



Guide : Créer un atelier de transformation à la Ferme

Avec
la contribution
financière du compte
d'affectation spéciale
développement
agricole et rural
CASDAR
Liberté
Égalité
Fraternité

 **MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**



Introduction

GUIDE POUR LES AGRICULTEURS :

CRÉER UN ATELIER DE TRANSFORMATION À LA FERME

La transformation des produits à la ferme peut être un projet de diversification intéressant, elle peut apporter de la valeur ajoutée à un produit ou bien éviter les pertes en période de surproduction avec différentes méthodes de conservation qui allongent la durée de vie des produits. Elle permet d'élargir sa gamme, toucher de nouveaux clients tout en garantissant une diversification des produits et une source de revenus supplémentaires.

La mise en place d'un tel projet nécessite une réflexion et une planification minutieuse. Votre projet dépendra notamment :

- Des familles de produits : jus, confiture, découpe de légume, conserverie, carné;
- Des volumes transformés ;
- De vos recettes ;
- De votre capacité d'investissement : trésorerie disponible, prêt bancaire, subvention ;
- Des compétences nécessaires : formation obligatoire, perfectionnement technique... ;
- Et du temps que vous pouvez accorder à cette activité : produire, transformer et vendre.

La Chambre d'Agriculture de la Réunion vous propose ici quelques éléments clés qui pourront vous accompagner dans votre parcours.

SOMMAIRE

1. ÉTAPES CLÉS DÉTAILLÉES.....	4
1.1 Évaluation du projet.....	4
1.2 Etudes de faisabilité.....	5
1.3 Formation.....	5
1.4 Conception de l'atelier.....	5
2. RÉGLEMENTATION OBLIGATOIRE.....	6
2.1 Déclaration d'activité.....	6
2.2 Régime sanitaire.....	6
2.3. Hygiène et sécurité alimentaire	7
Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :	7
2.4 Traçabilité & étiquetage.....	8
3. SPÉCIFICITÉS : ABATTAGE, VIANDE & ŒUFS.....	9
3.1 Abattage à la ferme.....	9
3.2 Œufs fermiers.....	11
Contacts utiles	12
Sources	13

1. ÉTAPES CLÉS DÉTAILLÉES

1.1 Évaluation du projet

- **Objectifs** : Déterminez ce que vous souhaitez transformer (fruits, légumes, lait, viande, etc.) et pourquoi. Voulez-vous créer des produits de niche, ajouter de la valeur à vos produits agricoles, ou répondre à une demande locale ?
- **Produits** : Identifiez les produits spécifiques que vous souhaitez créer (confitures, jus, fromage, charcuterie, etc.), produits de niche et/ou d'exception (cacao, vanille, café...). Travaillez les recettes, test des modes de transformation et conservation.
- **Branding** : Créez une identité de marque pour vos produits (nom, logo, packaging).
- **Canaux de distribution** : Décidez comment vous allez distribuer vos produits (marchés locaux, magasins, ventes directes et/ou en ligne).
- **Promotion** : Développez des stratégies de marketing pour attirer des clients, comme des dégustations, des promotions ou une présence sur les réseaux sociaux, labellisation de vos produits.

- **Notre conseiller se tient à votre disposition pour toutes questions sur la transformation au 0262 96 20 50**

1.2 Etudes de faisabilité

Afin de mettre toutes les chances de votre côté il est important de maîtriser l'aspect financier :

- **Analyse de la demande** : Recherchez la demande pour vos produits autour de vous.
- **Concurrence** : Identifiez vos concurrents locaux et analysez leur offre.
- **Prix** : Évaluez les prix de vente et les coûts de production pour assurer la rentabilité.
- **Budget** : Établissez un budget détaillé pour les coûts de démarrage, y compris les équipements, les rénovations, les matières premières et les coûts de personnel.
- **Financement** : Explorez les options de financement comme les subventions, les prêts bancaires...

L'approche global peut être ici un des outils vous permettant d'étudier plus largement la situation financière de votre exploitation, votre capacité de financement et la faisabilité d'un tel projet. Contact conseiller AGEA

1.3 Formation

HACCP pour Hazard Analysis Critical Control Point. En français, cela se traduit par *système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise* : La méthode HACCP prévoit l'analyse des dangers à chaque étape de la production en vue de leur maîtrise. L'intérêt est d'assurer la sécurité sanitaire des denrées. Formation spécifique en fonction du type de transformation : confection de confitures, fabrication de jus, produits laitiers...

Des Formations spécifiques en fonction du type de produits transformés : confitures, jus, découpe, cuisson... peuvent venir en complément.

1.4 Conception de l'atelier

Avant de se projeter complètement dans la création de son atelier de transformation et son dimensionnement, une formation sur la connaissance et la maîtrise du process de transformation est indispensable. Il est vivement recommandé d'aller visiter ou de réaliser des stages dans d'autres ateliers de transformation, les échanges et l'expérience des autres transformateurs sont très riches.

- **Emplacement** : Choisissez un emplacement approprié sur votre exploitation proche des réseaux d'eau, électricité et eaux usées, rapprochez vous des services et entreprises compétentes afin de tenir compte des besoins en énergie, en espace et des normes sanitaires.
- **Infrastructure** : Concevez l'agencement de l'atelier, en incluant des zones pour la réception des matières premières, la transformation, le conditionnement et le stockage. Le local dédié à cette activité doit respecter les règles sanitaires (marche en avant, revêtements lisses et lessivables, plan de nettoyage et désinfection, maîtrise des températures, ventilation...). L'atelier doit être conçu pour faciliter le nettoyage et éviter les zones de stagnation d'eau ou de déchets. Les surfaces doivent être lisses, non poreuses, et résistantes aux produits chimiques et à l'humidité. Évacuation des Déchets : mettez en place un système pour la collecte, le stockage, et l'élimination appropriée des déchets.
- **Équipements** : Identifiez les équipements nécessaires : adaptés à votre type de transformation (robot de coupe, friteuse, cuisson, presse, réfrigérateur, équipement de conditionnement, etc.) et au volume.

2. RÉGLEMENTATION OBLIGATOIRE

2.1 Déclaration d'activité

Tout exploitant d'un établissement qui prépare, transforme, manipule, expose, met en vente, entrepose ou transporte des denrées animales ou d'origine animale se doit d'être déclaré auprès de la DAAF avant le démarrage de l'activité au travers du formulaire Cerfa n°13984*04.

2.2 Régime sanitaire

L'exploitant se doit de respecter la réglementation présentée dans le règlement CE et article de loi ci-dessous :

- Règlement (CE) n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale est applicable à tous les exploitants du secteur alimentaire manipulant ou transformant des denrées animales ou d'origine animale. Il

précise l'obligation d'agrément sanitaire et apporte des spécifications techniques par secteur dans son annexe III ;

- Arrêté du 8 juin 2006 : relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

2.3. Hygiène et sécurité alimentaire

Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :

Tous les ateliers de transformation à la ferme agréés ou non, ont l'obligation de mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS). Pour rappel, le PMS est un ensemble de documents qui doivent être rédigés par vos soins afin d'assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de vos produits. Il est obligatoire de le mettre en place. Quel que soit le type de production que vous réalisez, le PMS doit contenir au minimum :

- Un plan de formation du personnel à l'hygiène.
- Le suivi médical du personnel et les règles définies relatives à l'hygiène du personnel.
- Un plan de nettoyage et de désinfection et le suivi de sa réalisation et de son efficacité.
- Un plan de lutte contre les nuisibles.
- Un plan d'autocontrôles d'analyses bactériologiques.
- Un contrôle de la qualité de l'eau.
- Un plan de maintenance des locaux et du matériel.
- Des procédures fondées sur les principes HACCP (méthode d'analyse des risques et d'établissement des mesures préventives pour les maîtriser).
- La description de la méthode mise en place pour la traçabilité des produits.
- La description de la méthode mise en place en cas de non-conformité avec la gestion des alertes sanitaires et la procédure de rappel des lots.

Ce que dit la loi :

*- **Règlement (CE) n°178/2002** est le texte clé du Paquet Hygiène : Il édicte les principes généraux réglementaires et est applicable à tous les acteurs des filières alimentaires et de l'alimentation animale. Il assigne la responsabilité de la sécurité des denrées aux professionnels qui les placent sur le marché. Il définit des obligations spécifiques : obligation de traçabilité, obligation de retrait de produits susceptibles de présenter un risque pour la*

santé publique, obligation d'information des services de contrôle... En outre, il crée l'AESA (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments) qui est l'équivalent européen de l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire) et le réseau d'alerte rapide européen (RASFF) ;

- **Règlement (CE) n°852/2004, art. 5** relatif à l'hygiène des aliments est applicable à tous les exploitants du secteur alimentaire : qu'ils soient au stade de la production primaire, de la transformation ou de la distribution ; et quelles que soient les filières de production. Il exige entre autres, la mise en place de procédures fondées sur les principes HACCP dans le cadre d'un plan de maîtrise sanitaire (sauf pour la production primaire) ;

2.4 Traçabilité & étiquetage

- Étiquetage obligatoire :

- nom,
- ingrédients,
- allergènes,
- poids,
- Date de fabrication,
- DDM *date de durabilité minimale* (elle s'applique à la majorité des produits à conserver au frais qui sont micro-biologiquement très périssables)/DLC *date limite de consommation* (date après laquelle la consommation d'un produit devient dangereuse pour la santé.),
- numéro de lot,
- contact

- **Règlement (UE) n°1169/2011 (INCO)** : Il vise à garantir aux consommateurs le droit d'être informé correctement en établissant les principes généraux, les exigences et les responsabilités en matière d'étiquetage des produits alimentaires qu'ils consomment.

- **Code de la consommation – R112-1 à R112-31** : Informations sur les conditions de vente, mode de présentation et inscriptions.

3. SPÉCIFICITÉS : ABATTAGE, VIANDE & ŒUFS

3.1 Abattage à la ferme

En France, l'abattage des animaux de boucherie (bovins, ovins, caprins, porcins, équidés) pour la consommation humaine doit obligatoirement être réalisé dans un abattoir agréé, où chaque carcasse fait l'objet d'une inspection sanitaire suivie d'un estampillage officiel. La transformation et le conditionnement des produits peuvent ensuite être faits par l'exploitant s'il dispose des compétences professionnelles et d'un lieu dédié.

Le code rural et de la pêche maritime dans son article L 654-3 indique :

« Sont seules autorisées les tueries de volailles et de lagomorphes, installées dans une exploitation par un éleveur pour son seul usage, dans lesquelles est abattu annuellement un nombre d'animaux inférieur à un seuil fixé par décret ».

Le nombre d'animaux abattus, en « équivalent-poulet », ne doit pas dépasser 500 par semaine et 25 000 par an. Au delà de ce seuil un agrément CE avec la commercialisation des produits dans tout type de circuit et sur l'ensemble du territoire est nécessaire. Dans ce dernier cas, la procédure est plus longue et nécessite, avant le démarrage de l'activité, la constitution d'un dossier et la visite sur place des services de la DAAF.

Espèces ou groupe d'espèces	Équivalent poulets
Dinde, Oie (maigre ou grasse)	3
Canard (maigre ou gras), ragondin	2
Poules, pintades, faisans, lapins, lièvres	1
Perdrix	1/2
Caille	1/4

Les établissements d'abattage non agréés (EANA) doivent se conformer aux dispositions prévues dans le règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des

denrées alimentaires qui contient un descriptif détaillé des mesures et actions à mettre en œuvre :

- Les locaux en annexe A-6.
- Les équipements, les déchets alimentaires, l'alimentation en eau, l'hygiène personnelle, les denrées alimentaires, le conditionnement et l'emballage des denrées alimentaires en annexe A-7.
- L'eau potable et la gestion des sous produits animaux et produits dérivés en annexe A-8 et A-10.

L'exploitant doit procéder au processus complet d'abattage :

- Étourdissement (l'abattage rituel est interdit dans les établissements non agréés),
- Saignée,
- Plumaison,
- Éviscération totale ou partielle (volailles effilées), (article 3 du règlement (CE) 543/2008)
- Réfrigération immédiate à +4°C.
- Un numéro d'enregistrement de l'établissement doit figurer sur le conditionnement des produits découpés ou transformés sans préjudice des autres mentions obligatoires et définies par le code de la consommation.

Article de loi et réglementation Européenne :

- Règlement (CE) n°853/2004 : qui définit notamment les règles d'hygiène spécifiques à chaque catégorie animale. Il s'applique aux produits d'origine animale transformés et non transformés.
- Code rural, art. R. 214-69 à R. 214-80 : relatif à la mise à mort dans les établissements d'abattages
- Arrêté du 21 décembre 2009 : relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-861

3.2 Œufs fermiers

La commercialisation des œufs comporte, elle aussi, des obligations spécifiques :

Pour commercialiser des œufs directement auprès du consommateur final **sans passer par un centre d'emballage d'œufs agréé (CEO)**, vous devez respecter les obligations suivantes :

- ✓ L'élevage de volailles ne doit pas dépasser les 250 poules pondeuses
- ✓ Les œufs doivent être vendus directement au consommateur final :
 - sur le site de production
 - ou dans un rayon de 80 km autour du site de production :
 1. sur un marché public local
 2. par colportage dans leur région de production

La vente des œufs doit être réalisée au maximum 21 jours après la date de ponte : par le producteur, ou un membre de sa famille, ou un salarié de l'exploitation en charge des soins aux animaux.

Les œufs doivent être marqués individuellement par un code producteur à l'encre alimentaire. Tous les œufs de consommation destinés à être vendus doivent être marqués sauf si vente sur le site de production.

La température de conservation est au minimum de 5°C. Il est interdit de laver les œufs.

Pour effectuer de la vente directe d'œufs, vous devez compléter le cerfa n°15926 : <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr> en ligne.

Si vous détenez plus de 250 poules, ou que vous souhaitez vendre des œufs à des intermédiaires, il est nécessaire de créer sur votre exploitation un centre de conditionnement d'œufs soumis à agrément sanitaire.

Pour cela, vous devez remplir une demande d'agrément à l'aide du cerfa n°13983, et déposer un dossier d'agrément comportant les pièces indiquées dans l'annexe 1 de l'instruction technique 2022-349 sur le site : <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/>

- Règlement (CE) n°589/2008 : qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs

- Code rural, art. R. 231-1 et suivants

Contacts utiles

DAAF	Boulevard de la Providence 97489 Saint-Denis Cedex 02 62 30 89 89 http://daaf.reunion.agriculture.gouv.fr/ daaf974@agriculture.gouv.fr
Chambre d'Agriculture de la Réunion	24 rue de la Source CS11048 97404 Saint Denis Cedex 0262 94 25 94 https://reunion.chambre-agriculture.fr/
Département de la Réunion Cellule Europe / Filière :	26 avenue de la Victoire 97488 SAINT DENIS CEDEX 0262 90 35 24 https://www.departement974.fr
GAL LEADER, pour les subventions : Pour les Hauts du SUD Pour les HAUTS de l'OUEST	GAL GRAND SUD Terre de Volcans » 135 rue Benjamin HOARAU 97430 LE TAMPON 0262 91 01 69 TERH GAL OUEST

<p>Pour les HAUTS DU Nord et pour les HAUTS de l'EST : AD2R</p>	<p>BP 50049</p> <p>97822 LE PORT</p> <p>0262 45 89 29</p> <p>GAL HAUTS NORD / GAL FOR EST</p> <p>3 rue Papangue Louis Jessu</p> <p>97490 SAINTE CLOTHILDE</p> <p>0262 92 14 00</p>
--	--

Sources

<https://agriculture.gouv.fr/la-reglementation-sur-lhygiene-des-aliments>

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/hygiene-alimentaire-plan-maitrise-sanitaire-prerequis-et-lhaccp#>):

<https://agriculture.gouv.fr/agrement-sanitaire-des-etablissements-au-titre-du-reglement-ce-ndeg8532004>

<https://agriculture.gouv.fr/circuits-courts-exigences-sanitaires-et-flexibilite-pour-les-petites-entreprises>

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/les-fiches-pratiques/etiquetage-des-denrees-alimentaires>

Avec
la contribution
financière du compte
d'affectation spéciale
développement
agricole et rural
CASDAR



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
LA RÉUNION

Créer un atelier de transformation à la ferme