

Charte complémentaire annexe à la norme®

Cette annexe technique vise à compléter la norme NF V 25-111 « bonnes pratiques de production et de stockage des pommes de terre de conservation destinées au marché du frais, compatibles avec les objectifs de l'agriculture raisonnée ».

Elle intègre des points spécifiques, pour aller plus loin sur les bonnes pratiques en matière de sécurité des travailleurs notamment, ou pour répondre à certains cahiers des charges pour le marché export. Il convient de souligner que ces compléments ne sont ni directement liés aux bonnes pratiques environnementales, ni liés à l'amélioration de la qualité ou de la sécurité sanitaire du produit (éléments non pertinents ou redondants par rapport aux engagements de la norme et du guide de bonnes pratiques d'hygiène en grandes cultures).

Légende des sources :

AF, CC, FV : GLOBAL GAP V 3.0-2 sept 2007.

Thème	Source	Niveau de l'engagement	Contenu de l'engagement	Remarque
Généralités	AF 1.2 AF 1.3	Majeur Majeur	Réaliser annuellement une autoévaluation interne individuelle ou par groupe. Remédier aux non-conformités identifiées, en mettant des mesures correctives efficaces.	
	AF 2.1.2	Mineur	Disposer d'un plan d'exploitation indiquant les parcelles, les bâtiments, les zones non épandables ou sensibles. Il convient d'identifier pour cela tous les risques et impacts environnementaux (azote, produits phytopharmaceutiques, déchets, énergie, bruit) et il est recommandé de planifier les actions de protection du milieu et d'amélioration de la biodiversité. Ce plan inclut les zones non productives.	
	AF 2.2.1	Majeur	Réaliser une évaluation des risques en matière de sécurité alimentaire, environnement et santé humaine ou animale pour tout nouveau site agricole (parcelle n'ayant jamais été mise en culture).	
	AF 2.2.2	Mineur	Mettre en œuvre un plan de réduction de ces risques	
Sous-traitants	AF 3.6.1	Mineur	En cas d'intervention d'un tiers sous la responsabilité de l'agriculteur, les sous-traitants doivent s'engager à respecter toutes les exigences de la norme et de son annexe. Une évaluation de conformité doit être réalisée pour s'en assurer.	Par exemple, disposer d'un document annuel avec le sous traitant concerné par les productions certifiées, engageant celui-ci sur le respect des bonnes pratiques liées à ses interventions.
Evaluation des risques, formation et protection des travailleurs	AF 3.1.1	Mineur	Disposer d'une évaluation écrite des risques pour la santé et la sécurité des intervenants, adaptée à l'exploitation, mise à jour à chaque changement d'organisation.	Document unique de sécurité évaluant les risques et programmant les actions de prévention.
	AF 3.1.2	Mineur	Disposer d'un plan de santé, de sécurité et d'hygiène conformément à cette évaluation	
	AF 3.2.1 AF 3.2.3	Mineur Mineur	Former l'ensemble du personnel en matière de santé et sécurité conformément à cette évaluation. Conserver les preuves écrites des formations (date, thème, formateur).	Concerne le personnel intervenant sur la ou les production(s) certifiée(s).



<p>Évaluation des risques, formation et protection des travailleurs (suite)</p>	AF 3.2.2	Majeur	<p>En particulier, former les salariés aux risques liés à l'utilisation des équipements complexes ou dangereux et des désinfectants, des biocides et des produits dangereux.</p> <p>Les personnes intervenant en protection phytosanitaire doivent être identifiées et disposer d'une qualification reconnue ou participer régulièrement à des formations ou des séminaires d'information sur la protection de la culture.</p> <p>Conserver les attestations de présence ou de qualification</p>	<p>Outils de formation ou de sensibilisation qui peuvent être collectifs ou évaluation des risques professionnels conformément au décret 2001 /1016 du 05/11/01. La compétence peut être appréciée par la formation initiale ou continue.</p>
	AF 3.3.1 CB 8.8.5	Mineur Mineur	<p>Disposer de procédures affichées, relatives aux cas d'accidents et d'urgence.</p> <p>Un tableau des appels d'urgence doit être affiché dans les points stratégiques, signalant les numéros d'urgence et la localisation des extincteurs, téléphones, coupe-circuits...</p> <p>Les numéros d'appel d'urgence sont affichés près des téléphones fixes et des lieux habituels de travail</p>	
	AF3.3.2	Mineur	<p>Afficher des panneaux d'avertissement en cas de dangers potentiels (stockages phyto, engrais ; traitement post-récolte...).</p>	
	AF 3.3.3	Mineur	<p>Informers sur les mesures de sécurité pour la manipulation des produits dangereux</p>	<p>Il est possible de se référer aux fiches données sécurité, aux étiquettes ou aux modes d'emploi...</p>
	AF 3.3.4 CB 8.8.5	Mineur Mineur	<p>Disposer de kits de premiers secours sur les lieux de travail, notamment à proximité du local de stockage de produits phytosanitaires</p>	<p>Les structures collectives pourront se baser sur la liste MSA (Mutualité Sociale Agricole) pour conseiller les producteurs sur le contenu de la trousse</p>
	AF 3.2.4	Mineur	<p>Disposer sur l'exploitation d'une personne formée aux premiers secours (formation de moins de cinq ans) lorsque les activités sont en cours.</p> <p>Conserver les attestations de formation.</p>	<p>Certificats, signature dans une liste de présence,... voir documentation qualité. NA en l'absence de salariés sur l'exploitation (ex: AFPS, formations MSA)</p>
	AF 3.4.1	Majeur	<p>Disposer, pour chaque utilisateur, des équipements de protection pour la manipulation des produits phytosanitaires utilisés en accord avec les indications portées sur les étiquettes</p>	
	AF 3.4.2	Majeur	<p>S'il est réutilisable, nettoyer l'équipement de protection après chaque utilisation et le ranger dans un endroit spécifique, autre que l'installation de stockage des produits phytosanitaires</p>	<p>Contrôle visuel accepté ou documentation qualité si le producteur décide de décrire lui-même une fois pour toutes ce qu'il fait pour entretenir ses équipements de protection. NA pour vêtements de protection jetables. Les instructions peuvent faire l'objet d'affiches ou de documentation technique collective ou de documentation qualité</p>

Hygiène générale	AF 3.2.5 AF 3.2.8	Mineur Mineur	Afficher les instructions relatives à l'hygiène de manière visible à tout intervenant, comme à tout visiteur ou sous-traitant (exemples : lavage des mains, utilisation de tenue de protection adaptée, limitation à certains lieux pour fumer, manger et boire,...)	Il existe déjà des affiches ou documents d'accueil. L'information peut également être faite oralement aux visiteurs avant la visite ou alors au cours de la visite si elle est accompagnée.
	AF 3.2.5 AF3.2.6 AF 3.2.7 FV 4.1.4	Mineur Mineur Mineur Majeur	Former à l'hygiène les personnes travaillant sur l'exploitation. Disposer d'instructions écrites signées chaque année par les intervenants. Le personnel doit pouvoir montrer sa compétence lors de l'audit	Ce point est satisfait par la présence d'affiches de sensibilisation à l'hygiène par exemple .NA pour les produits inscrits comme étant non "manutentionnés". Les instructions doivent être signées par chaque opérateur concerné par le ou les produits certifiés
Protection sociale des travailleurs	AF 3.5.1	Majeur	Désigner une personne comme responsable des questions relatives à la santé, à la sécurité et au bien-être des travailleurs	Désigner le responsable (chef d'exploitation par exemple) dans la documentation qualité
	AF 3.5.2	Recom	Réunir au moins une fois par an les salariés pour échanger sur les questions de santé, conditions de travail, et sécurité.	NA si un seul employé
	AF 3.5.3	Mineur	Disposer d'une liste à jour des intervenants (personnel, sous-traitants) et des informations relatives aux périodes d'emploi et horaires de travail (ex : contrats de travail...)	Point pouvant être inclus dans la documentation Qualité ou contrat de travail ou équivalent
	AF 3.5.4	Mineur	Disposer d'un espace réservé pour se restaurer, avec accès à de l'eau potable.	L'exploitant peut laisser accès à ses propres installations. NA si aucun ouvrier ne se restaure sur l'exploitation
	AF 3.5.5	Mineur	S'il y a des logements, les équiper correctement, conformément à la réglementation	Pour les sanitaires, l'exploitant peut laisser l'accès à ses propres installations. NA pour les autres points si aucun ouvrier ne loge sur l'exploitation
Déchets	AF 4.1.1 AF 4.2.1 AF 4.2.2	Mineur Recom Recom	Connaître les déchets et les matières polluantes produits sur l'exploitation et, pour chacun d'entre eux, le mode de stockage, et les filières de récupération ou élimination en accord avec les réglementations générales ou locales. Il est recommandé de disposer d'une liste des déchets produits sur l'exploitation et de leur mode d'évacuation ou de valorisation, puis de définir des actions de réduction	Documentation qualité éventuelle associée par exemple à la participation à un programme de récupération des déchets ou de tri sélectif..
	AF 4.2.3 AF 4.2.4 FV 5.4.5	Majeur Recom Mineur	Stocker les déchets hors des parcelles et à l'écart des zones de manipulation et de stockage et conditionnement des produits agricoles (sans mélange possible avec les produits agricoles); les éliminer en respectant la réglementation.	Il faut suivre avant tout les recommandations du collecteur (certains emballages ne doivent justement pas être écrasés)

Plan de préservation de l'environnement et biodiversité	AF 5.1.1 AF 5.1.4	Mineur Recom	Disposer d'un plan de protection de l'environnement au niveau de l'exploitation (à titre individuel ou collectif, dans le cadre de zones protégées ou non) visant la réduction de l'impact des pratiques sur l'environnement (biotopes, eaux,...) et l'identification de la biodiversité et des biotopes.	Le producteur est en mesure de prouver ses connaissances et ses compétences en vue de minimiser l'impact potentiellement négatif de l'activité de l'exploitation sur l'environnement, tel que la perte d'éléments fertilisants. Documentation technique, diagnostic agroenvironnemental si existant, application d'une démarche reconnue (fertilisation raisonnée, protection raisonnée ou toute démarche liée à l'environnement...). Zone Natura 2000 ou plan de préservation des associations de chasse, pêche peuvent satisfaire ce point ou association de protection de la nature. Documentation technique (recommandations, plan régional ou national). L'évaluation peut être également visuelle : des éléments concrets favorisant la biodiversité doivent être mis en œuvre (par exemple : implantation d'auxiliaires, de nichoirs, de perchoirs, de haies composites, piégeage des nuisibles, agrainage...). Un plan de préservation de la faune spécifique à l'exploitation est documenté. Ce plan peut être un plan régional ou national, il doit cependant être appliqué au niveau de l'exploitation.
	AF 5.1.2 AF 5.1.5 AF 5.1.6 AF 5.1.3	Recom Recom Recom Recom	Mettre en oeuvre des actions concrètes sans nuire à la durabilité de la production En particulier, mettre en oeuvre des actions visant à réduire les dommages sur la biodiversité et les biotopes et des actions visant à favoriser la biodiversité et les biotopes	Documentation technique, diagnostic agroenvironnemental si existant, application d'une démarche reconnue (fertilisation raisonnée, protection raisonnée ou toute démarche liée à l'environnement...). L'adhésion à une démarche collective sur la biodiversité peut être prise en considération (suivi cynégétique...)
	AF 5.2.1	Recom	Utiliser les sites improductifs et toutes zones identifiées comme prioritaires pour l'écologie pour favoriser la faune et la flore	
	AF 5.3.1	Recom	Optimiser la consommation d'énergie, en particulier celle d'origine non renouvelable	
	Réclamations	AF 6.1 AF 6.2	Majeur Majeur	Conserver une trace écrite de toutes les réclamations, relatives à la norme et à son annexe, et des mesures prises pour y remédier.
Rappels et retraits	AF 7.1	Majeur	Si un risque susceptible de compromettre la sécurité sanitaire des aliments a été identifié, le notifier aux autorités compétentes, à l'acheteur en vue de procéder éventuellement aux retraits et rappels des produits. S'appuyer sur la fiche-type d'information d'un tiers en cas d'alerte sanitaire (cf guide de bonnes pratiques d'hygiène).	Le guide d'"aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié" (Ref : DGCCRF/DGS/DGAL du 27 mai 2005) peut servir de base

Enregistrements Traçabilité	CB 2.4.1	Mineur	Méthodes, dates et densités de plantation	La liste du matériel présent sur l'exploitation permet de répondre au point : méthode de plantation (cf. documentation qualité).
	CB 5.3.6 CB 8.2.5 FV5.8.12	Mineur Mineur Mineur	Nom des intervenants pour les applications de fertilisants et de produits phytopharmaceutiques, y compris post-récolte	Les fonctions et re « Toutes les sponsabilités du chef d'exploitation et des personnes salariées, le cas échéant, pourront être décrites sur un document unique (documentation qualité). En conséquent, il ne sera pas utile de repréciser le nom de l'opérateur sur la fiche parcellaire quand c'est toujours la même personne qui réalise une même opération. Non applicable si une seule personne travaille sur l'exploitation.
	CB 5.3.6 CB 8.2.5 CB 8.2.7 FV 5.8.12	Mineur Mineur Mineur Mineur	Nom des prescripteurs ou des responsables techniques pour les applications de fertilisants, de produits phytopharmaceutiques, y compris post-récolte	
	CB 8.2.10	Majeur	Les délais avant récolte (DAR) doivent être enregistrés pour chaque application.	
	CB 8.1.3	Mineur	Conserver les factures des produits phytosanitaires.	
Travail du sol	CB 4.2.1	Recom	Utiliser des techniques permettant de maintenir une bonne structure du sol.	Fiches parcellaires (travail du sol) ou carnets de culture
	CB 4.3.1	Mineur	En cas de risques d'érosion (sols à forte pente, structures fragiles ...) adopter des techniques appropriées (mini-barrages entre buttes, bandes enherbées, haies,...)	Non applicable si pas de risque d'érosion documenté (se référer éventuellement à une analyse de risques collective - agriculture raisonnée, CAD - niveau régional ou local par ex).
Compétence professionnelle.	CB 5.2.1 CB 5.2.2 CB 7.1 CB 8.1.6 CB 8.1.7 FV 5.8.5	Mineur Mineur Mineur Majeur (phyto) Majeur (phyto) Majeur (phyto)	Pouvoir prouver la compétence du responsable de la décision technique pour les applications d'engrais, de produits phytosanitaires en culture ou post-récolte On pourra prendre en compte, pour l'un comme pour l'autre, les formations initiales et continues, l'expérience professionnelle ainsi que l'intégration dans un réseau technique agricole (Organisations professionnelles agricoles, instituts techniques, prescripteurs ...). Des attestations ou certificats de participation à des réunions techniques, de même que la documentation technique, peuvent servir de preuves documentaires.	La première preuve reste le respect des préconisations d'emploi des produits (vérifiable sur les fiches parcellaires ou carnet de culture). Dans le cas d'une certification de groupe avec service technique, ce point pourra être vérifié au cours de l'audit du système qualité. Dans le cas de certification individuelle, ou de groupe sans service technique : si le conseiller principal est un technicien, sa compétence pourra être prouvée par des certificats de participation à des formations techniques ainsi que les diplômes. Dans ce cas, une vérification sera faite directement auprès du technicien en question. Si le conseil vient d'un distributeur de produits phytosanitaires, ce dernier est forcément agréé par le ministère de l'agriculture. L'agrément implique la formation des employés dont la compétence n'a pas à être démontrée.
Fertilisants	CB 5.5.1	Mineur	Pouvoir réaliser un inventaire périodique (trimestriel) des engrais minéraux .	L'état des stocks est réalisable à tout moment en effectuant l'opération suivante : stock initial + livraisons (bons) – utilisation (applications relevées sur fiches parcellaires ou carnet de culture) - sorties exceptionnelles enregistrées.
	CB 5.5.8	Majeur	Stocker tous les fertilisants, quelle que soit leur destination, séparément des plants, des semences, des produits agricoles (sans mélange possible : équipements de stockage, cloisons, distances suffisantes,...)	Au minimum, une cloison sépare les engrais des pommes de terre.

Irrigation	CB 6.2.1	Mineur	Pouvoir prouver que le système d'irrigation utilisé est le plus adapté pour préserver l'eau.	Voir guide technique page 119 méthodes d'irrigation sont utilisables sur pomme de terre (aspersion, micro-irrigation, ...) »
	CB 6.3.1	Majeur	Ne pas utiliser d'eaux usées non traitées pour l'irrigation ou la fertigation	
Protection de la culture- Résidus de produits phytosanitaires	CB 8.6.1	Mineur	Respecter les procédures d'échantillonnage pour le suivi des résidus éventuels de produits phytopharmaceutiques	Cf directive 2002/63/EC
	CB 8.6.3 CB 8.6.4	Majeur Majeur	Si la pomme de terre est exportée, connaître (agriculteur ou son client), pour chaque produit phytopharmaceutique utilisé, les LMR (limites maximales de résidus) des pays de destination et mettre en œuvre, dans la mesure du possible, toutes techniques nécessaires pour les respecter.	
	CB 8.6.5	Majeur	Mettre en place une procédure écrite concernant les mesures correctives en cas de dépassement des LMR	Existence d'une procédure écrite (dans documentation qualité) pouvant inclure: information au client, enquête sur les circonstances du dépassement, adoption de mesures correctives en interne.
	CB 8.6.6	Mineur	Utiliser un laboratoire accrédité pour faire réaliser les mesures de résidus.	Pour les analyses, une liste des laboratoires reconnus peut se trouver dans la documentation qualité.
Stockage des produits phytosanitaires	CB 8.7.2 CB 8.7.4	Mineur Mineur	Disposer d'une installation de stockage en bon état et solide, protégée des températures extrêmes, dont le sol est étanche (sol cimenté, bac de rétention,...) et permet de retenir tout débordement (seuil de porte, bac de rétention,...)	Stockage des produits phytosanitaires à des températures n'altérant pas la qualité des spécialités : se référer aux étiquettes et aux conditions météorologiques régionales
	CB 8.7.5 CB 8.7.7 CB 8.7.10	Mineur Mineur Mineur	Disposer d'une installation de stockage résistante au feu, bien éclairée et permettant de prévenir un déversement accidentel	Les locaux de stockage doivent avoir des parois résistantes aux flammes. Si les produits phytosanitaires sont stockés dans une armoire spéciale, celle-ci peut être posée sur un bac de rétention.
	CB 8.7.11	Mineur	Vérifier annuellement les outils servant à la mesure des produits phytopharmaceutiques	Les systèmes de dosage appropriés ne font pas l'objet d'étalonnage (ex : tout système de dosage associé aux produits phytosanitaires – fourni par le distributeur - peut être considéré comme approprié et étalonné). Dans le cas d'une balance, l'opérateur est capable d'expliquer son mode d'étalonnage
	CB 8.7.9	Recom	Disposer d'étagères en matériaux non absorbants	NA si pas d'étagère
	CB 8.7.12	Mineur	Disposer d'une réserve de matière absorbante (vermiculite, sable, ciment) et d'un matériel de balayage, dans, ou à proximité, du lieu de stockage et du lieu de mesure ou de mélange des produits phytosanitaires	
	CB 8.7.13	Mineur	Limiter l'accès à l'installation de stockage des produits phytosanitaires aux salariés formés à l'utilisation des produits phytosanitaires	La formation formelle peut être réalisée par le chef d'exploitation (attestation, signature dans une liste de présence, certificat de présence,...) .
	CB 8.7.14	Mineur	Tenir à jour au moins une fois par trimestre un inventaire des produits phytosanitaires et des quantités disponibles, ou pouvoir le reconstituer à tout moment	A défaut d'un inventaire tous les 3 mois, l'état des stocks est réalisable à tout moment en effectuant l'opération suivante : stock initial + livraisons (bons) – utilisation (applications relevées sur fiches parcelaires ou carnet de culture) - sorties exceptionnelles
	CB 8.7.16	Mineur	Ne disposer dans le local que les produits destinés aux cultures de l'exploitation. Dans le cas où ils ne seraient pas destinés à ces cultures, ils doivent être clairement séparés dans le local.	
	CB 8.7.17	Mineur	Ne pas stocker de produits liquides au-dessus des poudres	



Manipulation des produits phytosanitaires	CB 8.8.1	Recom	Conformément à la réglementation, soumettre les salariés à une visite médicale annuelle. Conserver les attestations.	
	CB 8.8.2 CB 8.8.3 FV 2.1.2	Majeur Mineur Mineur	Respecter les délais avant la plantation, en cas de désinfection du sol ou de ré-entrée, en cas d'application d'antigerminatifs dans les bâtiments de stockage	La réglementation nationale (arrêté du 12 septembre 2006) répond à cette obligation L'enregistrement des dates d'application des produits phytosanitaires et la sensibilisation du personnel (cf. doc unique de sécurité ou autres) permettent de répondre à ce point
	CB 8.8.4	Mineur	Disposer d'une procédure écrite (par exemple affiche) sur les actions à mettre en œuvre en cas d'accidents, à disposer à proximité (moins de 10m) du local de stockage de produits phytosanitaires et du lieu de manipulation des produits	Les instructions peuvent faire l'objet d'affiches
	CB 8.8.5	Mineur	Pour le rinçage des yeux en cas de projections accidentelles, disposer d'une source d'eau ou d'un dispositif de rinçage de l'oeil, à proximité (moins de 10 m) du local de stockage de produits phytosanitaires et du lieu de manipulation des produits	
Hygiène de la récolte et du conditionnement	FV 4.1.7 FV 4.1.8 FV 5.3.1	Majeur Mineur Majeur	Disposer d'installations sanitaires (lavage des mains, toilettes) à moins de 500 m des zones d'activité à moins, s'il n'y a qu'un employé, de disposer de moyens de transport raisonnables et appropriés Les zones de toilettes ne doivent pas donner sur le lieu de manutention du produit, à moins qu'elles aient des portes qui se referment automatiquement.	Article R 232-2-1 du code du travail (mise à la disposition des travailleurs les moyens d'assurer leur propreté individuelle). Les toilettes peuvent être celles de l'exploitation ou de tout autre site équipé facilement accessible dans le cadre de leur travail.
	FV 5.4.1	Mineur	Nettoyer les équipements et bâtiments selon un calendrier prédéterminé et enregistrer les opérations de nettoyage	Un plan de nettoyage est défini en fonction de l'analyse des risques collective ou individuelle (Cf 10.1.1) effectuée sur les installations et les équipements de manutention des produits. NA si pas de manutention et/ou stockage sur l'exploitation ou si pas de risque identifié.
	FV 5.4.4	Recom	Pour la manutention des caisses-palettes, utiliser des chariots élévateurs fonctionnant au gaz ou à l'électricité	
	FV 5.7.1 FV 5.7.2	Majeur Majeur	Conformément à la réglementation, utiliser une eau potable pour le rinçage après lavage et disposer d'une analyse de cette eau de moins d'un an. L'analyse peut être fournie par le distributeur d'eau. L'usage d'eau recyclée est interdit.	
	FV 5.7.3	Recom	Utiliser un laboratoire accrédité	



Manipulation des pommes de terre	FV 5.1.1	Majeur	Disposer d'une analyse des dangers et des risques sanitaires	Le producteur peut s'appuyer sur les éléments repris à ce sujet dans le guide des bonnes pratiques de production qui identifie les points à prendre en compte.
	FV 5.1.2	Mineur	Disposer de procédures d'hygiène relatives à l'analyse de dangers	La procédure documentée peut simplement être constituée d'attestations de formations, d'affiches de sensibilisation à l'hygiène..., sur la base des risques identifiés
	FV 5.2.1	Majeur	Former les intervenants du conditionnement aux risques de transmission des maladies et à l'hygiène personnelle	Ce point est satisfait par la présence d'affiches de sensibilisation à l'hygiène par exemple.
	FV 5.2.2 FV 5.2.4	Mineur Mineur	Respecter et faire respecter les conditions d'hygiène ainsi définies et en particulier le fait de ne pas manger, mâcher du chewing gum ou fumer sur les lieux de manipulation ou de stockage des produits	
	FV 5.3.2	Majeur	Afficher la consigne de se laver les mains après être passé aux toilettes et avoir mangé	
	FV 5.3.3 FV 5.3.4	Recom Recom	Mettre à disposition des salariés des installations pour qu'ils puissent se changer et des vestiaires fermés à clef.	

CNIPT

Contact : Aymard de MONTIGNY

service qualité 43-45 Rue de Naples, 75008 PARIS

Tel : 01.44.69.42.10

Fax : 01.44.69.42.11

ARVALIS – Institut du végétal

Contact : Aurélie LUTTON / Nathalie VERJUX

Station expérimentale 91720 BOIGNEVILLE

Tel : 01.64.99.22.00

Fax : 01.64.99.33.30