

Journée nationale « Denrées végétales en circuits courts et production fermière »

Compte-rendu

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



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

En présentiel, à CdA France – 14 octobre 2025

OBJECTIFS



- Rencontrer et échanger avec les collègues du réseau
- S'inspirer des différentes pratiques et des idées innovantes
- Faire de la veille sur le sujet de la transformation de produits végétaux et monter en compétences
- Confronter les retours d'expériences dans les différentes Chambres
- Mettre en lumière des travaux locaux ou nationaux sur le sujet de la transformation de produits végétaux
- Identifier de nouvelles pistes de réflexions et d'actions

PARTICIPATION

48 participant·es

36 Chambres représentées

2 intervenant·es extérieur·es

MATINÉE

Bilan des inspections Transformation de végétaux en exploitation agricole réalisées par les SRAL entre le 01/01/2025 et le 10/10/2025 Margaux RUSALEN (Chambres d'agriculture France)

Données à consulter sur le Support de la Journée - [20251014 JNCCPF Bilan des inspections sanitaires en ateliers végétaux.pptx](#)

Non-Conformités les plus fréquentes :

- Identification des points déterminants (72%) : *pas de prise de pH, pas de prise de T°C*
- Diagramme de fabrication et analyse des dangers (56%)
- Gestion des Non-Conformités (50%)
- Mesure de maîtrise de production (39%) : *relevé de T°C, stockage, décongélation...*
- Conformité des Produits Finis (39%) : *stabilité, autocontrôles*
- Conception des locaux de l'établissement (33%)
- Nettoyage et Désinfection des locaux (28%) : *pas de produits biocides*

Focus sur les conserves :

- Mesure du pH de chaque lot avec équipements fiables
 - ⇒ *Sur ce point, des questions ont été soulevées : il n'y a pas de nécessité de réaliser une prise de pH à chaque lot si le diagramme de fabrication n'a pas évolué*
- Barème de stérilisation ou pasteurisation à déterminer et appliquer sur chaque produit, validé en institut technique.
 - ⇒ *Sur ce point, des questions ont été soulevées : il serait important d'accepter l'usage de thermo-boutons*
- Barème enregistré et contrôlé à chaque cycle
- Tests d'incubation pour vérifier la stabilité microbio
- Contrôle de l'étanchéité des bords : vérification du serrage et des fruits

Autocontrôles les plus fréquents, selon les produits :

- Mesure de degré de Brix
- pH
- T°C de cuisson, T°C embouteillage, durée et T°C des traitements thermiques
- Etanchéité des contenants...
- 2023/915 : mycotoxines, traces métalliques, HAP
- 2073/2005 : Listeria, Salmonelles, E. Coli
- 2017/2158 : Acrylamide (pain, chips...)
- Parasites : Echinococcose sur certains produits végétaux (fraise, ail des ours...)

Pour aller plus loin : [Note d'information sanitaire en production fermière - Inspections en 2025 des ateliers de transformation de végétaux fermiers par les SRAL](#)

Présentation du Guide Accompagnement Sanitaire en Transformation de Denrées Végétales

Aurélie MICHEL (Chambre d'agriculture Haute-Loire)

Support présenté - [20251014_JNCCPF_Guide_CA43_PMS_végétaux.pptx](#)

Livrable à retrouver - [2025_MN_Guide d'accompagnement sanitaire ateliers de transformation de végétauxpms 2025 word.docx](#)

Produits : sucrés, lactofermentés, compotes, soupes, ensachage farine et légumes secs, produits séchés, jus et nectars, chutneys, sorbets, huile d'olive.

💡 À utiliser sans modération : lors de vos formations, mais aussi dans vos appuis individuels auprès des producteurs, pour en faire un véritable outil opérationnel !

Suites à donner

- Actualisation du document :
 - En lien avec le Vademecum
 - Ajout de préconisations d'analyses
 - Enrichir avec analyse des dangers
 - Etoffer avec des diagrammes de fabrication de produits complémentaires

Les innovations végétales : quelle transposition pour la production fermière ?

Gilles BERTHEAU (CTCPA)

Support présenté - [20251014_JNCCPF_CTCPA_Innovations_denrées_végétales.pptx](#)

1. Consommation et prospective sur les alternatives végétales

Le statu quo sur nos modes de consommation n'est plus tenable. Chaque individu a un impact sur l'environnement et une responsabilité à assumer dans la transition alimentaire, notamment par une **réduction de la consommation de viande**.

- **3/4 des terres agricoles** servent aujourd'hui à nourrir les animaux d'élevage.
- **24 % des Français** limitent leur consommation de viande et **2 %** suivent un régime végétarien.
- La transition alimentaire fait émerger **de nouveaux marchés** et **nouvelles opportunités économiques** autour des produits végétaux.

Quelques chiffres

- En 2018, 16 % des Français se déclaraient flexitariens
- En 2020, ce chiffre reste stable, mais 41 % affirment vouloir réduire leur consommation de viande.
- 59 % achètent des produits de la gamme végétale, dont 76 % des 25-34 ans.

Produits les plus consommés : Steaks végétaux (39 %) / Desserts végétaux (24 %) / Boissons végétales (23 %) / Boulettes végétales (21 %) /

Les produits végétaux se déclinent aujourd'hui à travers : Les boissons (analogues du lait) / Les plats préparés / Les snacks et traiteurs / Les desserts végétaux

Marché total (2020) : 356 M€ en croissance

Face à cette demande, les acteurs de ce marché - industries agroalimentaires (IAA) se mobilisent : Danone, acteurs du soja et du bio, Andros, Herta, Knacki et start-ups très dynamiques, représentant environ **80 % des innovations du secteur**, certaines levant plusieurs millions d'euros.

Ces acteurs cherchent à **reformuler leurs produits** en intégrant davantage de végétal, sous contrainte de coûts, de **Nutri-Score**, de **clean label** et d'**impact environnemental**. Ceci a par exemple tiré la demande plus fortement sur la **protéine de pois**, utilisée comme base dans de nombreuses formulations.

La transition alimentaire a fait émerger deux grandes **typologies de marché** :

1. Le **flexitarisme**, porté par la consommation de produits hybrides ou alternatifs.
2. La **nutrition spécialisée** (sportifs, seniors, bien-être).

Les segments les plus dynamiques concernent : plats traiteurs et produits de snacking, boissons et desserts analogues au lait, substituts de viande et de charcuterie, produits riches en protéines végétales (pois, féverole, lentilles...).

Limites actuelles :

- **Complexité des recettes et nombre élevé d'ingrédients**, générant une ultra-transformation.
- **Prix encore supérieur** à celui des produits animaux.
- **Manque de lisibilité** pour le consommateur (labels, composition, origine).
- **Nécessité d'élargir le socle de consommateurs**, au-delà du public déjà sensibilisé.

2. Témoignage de Jérôme FARJAUD, agriculteur à Saint-Gérand-le-Puy

Exploitation de 256 ha en polyculture-élevage (bovin viande), avec diversification vers la transformation à la ferme.

Quel parcours et motivations ?

- Installation en 1996, création d'un laboratoire de transformation en 2004 pour valoriser la viande en conserves, puis développement d'une gamme de steaks hachés surgelés à partir de 2014

- Réflexion sur la diversité de l'assolement, plantation de petites surfaces en lentilles et seigle
- Exploration de la transformation végétale : création d'un burger "Fermidable" avec la transformation de farines en buns
- Développement d'un produit innovant : "Gringalet", galettes à base de lentilles et de seigle ("GrinGalet"), d'abord enrichies en bouillon de bœuf, puis reformulées en version 100 % végétale grâce à un liant naturel (gomme de guar).

Quelle organisation et contraintes ?

- Atelier de 300 m², certifié bio, employant un salarié à temps plein.
- Ferme avec 3 ETP : lui associé unique, un CDI labo, des temps partiels : boucher en interim, travaux de la ferme
- Prix de revient élevé du GrainGalet : 15 à 16 €/kg
- Complexité du process : 10 étapes de production (contre 1 pour un steak haché)
- Problématiques récentes : hausse du prix de la viande (de 7 à 20 €/kg avant mise en conserve) ont forcé à réduire les volumes sur l'atelier, aléas climatiques majeurs (tempêtes ayant arrêté l'activité).
- Embauche d'une stagiaire de VetAgroSup pour réaliser des essais de formulation pour le GrainGalet
- Diversification vers la conserverie végétale pour maintenir l'emploi et rentabiliser les équipements.

Commercialisation des produits

- Tests réalisés en magasins bio (Biocoop), avec un bon retour sur la texture et le goût => pas concluant
- 90 % des ventes destinées aux professionnels (surgelés vendus en réseau Vival).
- Initiatives de **vente directe**, **agritourisme** et **animations à la ferme** pour renforcer le lien avec les consommateurs.

3. Projet ANR – Insérer les « les enjeux de transformation des légumineuses chez les agriculteurs »

Projet de recherche coordonné par Terre Inovia, en lien avec : INRAE, UniLaSalle, CTCPA, Graine de Cho, Les Culs Terreux, Cirad, etc.

Objectif du projet (2024-2028) :

- Accompagner les agriculteurs dans la valorisation des légumineuses cultivées localement ;
- Identifier et lever les freins techniques, économiques et organisationnels à la transformation à la ferme ;
- Développer des procédés adaptés aux petites structures agricoles ;
- Élaborer des scénarios technologiques pour transformer la graine brute en produits finis à valeur ajoutée

Travaux en cours :

- Recensement de 64 exploitations déjà engagées dans la transformation et état des lieux : farines, pâtes, huiles, biscuits, conserves...
- Élaboration de grilles de décision pour aider les agriculteurs à choisir leur modèle de transformation (produits secs, humides, cuits, tartinables, etc.) au regard de plusieurs

critères : facilité, niveau d'investissement, formation, niveau d'investissement, débouchés...

- Capitalisation des connaissances sur les procédés existants, les coûts d'investissement et les débouchés. Les débouchés les plus prometteurs concernent :
 - La vente directe et l'épicerie locale : produits cuisinés stables, conserves, tartinables.
 - La restauration collective : produits prêts à l'emploi, légumineuses cuites ou surgelées, plats faciles à réchauffer

Premières données résultats :

Difficultés techniques et points de vigilance

- Étape critique du tri et du nettoyage des graines : souvent externalisée en raison du coût du matériel, entraînant une perte moyenne de 30 % de matière
- Problèmes de place et de logistique pour les ateliers mobiles
- Craintes des agriculteurs de voir arriver une concurrence accrue sur des marchés de niche
- Complexité sanitaire pour les produits humides : nécessitant des partenariats avec des ateliers de transformation spécialisés (atelier externalisé ou partenariat avec un conserveur)

Produits innovants à fort potentiel

- Graines conditionnées (séchées, décortiquées pour faciliter la cuisson, cuites, aromatisées)
- Plats cuisinés à base de légumineuses (falafels pasteurisés, couscous = piste à explorer pour dév, galettes)
- Tartinables végétaux (pasteurisés ou stérilisés)
- Produits céréaliers enrichis en légumineuses (farines, biscuits, pâtes)

Suites à donner

Prendre contact pour une diffusion intermédiaire / imaginer un prochain temps d'échange en GTn CCPF

APRES-MIDI

Création de repères technico-économiques sur les ateliers de transformation en fruits et légumes - Présentation des résultats d'enquêtes *Margaux RUSALEN (CDA France)*

Support présenté - [20251014_JNCCPF_Références technico-économiques végétaux.pptx](#)

Livrables à retrouver

- [Cas illustratif – Transformation à la ferme](#)
- [Cas illustratif – Transformation par un Prestataire](#)
- [Données brutes à disposition](#)
- Outil d'enquête pour les ateliers de transformation de fruits et légumes > [Outil-enquete-Atelier_transfo_fruits_legumes_vf.xlsx](#)

Pour aller plus loin, retrouvez les livrables suivants (financement FNSP – 2022) :

- [2022_FicheTechEco_Legumes_plein_champ.pptx](#)
- [2022_FicheTechEco_Transfo_Fruits_Leg.pptx](#)
- [2022_FicheTechEco_Petits_fruits_rouges.pptx](#)

Panorama de l'offre de formations sur les denrées végétales en circuits courts au sein du réseau des Chambres d'agriculture *Margaux RUSALEN (CDA France)* *Sylvia JULIEN (CA Tarn)* *Clémence JACQUET (CA Aisne)* *Paulien VIER (CA Normandie)*

Support présenté - [20251014_JNCCPF_Enquete_Formations_CA_végétaux.pptx](#)

Présentation de la meunerie Contexte national de la production de farine réglementation juridique et sanitaire *Flavie SOUPLY (ANMF)*

Support présenté - [20251014_JNCCPF_ANMF_Reglementation_sanitaire_farine.pptx](#)

Adhésion et Métier de la meunerie

- Membres actifs : meuniers disposant d'un contingent.
- Membres adhérents : meuniers sans contingent et entreprises d'autres céréales.
→ 213 entreprises adhérentes.
- Cotisation annuelle : 400 € pour les agriculteurs-meuniers

Objectif de régularité de la farine : sélection des blés, assemblage pour obtenir des profils farine adaptés (force, P/L, cendres...), gestion d'un process de fabrication complexe (pouvant comprendre jusqu'à 14 passages de mouture en moyenne), respect des règles sanitaires,...

Débouchés de la farine : Pain artisanal : 31 % / Pain industriel : 25 % / Industrie Agro-Alimentaire (IAA) : 28 % / Autres débouchés : sachets (4%), alimentation animale

Formations :

- Initiale : BTS BioQualim
- Continue
 - Certificat de qualification professionnelle Meunier pour les salariés des moulins
 - E-learning ANMF, accessible aux adhérents, couvrant process, hygiène, réglementation.
 - Formations courtes ENILIA-ENSMIC (Surgères)
 - Bases du process meunier,
 - Conduite du moulin,
 - Meunerie et technologies de mouture

Cadre réglementaire

1. Déclarations

- **Déclaration d'existence** auprès de FranceAgriMer : à faire 1 mois avant le début d'exploitation
- **Déclaration annuelle des mises en mouture** via le formulaire ETAT 8.
- **Si production < 350 quintaux de blé/an** : dispense de détention d'un contingent, à condition que la farine soit destinée au marché intérieur pour l'alimentation humaine.
- **Si production < 350 quintaux de blé/an** : Obligation d'acquérir un contingent et mise en place d'une déclaration mensuelle des quantités écrasées

2. Etiquetage applicable aux farines en sachets et aux farines livrées à l'IAA

Mentions classiques INCO + mentions propres à la filière :

- Teneur en cendres (type de farine) : obligatoire pour farine de blé et de seigle (ex. T40, T55, T65, T80, T110...)
- Utilisation de tables de composition nutritionnelle existantes pour établir la déclaration nutritionnelle
- Cas particulier : méteil

3. Sanitaire

Plan de Surveillance sanitaire (2024) - 67 entreprises participantes, couvrant 79 % des volumes français, avec une collecte et synthèse nationale des analyses de contaminants sur un socle minimum d'analyses défini (mycotoxines, métaux lourds, pesticides...)

Accompagnement ANMF auprès des adhérents : mise en œuvre d'un plan de surveillance sanitaire individuel, avec pour les petits moulins, une préconisation de minimum 2 analyses/an → coût total environ 900 €/an.

Seuils recommandés / réglementaires à retrouver dans la présentation (mycotoxines, métaux lourds, ergot, microbiologiques, allergènes, pesticides,..)

4. Recommandations techniques

Gestion du risque allergène

Les personnes allergiques refusent l'étiquetage "parapluie".

L'ANMF recommande : des consignes strictes de transport pour éviter la contamination croisée, un cahier des charges fournisseurs + contrôles à réception, la sensibilisation des stockeurs et transporteurs, des fabrications séparées ou nettoyage renforcé entre lots, une mise en place de zones de stockage dédiées, l'étiquetage précis des produits contenant un allergène.

Plus grand risque : contaminations croisées au niveau de l'organisme stockeur.

DDM de la farine

Étude ANMF sur farine panifiable : le critère limitant est l'acidité grasse (altération la plus rapide). La DDM est soumise à responsabilité du chef d'exploitation.

La DDM recommandée : 9 mois, mais à réduire si le produit est placé en conditions de stockage défavorables (température, humidité).

Réduction du sel dans le pain

Accord interprofessionnel signé en 2022 - Teneur maximale : 1,5 g de sel / 100 g de pain.

Lutte contre les mites

En IAA, utilisation de désinsectiseurs mécaniques et traitements cryogéniques.

En fermier, la congélation suivie d'un tri/tamissage est possible sur petites quantités uniquement (Pas de recommandation officielle claire ANMF à ce stade)

Pour aller plus loin :

- Note réglementaire ANMF - [2023-Fiche réglementaire-moulins-ecrasant-moins-350-quintaux.pdf](#)
- Publications ANMF – [Fiche statistique 2024](#)