



RÉFÉRENTIEL TECHNIQUE

Septembre 2024

VALHOR
TOUTES LES FORCES DU VÉGÉTAL

La Charte Qualité Fleurs est le signe de reconnaissance des fleurs et feuillages coupés de qualité, présentant une tenue en vase de minimum 7 jours chez le consommateur et issus d'une production française respectant une réglementation sociale et environnementale exigeante.

L'Interprofession **VALHOR**, propriétaire de la marque, en a délégué l'animation, la gestion, la défense et la promotion à l'association **Excellence Végétale**.

LES DISPOSITIONS RELATIVES À L'AGRÈMENT CHARTE QUALITÉ FLEURS SONT DÉCRITES DANS LE PRÉSENT RÉFÉRENTIEL TECHNIQUE.



VALHOR
TOUTES LES FORCES DU VÉGÉTAL

Informations générales

valhor@valhor.fr - www.valhor.fr

Tél. 01 53 91 09 09



Demandes de certification - Audits

certidurable@ocacia.fr - www.ocacia.fr

Tél. 01 56 56 60 50



Gestion des entreprises certifiées

respdevfc@excellence-vegetale.org - www.certificationsduvegetal.org

Tél. 01 53 91 45 55

SOMMAIRE

PRÉAMBULE	4
I. Domaines et champ d'application.....	4
II. Aspects réglementaires.....	5
III. Liste des espèces concernées par la Charte Qualité Fleurs.....	5
IV. Procédure d'obtention de l'agrément.....	5
V. Plan de contrôle.....	7
VI. Mentions communicantes.....	7
CAHIER DES CHARGES	8
I. Définition des écarts.....	8
II. Critères et contrôles associés.....	9
1. Obligations et engagements sociaux et environnementaux.....	9
2. Origine des productions.....	10
3. Qualité, calibrage, présentation et marquage des fleurs et feuillages coupés frais.....	11
4. Tenue en vase des fleurs et feuillages coupés frais.....	13
III. Formation des techniciens et bilan annuel.....	14
ANNEXES	15 à 35



PRÉAMBULE

I. DOMAINES ET CHAMP D'APPLICATION

L'agrément Charte Qualité Fleurs est accessible à tout établissement de production de fleurs et/ou feuillages coupés individuel, ainsi qu'à toute structure collective souhaitant prendre en charge l'application de la Charte Qualité Fleurs sur les productions de plusieurs établissements.

Les structures possédant l'agrément peuvent appliquer la Charte Qualité Fleurs uniquement sur des fleurs et feuillages coupés :

- ❖ produits en France ;
- ❖ faisant partie de la liste des espèces concernées par le Référentiel technique ;
- ❖ respectant les spécifications commerciales en termes de qualité, calibrage, présentation et marquage de la normalisation CEE-ONU¹ en vigueur ;
- ❖ sélectionnés comme étant de catégorie "Extra" selon la normalisation CEE-ONU ;
- ❖ présentant une tenue en vase de minimum 7 jours une fois chez le consommateur ;
- ❖ ayant été produits par une entreprise respectant la réglementation sociale et environnementale française.



*¹Norme CEE-ONU H-1 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des **fleurs coupées** livrées au trafic international entre les pays membres de la CEE-ONU et à destination de ces pays*

*Norme CEE-ONU H-2 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des **feuillages coupés** livrés au trafic international entre les pays membres de la CEE-ONU et à destination de ces pays*

*Norme CEE-ONU H-3 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des **roses uniflores coupées fraîches** livrées au trafic international entre les pays membres de la CEE-ONU et à destination de ces pays*

*Norme CEE-ONU H-4 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des **œillets uniflores coupés** livrés au trafic international entre les pays membres de la CEE-ONU et à destination de ces pays*

*Norme CEE-ONU H-5 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des **œillets multiflores** livrés au trafic international entre les pays membres de la CEE-ONU et à destination de ces pays*

*Norme CEE-ONU H-6 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des **chrysanthèmes** livrés au trafic international entre les pays membres de la CEE-ONU et à destination de ces pays*

*Norme CEE-ONU H-7 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des **glaiéuls** livrés au trafic international entre les pays membres de la CEE-ONU et à destination de ces pays*

*Norme CEE-ONU H-8 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des **strelitzias** livrés au trafic international entre les pays membres de la CEE-ONU et à destination de ces pays*

II. ASPECTS RÉGLEMENTAIRES

Le Référentiel technique ne peut, en aucun cas, se substituer à la législation en vigueur, particulièrement si, localement, ces exigences légales vont au-delà de celles énoncées dans le présent Référentiel.

Le candidat à l'agrément Charte Qualité Fleurs s'engage à respecter les dispositions réglementaires auxquelles il est soumis.

III. ESPÈCES CONCERNÉES PAR LA CHARTE QUALITÉ FLEURS

La liste des espèces concernées par le Référentiel technique de la Charte Qualité Fleurs s'appuie sur les travaux d'ASTREDHOR² et du CREAM³ sur la longévité des fleurs fraîches et du feuillage frais, permettant de déterminer le potentiel de tenue en vase de chacune d'elles. En effet, toutes les espèces de fleurs et feuillages ne résistent pas de la même manière une fois coupées.

Pour ce faire, les tests se déroulent dans des salles de tenue en vase, où sont contrôlées la température, la luminosité et l'hygrométrie. L'idée est de reproduire au maximum les conditions d'un bouquet conservé chez le consommateur.

L'objectif est que chaque espèce intégrant la liste présente **un potentiel de tenue en vase de minimum 7 jours chez le consommateur.**

La liste des espèces concernées par la Charte Qualité Fleurs (annexe 1 – Liste et caractéristiques des espèces) est susceptible d'évoluer chaque année au fur et à mesure des nouveaux tests réalisés par ASTREDHOR et le CREAM et présentant des résultats positifs.

IV. PROCÉDURE D'OBTENTION DE L'AGRÉMENT

Les structures souhaitant entrer dans la démarche Charte Qualité Fleurs doivent présenter à Excellence Végétale un **DOSSIER D'ENTRÉE** comportant les éléments suivants :

❖ Présentation succincte de la structure

- *Si la structure candidate à l'agrément est une entreprise individuelle :*
 - Adresses du siège et des éventuels autres sites de production
 - Surface totale de l'entreprise et des différents sites de production éventuels
 - Chiffre d'affaires annuel
 - Organigramme de la structure et contacts
 - Bassin de production
 - Liste des espèces produites, surface de production correspondante pour chaque espèce et calendrier de production
 - Marché(s) et mode(s) de commercialisation
 - Toutes autres informations complémentaires jugées utiles



² L'Institut des professionnels du Végétal

³ Centre de Recherche et d'Expérimentations Agricoles Méditerranéen - Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes

- **Si la structure candidate à l'agrément est un collectif :**

- Adresse du siège de la structure candidate
- Chiffre d'affaires annuel
- Organigramme de la structure et contacts
- Bassin de production
- Liste des entreprises de production qui entreront dans le périmètre de l'agrément (adresses, contacts, surfaces des entreprises)
 - Liste des espèces produites par chaque entreprise de production, surface de production correspondante et calendrier de production
 - Relations contractuelles, commerciales, d'accompagnement et de suivi entre la structure candidate et les entreprises de production
 - Marché(s) et mode(s) de commercialisation
 - Toutes autres informations complémentaires jugées utiles

- ❖ **Démarche qualité et objectifs de l'obtention de l'agrément**

- Motivations pour obtenir l'agrément à la Charte Qualité Fleurs
- Liste des espèces que la structure veut faire agréer par la Charte Qualité Fleurs
- Description des clients ciblés par la démarche et de la communication qui sera mise en place

- ❖ **Suivi et contrôle des exigences de la Charte Qualité Fleurs**

- **Si la structure candidate à l'agrément est une entreprise individuelle :**

- Description précise des procédures de contrôles mises en place pour l'ensemble des espèces que la structure veut faire reconnaître par la Charte Qualité Fleurs, ainsi que des procédures de traçabilité
- Présentation de la ou des structure(s) chargée(s) des contrôles qualité et tenue en vase et du ou des technicien(s) référent(s)
- Présentation de la salle de tests
- Présentation du planning prévisionnel annuel de contrôles qualité
- Présentation du planning prévisionnel annuel des tests de tenue en vase
- Présentation précise des modalités de reconnaissance ou d'exclusion d'un produit (gestion des non-conformités)

- **Si la structure candidate à l'agrément est un collectif :**

La structure collective doit décrire les mêmes éléments que ceux demandés à une entreprise individuelle. À cela s'ajoute la description précise du système de suivi et de contrôle des entreprises de production faisant partie du périmètre de l'agrément. Les éléments sur lesquels doit s'appuyer ce système de contrôle interne sont décrits dans la Plan de contrôle (*document complémentaire, page 9, III. DISPOSITIONS CONCERNANT LES STRUCTURES COLLECTIVES, 1. OBLIGATION DES STRUCTURES COLLECTIVES*).





V. PLAN DE CONTRÔLE

Le Plan de contrôle définit la fréquence et le déroulement des audits, ainsi que les règles de décisions applicables au cours de chaque audit et permettant l'obtention ou le maintien de l'agrément.

Les audits réalisés par un Organisme Certificateur apportent la garantie que les structures agréées respectent scrupuleusement les procédures normées décrites dans le Cahier des charges de la Charte Qualité Fleurs ci-après.

L'agrément est accordé si toutes les exigences sont validées.

Le Plan de contrôle est détaillé dans un document complémentaire disponible sur : www.certificationsduvegetal.org/plus-dinfos-pour-les-professionnels/certification-de-qualite/charte-qualite-fleurs-pro

VI. MENTIONS COMMUNICANTES

L'utilisation de la mention et/ou du logo Charte Qualité Fleurs par la structure individuelle ou collective est conditionnée par l'obtention de l'agrément définitif après l'audit initial.

Le logo ne peut être utilisé que pour la promotion et la communication autour des produits entrant dans les domaines et champ d'application définis au paragraphe I. Domaines et champ d'application.

Sont donc expressément exclus du champ de la marque Charte Qualité Fleurs les végétaux produits par un sous-traitant et les produits de négoce, à l'exception du cas où ces produits sont eux-mêmes produits par une entreprise agréée.

En cas d'exclusion définitive du dispositif, toute entreprise ou structure collective a l'interdiction d'utiliser le logo ou la mention Charte Qualité Fleurs sur tous ses supports (produits, site internet, réseaux sociaux, documents papiers, etc.).

Si le droit d'usage de la marque Fleurs de France a été obtenu grâce à la certification Charte Qualité Fleurs, le retrait de l'agrément Charte Qualité Fleurs entraîne l'interdiction d'utiliser la marque Fleurs de France.

CAHIER DES CHARGES

Dans le marché mondialisé des fleurs et feuillages coupés, les opérateurs français doivent faire face à la concurrence de pays tiers aux coûts de production inférieurs et aux réglementations en matière de traitements phytosanitaires parfois moins exigeantes.

Dans ces conditions, l'offre française doit se démarquer par la qualité des produits commercialisés. Face à ce positionnement stratégique, une des réponses collectives de la filière horticole française a consisté à **garantir la qualité Extra et une tenue en vase de 7 jours minimum chez le consommateur des produits agréés Charte Qualité Fleurs**.

Ainsi la Charte Qualité Fleurs et son Référentiel technique ont pour objectifs :

- ❖ de promouvoir auprès des professionnels (marque B to B) le savoir-faire des floriculteurs français ;
- ❖ d'apporter des garanties aux clients (fleuristes, grossistes en fleurs et plantes, importateurs-exportateurs, jardinerie, etc.) sur la qualité, la fraîcheur et la tenue en vase des fleurs et feuillages coupés commercialisés ;
- ❖ de valoriser le respect des producteurs français des règles sociales et environnementales exigeantes.

La Charte Qualité Fleurs permet aux entreprises agréées de demander accès à la signature Fleurs de France⁴.

I. DÉFINITION DES ÉCARTS

Des écarts au Référentiel technique sont définis et qualifiés selon leur gravité :

Sont définis comme **écarts majeurs** :

- ❖ les écarts pour lesquels le non-respect a un impact direct et non négligeable sur la qualité des produits ;
- ❖ un manque total de documentation ou d'information.

Sont définis comme **écarts mineurs** :

- ❖ les écarts pour lesquels le non-respect à un moindre impact sur la qualité des produits,
- ❖ une documentation ou une information incomplète ou présentant des incohérences.



⁴ Demande à formuler sur : www.certificationsduvegetal.org/plus-dinfos-pour-les-professionnels/certification-dorigine/sengager-pour-fleurs-de-france

II. CRITÈRES ET CONTRÔLES ASSOCIÉS

1. OBLIGATIONS ET ENGAGEMENTS SOCIAUX ET ENVIRONNEMENTAUX

❖ CRITÈRE

Les obligations réglementaires des entreprises françaises tant sociales qu'environnementales sont nombreuses. A ce titre, il ne s'agit pas d'imposer des exigences supplémentaires, mais de s'assurer que celles-ci sont bien connues et respectées par les entreprises de production agréées Charte Qualité Fleurs.

Dans le cadre de la Charte Qualité Fleurs, les entreprises de production individuelles ou faisant partie du périmètre de l'agrément d'une structure collective doivent avoir pris connaissance des informations en matière de sécurité et de santé au travail, de droit du travail et de dialogue social (*annexe 2 - Obligations et engagements sociaux des entreprises horticoles françaises*).

Les entreprises de production individuelles ou faisant partie du périmètre de l'agrément d'une structure collective doivent également avoir pris connaissance des mesures réglementaires en vigueur visant à limiter les impacts et/ou prévenir les risques sur l'environnement des entreprises de production horticoles (*annexe 3 - Obligations et engagements environnementaux des entreprises horticoles françaises*).

❖ CONTRÔLE ASSOCIÉ

Les entreprises de production individuelles ou faisant partie du périmètre de l'agrément d'une structure collective doivent avoir pris connaissance et avoir signé :

- L'annexe 2 : Obligations et engagements sociaux des entreprises horticoles françaises ;
- L'annexe 3 : Obligations et engagements environnementaux des entreprises horticoles françaises.

Ces annexes seront à présenter à chaque audit, soit par l'entreprise individuelle, soit par la structure collective qui aura centralisé les documents pour l'ensemble des entreprises faisant partie du périmètre de l'agrément.

Toute nouvelle entreprise entrant dans le périmètre de l'agrément devra fournir ces annexes signées à la structure collective qui les présentera à l'Organisme Certificateur lors du prochain audit.

Une copie des documents sera conservée par les entreprises faisant partie du périmètre de l'agrément et sera présentée à l'Organisme Certificateur lors des audits de suivi.

Auprès des entreprises de production, le contrôle des documents sera accompagné d'une visite et de discussions.

Écart majeur : pas de prise de connaissance des informations et absence des documents signés

Écart mineur : connaissance des informations mais absence des documents signés



2. ORIGINE DES PRODUCTIONS

❖ CRITÈRE

La Charte Qualité Fleurs s'applique uniquement à des fleurs ou feuillages coupés produits en France et issus des structures engagées dans la démarche, tout produit de négoce étant exclu, à l'exception du cas où ces produits sont eux-mêmes produits par une entreprise agréée.

❖ CONTRÔLE ASSOCIÉ

Pour les producteurs engagés dans la Charte Qualité Fleurs via une démarche individuelle ou collective, il s'agit de remplir annuellement l'annexe 4 qui correspond à la liste des parcelles dont la production est destinée à la Charte Qualité Fleurs.

Dans cette annexe 4 seront indiqués, pour chaque parcelle et pour une année civile ou campagne de référence, les éléments suivants :

- Nom de l'entreprise de production
- Nom du producteur
- Nom ou code de la parcelle
- Adresse Postale ou Coordonnées GPS
- Surface (en m²)
- Espèce(s) cultivée(s) (1 ligne par espèce)
- Quantité totale plantée
- Matériel de multiplication utilisé : graines, boutures racinées ou non, vitroplants, bulbes ou rhizomes, jeunes plants (semis et boutures) ou greffons, plants en racines nues, tubercules, griffes...
- Semaine et année de plantation
- Quantité récoltée par espèce (pour une entreprise individuelle) ou quantité apportée à la structure collective



Cette annexe 4 sera à fournir à l'Organisme Certificateur sous format Excel lors de chaque audit, soit par l'entreprise individuelle, soit par la structure collective qui aura compilé les documents pour l'ensemble des entreprises faisant partie du périmètre de l'agrément. Cette compilation a pour but de faciliter le contrôle de cohérence entre quantités produites et quantités commercialisées par l'Organisme Certificateur.

Les producteurs engagés via une démarche collective doivent conserver une copie de la liste des parcelles de leur entreprise dont la production est destinée à la Charte Qualité Fleurs (annexe 4), car ils pourront être amenés à devoir la présenter à l'Organisme Certificateur en cas d'audit suite à un échantillonnage aléatoire.

Lors d'un audit réalisé au sein d'une entreprise individuelle ou d'une entreprise faisant partie du périmètre de l'agrément d'une structure collective, l'auditeur s'assurera de la cohérence des informations fournies dans la liste des parcelles. Il s'appuiera pour cela sur des contrôles visuels et documentaires (factures, etc.).

Par exemple, en cas d'approvisionnement externalisé du matériel végétal de multiplication par un producteur, les factures d'achat sont à conserver et leur présentation pourra être demandée lors de l'audit.

Écart majeur : absence de la liste des parcelles ou informations incohérentes (et absence du registre de mises en culture pour les structures collectives)

Écart mineur : liste des parcelles incomplète (et registre de mises en culture incomplet pour les structures collectives)

3. QUALITÉ, CALIBRAGE, PRÉSENTATION ET MARQUAGE DES FLEURS ET FEUILLAGES COUPÉS FRAIS

❖ CRITÈRE

En termes de qualité, calibrage, présentation et marquage les fleurs et feuillages coupés doivent respecter les spécifications commerciales définies par la normalisation CEE-ONU, dans leur dernière version en vigueur sur le site internet <https://unece.org/trade/wp7/CutFlowers-Standards>. Ces spécifications revêtent un caractère obligatoire dans le cadre de la Charte Qualité Fleurs.

En ce qui concerne les spécifications de la classification et de tolérances, seules les dispositions relatives à la catégorie "Extra" sont autorisées, à l'exception du feuillage coupé pour lequel la normalisation CEE-ONU ne prévoit aucune spécification particulière de classification. Pour le reste, l'ensemble des autres spécifications sont applicables.

Afin de garantir le respect de ce critère, deux types de contrôle produit sont à mettre en place :

- **Contrôle produit journalier interne à l'entreprise de production**

Chaque entreprise de production, qu'elle soit l'entreprise porteuse de l'agrément ou une entreprise faisant partie du périmètre de l'agrément d'une structure collective, doit réaliser un contrôle journalier des produits prêts à être expédiés ou vendus, destinés à la reconnaissance Charte Qualité Fleurs.

Ne sont mises en marché sous la Charte Qualité Fleurs que les fleurs coupées de catégorie "Extra".

- **Contrôle produit externe à l'entreprise de production (minimum 1 fois/3 mois)**

Un contrôle produit externe à l'entreprise de production doit être réalisé afin de garantir l'objectivité de la procédure et de son suivi.

Le contrôle externe doit être réalisé par un technicien formé et référencé dans la cadre de la Charte Qualité Fleurs (cf. partie III. Formation des techniciens). Il doit intervenir au minimum tous les trois mois.

Le contrôle externe à l'entreprise de production doit être réalisé sur chaque espèce mise en marché sous Charte Qualité Fleurs.

Ce contrôle doit s'effectuer sur l'ensemble du lot mis en marché le jour du contrôle pour l'espèce concernée.

Un modèle de fiche de contrôle figure en annexe (annexe 5). Cette fiche constitue le minimum à appliquer dans les procédures internes aux structures porteuses de l'agrément. Elle regroupe les informations minimales à connaître sur les écarts constatés. Chaque structure doit utiliser ce modèle ou un équivalent.

La mission du technicien est de contrôler les produits mis en marché sous Charte Qualité Fleurs en remplissant la fiche de contrôle.

Il écarte systématiquement les produits non conformes du circuit de commercialisation sous Charte Qualité Fleurs.

Le contrôle produit externe s'effectue sur le lieu de mise en marché, lorsque les produits sont prêts à être expédiés ou vendus.

Les fiches de contrôle doivent être datées, signées par le technicien et par la structure porteuse de l'agrément (entreprise de production individuelle ou structure collective).

Chaque structure porteuse de l'agrément (entreprise de production individuelle ou structure collective) doit conserver un exemplaire des fiches de contrôle dans un registre.

L'organisation des contrôles produits externes doit être présentée par la structure porteuse de l'agrément sous la forme d'un planning prévisionnel annuel de contrôles qualité, ainsi que d'un planning de contrôles qualité réalisés.

❖ **CONTRÔLE ASSOCIÉ**

Lors des audits (initial, de suivi ou de renouvellement), les plannings de contrôles qualité prévisionnels et réalisés devront être présentés à l'Organisme Certificateur par la structure porteuse de l'agrément (entreprise de production individuelle ou structure collective).

Lors de la planification des audits, l'Organisme Certificateur favorisera une date permettant d'assister à un contrôle produit externe à l'entreprise de production.

Le contrôle sera appuyé par une visite et une discussion.

Le registre des fiches de contrôle devra également être présenté.

Écart majeur : absence des documents (planning prévisionnel annuel et/ou registre des fiches de contrôle)

Écart mineur : documentation incomplète ou présentant des incohérences



4. TENUE EN VASE DES FLEURS ET FEUILLAGES COUPÉS FRAIS

❖ CRITÈRE

Les fleurs et feuillages coupés Charte Qualité Fleurs doivent avoir un potentiel de tenue en vase de minimum 7 jours chez le consommateur.

Un contrôle produit externe à l'entreprise de production est à réaliser. Celui-ci consiste à mettre en place des tests de tenue en vase sur les produits Charte Qualité Fleurs en fonction des calendriers de production et selon les règles définies dans l'annexe 6 - Règles de réalisation des tests de tenue en vase.

Les tests de tenue en vase doivent être réalisés par un technicien formé et référencé dans la cadre de la Charte Qualité Fleurs (cf. partie III. Formation des techniciens). Celui-ci sera chargé des tests et de remplir les fiches de notation correspondantes (annexe 7 - Fiche de notation de tenue en vase).

Les fiches de notation doivent être datées, signées par le technicien et par la structure porteuse de l'agrément (entreprise de production individuelle ou structure collective).

Chaque structure porteuse de l'agrément (entreprise de production individuelle ou structure collective) doit conserver un exemplaire des fiches de notation de la tenue en vase dans un registre.

L'organisation des tests de tenue en vase doit être présentée par la structure porteuse de l'agrément sous la forme d'un planning prévisionnel annuel de tests de tenue en vase, ainsi que d'un planning de tests réalisés.

❖ CONTRÔLE ASSOCIÉ

Lors des audits (initial, de suivi ou de renouvellement), le planning annuel de contrôle de la tenue en vase, à jour, devra être présenté à l'organisme Certificateur par la structure porteuse de l'agrément (entreprise de production individuelle ou structure collective).

Le registre des fiches de notation de la tenue en vase devra également être présenté, ainsi que l'attestation de formation du ou des technicien(s).

L'Organisme Certificateur aura également pour mission de contrôler que la salle de tests de tenue en vase répond aux exigences décrites dans l'annexe 6 - Règles de réalisation des tests de tenue en vase.

Le contrôle sera appuyé par une visite et une discussion.

Écart majeur : absence des documents (planning prévisionnel et réel annuel et/ou registre des fiches de notation de la tenue en vase et/ou attestation de formation du ou des techniciens)

Écart mineur : documentation incomplète ou présentant des incohérences et/ou salle de tenue en vase non conforme



III. FORMATION DES TECHNICIENS ET BILAN ANNUEL

Les techniciens réalisant les tests de tenue en vase et les contrôles qualité sont des personnes référencées et formées.

Chaque année, au minimum un technicien de chaque structure agréée doit assister à la formation organisée par la station ASTREDHOR Méditerranée et le CREAM (Centre de Recherche et d'Expérimentations Agricoles Méditerranéen).

Il est possible qu'un technicien représente plusieurs structures dans le cas où celui-ci réalise les contrôles pour ces mêmes structures (exemple : plusieurs entreprises de production individuelles confient la réalisation des contrôles qualité et de tenue en vase à une même structure externe).

La durée de cette formation théorique et pratique est à la discrétion des organisateurs.

Durant cette formation, une réunion au cours de laquelle les techniciens réalisant les tests de tenue en vase font un compte-rendu des contrôles qualité et des tests de tenue en vase effectués sur l'année est organisée, afin d'échanger sur leurs expériences.

En effet, la Charte Qualité Fleurs est une démarche dynamique qui vise l'amélioration continue de la qualité des produits. Un bilan annuel (annexe 9 - Synthèse annuelle des tests de tenue en vase) est transmis en amont de la formation et présenté par chaque technicien.

Ce bilan doit mettre en évidence :

- ❖ le nombre de producteurs adhérents par campagne de production à la Charte Qualité Fleurs ;
- ❖ le nombre de tiges reconnues par la Charte Qualité Fleurs, par espèce et par campagne de production ;
- ❖ le nombre d'avertissements à j+3 (en cas de tenue en vase n'atteignant pas les 3 jours) distribués par la structure collective ainsi que le nombre de producteurs concernés (j étant le premier jour de mise en test).

Sauf contrainte exceptionnelle (exemple : crise sanitaire), cette formation annuelle est réalisée en présentiel dans les locaux d'ASTREDHOR, du CREAM ou des structures agréées afin de favoriser les échanges techniques et les démonstrations de terrain.

À l'issue de la formation, une attestation de participation est transmise par les organisateurs à chaque technicien qui y a assisté.

À l'occasion de ces formations, de nouvelles espèces peuvent être proposées par les techniciens afin qu'elles intègrent la liste des espèces Charte Qualité Fleurs. Ces suggestions sont soumises à l'avis de la Commission Charte Qualité Fleurs d'Excellence Végétale ; en cas de validation des tests pourront alors être réalisés dans l'année par la station ASTREDHOR Méditerranée et le CREAM afin de déterminer si ces espèces présentent les caractéristiques requises. Si c'est bien le cas, ces espèces intégreront le Référentiel technique l'année suivante.



ANNEXES

ANNEXE 1 : Liste et caractéristiques des espèces éligibles à l'agrément Charte Qualité Fleurs	16
ANNEXE 2 : Obligations et engagements sociaux des entreprises horticoles françaises	19
ANNEXE 3 : Obligations et engagements environnementaux des entreprises horticoles françaises.....	24
ANNEXE 6 : Règles de réalisation des tests de tenue en vase.....	28
ANNEXE 10 : Synthèse des éléments de contrôle pour une entreprise individuelle.....	32
ANNEXE 11 : Synthèse des éléments de contrôle pour une structure collective.....	34

Autres fichiers disponibles au téléchargement sur cette page :
www.certificationsduvegetal.org/plus-dinfos-pour-les-professionnels/certification-de-qualite/charte-qualite-fleurs-pro

ANNEXE 4 : Liste des parcelles dont la production est destinée à la Charte Qualité Fleurs

ANNEXE 5 : Fiche de contrôle qualité

ANNEXE 7 : Fiche de notation de tenue en vase

ANNEXE 8 : Fiches de caractérisation des stades physiologiques des espèces

ANNEXE 9 : Synthèse annuelle des tests de tenue en vase



ANNEXE 1

Liste et caractéristiques des espèces éligibles à l'agrément Charte Qualité Fleurs

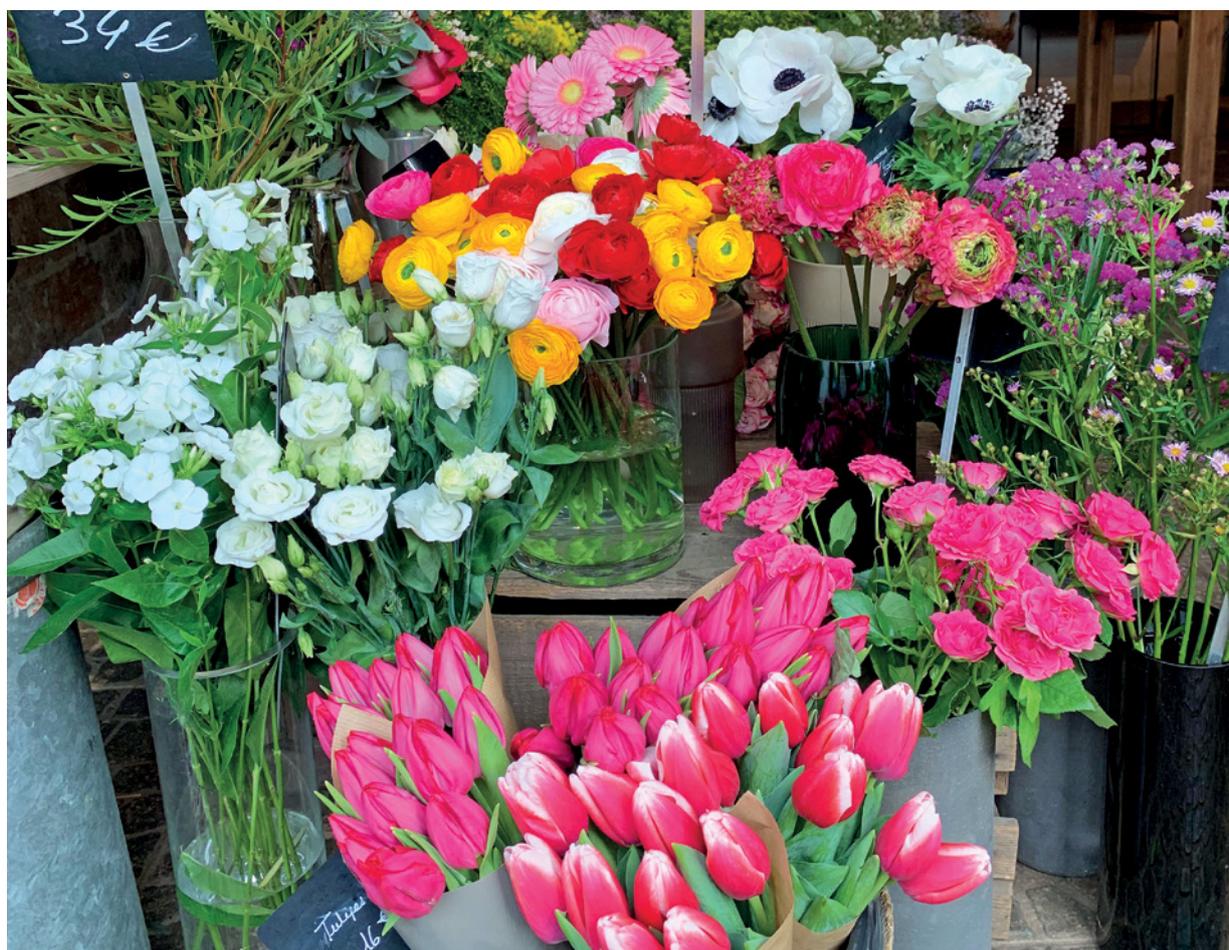
Les tableaux ci-après recensent les espèces éligibles à l'agrément Charte Qualité Fleurs. Ils détaillent non seulement la liste des espèces, mais également les caractéristiques des fleurs testées, et intègrent la simulation logistique à mettre en place en amont du test. Sont également détaillés les conditions et paramètres de mise en vase pour la bonne réalisation des tests.

ESPÈCE	Caractéristiques des fleurs testées		Simulation logistique		Mise en vase		
	Catégorie Qualité	Longueur de tige et spécificités	Durée	T°C	Préparation des tiges (effeuillage et recoupe)	Type de vase Nombre de tiges par vase	Eau et solution de conservation (SC)
ANÉMONE DE CAEN	Extra	35 cm	1 jour	3-5°C	Tiges recoupées de 2 cm	Vase 20 cm	Eau + SC
						10 tiges	
ANÉMONE HYBRIDE	Extra	40-45 cm	1 jour	3-5°C	Tiges recoupées de 2 cm	Vase 20 cm	Eau + SC
						10 tiges	
ANTHURIUM	Extra	Spathe moyenne 10-12,5 cm	1 jour	12- 15°C	Tiges recoupées à 50 cm	Vase 20 cm	Eau + SC
						10 tiges	
ALSTROEMERIA	Extra	80 cm	1 jour	3-5°C	Tiges recoupées de 2 cm	Vase 40 cm	Eau + SC
					Effeuille la partie immergée	10 tiges	
CELOSIE	Extra	70 cm	1 jour	3-5°C	Tiges recoupées de 2 cm	Vase 40 cm	Eau + SC
					Effeuille la partie immergée	5 tiges x 2*	
CHRYSANTHEME	Extra	80 cm	1 jour	3-5°C	Tiges recoupées de 3 cm	Vase 40 cm	Eau + SC
		Spécifier le nombre de fleurons			Effeuille la partie immergée	5 tiges x 2*	
FREESIA	Extra	35 cm	1 jour	3-5°C	Tiges recoupées de 2 cm	Vase 20 cm	Eau + SC
		4 fleurons				10 tiges	
GERBERA STANDARD	Extra	50 cm	2 jours	3-5°C	Tiges recoupées à 50 cm	Vase 20 cm	Eau + SC spécifique
		Capitule 8 à 12 cm				10 tiges	
GERBERA MINI	Extra	40 cm	1 jour	3-5°C	Tiges recoupées à 50 cm	Vase 20 cm	Eau + SC spécifique
		Capitule 5 à 8 cm				10 tiges	

ESPÈCE	Caracteristiques des fleurs testées		Simulation logistique		Mise en vase		
	Catégorie Qualité	Longueur de tige et spécificités	Durée	T°C	Préparation des tiges (e ffeuil- lage et recoupe)	Type de vase Nombre de tiges par vase	Eau et solution de conservation (SC)
HELIANTHUS	Extra	70 cm	1 jour	3-5°C	Tiges recoupées de 5 cm	Vase 40 cm	Eau + SC
		Tige nue sur 50 cm				5 tiges x 2*	
IRIS	Extra	Spécifier le poids et la taille	1 jour	3-5°C	Tiges recoupées de 2 cm	Vase 40 cm	Eau + SC
						5 tiges x 2*	
LISIANTHUS	Extra	60-80 cm	1 jour	8- 12°C	Tiges recoupées de 2 cm	Vase 40 cm	Eau + SC
		Spécifier le nombre de fleurons			Effeuille la partie immergée	10 tiges	
LYS	Extra	80 cm	1 jour	3-5°C	Tiges recoupées de 5 cm	Vase 40 cm	Eau + SC
		Spécifier le nombre de fleurons			Effeuille la partie immergée	5 tiges x 2*	
MUFLIER	Extra	Tige de 100cm	1 jour	3-5°C	Tiges recoupées de 2 cm	Vase 40 cm	Eau + SC
		Hampe à 6 ou 8 fleurons ouverts			Effeuille la partie immergée	5 tiges x 2*	
PAVOT	Extra	40 cm	1 jour	3-5°C	Tiges recoupées de 2 cm	Vase 20 cm	Eau + SC
						10 tiges	
PIVOINE	Extra	50 cm	1 jour	3-5°C	Tiges recoupées de 2 cm	Vase 20 cm	Eau + SC
					Effeuille la partie immergée	5 tiges x 2*	
RENONCULE	Extra	45 cm	1 jour	3-5°C	Tiges recoupées de 2 cm	Vase 20 cm	Eau + SC
					Effeuille à la main la partie immergée	5 tiges x 2	
ROSE	Extra	50-60 cm	1 jour	3-5°C	Tiges recoupées de 2 cm	Vase 40 cm	Eau + SC
					Effeuille à la griffe la partie immergée	10 tiges x 2	

ESPÈCE	Caracteristiques des fleurs testées		Simulation logistique		Mise en vase		
	Catégorie Qualité	Longueur de tige et spécificités	Durée	T°C	Préparation des tiges (Effeillage et recoupe)	Type de vase Nombre de tiges par vase	Eau et solution de conservation (SC)
STRELITZIA	Extra	Spathe moyenne 15 cm	1 jour	6-7°C	Tiges recoupées de 2 cm	Vase 40 cm	Eau + SC
		Angle tige/spathe de 90 à 130°				5 tiges x 2*	
TULIPE	Extra	Type 1 : 35-45 cm	1 jour	3-5°C	Rincer la terre	Type 1 : Vase 20 cm	Eau + SC
		Type 2 : 50 cm			Tiges recoupées de 2 cm	Type 2 : Vase 40 cm	
Type 2 : Effeiller à la main la partie immergée	5 tiges x 2*						

*En période de forte activité de la salle de tests, la réalisation de tests avec 10 tiges par vase, au lieu de 2 fois 5 tiges par vase, est tolérée. Le technicien doit cependant veiller à ce que cela ne gêne pas la vision et la notation de l'ensemble des tiges et à ce que la quantité d'eau dans le vase soit suffisante pour l'ensemble du test.



ANNEXE 2

Obligations et engagements des entreprises horticoles françaises en matière sociale

Vous devez prendre connaissance de l'ensemble des informations rapportées ci-dessous pour les trois thèmes : 1. Sécurité et santé au travail, 2. Droit du travail et 3. Dialogue social.

1. EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ET SANTÉ AU TRAVAIL

Les règles d'hygiène et de sécurité, que doivent respecter les entreprises de production horticole, répondent à la nécessité d'assurer une **prévention adaptée aux risques spécifiques** du secteur. En matière de sécurité des travailleurs, **les employeurs ont une obligation de résultat.**

J'ai pris connaissance de cette information

Les entreprises de production horticole mesurent les risques professionnels inhérents à leur activité et veillent à leur prévention. Elles sont ainsi soumises à diverses obligations en matière de prévention :

- ❖ Le document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP) pour repérer les risques et les prévenir (obligatoire à partir d'un salarié). Il doit être mis à jour :
 - **au moins une fois par an pour les entreprises de plus de 11 salariés,**
 - **en cas d'évolution réglementaire impliquant une mise à jour,**
 - **en cas de changement de hiérarchie,**
 - **lors de toute décision d'aménagement important modifiant les conditions d'hygiène et de sécurité ou les conditions de travail,**
 - **lorsqu'une information supplémentaire sur l'évaluation d'un risque dans une unité de travail est recueillie.**

J'ai pris connaissance de cette information

- ❖ Le plan de prévention pour coordonner la prévention des risques avec les entreprises extérieures (ex : prestataires de service, etc.). Il doit obligatoirement être établi par écrit :
 - **lorsque la durée des travaux effectués par l'entreprise extérieure et ses sous-traitants est au moins égale à 400 heures sur 12 mois,**
 - **dès lors que les travaux à effectuer comportent la réalisation de travaux dangereux.**

J'ai pris connaissance de cette information

- ❖ Le protocole de chargement et de déchargement dit « protocole de sécurité » pour évaluer les risques générés par ces opérations, échanger l'information avec les transporteurs, coordonner les mesures de prévention. La période de chargement et de déchargement va du moment où le transporteur de l'entreprise extérieure se présente à l'entrée du site de l'utilisateur et celui où il le quitte, de sorte qu'elle englobe l'ensemble des actes concourant à la mise en place ou au dépôt de marchandises, y compris la circulation et le stationnement du véhicule sur le site. **Ce protocole de sécurité est donc élaboré pour toutes les opérations de chargement et déchargement réalisées par un transporteur extérieur.**

Le "protocole de sécurité" remplace le plan de prévention pour les entreprises de transport (prestataire extérieur).

J'ai pris connaissance de cette information

- ❖ Fournir à leurs salariés des équipements de protection individuelle (EPI) adéquats. **Le matériel de sécurité (gants isolants, casques, lunettes) doit être :**
 - **contrôlé avant l'utilisation par l'utilisateur,**
 - **vérifié périodiquement par une personne qualifiée désignée par l'employeur et possédant une connaissance approfondie des conditions auxquelles ce matériel doit satisfaire pour assurer la sécurité.**

J'ai pris connaissance de cette information

- ❖ Le respect des délais de rentrée (DRE) : interdiction de pénétrer dans un lieu où a été appliqué un produit phytosanitaire. **Ces délais varient de 6h à 48h selon le lieu et le produit appliqué** conformément à l'arrêté du 4 mai 2017 (mis à jour par l'arrêté du 27 décembre 2019 et celui du 25 janvier 2022) relatif à la mise sur le marché et à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques et de leurs adjuvants visés à l'article L. 253-1 du code rural et de la pêche maritime.

J'ai pris connaissance de cette information

- ❖ Un certificat individuel professionnel (Certiphyto) pour tous les professionnels utilisant, conseillant l'utilisation ou commercialisant des produits phytosanitaires (qu'ils soient issus de la synthèse chimique ou de biocontrôle), aux articles R.254-1 et suivants du code rural et de la pêche maritime. Les professionnels n'entrant pas dans l'une de ces activités ne sont pas concernés.

Pour les structures de production horticole, on distingue :

- **Décideur en entreprise non soumise à agrément :** pour les professionnels qui utilisent des produits sur leur(s) propre(s) site(s), ayant des fonctions d'encadrement ou impliqués dans le choix et l'achat de produits phytosanitaires ;
- **Décideur en entreprise soumise à agrément :** pour les professionnels appliquant des produits en prestation de services, et ayant des fonctions d'encadrement ou impliqués dans le choix et l'achat de produits phytosanitaires ;
- **Opérateur :** pour les professionnels uniquement applicateurs, qui ne sont pas impliqués dans le choix des produits phytosanitaires.

J'ai pris connaissance de cette information

- ❖ Pour assurer des conditions de travail sécurisées, les entreprises de production horticole doivent maintenir en conformité leurs équipements et installations et corriger les éventuelles déficiences. Elles doivent donc tenir à jour un registre des contrôles périodiques. **Il est tenu à la disposition :**

- **du délégué du personnel,**
- **du médecin du travail,**
- **des agents de prévention de la MSA,**
- **de l'inspection du travail.**

J'ai pris connaissance de cette information

- ❖ La bonne réalisation des visites médicales pour veiller à la santé de leurs travailleurs et s'assurer de leur aptitude. **Elles sont obligatoires :**
 - **dans les 3 mois suivant l'embauche,**
 - **au moins tous les 5 ans pour les salariés non exposés à des risques particuliers, au moins tous les 3 ans pour les salariés bénéficiant d'un suivi adapté et tous les 4 ans pour les salariés bénéficiant d'un suivi médical renforcé avec une visite intermédiaire,**

- **en cas de reprise du travail, dans les 3 cas suivants : après un arrêt de travail de plus de 30 jours (quelle que soit la nature de cet arrêt), après un congé maternité, après une absence pour cause de maladie professionnelle.**

J'ai pris connaissance de cette information

- ❖ La liste des travailleurs exposés aux agents chimiques dangereux et les fiches individuelles d'exposition à ces produits, outils permettant d'assurer un suivi médical adapté aux risques professionnels des travailleurs exposés (examens médicaux spécifiques, visites médicales périodiques plus nombreuses, etc.). **Sont concernés par ces documents uniquement les salariés et stagiaires majeurs exposés aux agents chimiques dangereux, aux agents cancérigènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction.**

J'ai pris connaissance de cette information

- ❖ Le registre médical qui regroupe l'ensemble des informations transmises par les services de santé au travail. **Ce registre :**

- **est différent du registre des accidents du travail bénins,**
- **contient les fiches d'aptitude remises par les services de santé au travail.**

J'ai pris connaissance de cette information

2. EN MATIÈRE DE DROIT DU TRAVAIL

Les entreprises de production horticole sont soumises à de nombreuses obligations en matière de droit du travail. On y retrouve les exigences des règles de l'OIT (Organisation Internationale du Travail) édictées dans les différentes recommandations et conventions ratifiées par la France.

Parmi ces principes et droits au travail rappelons :

- ❖ la liberté syndicale et la reconnaissance effective du droit à la négociation collective,
- ❖ l'élimination de la discrimination en matière d'emploi et de profession fondée sur la race, la couleur, le sexe, la religion, l'opinion politique, l'ascendance nationale ou l'origine sociale,
- ❖ l'élimination de toute forme de travail forcé ou obligatoire,
- ❖ l'abolition effective du travail des enfants et la fixation d'un âge minimum d'admission à l'emploi **(en entreprise, un jeune de 16 ans peut effectuer tous travaux à l'exception des travaux dangereux),**
- ❖ l'égalité de rémunération entre les hommes et les femmes pour un travail de valeur égale,
- ❖ l'égalité de chances et de traitement pour les personnes ayant des responsabilités familiales,
- ❖ l'égalité de chances et de traitement pour les travailleurs âgés,
- ❖ le droit à la formation professionnelle (en savoir plus : <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/N177>). Un salarié peut demander à bénéficier d'une formation sur son temps de travail. L'employeur peut refuser ou reporter sous condition cette demande.
- ❖ l'interdiction de licencier sans motif valable.

J'ai pris connaissance de cette information

- ❖ Durée maximale de travail :

La durée maximale du travail en agriculture est de :

- **1 940 h par an,**
- **2 000 h par an pour les entreprises horticoles n'employant qu'un seul salarié permanent.**

J'ai pris connaissance de cette information

- ✿ Repos hebdomadaire :

Le repos hebdomadaire peut être accordé un autre jour que le dimanche sous certaines conditions.

J'ai pris connaissance de cette information

- ✿ Droit aux congés payés :

L'ordre des départs en congés payés doit être communiqué à chaque salarié au moins 1 mois à l'avance.

J'ai pris connaissance de cette information

- ✿ Mesures spécifiques en faveur des travailleurs de nuit :

Est considéré comme travailleur de nuit, tout travailleur qui :

- **accompli, au moins 2 fois par semaine, selon un horaire habituel, au moins 3 heures de son temps de travail quotidien durant la période de nuit,**
- **accompli, au cours d'une période de 12 mois consécutifs, 270 heures de travail de nuit (entre 21h et 6h), en l'absence de disposition d'une convention ou d'un accord collectif étendu définissant une autre période.**

J'ai pris connaissance de cette information

- ✿ l'égalité de protection entre les salariés à temps partiel et les salariés à temps plein,
- ✿ la prévention des accidents et des atteintes à la santé dans l'agriculture,
- ✿ la protection contre les risques spécifiques (pollution de l'air, bruit, vibrations, exposition à des substances et agents chimiques, etc.),
- ✿ le droit aux prestations sociales (sécurité sociale, chômage, vieillesse, maladie, prestations familiales, maternité, invalidité, etc.),
- ✿ le droit au congé maternité et la protection des femmes enceintes au travail,
- ✿ etc.

J'ai pris connaissance de cette information

3. EN MATIÈRE DE DIALOGUE SOCIAL

Le système français s'est doté d'outils de dialogue social pertinents pour l'emploi :

- ✿ **l'ANEFA** (Association Nationale pour l'Emploi et la Formation en Agriculture) qui a pour objectifs de communiquer sur les métiers et formations de l'agriculture, de promouvoir l'emploi agricole et d'informer sur les besoins en recrutement de salariés agricoles,

La bourse à l'emploi de l'ANEFA concerne :

- **les contrats d'apprentissage,**
- **les contrats de professionnalisation,**
- **les stages,**
- **les CDI (contrats à durée indéterminée),**
- **les CDD (contrats à durée déterminée).**

J'ai pris connaissance de cette information

- ✿ **la CPNE** (Commission Paritaire Nationale pour l'Emploi) qui définit les politiques de l'emploi et de la formation professionnelle continue de la branche professionnelle agricole,

❖ **le FAFSEA** (Fonds national d'Assurance Formation des Salariés des Exploitations et entreprises Agricoles) qui assure la collecte et la redistribution des cotisations employeurs versées au titre de la formation professionnelle continue de leurs salariés. Il accompagne également les entreprises dans la gestion des ressources humaines et conçoit des outils pédagogiques et méthodologiques (ex : guide pour réaliser ses fiches de poste, les entretiens annuels de formation, la gestion du plan de formation, etc.),

❖ **les Conseils des Prud'hommes** qui ont à connaître les litiges qui opposent un salarié et son employeur,

Les personnes habilitées à assister ou représenter l'employeur et le salarié en matière prud'homale sont :

- **les salariés ou employeurs appartenant à la même branche d'activité,**
- **les délégués permanents ou non permanents des organisations d'employeurs et de salariés,**
- **le conjoint, le partenaire lié par un pacte civil de solidarité (PACS) ou le concubin,**
- **les avocats,**
- **un membre de l'entreprise (uniquement pour l'employeur).**

J'ai pris connaissance de cette information

❖ **PROVEA** pour les actions de gestion prévisionnelle de l'emploi et des compétences en agriculture (études, recherches, prospectives pour la gestion prévisionnelle de l'emploi et des compétences),

❖ etc.

Par ailleurs, les représentants des employeurs et salariés négocient périodiquement les conventions collectives de travail et notamment les aménagements à la durée légale du travail (35 heures hebdomadaires) et les grilles salariales applicables en fonction des emplois. Ces grilles garantissent un niveau de rémunération minimum au regard des fonctions exercées.

Grâce aux négociations collectives, les salariés des entreprises de production horticole bénéficient comme tout salarié du secteur agricole d'une complémentaire santé et d'une prévoyance.

Des conventions collectives de travail propres aux exploitations horticoles existent. Elles font l'objet de négociations régulières. Il est nécessaire de s'informer auprès de la Chambre d'agriculture du département concerné ou de la Direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités concernée.

J'ai pris connaissance de cette information

ANNEXE 3

Obligations et engagements environnementaux des entreprises horticoles françaises

1. BIODIVERSITÉ

En termes de biodiversité, les bonnes pratiques consistent à respecter et à développer des mesures favorables aux auxiliaires naturels et aux pollinisateurs (par exemples : présence de haies diversifiées, d'abris à auxiliaires, de bandes enherbées et fleuries).

Si l'entreprise est située au niveau d'une **aire protégée** (par exemples : Natura 2000, sites classés, parcs nationaux, etc.), celle-ci doit avoir pris en compte les mesures réglementaires ou contractuelles/incitatives en vigueur (plus d'informations : <https://www.ecologie.gouv.fr/aires-protégees-en-france>).

La lutte contre la prolifération des Plantes Exotiques Envahissantes (PEE) constituant un enjeu pour la biodiversité, mais aussi pour la santé et les activités économiques, le producteur s'engage à prendre connaissance et à signer le Code de Conduite Plantes Envahissantes mis en place par VALHOR pour la filière du végétal (en savoir plus : <https://www.codeplantesenvahissantes.fr/accueil/>).

J'ai pris connaissance de cette information

2. IRRIGATION

Concernant l'irrigation, il convient d'employer une gestion raisonnée de l'eau, en adaptant l'arrosage en fonction des conditions climatiques et des besoins des cultures et en favorisant des pratiques permettant d'économiser la ressource en eau (exemples : arrosage aux heures de faible évapotranspiration, paillage et substrat adaptés, système d'arrosage économe, pilotage et suivi de la consommation en eau, stockage et recyclage de l'eau, ombrage des cultures, entretien du matériel afin d'éviter les fuites...).

L'entreprise, si elle prélève de l'eau dans les milieux, doit respecter la réglementation en vigueur exposée dans l'article R 214-1 du code de l'environnement et détaillée sur le site internet du ministère de la transition écologique (<https://www.ecologie.gouv.fr/protection-ressource-en-eau#e2>). Les prélèvements en eau sont soumis à autorisation ou déclaration, en fonction des volumes prélevés sur la ressource. Les volumes prélevés doivent par ailleurs être déclarés auprès de l'agence de l'eau et la redevance acquittée.

En ce qui concerne la gestion conjoncturelle de l'eau, l'entreprise doit prendre connaissance de l'**"arrêté cadre sécheresse"** de son territoire, qui fixe les règles à appliquer en cas de moindre disponibilité de la ressource, notamment en cas de sécheresse, et à respecter les **"arrêtés de restriction temporaire des usages"** pris par le préfet, le cas échéant (interdiction partielle ou complète d'irriguer).

L'entreprise doit se tenir informée de ces arrêtés et restrictions. Le site Propulvia développé par le ministère de la transition écologique permet notamment de suivre cela (<https://propluvia.developpement-durable.gouv.fr/>).

La réglementation variant et s'adaptant au contexte de chaque territoire (périmètres de protection de captage d'eau potable, Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux, ou encore zones de répartition des prélèvements d'eau pour l'irrigation), il est nécessaire de s'informer auprès de la Chambre d'agriculture départementale concernée.

J'ai pris connaissance de cette information

3. FERTILISATION

En termes de fertilisation, les bonnes pratiques consistent à avoir une gestion raisonnée des engrais et amendements en favorisant les pratiques permettant d'adapter les apports en fonction des besoins (exemples : analyses, planning prévisionnel, apports fractionnés, suivi des cultures).

En ce qui concerne la réglementation, c'est la Directive Nitrate qui, à l'échelle européenne, encadre la protection des eaux contre la pollution par les nitrates à partir de sources agricoles. Elle concerne l'azote toutes origines confondues (engrais chimiques, effluents d'élevage, effluents agroalimentaires, boues, etc.) et toutes les eaux quels que soient leur origine et leur usage.

Sa mise en œuvre se traduit par l'établissement de programmes d'actions encadrant l'utilisation des fertilisants azotés et impulsant une gestion adaptée des terres agricoles dans les zones dites vulnérables aux pollutions par les nitrates d'origine agricole. Les principales mesures portent sur le plafonnement des apports d'engrais à l'hectare, l'interdiction d'épandages à certaines périodes, la tenue obligatoire d'un plan de fumure et d'un cahier d'enregistrement ou encore la mise en place de capacité de stockage suffisantes permettant de respecter le plan de fumure.

Les programmes d'actions sont déclinés à l'échelle départementale.

L'abondance de phosphore présente également des enjeux pour l'environnement. S'il n'existe pas de réglementation nationale sur la pollution diffuse par le phosphore agricole, une réglementation locale peut être définie dans le cadre des SDAGE (Schémas directeurs d'aménagement et de gestion des eaux). Pour en savoir plus : <https://www.notre-environnement.gouv.fr/themes/economie/l-agriculture-ressources/article/le-cadre-reglementaire-concernant-l-azote-et-le-phosphore>.

La réglementation variant et s'adaptant au contexte de chaque territoire, il est nécessaire de s'informer auprès de la Chambre d'agriculture départementale concernée.

J'ai pris connaissance de cette information

4. PROTECTION DES CULTURES

Les bonnes pratiques liées à la protection des cultures consistent à raisonner l'utilisation de produits phytosanitaires et à employer des méthodes permettant de limiter l'impact de ces produits sur l'environnement (par exemples : choix d'espèces résistantes, méthodes de prophylaxie et de détection des pathogènes, contrôles sanitaires réguliers, Protection Biologique Intégrée, alternatives au désherbage chimique, buses permettant de réduire la dérive...).

Plusieurs réglementations visant à sécuriser les applications pour les utilisateurs, les consommateurs et l'environnement sont à prendre en compte.

Comme indiqué dans l'annexe 2, tous les professionnels utilisant, conseillant l'utilisation ou commercialisant des produits phytosanitaires (qu'ils soient issus de la synthèse chimique ou de biocontrôle),

doit être détenteurs d'un **certificat individuel professionnel (Certiphyto)** conformément aux articles R.254-1 et suivants du code rural et de la pêche maritime. Celui-ci est délivré par la Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) et a une validité de 5 ans.

Depuis le 1^{er} janvier 2021, l'obtention du Certiphyto "décideur" est également conditionné à la bonne réalisation du **Conseil Stratégique Phytosanitaire (CSP)**. Ce diagnostic, obligatoire, est à faire réaliser deux fois par les entreprises sur une période de 5 ans ou une seule fois sur une période de 5 ans en cas de petite surface d'exploitation. Il est délivré par des structures de conseil indépendantes, comme les Chambres d'Agriculture, ASTREDHOR et autres organismes. Les entreprises labélisées Agriculture Biologique (AB) ou Haute Valeur Environnementale (HVE) sont exemptées du CSP. Pour plus de détails concernant l'application du CSP, il est nécessaire de se renseigner auprès de la DRAAF régionale concernée.

En France, **la liste des produits homologués pour la floriculture** évolue régulièrement, tout comme leurs conditions d'utilisation. Elle est consultable sur le site de l'ANSES (<https://ephy.anses.fr/>). L'utilisation de produits non homologués est interdite.

L'utilisation des produits phytosanitaires est régie par l'arrêté du 4 mai 2017 visé à l'article L. 253-1 du code rural et de la pêche maritime (arrêté consultable ici : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000034603791>).

Y sont notamment décrites les obligations suivantes :

- ❖ Enregistrement des traitements via l'établissement d'un registre phytosanitaire,
- ❖ Les conditions météorologiques de traitement,
- ❖ Zones Non Traitées,
- ❖ Délai de Rentrée (DRE).

J'ai pris connaissance de cette information

5. GESTION DE L'ÉNERGIE ET DES TRANSPORTS

Concernant la gestion énergétique et des transports de l'entreprise, s'il s'agit de limiter son impact environnemental en limitant l'utilisation d'énergies fossiles. Cet enjeu est également économique, du fait du coût de l'énergie.

Il s'agit alors de favoriser :

- ❖ Les cultures sous abris, peu ou pas chauffés, et les cultures en plein air,
- ❖ L'utilisation de bio énergies,
- ❖ La rationalisation des transports de végétaux,
- ❖ Un contrôle et un entretien régulier des flottes de transport.

À noter que d'ici 2025, une quarantaine d'agglomérations devraient instaurer une Zone à Faibles Emissions mobilité (ZFE-m), impliquant une interdiction de circuler avec des véhicules très polluants (<https://www.ecologie.gouv.fr/politiques-publiques/zones-faibles-emissions-zfe>).

J'ai pris connaissance de cette information

6. GESTION DES DÉCHETS

En termes de gestion des déchets, les bonnes pratiques à mettre en place au niveau des entreprises consistent à :

- ❖ réduire au maximum les déchets (utilisation d'emballages, plaques de culture et poteries réutilisables ou biodégradables),
- ❖ réaliser un tri des déchets par matériau et les valoriser dans des filières spécialisées quand cela est possible,
- ❖ valoriser les biodéchets (broyage et/ou compostage des biodéchets, réutilisation des résidus de culture).

C'est le détenteur qui est le premier responsable de la bonne gestion de ses déchets (article L541-2 du code de l'Environnement). Il convient de respecter la réglementation locale en vigueur en matière de tri et d'élimination des déchets.

Certains déchets spécifiques, comme les Emballages Vides de Produits Phytopharmaceutiques (EVPP) ou les films plastiques de maraîchage (couvertures de serres, paillage...) par exemple, disposent d'une filière dédiée de traitement et d'élimination : Agriculteurs, Distributeurs, Industriels pour la valorisation des déchets agricoles (A.D.I.VALOR). Plus d'infos sur <https://www.adivalor.fr/>.

Certains déchets spécifiques relèvent de filière à "Responsabilité élargie du producteur" (REP). Il en est ainsi des emballages plastiques ou papier, verre ou carton. Dans ce cas, le responsable de la bonne gestion de ces déchets est le premier metteur en marché sur le territoire français des produits ainsi emballés. Les utilisateurs de ces produits sont les premiers collecteurs des emballages usagés et doivent les trier et les jeter selon des modalités propres à chaque filière afin d'en assurer une bonne gestion jusqu'en bout de chaîne.

En 2024, VADEHO et A.D.I.VALOR ont créé une filière nationale volontaire de collecte pour recyclage des poteries horticoles usagées en polypropylène à usage professionnel. Pour en savoir plus sur cette filière adaptée aux besoins des professionnels du végétal : <https://vadeho.fr/>.

J'ai pris connaissance de cette information

ANNEXE 6

Règles de réalisation des tests de tenue en vase

Cette annexe décrit les procédures à appliquer pour réaliser les tests de tenue en vase dans le cadre de la Charte Qualité Fleurs.

Sont décrits :

1. Planning des tests / traçabilité

2. Réalisation d'un test

2.1. Caractéristiques, par espèce, des fleurs testées

2.2. Simulation logistique

2.3. Mise en vase en salle de tests

2.4. Suivi des tests : observations / traçabilité

3. Résultats des tests et diffusion des résultats au niveau local et national

L'annexe 1 donne la description par espèce pour les phases 2.1, 2.2 et 2.3.

1. PLANNING DES TESTS / TRAÇABILITÉ

❖ PLANNING MINIMUM DES TESTS

- Une série de tests est réalisée par trimestre pour chaque espèce*, selon la campagne de production correspondante.
- L'ensemble des producteurs (le producteur individuel porteur de l'agrément ou les producteurs faisant partie du périmètre de l'agrément d'une structure collective) doivent soumettre au test chaque espèce inscrite au Référentiel technique au moins une fois sur la campagne de production correspondante.

Dans le cas où une structure collective porte l'agrément pour plusieurs producteurs, un échantillon à chaque série de tests doit être défini de façon aléatoire parmi les producteurs (en production) qui n'ont pas encore vu leur produit testé pour cette campagne.

❖ TRAÇABILITÉ DES PLANNINGS DE TESTS

Un planning prévisionnel de tests de tenue en vase est établi par les structures porteuses de l'agrément (entreprise de production individuelle ou structure collective) pour chaque campagne de production. Ce planning décrit pour chaque espèce référencée :

- La période de production et le nombre minimum de séries de tests qui en résulte ;
- Le nombre de producteurs par espèce et le nombre des producteurs dont les fleurs sont testées sur chacune des séries.

Un planning des tests de tenue en vase réalisés est tenu à jour par chaque structure porteuse de l'agrément. Il permet de contrôler l'avancement des travaux. Ce planning décrit pour chaque espèce référencée et par ordre chronologique :

- La semaine du début de l'essai ;
- Le numéro de série dans le calendrier de tests ;
- Le nombre de vases et l'identification (code) des producteurs dont les fleurs sont testées ;
- Le numéro de vase auquel correspond chaque fiche d'observation.

**Pour la rose, si une variété rouge est inscrite au Référentiel technique, deux variétés doivent être testées dont une variété rouge.*

2. RÉALISATION D'UN TEST

2.1. CARACTÉRISTIQUES, PAR ESPÈCE, DES FLEURS TESTÉES

Le tableau en annexe 1 décrit les caractéristiques des fleurs testées pour chaque espèce. Ces caractéristiques ne définissent pas un standard commun de qualité mais bien un standard de produits testés pour permettre une mise en commun des résultats.

2.2. SIMULATION LOGISTIQUE

L'objectif étant de tester le potentiel de tenue en vase des produits, la simulation d'une logistique optimale est à prendre en compte :

- Délai de 24 h correspondant à une desserte nationale jour A pour jour B (exception pour le gerbera : 48 h) ;
- Condition de transport frigorifique sans rupture de la chaîne du froid : température de 3 à 5 °C (hormis pour les fleurs tropicales où le transport frigorifique est interdit).

Les produits sont transportés dans leur conditionnement de mise en marché, propre à chaque structure, qui sera décrit sur la fiche de notation du test.

2.3. MISE EN VASE EN SALLE DE TESTS

❖ La salle de tests

Les consignes pour les conditions de la salle de tests sont définies comme suit :

- Température : 20°C (±1°C) et hygrométrie : 60% (±10%) ;
- Éclairage : 1200 Lux en moyenne à la hauteur des fleurs testées avec une photopériode de : 12h/24 ;
- Un contrôle de la luminosité doit être réalisé régulièrement afin d'effectuer un changement au besoin (l'installation peut, par exemple, être équipée d'un variateur d'intensité lumineuse) ;
- La traçabilité des conditions de température et d'hygrométrie doit être assurée à l'aide d'un enregistreur sur chaque période de tests ;
- Les supports (tables, tablettes, etc.) sont désinfectés entre chaque série de tests ; La salle est désinfectée intégralement au moins une fois par an.

NB : Installation particulière

Le renouvellement complet de l'air de la salle de test est effectué chaque heure (avec une arrivée d'air et un extracteur) afin d'éviter l'accumulation d'éthylène.

Pour les salles incluant une vitrine de démonstration : un rideau sera installé pour permettre l'obturation de la salle si nécessaire.

❖ La mise en vase

Les modalités de préparation des fleurs sont décrites pour chaque espèce dans le tableau récapitulatif (**annexe 1 - Liste et caractéristiques des espèces**). Les tests sont mis en place dans des vases propres préalablement désinfectés avant utilisation.

Chaque vase est identifié, cette même identification étant reportée sur la fiche notation des tests.



❖ Le choix des vases

Les vases retenus sont en verre. La hauteur est fonction des végétaux testés et doit permettre la stabilité des vases.

Le niveau de solution dans les vases n'est pas imposé. Il doit être entretenu au minimum au 1/3 (tout réajustement des niveaux se fait avec de l'eau).

Taille des fleurs testées	Hauteur du vase
35 - 40 - 45 - 50 cm	20 cm
60 - 65 - 70 - 80 - 100 cm	40 cm

❖ Le choix des solutions

Pour les tests, il est employé de l'eau additionnée de solution de conservation existant dans le commerce. En cas de contre-indication au sucre (gerbera standard, gerbera mini) il sera utilisé de l'eau additionnée de chlore à libération lente (solution de conservation spécifique).

❖ Le déroulement des tests

Les fleurs sont mises en vase par lot de 5 ou 10 tiges.

Pour ne pas perturber les résultats, les tiges fanées ou dégradées sont enlevées des vases. Ces tiges comptent cependant dans les résultats du test. Seront également retirées les fleurs restantes bloquées à un stade fermé 5 jours consécutifs (pour ces fleurs la tenue en vase arrêtée à 5 jours sera retenue dans le calcul de la moyenne).

2.4. SUIVI DES TESTS : OBSERVATIONS / TRAÇABILITÉ

Le suivi des tests doit être opéré par un technicien formé et référencé dans le cadre de la Charte Qualité Fleurs (cf. partie III. Formation des techniciens) et bilan annuel.

❖ Observations

Les observations pour chaque test sont reportées sur la fiche de notation telle qu'elle est conçue en **annexe 7 - Fiche de notation de tenue en vase**. Cette fiche de notation comporte trois catégories de stades de floraison : les stades fermés, les stades ouverts et le stade fané. La détermination des stades par espèce est donnée par les fiches de caractérisation des stades physiologiques à destination des techniciens en charge des tests de tenue en vase, réalisées par ASTREDHOR et le CREAM (**annexe 8 - Fiches de caractérisation des stades physiologiques des espèces**). Les observateurs devront se conformer à ces fiches photos pour s'affranchir de la subjectivité individuelle dans la détermination du stade fané.

Les observations sont faites régulièrement mais les résultats requis ne nécessitent pas une surveillance quotidienne.

Pour harmoniser les résultats au niveau national le protocole impose 5 observations obligatoires au minimum.

❖ 2 dates fixes et communes

- **J**, J étant le jour de mise en vase. Cette observation permet de dresser un bilan qualitatif sur le produit après la simulation logistique.
- **J+7**. La satisfaction du consommateur étant établie sur ce minimum de 7 jours.

❖ Et 3 dates modulables

- **(J+3) ±1 et (J+10) ±1**

L'intérêt de ces dates intermédiaires est de repérer les fanaisons ayant pu avoir lieu sur les périodes intermédiaires (entre J et J+7 et entre J+7 et la fin du test). Le caractère modulable de la date (±1 jour) existe pour des raisons pratiques, afin d'éviter les observations le week-end.

- **En fin de test**. Cette date dépend de l'espèce considérée. Par défaut on arrêtera le test à J+15.

❖ **Traçabilité des tests**

Chaque test fait l'objet d'une fiche de notation (**annexe 7**) comprenant :

Le descriptif du test

- N° de vase
- date - espèce - variété (descriptif si besoin)
- nombre de tiges testées
- nom du producteur (ou code)
- nom du responsable du suivi du test
- ainsi que les détails du protocole qui peuvent varier selon le réseau commercial (conditionnement et emballage lors de la simulation logistique)

Le calcul des résultats par test

À chaque date d'observation les résultats suivants sont enregistrés sur la fiche de notation :

- Le bilan de la floraison : nombre de fleurs fermées, ouvertes, fanées ou retirées du vase ;
- Le pourcentage de fleurs ouvertes ;
- L'état sanitaire : bilan qualitatif (botrytis, oïdium, problème de reprise d'eau) et quantitatif (pourcentage). Les fleurs retirées apparaissent dans ce bilan.

En fin d'essai :

- Le calcul de la tenue en vase moyenne observée ;
- L'écart type relatif au calcul de la moyenne de la tenue en vase.

3. RÉSULTATS DES TESTS ET DIFFUSION DES RÉSULTATS AU NIVEAU LOCAL ET NATIONAL

Dates de diffusion des résultats aux producteurs

La fiche de notation du test (**annexe 7**) est diffusée aux producteurs avec en annotation les observations nécessaires à leur interprétation.

Les résultats obtenus servent à répondre à l'engagement des structures à effectuer ces contrôles, mais également à constituer un outil d'observation de la tenue en vase des produits dans le but d'en améliorer la qualité.

À l'issue des tests, le responsable du suivi du test fait parvenir dans les meilleurs délais la fiche de notation du test (**annexe 7**) au producteur concerné ainsi qu'à la structure porteuse de l'agrément pour ce producteur, s'il s'agit d'une structure collective.

Deux cas sont prévus :

❖ **CAS N° 1 : ALERTE**

Si un problème qualitatif majeur (plus de 20%) se révèle sous trois jours (J ou J+3 ±1), le producteur est informé immédiatement et un test identique est reprogrammé sous 10 jours pour s'assurer que le producteur aura tout mis en œuvre pour résoudre son problème.

❖ **CAS N° 2 : RESTITUTION DES RÉSULTATS EN FIN DE TEST**

Au terme de l'essai, les producteurs sont informés des résultats par transmission de la fiche de suivi sur laquelle seront notées les observations nécessaires à son interprétation.

ANNEXE 10

Synthèse des éléments de contrôle pour une entreprise individuelle

Le tableau suivant, destiné aux entreprises individuelles, est une synthèse des exigences du cahier des charges, des moyens de contrôle au cours des audits, ainsi que de la nature des écarts.

OBLIGATIONS ET ENGAGEMENTS SOCIAUX ET ENVIRONNEMENTAUX			
Pages de réf.	Exigences	Contrôles	Écarts
P. 9	<p>Prise de connaissance et signature par l'entreprise individuelle de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'annexe 2 : Obligations et engagements sociaux des entreprises horticoles françaises • L'annexe 3 : Obligations et engagements environnementaux des entreprises horticoles françaises <p>Documents à conserver par l'entreprise</p>	<p>Documentaire</p> <p>Discussion</p>	<p>Majeur : pas de prise de connaissance des informations et absence des documents signés</p> <p>Mineur : connaissance des informations mais absence des documents signés</p>
ORIGINE DES PRODUCTIONS			
Pages de réf.	Exigences	Contrôles	Écarts
P. 10 et 11	<p>Mise en place et mise à jour annuelle de l'annexe 4 (liste des parcelles dont la production est destinée à la Charte Qualité Fleurs) par l'entreprise individuelle</p>	<p>Documentaire</p> <p>Visuel</p> <p>Discussion</p>	<p>Majeur : absence de la liste des parcelles ou informations incohérentes</p> <p>Mineur : liste des parcelles incomplète</p>
QUALITÉ, CALIBRAGE, PRÉSENTATION ET MARQUAGE DES FLEURS ET FEUILLAGES COUPÉS FRAIS			
Pages de réf.	Exigences	Contrôles	Écarts
P. 11 et 12	<p>Réalisation du contrôle qualité journalier par l'entreprise individuelle</p> <p>Mise en place d'un contrôle qualité externe à l'entreprise de production :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise en place d'un planning annuel de contrôle qualité • Réalisation des contrôles qualité par un technicien formé • Mise en place d'un registre des fiches de contrôle <p>Application des procédures de gestion des écarts</p>	<p>Documentaire</p> <p>Visuel</p> <p>Discussion</p>	<p>Majeur : absence des documents (planning prévisionnel annuel et/ou registre des fiches de contrôle)</p> <p>Mineur : documentation incomplète ou présentant des incohérences</p>

TENUE EN VASE DES FLEURS ET FEUILLAGES COUPÉS FRAIS

Pages de réf.	Exigences	Contrôles	Écarts
P. 13	<p>Mise en place d'un contrôle de la tenue en vase externe à l'entreprise de production :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise en place d'un planning annuel de contrôle de la tenue en vase • Réalisation des contrôles selon les règles définies dans l'annexe 6 (règles de réalisation des tests de tenue en vase) par un technicien formé et dans une salle de tenue en vase conforme • Mise en place d'un registre des fiches de notation <p>Application des procédures de gestion des écarts</p>	<p>Documentaire Visuel Discussion</p>	<p>Majeur : absence des documents (planning prévisionnel annuel et/ou registre des fiches de notation de la tenue en vase et/ou attestation de formation du ou des techniciens)</p> <p>Mineur : documentation incomplète ou présentant des incohérences et/ou salle de tenue en vase non conforme</p>



ANNEXE 11

Synthèse des éléments de contrôle pour une structure collective

Le tableau suivant, destiné aux structures collectives, est une synthèse des exigences du cahier des charges, des moyens de contrôle au cours des audits, ainsi que de la nature des écarts.

OBLIGATIONS ET ENGAGEMENTS SOCIAUX ET ENVIRONNEMENTAUX			
Pages de réf.	Exigences	Contrôles	Écarts
P. 9	<p><u>Pour la structure collective :</u> Contrôle de la prise de connaissance et signature des annexes 2 et 3 par chaque entreprise faisant partie du périmètre de l'agrément</p> <p>Documents à conserver</p>	Documentaire	
	<p><u>Pour les entreprises de production faisant partie du périmètre de l'agrément :</u> Prise de connaissance et signature par chaque entreprise faisant partie du périmètre de l'agrément de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'annexe 2 : Obligations et engagements sociaux des entreprises horticoles françaises • L'annexe 3 : Obligations et engagements environnementaux des entreprises horticoles françaises <p>Copie des documents à conserver par chaque entreprise</p>	Documentaire Discussion	<p>Majeur : pas de prise de connaissance des informations par les producteurs et absence des documents signés</p> <p>Mineur : connaissance des informations mais absence des documents signés</p>
ORIGINE DES PRODUCTIONS			
Pages de réf.	Exigences	Contrôles	Écarts
P. 10 et 11	<p><u>Pour la structure collective :</u> Récupération et contrôle de l'annexe 4 auprès des entreprises de production faisant partie du périmètre de l'agrément. Saisie informatique (Excel) si document remis sous format papier par le producteur.</p> <p>Mise en place et mise à jour annuelle d'un registre de mises en culture par espèce sous format Excel</p>	Documentaire Discussion	Majeur : absence de la liste des parcelles ou informations incohérentes et/ou absence du registre de mises en culture annuel
	<p><u>Pour les entreprises de production faisant partie du périmètre de l'agrément :</u> Mise en place et mise à jour annuelle de l'annexe 4 (liste des parcelles dont la production est destinée à la Charte Qualité Fleurs) par chaque entreprise faisant partie du périmètre de l'agrément d'une structure collective</p>	Documentaire Visuel Discussion	Mineur : liste des parcelles incomplète et/ou registre de mises en culture incomplet

**QUALITÉ, CALIBRAGE, PRÉSENTATION ET MARQUAGE DES FLEURS
ET FEUILLAGES COUPÉS FRAIS**

Pages de réf.	Exigences	Contrôles	Écarts
P. 11 et 12	<p><u>Pour la structure collective :</u> Mise en place d'un contrôle qualité externe à l'entreprise de production :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise en place d'un planning annuel de contrôle qualité • Réalisation des contrôles qualité par un technicien formé • Mise en place d'un registre des fiches de contrôle <p>Application des procédures de gestion des écarts</p>	Documentaire Visuel Discussion	<p>Majeur : absence des documents (planning prévisionnel annuel et/ou registre des fiches de contrôle)</p> <p>Mineur : documentation incomplète ou présentant des incohérences</p>
	<p><u>Pour les entreprises de production faisant partie du périmètre de l'agrément :</u> Réalisation du contrôle qualité journalier Application des procédures de gestion des écarts</p>	Visuel Discussion	

TENUE EN VASE DES FLEURS ET FEUILLAGES COUPÉS FRAIS

Pages de réf.	Exigences	Contrôles	Écarts
P. 13	<p><u>Pour la structure collective :</u> Mise en place d'un contrôle de la tenue en vase externe à l'entreprise de production :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise en place d'un planning annuel de contrôle de la tenue en vase • Réalisation des contrôles selon les règles définies dans l'annexe 6 (règles de réalisation des tests de tenue en vase) par un technicien formé et dans une salle de tenue en vase conforme • Mise en place d'un registre des fiches de notation <p>Application des procédures de gestion des écarts</p>	Documentaire Visuel Discussion	<p>Majeur : absence des documents (planning prévisionnel annuel et/ou registre des fiches de notation de la tenue en vase et/ou attestation de formation du ou des techniciens)</p> <p>Mineur : documentation incomplète ou présentant des incohérences et/ou salle de tenue en vase non conforme</p>
	<p><u>Pour les entreprises de production faisant partie du périmètre de l'agrément :</u> Application des procédures de gestion des écarts</p>	Discussion	



CHARTRE QUALITÉ FLEURS

VALHOR
TOUTES LES FORCES DU VÉGÉTAL

Interprofession française de l'horticulture, de la fleuristerie et du paysage

44, rue d'Alésia - TSA 41454 - 75158 Paris Cedex 14

www.valhor.fr - valhor@valhor.fr - Tél. 01 53 91 09 09