

# CONDITIONS D'EXPORTATION DES AGRUMES MAROCAINS SUR LE MARCHÉ CHINOIS

## I- PROCEDURES D'ADMISSION ET D'ENREGISTREMENT

Tout agrumiculteur marocain et station de conditionnement affilié, à un groupe d'exportation, désirant exporter les agrumes vers la République Populaire de Chine est tenu de répondre aux dispositions suivantes :

1. Présentation au service technique régional ou central de l'ONSSA d'une demande écrite et signée conjointement par le producteur ou son représentant, le directeur de la station de conditionnement ou son représentant et le responsable technique selon le modèle en annexe 1 ;
2. Les vergers de production doivent être au préalable Inscrits au registre officiel du contrôle phytosanitaire (R.O.C.P) (Annexe 2) du service de la protection des végétaux, le plus proche, relevant de l'ONSSA et ce au plus tard **début décembre** pour être admis durant la campagne suivante.
  - A la demande doit être associée une carte de localisation du verger et un plan parcellaire pour l'identification des parcelles à enregistrer.
  - Les vergers doivent être homogènes, ne contenant de préférence que les variétés requises sans mélange avec d'autres variétés et dans la limite du possible isolés des variétés attractives et/ou sensibles à certains insectes ; notamment le citronnier pour la teigne du citronnier et les navels pour le ver de l'ombilic,
  - Désignation d'au moins un technicien qui sera chargé du suivi du programme, de la mise en place et du respect des mesures phytosanitaires en étroite collaboration avec le coordonnateur du programme au niveau de la station de conditionnement et sous la supervision du service de la protection des végétaux.
  - Le producteur est tenu d'être affilié à une station de conditionnement et à une seule qui doit être auditée et approuvée par le service de la protection des végétaux relevant de l'ONSSA pour l'exécution du présent programme.
3. La station de conditionnement présentera au préalable au service de la protection des végétaux une demande écrite d'inscription au registre officiel du contrôle phytosanitaire (R.O.C.P) (Annexe 3) et ce au plus tard **début décembre** pour être admise durant la campagne suivante.
  - Associer à la demande un plan de la station et une description des différentes installations.
  - Désignation d'un technicien responsable au niveau de la station qui sera chargé du suivi de l'ensemble des opérations afférentes au programme, assurer la coordination entre les fermes de production retenues et la station et coordonner les opérations de contrôle et de traitement édictées par les autorités du contrôle en étroite collaboration avec le service de la protection des végétaux.

Chaque demande d'inscription au registre officiel du contrôle phytosanitaire sera examinée par le service de la protection des végétaux et une première investigation est à effectuer pour vérifier ou arrêter ce qui suit :

1. Le respect des exigences de base relatives à l'homogénéité des vergers, leur isolement, l'origine des plants et le niveau de technicité de l'exploitation et de la station ;
2. Les mesures complémentaires à apporter en vue de se conformer aux exigences phytosanitaires chinoises ;

3. Le système de surveillance des parasites en général et sa mise à niveau en tenant compte des exigences phytosanitaires chinoises;
4. L'identification du responsable du programme au niveau des exploitations et des stations de conditionnement ;
5. Les actions à entreprendre au niveau du verger et de la station de conditionnement en particulier.

## **II- MESURES PHYTOSANITAIRES A METTRE EN ŒUVRE :**

L'application des mesures phytosanitaires à mettre en œuvre doit se faire de manière intégrée du fait que leur mise en place (aux champs ou à la station) conditionne leur efficacité.

### **II-1 AU NIVEAU DU VERGER :**

#### **1) Choix des variétés**

Compte tenu de la liste des parasites de quarantaine de la Chine et notamment les viroses (*Spiroplasma citri*, *Citrus psorosis virus*), seuls les vergers dont les plants sont issus d'un programme de certification variétale seront pris en considération. En outre, seuls les fruits d'agrumes appartenant aux espèces suivantes : les oranges (*Citrus sinensis*), les mandarines (*Citrus reticulata*), les démentines (*Citrus clementina*) et les pamplemousses (*Citrus maxima* et *Citrus paradisi*) sont autorisés à s'inscrire dans le programme d'exportation vers la Chine.

#### **2) Mesures d'hygiène**

Les mesures d'hygiène générales doivent être strictement observées, à savoir :

- Désherbage des parcelles ;
- Ramassage et élimination des fruits tombés au sol ;
- Taille ou tuteurage adéquat de la jupe des arbres pour éviter les branches tombantes au sol.

#### **3) Système de surveillance phytosanitaire**

Le système de surveillance phytosanitaire est réalisé à travers deux méthodes complémentaires : le piégeage sexuel de cinq insectes (*Ceratitis capitata*, *Prays citri*, *Cacoecimorpha pronubana*, *Ectomyelois ceratoniae*, *Pantomorus cervinus*) et le suivi des infestations du verger de l'ensemble des ravageurs, basé sur l'observation visuelle des divers organes végétaux échantillonnés.

Il est effectué de manière permanente par le responsable du chargé de la surveillance sanitaire des vergers, et de façon périodique par le responsable du programme au niveau de la station de conditionnement et sous la supervision du service de la protection des végétaux.

#### **A. Surveillance des ravageurs par piégeage :**

Le piégeage des cinq ravageurs de quarantaine moyennant l'utilisation des phéromones sexuelles, sera réalisé durant toute l'année de manière continue afin de détecter la présence des vols, déterminer les niveaux de population, prévenir les risques d'infestation possible des fruits par des observations visuelles et définir les périodes favorables aux applications raisonnées des pesticides.

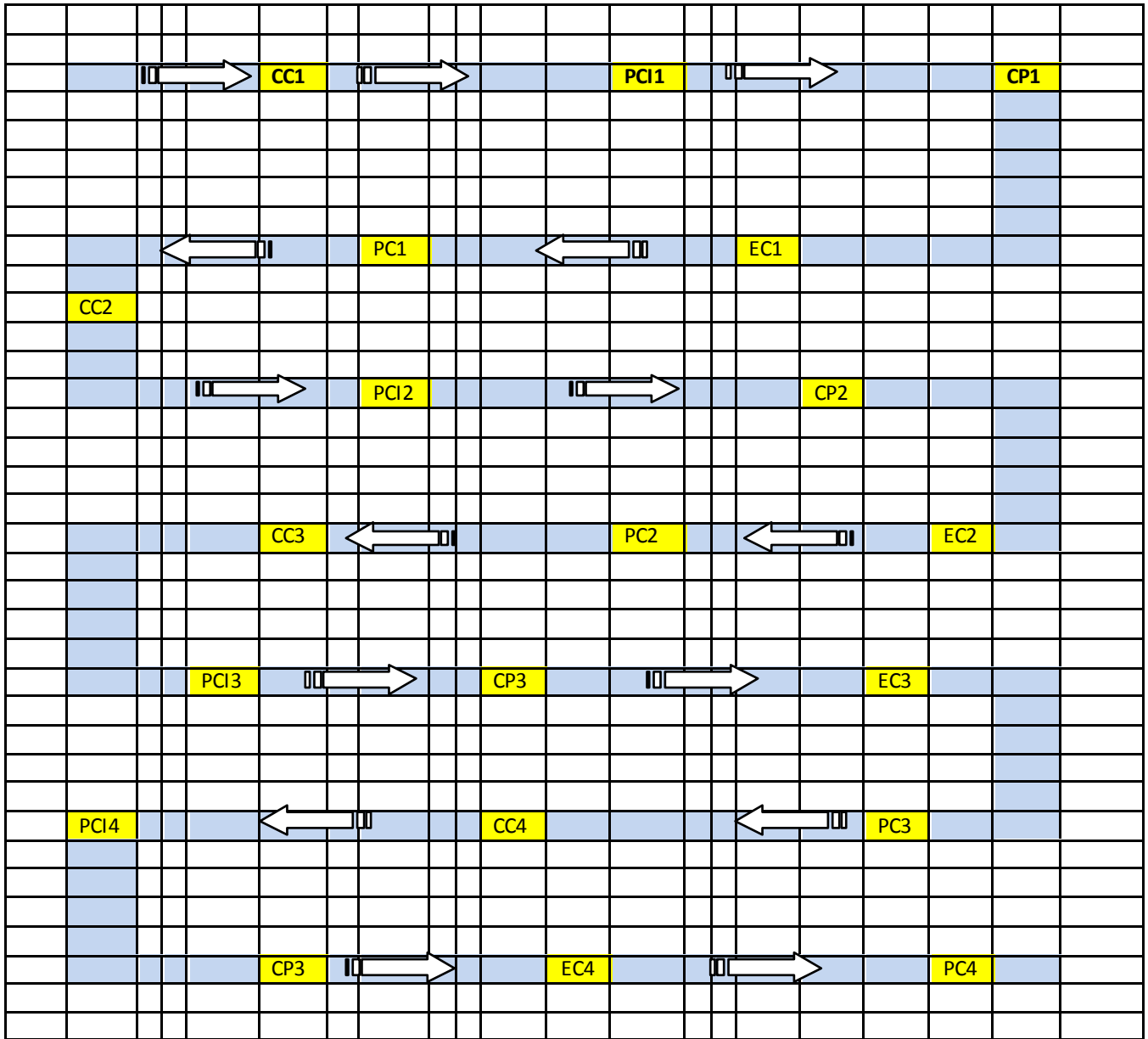
**TABLEAU 1 : PIEGEAGE SEXUEL DES INSECTES ET DISPOSITION DES PIEGES :**

Espèce	Nombre de piège/ ha	Changement phéromone		Fréquence de visite	Emplacement
		Eté / automne	Hiver / printemps		
<i>Prays citri</i>	1	4 semaines	6 semaines	1 fois par semaine	1,5 à 2 m de hauteur
<i>Ectomyelois ceratoniae</i>	1	4 semaines	6 semaines	1 fois par semaine	1,5 à 2 m de hauteur
<i>Cacoecimorpha pronubana</i>	1	4 semaines	6 semaines	1 fois par semaine	1 m de hauteur
<i>Pantomorus cervinus</i>	1	4 semaines	6 semaines	1 fois par semaine	Sur le sol entre les arbres
<i>Ceratitis capitata</i>	1	4 semaines	6 semaines	1 fois par semaine	1,5 m de hauteur

Chaque piège doit être identifié par un numéro comportant en plus des coordonnées de la parcelle dans laquelle est placé, deux cases supplémentaires correspondant aux premières initiales du ravageur et un numéro d'ordre. Les pièges doivent être disposés de manière à couvrir l'ensemble de la parcelle, selon un itinéraire similaire à celui utilisé pour l'échantillonnage des arbres et localisés sur un plan parcellaire et reportés sur une table précisant les arbres sur lesquels sont installés selon le schéma 1.

**SCHEMA 1 : DISPOSITION DES PIEGES SUR UNE PARCELLE DE 4 HA MONTRANT LA REPARTITION DES PIEGES**

CC : *Ceratitis capitata* ; PCI : *Prays citri* ; PC : *Pantomorus cervinus* ; EC : *d'Etomyeloides ceratoniae* ; CP : *Cacoe cimorpha pronubana*



## **B. Suivi sanitaire du verger:**

Le suivi sera réalisé suivant une méthode d'échantillonnage, qui consiste à choisir à chaque fois des arbres au hasard sur le même itinéraire utilisé pour les relevés des pièges.

Sur chaque arbre, l'inspection se fait par alternance des différents quadrants N, S, E et O. et à différents niveaux de l'arbre (haut, bas et canope), par observation directe ou après prélèvement de cinq organes par arbre (feuille, fleur, fruit et pousse) ; à la recherche d'un ou plusieurs stades du ravageur ou des dégâts qui lui sont liés.

Les données sur l'état sanitaire des vergers sont enregistrées sur la fiche N°1 ci-jointe et doivent être reportées régulièrement avec les données du piégeage sur les fiches 2 et 3 conçues à cet effet (modèles en Annexe 4 et 5).

Ces fiches ainsi que les données relatives aux traitements réalisés doivent être dupliquées en trois exemplaires, le premier est transmis au Service de la protection des végétaux, le second à la station de conditionnement et le troisième à archiver au niveau de la ferme et doit être présenté en cas de demande.

## FICHE 1 : FICHE DE SURVEILLANCE PHYTOSANITAIRE DES AGRUMES

Ravageur Arbre	VERGER :			N° ROCP					DATE :				Observations
	AC	AF	CP	CC	CR	EC	PCI	PC	AA	TU	PCT	PCIT	
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
Nombre d'individus observés par échantillons													

*CP : Cacoecimorpha promubana CR : Ceroplastes rusci CC : Ceratitis capitata PC : Pantomorus cervinus  
 EC : Ectomyelois ceratoniae AC : Aceria sheldoni AF : Aleurothricus floccosus PCI : Prays citri  
 AA: Aonidiella aurantii ; TU. Tetranychus urticae ; PCIT : Phylocnistis citrella ; PCT : Panonychus citri*

En cas de détection d'un nouveau parasite ou d'un parasite douteux, il est obligatoire de contacter ou de ramener un échantillon au service de la protection des végétaux pour s'assurer de l'identité exacte du ravageur, et de prendre les mesures de lutttes appropriées.

## II-2 AU NIVEAU DE LA STATION DE CONDITIONNEMENT :

La station d'emballage est tenue de mettre en place les mesures phytosanitaires suivantes :

1. Les portes doivent être munies d'un rideau en caoutchouc ou d'un matériau limitant l'entrée des insectes ;
2. Des dispositifs de prévention contre les infestations d'insectes doivent être installés et entretenus dans et autour de la station d'emballage. Des pièges à phéromone sont placés à proximité immédiate des portes de sorte qu'elles puissent couvrir les ouvertures de la station de tous les côtés. Les enregistrements des captures doivent être effectués de manière hebdomadaire et maintenue au niveau du point d'inspection ;
3. Les mesures de contrôle appropriées sont prises au début de chaque saison d'emballage pour limiter les infestations des stations, par les ravageurs des plantes. Si cela est jugé nécessaire, la désinfection peut être envisagée afin de garantir la propreté de la station ;
4. La mise en place de mesures de vérification contre les insectes ravageurs des plantes, lors du transport des fruits emballés depuis les stations de conditionnement vers les transporteurs ou les conteneurs ;
5. Existence dans l'atelier d'emballage et des chambres froides, d'un responsable qui veille à l'application correcte du programme de travail ;
6. La station de conditionnement doit être maintenue propre selon les bonnes pratiques d'hygiène ;
7. Les entrepôts utilisés pour l'emballage, sont séparés de ceux utilisés pour la réception des fruits ;
8. Un éclairage suffisant doit être disponible le long de la ligne de conditionnement ;
9. Les écarts de triage doivent être séparés à l'avance et les fruits avariés sont placés dans des poubelles et jetés ou détruits ;
10. Les zones entourant la station de conditionnement et les chambres froides sont propres et exempts de parasites de quarantaine ;
11. Des échantillons à inspecter sont déterminés conformément au protocole d'exportation ;
12. Toutes les palettes sont marquées correctement, conformément aux exigences du programme ;
13. Un système de suivi et de traçabilité des palettes est en place ;
14. Les fruits peuvent être manipulés de manière indépendante les uns des autres durant les opérations de conditionnement et de la manutention ;
15. Le stockage, dans les chambres froides de palettes destinées au marché chinois, doit être séparé d'au moins un mètre des autres palettes ayant une destination commerciale différente ;
16. Les fruits en caisses destinés à différents marchés doivent être bien identifiés et entreposés à au moins un mètre de distance les uns des autres ;
17. Les traitements d'après récolte avec des fongicides homologués doivent être strictement appliqués ;
18. Le chargement des fruits doit se faire sur une surface dure ou sur un plancher en béton.

### II-3- POINT DE CONTROLE PHYTOSANITAIRE :

En raison des exigences phytosanitaires chinoises, chaque station de conditionnement doit disposer d'un point de contrôle phytosanitaire au niveau duquel seront réalisées les inspections phytosanitaires avant tout envoi.

Ce point de contrôle identifié, fera l'objet d'un enregistrement de la part du service de la protection des végétaux et doit satisfaire aux critères ci-dessous :

1. Séparation de la zone d'inspection du reste de la station de conditionnement ;
2. Sécurité quant au danger ou risque de déplacement des machines ou d'éléments dans la zone d'inspection ;
3. Propreté de la zone d'inspection- (Surfaces peintes, des planchers, etc.) ;
4. Absence de matériel d'emballage, palettes, cartons, boîtes en plastique et autres matières étrangères au niveau de la zone d'inspection ;
5. Absence de moquettes sur le plancher des surfaces dures ;
6. Propreté et coloration blanche de la table d'inspection ;
7. Présence d'une poubelle ou d'un système similaire d'élimination des fruits ;
8. Enlèvement des fruits inspectés à une cadence qui n'affecte pas négativement le temps d'inspection ;
9. Adaptation de l'éclairage pour l'inspection ;
10. Protection de la zone d'inspection des éventuelles intempéries ;
11. Disponibilité des vestiaires propres à proximité ;
12. Disponibilité des chaises avec dossiers appropriés ;
13. Tous les fruits destinés à l'exportation selon différents programmes sont séparés les uns des autres d'au moins 1m.
14. Suivi des mesures d'hygiène quant aux fruits rejetés qui doivent être retirés et écartés dès que possible ;
15. Information et sensibilisation des travailleurs par instructions, de toutes les procédures y compris les raisons de l'inspection, la séparation des fruits, des autocollants et leurs significations, des insectes concernés et les procédures de travail ;
16. Présence sur place pendant les périodes d'inspection -d'un fonctionnaire officiel de la station ou d'un responsable du point d'inspection ;
17. Nettoyage de toutes les surfaces d'inspections et le bon fonctionnement des équipements après chaque inspection ;
18. Présence dans la zone d'inspection d'un meuble de rangement verrouillable ;
19. Disponibilité en permanence dans un laboratoire, d'un paillasson ou d'une table de travail et d'au moins une loupe ou binoculaire ;
20. Disponibilité au niveau de la station de conditionnement (zone d'inspection) d'un téléphone et d'accès Internet pendant les heures d'inspection ;
21. Respect au niveau du point d'inspection d'un environnement de travail sain et sécuritaire conformément aux lois en vigueur relatives à la santé et la sécurité au travail ;
22. Mise en place d'un système de traçabilité des envois visant à assurer la sécurité phytosanitaire et la traçabilité du lot en conformité avec les normes internationales.

### III- ARCHIVAGE DES DOCUMENTS :

L'archivage concerne l'ensemble des enregistrements et des documents relatifs au programme mis en œuvre pour l'exportation des agrumes vers la Chine. Il doit être conservé pour une durée minimale d'une année. Il s'agit des documents suivants :

1. Documents justifiant l'origine des plants: laisser passer, factures et ou attestations de la pépinière... ;
2. Croquis de localisation des pièges et de l'itinéraire de la surveillance au niveau des parcelles ;
3. Liste du personnel impliqué dans le programme en précisant leurs coordonnées et leurs qualifications ;
4. Fiches de suivi phytosanitaire des différents ravageurs ;
5. Enregistrements relatifs aux traitements phytosanitaires ;
6. Enregistrements relatifs à l'étalonnage du matériel de pulvérisation ;
7. Enregistrements relatifs aux différentes opérations de désinfections et de désinsectisations ;
8. Enregistrements des captures des pièges à phéromone au niveau de la station de conditionnement ;
9. Enregistrements relatifs au stockage avant emballage ;
10. Enregistrements relatifs au stockage après fabrication ;
11. Attestation d'étalonnage de thermométrie au niveau des unités frigorifiques ;
12. Rapports de calibrage de la température ;

ENREGISTREMENT DES VERGERS D'AGRUMES ET DES STATIONS DE CONDITIONNEMENT
---

Pour l'export des fruits d'agrumes à destination de la République Populaire de Chine

Nom de la Ferme \_\_\_\_\_ Code R.O.C.P de l'unité de production \_\_\_\_\_

Nom de la station d'emballage: \_\_\_\_\_ Code R.O.C.P de la station d'emballage \_\_\_\_\_

Nom de l'exportateur \_\_\_\_\_ Conseiller technique \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Je déclare que  
(Producteur ou son représentant)

\_\_\_\_\_ Je déclare que  
(Directeur de la station d'emballage)

\_\_\_\_\_ Je déclare que  
(Coordinateur technique)

- Au niveau des unités de production

Un programme de surveillance phytosanitaire et de lutte chimique contre les ravageurs de quarantaine des agrumes, répertoriés dans le protocole exigé par l'AQSIQ (Service Chinois de la Quarantaine Végétale) est mis en place. Les résultats de piégeage et la liste des pesticides utilisées sont archivés et restent disponibles en cas de demande.

- Au niveau des stations d'emballage

- Les portes sont munies d'un rideau en caoutchouc ou d'un matériau limitant l'entrée des insectes.
- Des dispositifs de prévention contre les infestations d'insectes sont installés et entretenus dans et autour de la station de conditionnement :

- A l'intérieur de la station:

- Un dispositif d'électrocution des insectes est placé à l'intérieur et permet le suivi des insectes pouvant s'introduire dans la station ;
    - Les stations sont équipées d'un appareil de tri avec un éclairage suffisant permettant l'examen visuel au niveau des zones de travail ;
    - Un technicien qualifié participant au contrôle des ravageurs est assigné à la station afin d'aider dans les activités d'inspection de quarantaine.
    - Les équipements nécessaires à la réalisation des inspections, d'identification des organismes nuisibles et autres travaux connexes sont disponibles au niveau de la station pour servir les activités des inspecteurs ;
    - Les mesures de contrôle appropriées sont prises au début de chaque saison d'emballage pour limiter les infestations des stations, par les ravageurs des plantes ; Si cela est jugé nécessaire, la désinfection peut être envisagée afin de garantir la propreté de la station.

- A l'extérieur de la station,

➤ Dispositifs d'électrocution des insectes et des pièges à phéromone sont placés à proximité immédiate des portes de sorte qu'elles puissent couvrir les ouvertures de la station d'emballage de tous les côtés ;

- Avant l'emballage, les agrumes sont triés au moins deux fois par des techniciens formés afin d'éliminer toutes déformations ou fruits endommagés. Les fruits avariés sont placés dans des poubelles et jetés ou détruits.
- La station d'emballage répondant aux critères susmentionnés et est enregistrée par l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA)

Je / nous avons pris note qu'une liste des codes des stations d'emballage et des informations relatives à leurs équipements, aux plans des leurs installations, aux dimensions et aux détails du système de tri, doivent être fournis aux AQSIQ pour examen et approbation.

- Il existe des mesures de vérification contre les insectes ravageurs des plantes, lors du transport des fruits emballés à l'exportation depuis les stations de conditionnement vers les transporteurs ou les conteneurs.

Signé \_\_\_\_\_ à \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_  
(Producteur ou son représentant)

Signé \_\_\_\_\_ à \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_  
(Directeur de la station d'emballage)

Signé \_\_\_\_\_ à \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_  
(Coordonnateur technique)

**ANNEXE 2 :**

**DEMANDE D'INSCRIPTION DE L'UNITE DE PRODUCTION  
AU REGISTRE OFFICIEL DU CONTROLE PHYTOSANITAIRE**

Prévue dans le cadre du protocole d'export des agrumes Marocaine à destination de la Chine

**1. DECLARATION D'INTENTION:**

Je / Nous soussigné en tant que producteur, déclare avoir pris connaissance du protocole sur les exigences phytosanitaires pour l'exportation des fruits d'agrumes marocaines sur le marché chinois et tenu de se conformer à toutes ses clauses avec une référence spécifique que :

1. Seuls les fruits produits dans les vergers enregistrés et approuvés par l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) sont autorisés à l'exportation conformément au protocole exigé par les Autorités phytosanitaires Chinoises ;
2. Les envois doivent être exempts de l'un des organismes de quarantaine énumérés dans le protocole ;
3. Seules les stations de conditionnement et les conteneurs agréés peuvent être utilisés pour la manutention, le stockage et le traitement par le froid des fruits ;
4. Les pages du présent document doivent être signés aux endroits indiqués, et paraphé au bas de chaque page ;
5. L'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) ne peut être tenu responsable des pertes financières ou autres résultant du non-respect par le producteur ou de l'exportateur de l'exactitude et / ou de l'insuffisante et / ou de l'illisibilité des informations communiquées ;
6. La non-conformité aux exigences dudit protocole, notamment en raison d'interception d'organismes de quarantaine, pourrait entraîner, au cours de la présente campagne, l'exclusion de toute participation au programme d'exportation sur ce marché ;
7. Les exigences du protocole, les Bonnes pratiques agricoles (BPA), les inspections et les décisions du service de la protection des végétaux en conformité avec ledit protocole sont acceptées.

Producteur ou son représentant (Nom):... .. Signature: ... .. Date: ... ..

## 2. DEMANDE DE CONTROLES PHYTOSANITAIRES DES VERGERS

**NB:** Un-plan de localisation de la ferme, ainsi que la position spécifique des vergers au sein de la ferme et les directions à la ferme, doit accompagner ce formulaire.

**Nom ou représentant du producteur:** \_\_\_\_\_

Nom de l'unité de production (ferme): \_\_\_\_\_

Adresse postale: \_\_\_\_\_

Province: \_\_\_\_\_

Commune rurale \_\_\_\_\_

**Directeur de la ferme:** \_\_\_\_\_

Numéro de téléphone: \_\_\_\_\_

Numéro de fax: \_\_\_\_\_

Adresse e-mail: \_\_\_\_\_

Affilié à la station de conditionnement: \_\_\_\_\_

## 3. DETAILS DE L'UNITE DE PRODUCTION

(Veuillez ajouter d'autres pages en cas de besoin)

TYPE DE FRUITS	VARIETE	N° VERGER	N° PARCELLE	OBSERVATIONS

Nom du producteur ou de son représentant :

\_\_\_\_\_

Signature du producteur ou de son représentant :

\_\_\_\_\_ DATE: \_\_\_\_\_

**ANNEXE 3 :**

DEMANDE D'INSCRIPTION DE LA STATION D'EMBALLAGE  
AU REGISTRE OFFICIEL DU CONTROLE PHYTOSANITAIRE

Prévu dans le cadre du protocole d'export des agrumes marocains vers la chine  
Date limite est le 30 Novembre 2009

*Joindre à ce formulaire un plan de la station*

*Envoyez ce document à l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA)  
Division de la Protection des Végétaux  
(Service de la Protection des Végétaux)*

Code EACCE de la station de conditionnement: \_\_\_\_\_

Nom de la station de conditionnement: \_\_\_\_\_

Nom du directeur de la station de conditionnement: \_\_\_\_\_

Adresse de la station de conditionnement: \_\_\_\_\_

No Tél mobile du directeur: \_\_\_\_\_

No Tél : \_\_\_\_\_

Fax: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Signature: \_\_\_\_\_



