

Focus transformation



Transformation ?

Ces opérations regroupent toutes les **transformations des matières premières agricoles en vue de leur commercialisation** : fabrication fromagère, découpe de carcasses, élaboration de charcuteries fermières, abattage et préparation de volailles, préparation de légumes, extraction du miel, conditionnement des œufs, etc.

Elles sont généralement réalisées dans un laboratoire individuel aménagé sur la ferme. Toutefois, certains producteurs font appel à des prestataires de services pour tout ou partie des opérations, notamment pour des étapes spécifiques comme l'autoclavage des conserves ou l'affinage des fromages.

L'atelier de transformation

Les ateliers de transformation agroalimentaire ou laboratoires aménagés sur la ferme doivent répondre aux **normes sanitaires** applicables à tous les « producteurs de denrées alimentaires ».

En fonction du volume d'activité et du mode de commercialisation, ils peuvent bénéficier de **mesures de flexibilité** ou, au contraire, être soumis à l'obligation d'un **agrément sanitaire** européen.

À ce jour, la réglementation est plus souple pour les produits d'origine végétale, mais le respect des règles d'hygiène s'applique.

Il n'existe pas de plan type pour la conception des ateliers car ils doivent s'adapter aux volumes de production, aux types de produits fabriqués, au nombre de personnes impliquées et au budget disponible.



Quelques chiffres

325 exploitations vendent des produits alimentaires ou produits agricoles transformés au travers 523 activités différentes (une même exploitation peut produire des fromages et des charcuteries, ou des caissettes de viande et du miel). La plupart sont des exploitations en société.

Parmi elles, 280 ont un atelier de transformation à la ferme, soit 85% de ces exploitations.

60% de ces 280 ateliers à la ferme sont des fromageries, 15% des ateliers de découpe-transformation de produits carnés, le reste étant des centres d'emballage d'œufs, des mielleries, etc...

Les ateliers sont majoritairement individuels car peu d'ateliers collectifs existent dans le Cantal. On recense 1 atelier viande au sein des CFPPA ou ENILV, ainsi qu'1 miellerie et 1 atelier de transformation fruits & légumes. 2 ateliers collectifs sont portés par des producteurs de châtaignes

Par ailleurs, 2 ou 3 producteurs proposent du travail à façon dans leur abattoir de volailles. Certains bouchers et abattoirs offrent également des prestations de découpe et de fabrication de charcuterie et/ou de plats cuisinés, incluant séchage, conditionnement et autoclavage. Il n'existe pas d'équivalent pour la transformation fromagère. Toutes les exploitations souhaitant faire des fromages ont donc un atelier individuel.

Environ 80 exploitations ont recours à des prestataires ou travaillent avec les CFPPA/ENILV..



Mot de l'expert

Les producteurs fermiers sont pleinement responsables des produits qu'ils mettent sur le marché et doivent respecter les réglementations en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Cela implique une déclaration auprès des services de l'État, le suivi de formations, la rédaction d'un plan de maîtrise sanitaire, la mise en place d'un système de traçabilité et de rappel des produits, ainsi que la réalisation d'autocontrôles. En revanche, ils ne sont pas tenus d'avoir une qualification professionnelle, contrairement aux bouchers ou aux boulangers.

Chambre d'agriculture du Cantal

Lise FABRIES & Pascale BEL, conseillères spécialisées Pôle territoire

lise.fabries@cantal.chambagri.fr; pascale.bel@cantal.chambagri.fr; 2024