

Les 8^{es} RENCONTRES DU FROMAGE FERMIER

.....
Provence - Alpes - Côte d'Azur

Mardi 14 octobre 2014

Carmejane

Le Chaffaut / Digne-les-Bains

**Mieux valoriser les animaux
de réforme, les chevreaux
ou les porcs élevés avec le petit lait**

Marc FABRE, (OIER SUAMME)

Yolande MOULEM (MRE)



Les Journées de l'Élevage



Actions de diffusion régionale des filières d'élevage
MAISON RÉGIONALE DE L'ÉLEVAGE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Avec le soutien financier



Transformation de la matière carnée issue de l'exploitation

Présentation des aspects
réglementaires, sanitaires et
techniques

**aGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
LANGUEDOC-ROUSSILLON
OIER SUAMME

TERRES d'aVENIR

Plan:

- *Présentation fonction / actions*
- *Identification des attentes des participants*
- Transformation et de commercialisation de mes produits

LES 4 QUESTIONS INCONTOURNABLES

- ↳ Quels produits seront transformés ?
- ↳ Quels types de vente seront réalisés ?
- ↳ Quel volume de produits sera transformé ?
- ↳ Qui réalisera le travail ?

↳ Quelles motivations m'animent ?

**aGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE

CONTENU:

A. Quels produits seront transformés?

1. Définition de l'activité
2. Le niveau d'élaboration du produit
3. Les obligations

B. Quels types de vente seront réalisés ?

1. Les systèmes de vente
2. Vente Directe
3. Dérogation à l'agrément sanitaire
4. Agrément sanitaire

C. Quels volumes de produits seront transformés ?

1. Structure individuelle
2. Structure collective
3. Location ou prestation de service



3

D. Qui réalisera le travail ?

1. Transformer et vendre
2. Temps de travail
3. Formation

E. Obligations transversales

1. Respect des températures et transport
2. L'étiquetage
3. Travail à façon ou prestation
4. DLC/DLUO

F. Questions diverses



4

A. Quels produits seront transformés ?

1. Définition d'activité
2. Niveau d'élaboration du produit
3. Les obligations



5

1. Définition d'activité

Les DDCSPP utilisent la notion d'activité pour définir une catégorie de produits transformés.

La déclaration à leurs services est alors réalisée pour une ou plusieurs activités

• Activités :

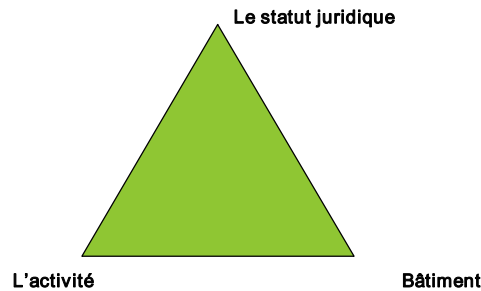
- Abattage viande de boucherie
- Abattage de volailles
- Découpe de viande
- Transformation de produits carnés (produits à base de viande)
- Préparation de viande
- viande hachée (<1% de sel)
- Transformation de produits de la pêche

Proportion (en poids) de viande de porc utilisée pour la fabrication	Taux de sel	
	> 15 g/kg	< 15 g/kg
100 %	Produit à base de viande	Préparation de viande
> 50 %	Produit à base de viande	Préparation de viande
< 50 %	Préparation de viande	



6

•Une déclaration d'activité est liée au triptyque suivant :



Pour cela il faut faire : Une déclaration par activité

Une modification si changement de statut

Une modification si changement de bâtiment

Attention : Toutes les activités ne sont pas compatibles simultanément dans le même bâtiment

La notion de marche en avant dans l'espace ou dans le temps ainsi que les vides sanitaires sont à prendre en compte



7

2. Le niveau d'élaboration du produit

Il est important d'imaginer son activité dans l'avenir car « la largeur » de la gamme de produits nécessite des aménagements différents pour la fabrication et la vente

Viande

- Découpe
- Charcuterie fraîche
- Charcuterie cuite
- Charcuterie fumée
- Salaisons
- Produits autoclaves
- Préparation de viande
- Viande hachée



8

3. Les obligations

➤ L'EAU

2 solutions :

Raccordement à l'adduction d'eau publique

Avoir un captage déclaré en Préfecture

➤ Le traitement des effluents et des déchets

Selon le type effluent

Raccordement à un système collectif de traitement

Disposer d'un système de traitement autonome adapté et validé par type de sous produits à traiter

- ✦ Eaux Grasses
- ✦ Eaux Blanches
- ✦ Sérum
- ✦ Eaux de lavages
- ✦ Effluent des WC
- ✦ Déchets organiques



9

B. Quels types de vente seront réalisés ?

1. Les systèmes de vente
2. Vente Directe
3. Dérogation à l'Agrément sanitaire
4. Agrément sanitaire



10

1. Les systèmes de ventes

CIRCUITS COURTS			CIRCUITS LONGS
Vente directe		Vente indirecte (à un seul intermédiaire)	Vente indirecte avec plusieurs intermédiaires
Démarche individuelle	Démarche collective	Démarche Individuelle ou Collective	Démarche Individuelle ou Collective
A la ferme Marchés Foire Tournées CE Internet Distributeur automatique	Paniers Magasin collectif Tournée Marché à la ferme AMAP	A des GMS Commerce de proximité Dépôts vente Restauration Commerciale ou collective	Grossistes



11

Le circuit de commercialisation détermine le type de déclaration

Circuits de Commercialisation	Statut	Démarche à effectuer
Remise ou vente directe	Non soumis à l'agrément	Vente directe à déclarer à la DD(CS)PP chaque année
Remise indirecte en quantité limitée aux commerces de détail locaux	Dérogation à l'obligation d'agrément *	Activité à déclarer à la DD(CS)PP, avec liste des destinataires
Vente aux commerces de détail (non locaux) ou en filière longue	Agrément sanitaire obligatoire	Demande d'agrément à la DD(CS)PP

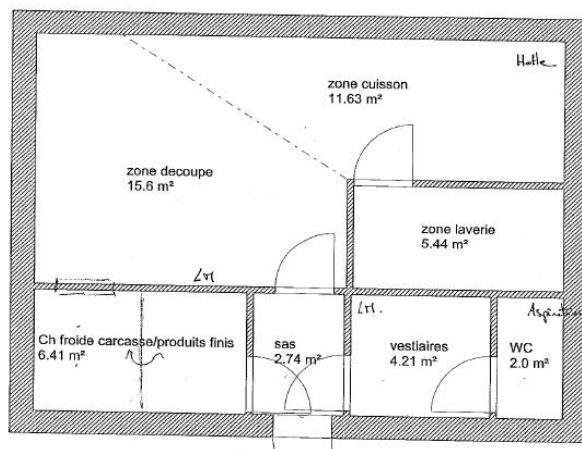
2. Vente directe :

- Permet uniquement la remise directe des produits à la ferme, sur les marchés, dans le cadre des Points de vente collectif.
- Oblige la déclaration d'activité et la réalisation du PMS
- Permet la transformation dans une infrastructure réduite sans obligation de marche en avant.



12

Atelier de découpe : VD



3. Dérogation à l'Agrément sanitaire

La dérogation à l'agrément :

- **Permet la remise indirecte en quantité limitée aux commerces de détail locaux**, elle applique si la vente aux commerces de détail locaux est :
 - **Marginale** / activité de remise directe
 - **Localisée** (dans un rayon de 80km autour du lieu de fabrication, ou 200km pour les zones à contraintes géographiques particulières, sur autorisation préfectorale)
 - **Restreinte** (limites de quantité, cf. ci-dessous)
- Oblige la déclaration d'activité et la réalisation du PMS
- Permet la transformation dans une infrastructure réduite sans obligation de marche en avant. (même conception d'atelier que la vente directe)

3. Dérogation à l'Agrément sanitaire

- Quantités maximales livrables aux commerces de détail locaux

	Quantité maximale livrable à des commerces de détail locaux	
	Représentant <i>moins de 30%</i> de la production totale	Représentant <i>plus de 30%</i> de la production totale
Laits traités thermiquement	800 litres/semaine	250 litres/semaine
Produits laitiers	250 kg/semaine	100 kg/semaine
Viandes fraîches de boucherie (hors viande hachée)	800 kg/semaine	250 kg/semaine
Produits à base de viande et viandes fraîches des autres espèces que boucherie (hors viande hachée)	250 kg/semaine	100 kg/semaine
Produits non-transformés de la pêche	250 kg/semaine	100 kg/semaine
Produits transformés issus de la pêche	250 kg/semaine	100 kg/semaine
Escargots	100 kg/semaine	30 kg/semaine
Cas de la restauration collective		
Repas ou fractions de repas	400 repas par semaine	150 repas par semaine



15

4. Agrément sanitaire

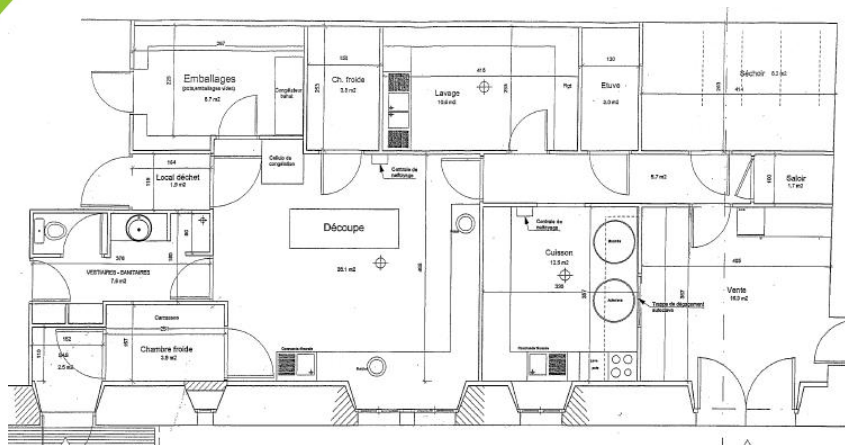
L'agrément sanitaire permet de commercialiser selon tout type de circuit et sur l'ensemble du territoire Européen

- Oblige la demande d'un agrément sanitaire avec la présentation du dossier type incluant le PMS
- Oblige à la mise en place d'une structure de transformation répondant au principe de marche en avant dans le temps ou dans l'espace.
- Permet le travail en prestation pour la découpe
- Permet le travail en prestation pour l'abattage de volailles y compris sans anesthésie.
- Permet en cas de transformation de steak haché de les préparer à l'avance



16

Atelier transformation viande : agrément CE



C. Quels volumes seront transformés ?

1. Structure individuelle
2. Structure collective
3. Location
4. Prestation de services

Les volumes transformés impactent directement sur :

- ↗ Le choix des pièces à réaliser
- ↗ La surface des pièces
- ↗ Le choix du matériel
- ↗ La rentabilité par rapport à l'amortissement
- ↗ L'embauche ou pas d'un salarié
- ↗ Le mode de commercialisation

1. La structure individuelle

- Choix :** ↗ Lorsque les fréquences de transformation sont au moins égale à 1 fois/semaine
- Avantages :** ↗ Travailler de chez soi
↗ Gérer son temps
- Freins :** ↗ Investissement important
↗ Maîtriser l'amortissement



19

2. La structure collective

- Choix :** ↗ Lorsque les fréquences de transformation sont de une à deux fois / mois
- Avantages :** ↗ Travailler seul ou en groupe
↗ Limiter l'investissement de départ
↗ Bénéficier d'une expérience
- Freins :** ↗ Déplacement
↗ Disponibilité de l'outil de transformation
↗ Gestion du collectif (humain matériel RI)

3. La location

- Choix :** ↗ Lorsque les fréquences de transformation sont inférieure à une fois / mois
- Avantages :** ↗ Faire le travail soi même
↗ Pas de prise de risque financière
↗ Bénéficier d'une expérience
- Freins :** ↗ Déplacement
↗ Disponibilité de l'outil de transformation
↗ Coût de location



20

4. La prestation de service

- Choix :**
- ↳ Lorsque les fréquences de transformation sont inférieure à une fois / mois
- Avantages :**
- ↳ Faire effectuer le travail
 - ↳ Pas de prise de risque financière
 - ↳ Réduction du temps consacré à cette activité
- Freins :**
- ↳ Déplacement
 - ↳ Disponibilité de l'outil de transformation
 - ↳ Coût de prestation
 - ↳ Pas de maîtrise de la qualité du produit

D. Qui réalisera le travail ?

1. Transformer et vendre
2. Temps de travail
3. Formation

1. Transformer et vendre

L'activité de transformation à la ferme nécessite de façon incontournable qu'un ou plusieurs membres de la structure s'impliquent dans ce choix :

Que ce soit dans une expérience individuelle ou collective, il est important de définir

Qui fera quoi?

Dans le cas où le producteur est seul pour l'élevage, la transformation et la vente, ce sont les volumes de produits transformés et le type de commercialisation qui conditionneront son activité à travers le **TEMPS**



23

2. Temps de travail

Souvent sous estimé, le temps de travail est un facteur clé de cette activité, il influe directement sur **la qualité des produits, la relation avec le client** et au final sa satisfaction qui permettra de favoriser l'acte d'achat.

Le temps de travail est dépendant de plusieurs facteurs :

- ✦ Les volumes transformés
- ✦ La main d'œuvre disponible
- ✦ L'équipement en matériel
- ✦ Le système commercial

Quelques exemples pour la transformation et la commercialisation

En porc : 11 h de travail /porc soit 1100 h /100 porcs

En lait : 35 h/1000 l soit 2450 h pour 70 000 l

En volailles : (abattage plus commercialisation) : 1h/ 4 volailles soit 875 h/ 3500 volailles



24

3. Formation

Dans le domaine de la transformation :

Les formations **volontaires** peuvent être initiales :

CAP, BEP, BAC PRO, BTA ,BTS etc ..

ou continues :

Des stages de formation sur des thèmes spécifiques sont proposés (La salaison, la fromagerie, la conception des locaux, la préparation de plats cuisinés etc..)

Il y a aussi des formations obligatoires :

Formation hygiène/HACCP, bien être animal, contrôle anté et post mortem

Pour cela, différents centres de formation existent selon leurs spécialistes :

- ◇ Les réseaux des Chambres d'Agricultures
- ◇ Le réseaux des CFPPA et lycées agricoles
- ◇ Les centres techniques (institut de l'élevage , IFIP, ITAVI etc.)
- ◇ Des entreprises privées



25

E. Obligations transversales

1. Respect des températures et transport
2. L'étiquetage
3. Prestation de service et location
4. DLC/DLUO



26

1. Température de stockage et de transport



Nature	Température maximale
Produit de la pêche frais ou décongelés et produits de crustacés et de mollusques cuits réfrigérés (à l'exception des produits de la pêche et des coquillages vivants)	0° à + 2° C
Viandes hachées et préparations de viandes hachées	+ 2° C
Abats et préparation de viandes en contenant	+ 3° C
Autres préparations de viandes de toutes espèces, y compris la chair à saucisse et la saucisse crue	+ 4° C
Viandes de volailles, lapin, rongeurs, gibier d'élevage, gibier à plumes	+ 4° C
Viandes d'animaux de boucherie, viande de gibier ongulé (en carcasse)	+ 7° C
Ovo produits à l'exception des produits UHT	+ 4° C
Végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi	+ 4° C
Lait cru livré en l'état à la consommation	+ 4° C
Lait pasteurisé	+ 6° C
Lait cru destiné à l'industrie	+ 10° C
Glaces, crèmes glacées et sorbets surgelés ou congelés	- 18°C
Autre produits congelés	- 12°C
Produits laitiers frais (yaourts, kéfirs, crèmes et fromages frais etc....)	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur (suivre les recommandations du Guide des bonnes Pratiques)
Divers produits transformés à base de viandes, plats cuisinés et préparations culinaires (viande, poisson), produit à base de poisson	
Divers produits à base de lait tels que crèmes pâtisseries, pâtisserie fraîche, entremets, fromage frais affiné	
Autres denrées alimentaires	

Fruits et légumes préconisés entre 10 et 12 °C selon les produits

Attention : cas particulier du sous vide toujours à 4 °C

Carcasses suspendues

27

1. Réglementation transport



➤ Respect des moyens de transport utilisés

Cas général	Le véhicule doit être choisi dans la catégorie et classe permettant de respecter les températures préconisées : se référer à l'Arrêté du 1er Juillet 2008 => Obligation d'Attestation ATP	
Cas particuliers	Conteneur de volume <2m³ avec emballages isothermes ou réfrigérants	=> Non soumis à l'obligation d'ATP
	Transport réalisé dans des conditions climatiques rigoureuses rendant superflue la production de froid pendant le transport	=> Pas d'obligation sur le choix de véhicule ni sur l'attestation ATP
	Transport sur une distance <80km et sans rupture de charge	

ACCORD RELATIF AUX TRANSPORTS INTERNATIONAUX DE DENREES PERISSABLES ET AUX ENGINS SPECIAUX A UTILISER POUR CES TRANSPORTS (ATP)

Préconisation GBPH : viande

Déplacement < 80 km sans rupture de charge (ouverture de la porte)	Utilisation au minimum d'un caisson isotherme
Déplacement < 80 km avec rupture de charge	Utilisation au minimum d'un véhicule avec un système réfrigérant
Déplacement > 80 km avec une rupture de charge	Utilisation d'un véhicule avec un système frigorifique

28

1. Réglementation transport



➤ Enregistrement des températures

L'enregistrement des températures de transport pour les produits surgelés, les viandes hachées et préparation de viandes transportées plus d'une heure sont obligatoires

La température doit être relevée par un enregistreur automatique à intervalles réguliers
Les enregistreurs doivent être contrôlés tous les deux ans par un organisme agréé

29

2. Étiquetage: Exigences applicables à tous



• Mentions obligatoires :

- la dénomination
- la liste des ingrédients
- les substances allergènes (arachides, céréales contenant du gluten, etc.)
- la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients
- la quantité nette de denrée alimentaire
- la date de durabilité minimale (DDM ou DLUO) ou la date limite de consommation (DLC)
- les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation
- le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant ou de l'importateur
- L'estampille sanitaire (si agréée CE)
- le pays d'origine ou le lieu de provenance pour certains types de viandes, pour le lait ou lorsque son omission est susceptible d'induire le consommateur en erreur
- un mode d'emploi, lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire
- une déclaration nutritionnelle (volontaire au 12/2014, obligatoire au 12/2016)

2. Étiquetage : Filière viandes



- **Identification et étiquetage des produits**
 - Marque de salubrité : apposée lors de la transformation dans un établissement agréé
 - Informations à faire figurer sur l'emballage ou à côté du produit :
 - Nom du morceau
 - Poids
 - Prix au kg et prix net
 - Date d'emballage
 - DLC
 - Numéro de lot (faire le lien entre l'animal/groupe d'animaux et la viande)
 - Lieu d'abattage et numéro d'agrément de l'abattoir
 - Lieu de découpe et numéro d'agrément de l'atelier
 - Lieu de naissance et lieu d'élevage du bovin (si identique : « origine : *nom du pays* »)

31

3. Travail à façon



Consiste pour un établissement à faire traiter par un autre établissement des denrées qu'il a lui-même déjà manipulées,

Généralement le travail à façon est réalisé pour une étape spécifique (cuisson, séchage, fumage, affinage)

- **Établissement réalisant le travail à façon :**
 - Obligation d'agrément sanitaire CE
 - Déclaration d'activité à la DD(CS)PP
- **Établissement fournissant les matières premières et commercialisant**
 - Si vente directe au consommateur final de tous les produits :
 - Agrément sanitaire non-obligatoire
 - Obligation de traçabilité interne
 - Si vente aux commerces de détail : agrément ou dérogation sanitaire obligatoire
- **Produits obtenus devant porter la mention linéaire :** « transformés par [raison sociale ou enseigne] agréée n° XX-XXX-XXX »

❖ NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2009-8129 du 29 avril 2009

32

3. Travail en prestation

Prestation qui revient, pour un établissement à **exercer une activité** (abattage, découpe, transformation, stockage) sur des denrées **pour le compte d'un autre exploitant** qui en assure ensuite la commercialisation

- **Établissement réalisant le travail en prestation :**
 - Doit être au minimum en dérogation si l'exploitant récupère les produits pour les livrés
 - Peut être sans agrément ni dérogation si le client final récupère directement le produits à l'atelier de prestation
 - Déclaration d'activité à la DD(CS)PP
- **Établissement fournissant les matières premières et commercialisant**
 - Si vente directe au consommateur final de tous les produits :
 - Agrément sanitaire non-obligatoire
 - Obligation de traçabilité interne
 - Si vente aux commerces de détail : agrément ou dérogation sanitaire obligatoire
 - Exception pour les établissements d'abattage de volailles ou lagomorphes non agréés : Travail à façon interdit :
 - Nécessité d'informer la DD(CS)PP
- **Produits obtenus devant porter la mention linéaire :** « transformés par [raison sociale ou enseigne] plus le n° d'agrée n° XX-XXX-XXX si il est agréé »

❖ NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2009-8129 du 29 avril 2009

33

4. DLC/DLUO

La **Date Limite de Consommation**

est obligatoirement apposée sur le produit périssable par le fabricant sous le terme «à consommer jusqu'au» avec la température maximale de conservation

Elle garantit la salubrité du produit

La validation des DLC :

A faire de façon régulière sur les produits pré emballés

Réaliser une analyse sur le produit à J+X jours

Provoquer volontairement une rupture de chaîne du froid

Garder un marge de sécurité de 10% du temps pour définir la DLC

34

4. DLC/DLUO



La validation des DLUO

La Date Limite d'Utilisation Optimale

est obligatoirement apposée sur le produits stabilisé emballé par le fabricant sous le terme « à consommer de préférence avant le »

L'institut Apper préconise un DLUO de 3 ans

35

Quelles motivations m'animent ?

Cette interrogation qui n'est pas technique mais stratégique, est posée généralement lors de la première rencontre par le conseiller d'entreprise.

Elle permet d'identifier les objectifs du porteur de projet grâce aux questions ci dessous:

- Pourquoi est ce que je veux me lancer en transformation à la ferme ?
- Qu'est ce que je recherche prioritairement dans ce projet ?
 - Un revenu d'appoint sans y passer trop de temps ?
 - Un revenu complémentaire à mon activité principale ?
 - La création d'un activité (ex : installation) ?
 - Une activité qui me permet des contacts hors agricoles et de sortir de mon exploitation ?
 - Une activité pour valoriser mes compétences ?
 - Des conditions de travail spécifique ?



36



Merci de votre attention



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
LANGUEDOC - ROUSSILLON
OIER SUAMME

Marc FABRE
OIER SUAMME
Place du foirail 48200 St Chély d'Apcher
Mel : marc.fabre@lozere.chambagri.fr Tel : 0608339257