane ti-nain

Banane jaune

Patate douce

Papaye verte

Christophine

Fruit à pain

Giraumon

Dachine

Gombo

Sommaire

Sommaire.....	2
A- Textes de référence.....	3
1) Communautaires.....	3
2) Français.....	3
3) Autres documents.....	4
B- Caractéristiques.....	5
1) Domaine d'application.....	5
2) Caractéristiques explicites.....	5
C- Diagramme de fabrication.....	9
D- Méthode de maîtrise et de contrôle.....	10
1) Réception.....	10
2) Lavage / Décontamination au chlore.....	10
3) Traitement anti oxydant.....	10
4) Opérations de préparations froides (découpe / parage).....	10
5) Cuisson / refroidissement.....	11
6) Surgélation.....	11
7) Conditionnement.....	11
8) Traçabilité.....	11
9) Symbole graphique.....	11
E - Moyens de maîtrise et de contrôle.....	12

A- Textes de référence

En cas d'évolution, les nouvelles versions de ces textes s'appliquent automatiquement.

1) Communautaires

- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil, du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) N° 179/2014 DE LA COMMISSION du 6 novembre 2013 complétant le règlement (UE) n° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le registre des opérateurs, le montant de l'aide pour la commercialisation des produits hors de leur région, le symbole graphique, l'exonération de droits à l'importation pour certains bovins et le financement de certaines mesures relatives aux mesures spécifiques en faveur de l'agriculture dans les régions ultrapériphériques de l'Union.
- RÈGLEMENT (UE) N°228/2013 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) n° 247/2006 du Conseil.
- RÈGLEMENT (UE) N°1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement Européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/ CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.

2) Français

- Code de la consommation Livre 1^{er}, Titre 1^{er}, Chapitre II, modes de présentation et inscriptions, articles R.112-9 à R112-33.
- Décret n° 2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n° 55-1126 du 19 août 1955 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes.
- Arrêté du 20 juillet 1956 relatif au commerce des fruits et légumes.
- Arrêté du 30 juin 2008 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de chlordécone que ne doivent pas dépasser certaines denrées alimentaires d'origine végétale ou animale pour être reconnues propres à la consommation humaine.

3) Autres documents

Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène « Végétaux crus prêts à l'emploi »

B- Caractéristiques

1) Domaine d'application

Produits

Le présent cahier des charges concerne les produits végétaux suivants :

- Banane jaune
- Banane ti-nain
- Christophine
- Dachine / chou de chine /madère
- Fruit à pain
- Giraumon
- Gombo
- Papaye verte
- Patate douce.

Cultivars

Les variétés prises en compte dans le présent cahier des charges sont cultivées en Martinique et l'ensemble de la production transformée est originaire de Martinique.

Banane jaune : Les variétés cultivées sont issues du groupe génomique AAB : Créole, Puce, Bout', French-sombre.

Banane ti-nain : Les variétés cultivées sont issues du groupe génomique AAA, sous-groupe Cavendish.

Christophine : La variété utilisée est de couleur blanche pour l'enveloppe et la pulpe.

Dachine : La principale variété est de couleur blanche.

Fruit à pain : La variété locale est utilisée.

Giraumon : Il existe plusieurs variétés locales rustiques : Phoenix (chair orange foncé), Martinica.

Gombo : La variété de couleur verte est la plus utilisée.

Papaye verte : Les variétés les plus cultivées sont Sunrise et une variété dite Locale.

Patate douce : Les principales variétés cultivées sont les cultivars GR2-68 présentant une peau blanche et une chair jaune, le cultivar Sauveur des pauvres présentant une peau rouge violacée et une chair jaune, l'Hybride 78-326 présentant une peau rouge violacée et une chair blanche.

2) Caractéristiques explicites

Les principaux descripteurs de la qualité des végétaux précités sont :

- Le mode de culture prenant en compte les attentes environnementales des consommateurs. A cet effet, les fournisseurs sont référencés au niveau de la plateforme d'approvisionnement selon leur aptitude à présenter une matière première qualitative (analyse de sol et analyse de chlordécone sur les végétaux effectuées),
- L'aspect visuel des fruits et légumes :

- entier, ferme, propre,
- exempte d'humidité extérieure anormale
- exempte de nuisibles ou de moisissures en surface
- ne présentant aucune aspérité sur la surface (absence d'altération de l'épiderme du fruit ou de taches),
- a un stade de maturité suffisante permettant de révéler les caractéristiques gustatives et pouvant supporter le process
- avec une coloration variétale normale
- le calibre :
- respectueux de la forme et de la taille des végétaux, à savoir :

Christophine : Forme allongée mesurant 80 à 100 mm, pesant au moins 100 g

Fruit à pain : Forme globuleuse de 200 à 250 mm de diamètre, pesant au minimum 1 000 g

Banane ti-nain : Forme caractéristique. Fruit ayant une épaisseur de section transversale prise au milieu du fruit d'au moins 40 mm

Banane jaune : Forme caractéristique. Fruit mesurant au moins 15 cm

Giraumon : Fruit pesant au minimum 1 500 g.

Gombo : Fruit de taille minimale de 40 mm

Papaye verte : Fruit mesurant 10 à 15 cm de diamètre et pesant au minimum 500 à 1 000g

Patate douce : Tubercule ayant un diamètre de 60 mm ou pesant au moins 200 g

Dachine : Tubercule mesurant au minimum 15 à 20 cm pour un poids allant de 500 à 1 000 g

a. Réception des produits (fruits et légumes bruts)

Ils sont reçus dans des bacs ou dans des box étiquetés. La vérification du calibre des végétaux doit être effectuée soit au niveau de la réception soit en amont au niveau de la plateforme de distribution qui fixe les critères de recevabilité des produits lors de la livraison. A réception, les produits doivent se trouver dans des conditions de salubrité nécessaire pour un traitement optimal. La température à réception doit être contrôlée ; elle ne peut être inférieure à 0°C.

Les produits feront l'objet de contrôles permettant de vérifier l'absence de résidus phytosanitaires, selon la réglementation en vigueur. Ils seront également soumis à un système de suivi permettant d'assurer leur traçabilité.

b. Stockage en chambre froide Fruits et Légumes

Les produits végétaux contrôlés, état de maturité, aspect, couleur, odeur, fraîcheur, ...sont placés dans la zone de stockage des végétaux bruts à la température de 8°C – 10°C. Le positionnement dans la zone de stockage sera effectué en fonction de l'ordre de traitement des végétaux.

c. Lavage / Décontamination / Pelage / Epluchage / Parage

- Lavage

Les végétaux doivent être lavés à grande eau directement dans le box ou dans des bacs de lavage avant de pénétrer la zone de légumerie proprement dite.

- Décontamination

Les végétaux doivent être décontaminés par passage dans un bain d'eau et de chlore à 0,4%. Le temps de contact minimum dans le bain est de 5 minutes. Ces paramètres sont validés par la fiche technique du fournisseur et par les résultats des

autocontrôles bactériologiques. Tout autre couple concentration en chlore et temps de contact doit être en adéquation avec la fiche technique du produit chloré et doit s'appuyer sur des contrôles microbiologiques.

La phase de décontamination doit être immédiatement suivie d'un rinçage à l'eau.

- Pelage / Epluchage

Cette phase est réalisée au pèle-melon, en parmentière abrasive ou manuellement à l'aide d'un économe large.

Pour les bananes ti-nain cette phase doit être mise en œuvre après précuisson de sorte à éviter l'altération de la couleur du fruit. La précuisson est immédiatement suivie d'une phase de refroidissement dans un bain d'eau glacé avant pelage.

- Parage

Il est effectué en fonction du légume, à la main ou à l'aide d'un couteau, d'une cuillère, d'un économe large. Il est suivi d'un égrainage dans le cas du giraumon et de la papaye.

Pour le gombo, le parage consiste en un tri et un étêtage manuel de sorte à garder les gombos ayant une taille comprise entre 4 et 15 cm.

- Trempage dans un bain de métabisulfite

Cette opération est effectuée dans le but d'empêcher l'oxydation des légumes. Elle doit être mise en œuvre pour les légumes dachines et patates douces directement après la phase de lavage d'une part et ensuite après la découpe. La phase de trempage dans le bain de métabisulfite doit être obligatoirement suivie d'un lavage.

Pour toutes les étapes suivantes, une attention particulière doit être portée aux productions de sorte à surveiller les risques de contamination croisées entre les fabrications contenant des allergènes (métabisulfite de sodium) et les produits qui n'en contiennent pas.

d. Découpe

La découpe doit être effectuée de sorte à avoir des morceaux de taille reproductible. La taille des portions doit permettre un traitement aisé soit un temps de passage au four similaire pour tous les batch. Elle doit donc être effectuée de manière standardisée :

- à la coupeuse verticale puis manuellement pour la papaye, le giraumon, le fruit à pain en faisant des tronçons de 3 – 4 cm,
- manuellement pour la dachine, la christophine, la banane jaune, la patate douce en respectant une taille de tronçons de 4 cm environ.

Tout autre taille de tronçons doit être validée par des essais de cuisson.

e. Cuisson

Cette phase permet le blanchiment et se fait en four mode vapeur ou mode mixte. Elle doit permettre d'atteindre 90°C à cœur et être maintenue pendant un temps donné allant de 1 à 3 minutes. Elle est suivie d'une phase de séchage / refroidissement de 15 minutes permettant de préparer les végétaux à l'étape suivante.

f. Surgélation

Les végétaux sont placés en cellule de surgélation. Les paramètres de surgélation doivent permettre d'obtenir une température minimale du produit de -18°C.

g. Conditionnement à froid / Etiquetage

Les végétaux sont conditionnés en poche ou en sachet à partir d'une ligne de conditionnement permettant le pesage et l'étiquetage. L'étiquetage doit être réalisé en conformité avec les textes réglementaires.

h. Encartonnage

Les poches et sachets sont emballés dans des cartons identifiés.

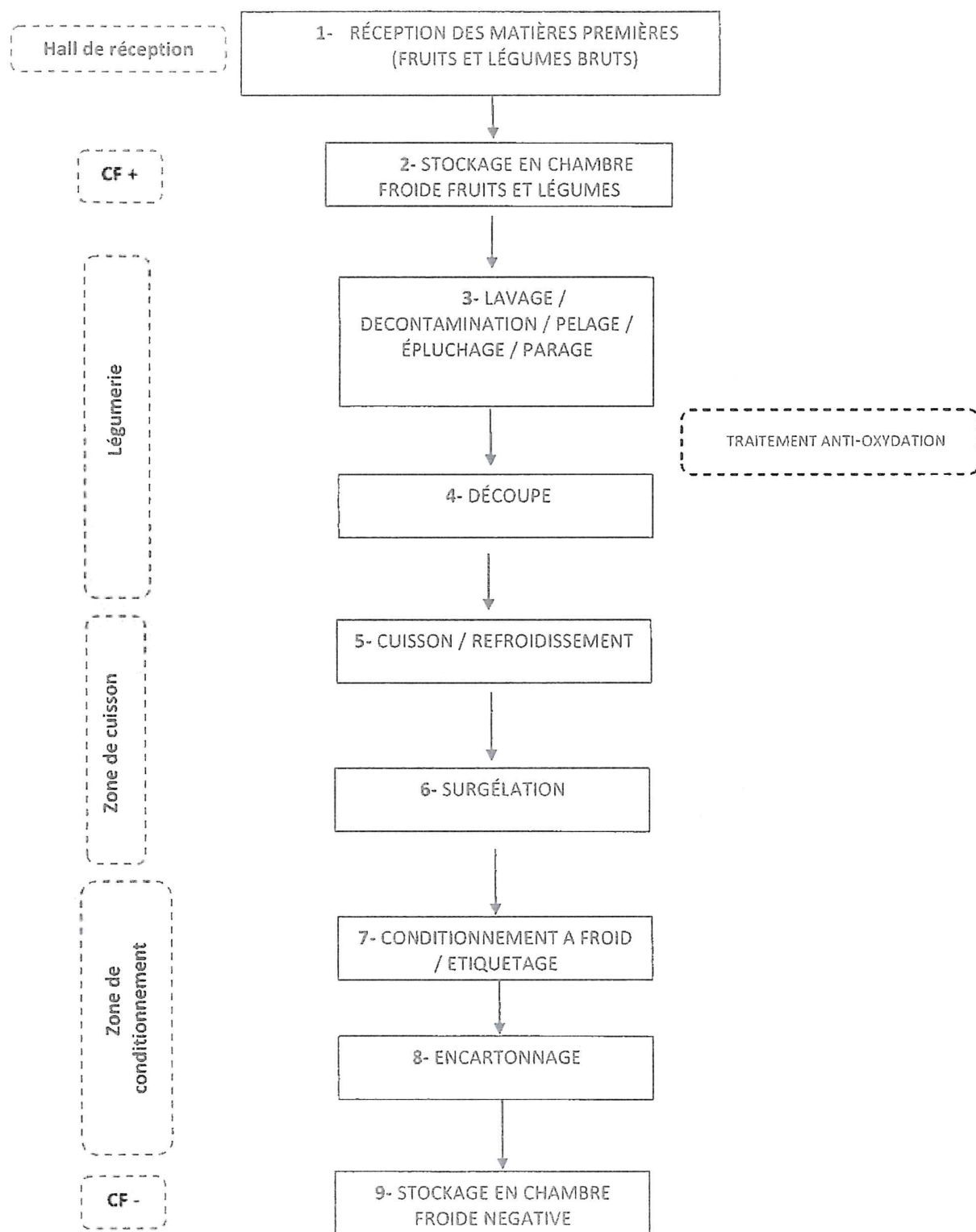
i. Stockage en chambre froide négative

Les cartons sont stockés en chambre froide négative à -18°C.

j. Elimination des déchets

Les déchets provenant de l'activité de préparation des végétaux doivent être collectés, récupérés dans les bennes à déchets puis mis en valorisation. Les déchets de parage doivent être éliminés au fur et à mesure de l'activité.

C- Diagramme de fabrication



D- Méthode de maîtrise et de contrôle

1) Réception

Une attention doit être portée à l'état de la zone de réception. Elle doit être non encombrée et propre.

Le camion effectuant la livraison doit être propre. Il en est de même de la caisse du camion contenant les box de végétaux. Les points de vérification des produits livrés, aspect visuel conforme, conformité du marquage, conformité de la température des végétaux et corrélation des poids et des quantités livrées avec le bon de commande et le bon de livraison sont contrôlés en présence du livreur. Ces informations sont notées sur le registre de réception.

La température des végétaux ne doit pas être négative.
L'aspect qualitatif des produits est vérifié : visuel, odeur, couleur

En cas d'aspect douteux (couleur inhabituelle, seuil de maturité en retard ou avancé) des réserves sont émises sur le bon de livraison et une fiche de non-conformité doit être ouverte pour tracer l'anomalie et noter les décisions prises.

2) Lavage / Décontamination au chlore

Le danger résulte en une décontamination non maîtrisée du fait d'un taux de chlore ou d'un temps de contact insuffisant. Il convient de respecter et d'enregistrer les paramètres de dosage. Une mesure du taux de chlore dans le bain doit être effectuée à l'aide de bandelette chlore. Le séquençage des opérations (travail par lot) doit permettre de manière implicite de respecter le temps de contact. Une alerte par minuteur peut être l'un des moyens de s'assurer du respect du temps.

Les bains de décontamination doivent être changés entre chaque produit différent ou si le bain est trop souillé (vérifier la concentration).

Des analyses microbiologiques sur les végétaux en sortie de phase lavage / décontamination permettent de valider le barème de décontamination en début d'activité.

3) Traitement anti oxydant

Afin d'éviter le noircissement à l'air ou par la chaleur, les végétaux dachine et patate douce sont traités par trempage dans un bain de métabisulfite. La concentration du bain est de 2 g/l de métabisulfite. Le temps de contact doit être de 5 minutes minimum après la phase de lavage et de 15 minutes minimum après la phase de découpe.

4) Opérations de préparations froides (découpe / parage)

Les végétaux décontaminés doivent être systématiquement rincés après cette phase et doivent être traités sans délai. Tout le matériel entrant en contact des végétaux à partir de ce stade doit être rigoureusement désinfecté.

Ces opérations sont réalisées dans une zone de température dirigée. La température cible en fin de préparation doit être de +4°C. Une tolérance jusqu'à +10°C peut être acceptée.

Des bacs d'eau glacée sont utilisés pour éviter le noircissement de certains végétaux par l'air.

5) Cuisson / refroidissement

Il convient de s'assurer du respect du programme de blanchiment en surveillant le palier une fois la température à cœur atteinte. L'utilisation d'un four offrant les différents programmes de cuisson est nécessaire.

En entrée de cellule, tous les cycles de blanchiment doivent être enregistrés (nom du produit et heure de début de blanchiment).

La température en sortie de cellule de cuisson ainsi que l'heure de sortie de cellule doivent être contrôlées et notées à des fins de traçabilité du process.

Avant d'entrer dans la cellule de surgélation, les chariots contenant les végétaux sont maintenus pendant 15 minutes à la température de la zone cuisson afin de laisser les vapeurs de cuisson s'échapper et réduire ainsi les risques de prise en glace.

6) Surgélation

Les végétaux sont mis en cellule de surgélation. La température de la cellule doit être au minimum à -28°C. Il convient de s'en assurer par un contrôle de la température avant le démarrage des cycles de surgélation. La température cible en sortie de cellule de surgélation doit être de -18°C. Cette température doit être enregistrée.

7) Conditionnement / Étiquetage

Le matériel de conditionnement (thermoformeuse, balance) est désinfecté avant le début des opérations et entre chaque série de produits.

Afin d'éviter les risques de remontée en température des produits, les opérations de conditionnement doivent être réalisées rapidement de telle sorte que la température des produits en fin de conditionnement ne soit pas supérieure à -12°C.

La qualité du conditionnement doit être contrôlée par vérification des soudures des sachets. Ces soudures doivent être lisses et exemptes de matières organiques. La présence de plis indique un risque de microfuites.

La conformité des étiquettes doit être contrôlée en s'assurant de la présence des mentions obligatoires : nom, date du conditionnement, date de durabilité minimale, composition, quantité nette.

8) Traçabilité

Pour chaque référence traitée, les enregistrements permettant de retracer l'historique des opérations doivent être renseignés : le suivi des décontaminations, des cuissons, des refroidissements, des surgélations et des conditionnements.

Des échantillons d'environ 100 g doivent être analysés à des fins d'autocontrôle.

9) Symbole graphique

Le symbole graphique prévu pour les produits agricoles de qualité des régions ultra-périphériques sera apposé en utilisant les règles techniques prévues par les dispositions réglementaires.

E - Moyens de maîtrise et de contrôle

Etape	Intitulé	Points à contrôler	Méthode de contrôle	Système documentaire			
				Documents de référence	Localisation	Document d'enregistrement	
1	Réception	<ul style="list-style-type: none"> - Absence de nuisibles, de moisissures, calibre, état de fraîcheur, température - Température de la CF + - Rangement des produits 	<ul style="list-style-type: none"> - Visuel - Sonde de température désinfectée 	<ul style="list-style-type: none"> - Bonnes Pratiques d'Hygiène « Végétaux crus » 	<ul style="list-style-type: none"> - AGROTECH 	<ul style="list-style-type: none"> - Bon de livraison - Registre des réceptions 	<ul style="list-style-type: none"> - AGROTECH
2	Stockage en Chambre froide positive	<ul style="list-style-type: none"> - Propreté de l'environnement et du matériel - Concentration du bain décontaminant 	<ul style="list-style-type: none"> - Visuel - Bandelette chlore 	<ul style="list-style-type: none"> - Bonnes pratiques d'Hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> - AGROTECH 	<ul style="list-style-type: none"> - Système de surveillance des températures : Vigitemp - Registre des réceptions 	<ul style="list-style-type: none"> - AGROTECH
3	Lavage Décontamination	<ul style="list-style-type: none"> - Surveiller risque de contamination : Propreté du matériel 	<ul style="list-style-type: none"> - Visuel - Bandelette chlore 	<ul style="list-style-type: none"> - Plan de Maîtrise Sanitaire : Paramètres de décontamination définis 	<ul style="list-style-type: none"> - AGROTECH 	<ul style="list-style-type: none"> - Planning de nettoyage - Suivi de décontamination 	<ul style="list-style-type: none"> - AGROTECH
4	Pelage Epluchage Parage		<ul style="list-style-type: none"> - Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> - Bonnes Pratiques de Fabrication végétaux blanchis surgelés 	<ul style="list-style-type: none"> - AGROTECH 		<ul style="list-style-type: none"> - AGROTECH

Etape	Intitulé	Points à contrôler	Méthode de contrôle	Système documentaire			
				Documents de référence	Localisation	Document d'enregistrement	Localisation
5	Traitement anti-oxydation	- Concentration du bain et temps de contact	- Aspect des produits - Minuteur	Fiche de Fabrication des végétaux blanchis surgelés	- AGROTECH	- Traçabilité des décontaminants	- AGROTECH
6	Découpe	-Séparation entre produits décontaminés et produits non décontaminés -Temps d'attente des produits décontaminés dans l'atelier	- Visuel - Célérité des opérations	Bonnes Pratiques d'Hygiène « Végétaux crus »	- AGROTECH		- AGROTECH
7	Cuisson	-Programme de blanchiment : Respect du palier une fois la température à cœur atteinte	- Visuel - Sonde de température - Minuteur	Fiche de Fabrication des végétaux blanchis surgelés	- AGROTECH	- Suivi de cuisson	-
8	Surgélation	-Respect du temps d'attente en sortie cuisson -Température affichage du surgélateur	- Visuel - Sonde de température - Minuteur	Fiche de Fabrication des végétaux blanchis surgelés	- AGROTECH	- Suivi de refroidissement / surgélation (Heure et température de début, heure et température de fin)	

Système documentaire						
Étape	Intitulé	Points à contrôler	Méthode de contrôle	Documents de référence	Localisation	Document d'enregistrement
9	Conditionnement	-Eviter remontée en température des produits -Qualité du conditionnement en sortie de ligne - Conformité des étiquettes	- Travail en petite série - Célérité des opérations - Visuel - Soudure des sachets / poches	Fiches de Bonnes Pratiques de conditionnement	- AGROTECH	- Suivi de conditionnement : température en sortie de cellule
10	Encartonnage Stockage en CF négative	- Eviter remontée en température des produits	- Température de la zone encartonnage / de la CF négative - Travail par série - Célérité des opérations	Fiches de Bonnes Pratiques de conditionnement	- AGROTECH	/

Pôle Développement Rural, Foncier, Forêt -DAAF

R02-2021-08-13-00018

ARRETE portant validation du cahier des charges
" végétaux crus surgelés " .



**PRÉFET
DE LA
MARTINIQUE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Arrêté portant validation du cahier des charges « végétaux crus surgelés »
pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité
spécifiques aux régions ultrapériphériques**

LE PRÉFET

- VU** le règlement (CE) 1418/96 de la commission du 22 juillet 1996 portant modalités relatives à l'utilisation d'un symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques des régions ultrapériphériques ;
- VU** le règlement (CE) 2054/96 de la commission du 25 octobre 1996 portant publication du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques des régions ultrapériphériques et déterminant les conditions de sa reproduction ;
- VU** le règlement (UE) N°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement Européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/ CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission ;
- VU** le règlement (UE) N° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultra périphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) N° 247/2006 du Conseil ;
- VU** le règlement délégué (UE) N°179/2014 de la commission du 6 novembre 2013 complétant le règlement (UE) N°228/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le registre des opérateurs, le montant de l'aide pour la commercialisation des produits hors de leur région, le symbole graphique, l'exonération de droits à l'importation pour certains bovins et le financement de certaines mesures relatives aux mesures spécifiques en faveur de l'agriculture dans les régions ultra périphériques de l'Union;
- VU** le décret n° 2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n° 55-1126 du 19 août 1955 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes ;
- VU** le décret N°2015-755 du 24 juin 2015 relatif au comité d'orientation stratégique et de développement agricole et au groupement d'intérêt économique et environnemental;
- VU** l'arrêté préfectoral N° R02-2019-10-30-001 du 30 octobre 2019 portant constitution du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) de Martinique ;
- VU** l'arrêté préfectoral du 17 février 2020 portant création et composition des sections spécialisées du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) de Martinique;
- VU** le décret du 5 février 2020 portant nomination du préfet de la région Martinique, préfet de la Martinique – M. CAZELLES (Stanislas) ;

.../...

- VU l'arrêté n° R02-2020-03-04-002 du 4 mars 2020 portant délégation de signature à Madame Sophie BOUYER, directrice de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt;
- VU la décision n° R02-2021-03-26-00003 du 26 mars 2021 portant subdélégation de signature en matière d'administration générale et donnant délégation de signature, en cas d'empêchement ou d'absence de Mme Sophie BOUYER, directrice de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Martinique, à M. Vincent PFISTER, directeur adjoint, en ce qui concerne les articles 1 à 2 de l'arrêté préfectoral du 04/03/2020 susvisé ;
- VU la circulaire du Ministère de l'agriculture et de la pêche N° DGAL/SDRIR/C 99-8002 du 23 février 1999 relative à la mise en œuvre en Guadeloupe, en Guyane, à la Martinique et à la Réunion du symbole graphique pour des produits agricoles ou de la pêche de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques ;
- VU la demande de validation du cahier des charges « végétaux crus surgelés (oignons pays, piment fort, piment végétarien) », présentée par l'industrie AGROTECH SAS PIMENT le 15 avril 2021 ;
- VU l'avis du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) du 08 juillet 2021;
- SUR proposition de Mme la Directrice de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt,

ARRÊTE

ARTICLE 1 :

Le cahier des charges « végétaux crus surgelés (oignons pays, piment fort, piment végétarien) » annexé au présent arrêté est validé pour l'affichage du symbole graphique pour les produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques, conformément aux dispositions de la charte graphique définie à l'article 7 du règlement délégué (UE) N° 179/2014 de la commission.

ARTICLE 2 :

Le Secrétaire Général de la Préfecture, la Directrice de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt et la Directrice de l'Économie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture.

Fort-de-France, le 13/08/2021

Pour le Préfet et par délégation,

la Directrice de l'Alimentation, de l'Agriculture et
de la Forêt

~~Le Directeur adjoint de l'Alimentation,
de l'Agriculture et de la Forêt~~

Sophie BOUYER

VINCENT PFISTER



LOGO RUP
LA PROMOTION DES PRODUITS DE QUALITE DE L'EUROPE D'OUTRE MER

CAHIER DES CHARGES
DE VÉGÉTAUX CRUS SURGELÉS :
Oignons pays
Piment fort
Piment végétarien

Sommaire

Sommaire.....	2
A- Textes de référence.....	3
1) Communautaires.....	3
2) Français.....	3
3) Autres documents.....	3
B- Caractéristiques.....	4
1) Domaine d'application.....	4
2) Caractéristiques explicites.....	4
C- Diagramme de fabrication.....	7
D- Méthode de maîtrise et de contrôle.....	8
1) Réception.....	8
2) Lavage / Décontamination au chlore.....	8
3) Opérations de préparations froides (parage / découpe).....	8
4) Séchage / refroidissement.....	8
5) Surgélation.....	9
6) Conditionnement / Étiquetage / Encartonnage.....	9
7) Traçabilité.....	9
8) Symbole graphique.....	9
E - Moyens de maîtrise et de contrôle.....	10

A- Textes de référence

En cas d'évolution, les nouvelles versions de ces textes s'appliquent automatiquement.

1) Communautaires

- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil, du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) N° 179/2014 DE LA COMMISSION du 6 novembre 2013 complétant le règlement (UE) n° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le registre des opérateurs, le montant de l'aide pour la commercialisation des produits hors de leur région, le symbole graphique, l'exonération de droits à l'importation pour certains bovins et le financement de certaines mesures relatives aux mesures spécifiques en faveur de l'agriculture dans les régions ultrapériphériques de l'Union.
- RÈGLEMENT (UE) N°228/2013 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) n° 247/2006 du Conseil.
- RÈGLEMENT (UE) N°1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement Européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/ CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.

2) Français

- Code de la consommation Livre 1er, Titre 1^{er}, Chapitre II, modes de présentation et inscriptions, articles R.112-9 à R112-33.
- Décret n° 2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n° 55-1126 du 19 août 1955 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes.
- Arrêté du 20 juillet 1956 relatif au commerce des fruits et légumes.
- Arrêté du 30 juin 2008 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de chlordécone que ne doivent pas dépasser certaines denrées alimentaires d'origine végétale ou animale pour être reconnues propres à la consommation humaine.

3) Autres documents

- Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène « Végétaux crus prêts à l'emploi »

B- Caractéristiques

1) Domaine d'application

Produits

Le présent cahier des charges concerne les produits végétaux suivants :

- Oignons pays
- Piment fort
- Piment végétarien

Cultivars

Les variétés prises en compte dans le présent cahier des charges sont cultivées en Martinique et l'ensemble de la production transformée est originaire de la Martinique.

2) Caractéristiques explicites

Les principaux descripteurs de la qualité des végétaux précités sont :

- Le mode de culture prenant en compte les attentes environnementales des consommateurs,
- L'aspect visuel des fruits et légumes :
 - entier, ferme, propre,
 - exempte d'humidité extérieure anormale
 - exempte de nuisibles ou de moisissures en surface
 - ne présentant aucune aspérité sur la surface (absence d'altération de l'épiderme du fruit ou de taches),
 - le calibre :
 - respectueux de la forme et de la taille des végétaux, à savoir :

Oignons pays : Botte de 200 g environ composée de tiges de 25 cm minimum.

Piment fort : Forme et couleur caractéristiques de la variété (jaune, vert, tournante). Présence d'un pédoncule de 3 cm environ. Fruit d'aspect brillant ayant un diamètre d'au moins 4 cm.

Piment végétarien : Forme arrondie ou allongée selon la variété. Couleur typique de la variété (rouge, vert, tournante). Présence d'un pédoncule de 3 cm environ. Fruit d'aspect brillant ayant un diamètre de 2 cm et une longueur maximale de 7 cm.

a. Réception des produits (fruits et légumes bruts)

Les produits sont reçus dans des cagettes ou dans des cartons étiquetés. La vérification du calibre des végétaux doit être effectuée soit au niveau de la réception soit en amont au niveau de la plateforme de distribution qui fixe les critères de recevabilité des produits lors de la livraison. A réception, les produits doivent se trouver dans des conditions de salubrité nécessaire pour un traitement optimal. La température à réception doit être contrôlée ; elle ne peut être inférieure à 0°C. Les produits ne doivent pas avoir été congelés.

Les produits feront l'objet de contrôles permettant de vérifier l'absence de résidus phytosanitaires, selon la réglementation en vigueur. Ils seront également soumis à un système de suivi permettant d'assurer leur traçabilité.

b. Stockage en chambre froide Fruits et Légumes

Les produits végétaux doivent être contrôlés, état de fraîcheur, aspect, couleur, odeur, ... avant d'être placés dans la zone de stockage des végétaux bruts à la température de 8°C – 10°C. Le positionnement dans la zone de stockage sera effectué en fonction de l'ordre de traitement des végétaux.

c. Lavage / Décontamination / Parage

- Lavage

Les végétaux doivent être lavés à grande eau directement dans le box ou dans des bacs de lavage avant de pénétrer la zone de légumerie proprement dite. Cette opération est effectuée selon l'état de salissure des végétaux.

- Décontamination

Les végétaux doivent être décontaminés par passage dans un bain d'eau et de chlore à 0,4%. Le temps de contact minimum dans le bain est de 15 minutes. Ces paramètres sont validés par la fiche technique du fournisseur et par les résultats des autocontrôles bactériologiques. Tout autre couple concentration en chlore et temps de contact doivent être en adéquation avec la fiche technique du produit chloré et doivent s'appuyer sur des contrôles microbiologiques.

- Parage

- **Oignons pays**

Il est effectué manuellement à l'aide d'un couteau et consiste à éliminer les racines et les parties abîmées ou desséchées. Il est suivi d'un rinçage à l'eau par trempage.

- **Piments**

Le parage consiste en un tri et un étêtage. Ces opérations sont suivies d'un rinçage à l'eau par trempage puis d'un égouttage sur cagette et d'une mise sur rouleur.

d. Découpe

La découpe doit être effectuée de sorte à avoir des portions de taille reproductible. La taille des portions doit permettre un traitement aisé soit un temps de passage au four similaire pour tous les batch. Elle doit donc être effectuée de manière standardisée. Elle est effectuée manuellement pour l'oignons pays et consiste à obtenir des portions de 5 mm. Ces portions sont ensuite mises en cagettes puis sur rouleur

Cette étape de découpe n'est pas mise en œuvre pour les piments.

e. Séchage

Cette phase est réalisée en four. Le temps de séchage est fonction de la quantité à traiter. Le séchage est suivi d'une phase de refroidissement de 15 minutes permettant de préparer les végétaux à l'étape suivante.

f. Surgélation

Les végétaux sont placés en cellule de surgélation. Les paramètres du cycle de surgélation doivent permettre d'obtenir une température minimale du produit de -18°C.

g. Conditionnement à froid / Etiquetage

Les végétaux sont conditionnés en poche ou en sachet à partir d'une ligne de conditionnement permettant le pesage et l'étiquetage. L'étiquetage doit être réalisé en conformité avec les textes réglementaires.

h. Encartonnage

Les poches et sachets sont emballés dans des cartons identifiés.

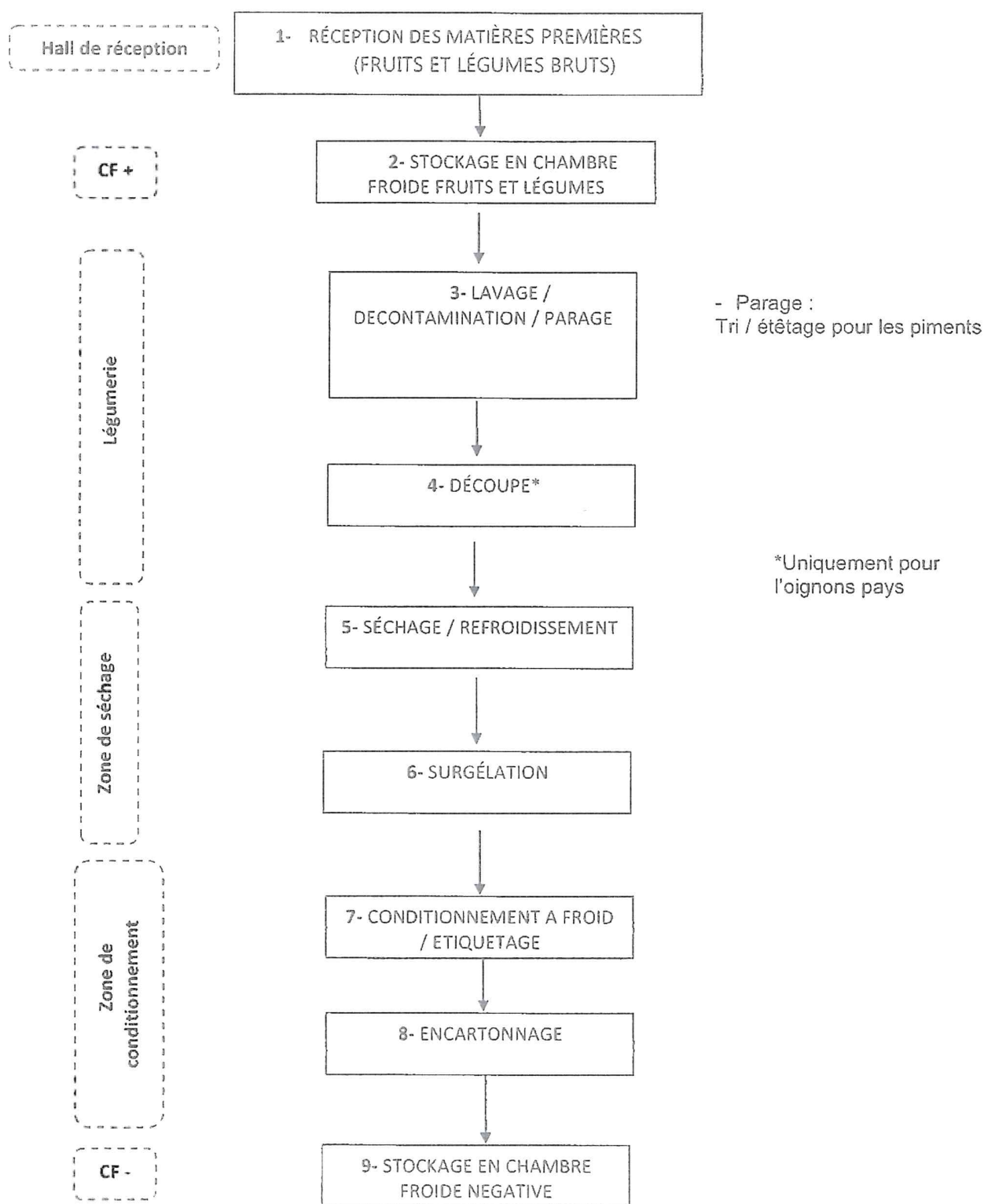
i. Stockage en chambre froide négative

Les cartons sont stockés en chambre froide négative à -18°C.

j. Elimination des déchets

Les déchets provenant de l'activité de préparation des végétaux doivent être collectés, récupérés dans les bennes à déchets puis mis en valorisation. Les déchets de parage doivent être éliminés au fur et à mesure de l'activité

C- Diagramme de fabrication



D- Méthode de maîtrise et de contrôle

1) Réception

Une attention doit être portée à l'état de la zone de réception. Celle-ci doit être non encombrée et propre.

Le camion effectuant la livraison doit être propre. Il en est de même de la caisse du camion contenant les box de végétaux. Les points de vérification des produits livrés, aspect visuel conforme, conformité du marquage, conformité de la température des végétaux et corrélation des poids et des quantités livrées avec le bon de commande et le bon de livraison sont contrôlés en présence du livreur. Ces informations sont notées sur le registre de réception.

La température des végétaux ne doit pas être négative.

L'aspect qualitatif des produits est vérifié : visuel, odeur, couleur

En cas d'aspect douteux (couleur inhabituelle, seuil de maturité en retard ou avancé) des réserves sont émises sur le bon de livraison et une fiche de non-conformité doit être ouverte pour tracer l'anomalie et noter les décisions prises.

2) Lavage / Décontamination au chlore

Le danger résulte en une décontamination non maîtrisée du fait d'un taux de chlore ou d'un temps de contact insuffisant. Il convient de respecter et d'enregistrer les paramètres de dosage. Une mesure du taux de chlore dans le bain doit être effectuée à l'aide de bandelette chlore. Le séquençage des opérations (travail par série de taille contrôlée) doit permettre de manière implicite de respecter le temps de contact (travail par lot ou batch). Une alerte par minuteur peut être l'un des moyens de s'assurer du respect du temps de décontamination.

Les bains de décontamination doivent être changés entre chaque produit différent ou si le bain est trop souillé (vérifier la concentration).

Des analyses microbiologiques sur les végétaux en sortie de phase lavage / décontamination permettent de valider le barème de décontamination en début d'activité.

3) Opérations de préparations froides (parage / découpe)

Les végétaux décontaminés doivent être systématiquement rincés après cette phase et doivent être traités sans délai. Tout le matériel entrant en contact des végétaux à partir de ce stade doit être rigoureusement désinfecté.

Ces opérations sont réalisées dans une zone de température dirigée. La température cible en fin de préparation doit être de +4°C. Une tolérance jusqu'à +10°C peut être acceptée.

4) Séchage / refroidissement

Il convient de s'assurer du respect du programme de séchage en fonction de la quantité de produits mis en traitement.

En entrée de cellule, tous les cycles de séchage doivent être enregistrés (nom du produit et heure de début de séchage).

La température en sortie de cellule de séchage ainsi que l'heure de sortie de cellule doivent être contrôlées et notées à des fins de traçabilité du process.

Avant d'entrer dans la cellule de surgélation, les chariots contenant les végétaux sont maintenus pendant 15 minutes dans le four jusqu'à refroidissement.

5) Surgélation

Les végétaux sont mis en cellule de surgélation. La température de la cellule doit être au minimum à -28°C. Il convient de s'en assurer.

La température cible des produits en sortie de cellule de surgélation doit être de -18°C. Cette température doit être enregistrée.

6) Conditionnement / Étiquetage / Encartonnage

Le matériel de conditionnement (thermoformeuse, balance) est désinfecté avant le début des opérations et entre chaque série de produits.

Afin d'éviter les risques de remontée en température des produits, les opérations de conditionnement doivent être réalisées rapidement de telle sorte que la température des produits en fin de conditionnement ne soit pas supérieure à -12°C.

La qualité du conditionnement doit être contrôlée par vérification des soudures des sachets. Ces soudures doivent être lisses et exemptes de matières organiques. La présence de plis indique un risque de micro-fuites.

La conformité des étiquettes doit être contrôlée en s'assurant de la présence des mentions obligatoires : dénomination du produit, date du conditionnement, date de durabilité minimale, numéro de lot, composition, quantité nette, température de conservation.

L'encartonnage doit se faire sitôt l'opération de conditionnement achevée. Les renseignements heure de début et heure de fin d'encartonnage, quantité entrée en stocks ainsi que la température de fin de mise en carton doivent être notés pour permettre le suivi des fabrications. Les cartons constitués doivent être acheminés sans délai en chambre froide négative.

7) Traçabilité

Pour chaque référence traitée, les enregistrements permettant de retracer l'historique des opérations doivent être renseignés : le suivi des décontaminations, des séchages, des refroidissements, des surgélations et des conditionnements / étiquetage / encartonnage.

Des échantillons d'environ 100 g doivent être analysés à des fins d'autocontrôle.

8) Symbole graphique

Le symbole graphique prévu pour les produits agricoles de qualité des régions ultra-périphériques sera apposé en utilisant les règles techniques prévues par les dispositions réglementaires.

E - Moyens de maîtrise et de contrôle

Etape	Intitulé	Points à contrôler	Méthode de contrôle	Système documentaire			
				Documents de référence	Localisation	Document d'enregistrement	
1	Réception	- Absence de nuisibles, de moisissures, calibre, état de fraîcheur, température	- Visuel - Sonde de température désinfectée	Bonnes Pratiques d'Hygiène « Végétaux crus »	- AGROTECH	- Bon de livraison - Registre des réceptions	- AGROTECH
2	Stockage en Chambre froide positive	- Température de la CF + Rangement des produits	- Visuel	Bonnes pratiques d'Hygiène	- AGROTECH	- Système de surveillance des températures : Vigitemp - Registre des réceptions	- AGROTECH
3	Lavage Décontamination	- Propreté de l'environnement et du matériel - Concentration du bain décontaminant	- Visuel Bandelette chlore	Plan de Maîtrise Sanitaire : Paramètres de décontamination définis	- AGROTECH	- Planning de nettoyage - Suivi de décontamination	- AGROTECH
4	Découpe Parage	Surveiller risque de contamination : Propreté du matériel Temps d'attente des produits décontaminés dans l'atelier	- Visuel - Célérité des opérations	Bonnes Pratiques d'Hygiène « Végétaux crus »	- AGROTECH		

Etape	Intitulé	Points à contrôler	Méthode de contrôle	Système documentaire			Localisation
				Documents de référence	Localisation	Document d'enregistrement	
5	Séchage Refroidissement	Programme de séchage : Respect des temps et de la température	- Visuel - Thermomètre - Minuteur	- Bonnes Pratiques d'Hygiène « Végétaux crus »	- AGROTECH	- Suivi de refroidissement / surgélation (Heure et température de début, heure et température de fin)	
6	Surgélation	- Respect du temps d'attente en sortie cuisson - Température affichage du surgélateur - Eviter remontée en température des produits - Qualité du conditionnement en sortie de ligne - Conformité des étiquettes	- Visuel - Thermomètre - Minuteur	Fiche de process « Végétaux crus surgelés »	- AGROTECH		- AGROTECH
7	Conditionnement		- Travail en petite série - Célérité des opérations - Visuel - Soudure des sachets / poches	Bonnes Pratiques de conditionnement	- AGROTECH	- Suivi de conditionnement : température en sortie de cellule	- AGROTECH
8	Encartonnage Stockage en CF négative	- Eviter remontée en température des produits	- Température de la zone encartonnage / de la CF négative - Travail par série Célérité des opérations	Bonnes Pratiques de conditionnement	- AGROTECH	- Vigitemp Fiche de suivi de fabrication	- AGROTECH

PREFECTURE MARTINIQUE - CABINET/BRE

R02-2021-08-20-00001

Arrêté accordant une récompense pour actes de
courage et de dévouement

ARRÊTÉ N°
accordant une récompense pour
actes de courage et de dévouement

Le Préfet

Vu le décret n° 70-221 du 17 mars 1970, portant déconcentration en matière d'attribution d'une récompense pour actes de courage et de dévouement ;

Vu le décret n° 2004-374 du 21 avril 2004 relatif aux pouvoirs des préfets, à l'organisation et à l'action des services de l'État dans les régions et départements ;

Vu le décret du président de la République du 5 février 2020 portant nomination de Monsieur Stanislas CAZELLES, en qualité de préfet de la Martinique ;

Vu le rapport du colonel Thomas DEPRECQ, commandant par suppléance de la gendarmerie de Martinique ;

Considérant l'acte de courage accompli le 18 juillet 2021 à Fort-de-France par Messieurs Philippe DESRUMEUX, Cédric VIENNE, Sébastien MONIER, Mickaël VEPER et Valentin REFUFFEL, militaires de l'escadron 25/6 de gendarmerie mobile de Digne-les-Bains, pour secourir deux personnes menacées par l'incendie d'une habitation située dans le quartier des Terres-Sainville ;

Sur proposition du sous-préfet, directeur de cabinet,

Arrête

ARTICLE 1° - La médaille de bronze pour actes de courage et de dévouement est décernée à :
Monsieur Philippe DESRUMEUX, adjudant chef,
Monsieur Cédric VIENNE, sous-officier de peloton de gendarmerie mobile,
Monsieur Sébastien MONIER, sous-officier de peloton de gendarmerie mobile,
Monsieur Mickaël VEPER, sous-officier de peloton de gendarmerie mobile,
Monsieur Valentin REBUFFEL, sous-officier de peloton de gendarmerie mobile.

Article 2 - Le directeur de cabinet est chargé de l'exécution du présent arrêté dont un extrait sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture.

Fort-de-France, le 20 AOUT 2021

Le préfet,

Stanislas CAZELLES

