



Service Circuits courts
Octobre 2025



FICHE SYNTHÈSE TRANSFORMER DES PRODUITS VÉGÉTAUX À LA FERME

LES POINTS CLÉS À RESPECTER

agri82.chambre-agriculture.fr



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*


**CHAMBRE
D'AGRICULTURE
TARN-ET-GARONNE**

TRANSFORMER DES PRODUITS VEGETAUX

Les points clés

La transformation de denrées végétales à la ferme, tout comme les denrées animales, nécessitent de respecter des réglementations en matière d'hygiène et de maîtrise des risques. En effet, les processus de transformation impliquent de potentiels risques pour le consommateur, notamment lorsque les bonnes pratiques d'hygiène ne sont pas respectées, et ce quel que soit le type de denrées transformées.

Même si actuellement aucune obligation formelle de déclaration de cette activité n'est imposée, cela sera bientôt le cas. Cette fiche synthèse a donc pour objectif de rappeler les principales règles à respecter lorsque l'on transforme des produits à la ferme.

Maraîchers, arboriculteurs, céréaliers, la transformation de tout ou partie de la production peut être un projet pour diversifier une gamme de produits, être source de revenus complémentaires ou encore éviter les pertes en valorisant les fruits et légumes déclassés notamment. Mais cela nécessite d'avoir étudié le marché disponible pour vendre ses produits, de définir le type de produits que l'on souhaite réaliser et le temps disponible pour la transformation et ensuite, de prévoir un lieu de transformation adapté et dédié à cette activité.



**Attention au temps de travail !
La transformation à la ferme est une nouvelle activité, elle nécessite un temps supplémentaire à ne pas négliger pour la fabrication et la commercialisation, en plus de la production.**

Pour rappel, plusieurs méthodes de conservation des aliments peuvent être utilisées, qui reposent sur 3 techniques :

- la chaleur : pasteurisation, stérilisation
- le froid : réfrigération, congélation, surgélation
- autres techniques : conditionnement sous-vide ou atmosphère modifiée, déshydratation, lacto-fermentation, confisage...

Outre les aspects sanitaires, la fabrication en elle-même demande à être organisée par la mise en place de protocoles sous forme de diagrammes de fabrication, pour chaque recette, depuis la matière première jusqu'au produit fini. Ceci permet de réfléchir et de préparer l'organisation du travail qui en découlera ou encore la conception du laboratoire. Pensez également au développement futur de votre activité, à la possibilité d'agrandissement de votre laboratoire en fonction de vos projets.

Des locaux dédiés et adaptés à la transformation

Tout produit alimentaire, même d'origine végétale, doit être transformé dans des locaux adaptés, respectant de bonnes conditions d'hygiène (règlement 852/2004). L'organisation et la taille du local dépendra de la gamme de produits envisagés, des circuits de vente, des volumes, du nombre de personnes à travailler dans l'atelier et de la réalisation éventuelle de prestations de services. Il ne faudra pas oublier le stockage des fruits/légumes terreux, leur lavage, le stockage des bocaux vides et du colisage.

La conception de l'atelier doit répondre à une marche en avant (dans le temps ou l'espace) pour que les produits transformés ne reviennent pas « en arrière » sur des zones qui seraient sales et potentiellement contaminées. Les matériaux utilisés devront être lisses, facilement lavables, étanches, résistants à la corrosion.

La maîtrise des risques sanitaires, l'enjeu central

Le producteur étant entièrement responsable des produits qu'il vend, il est donc essentiel de maîtriser l'hygiène de ses procédés de transformation et respecter la réglementation en vigueur à ce sujet.

La maîtrise des risques sanitaires implique ainsi de respecter les bonnes pratiques d'hygiène, d'analyser les risques liés à sa transformation et d'assurer la traçabilité de ses produits.



Ainsi, sont à prévoir ou à prendre en compte :

- La construction de diagramme de fabrication
- La conception des locaux et le respect du principe de marche en avant
- L'hygiène du personnel avec l'obligation d'une formation à l'hygiène
- Le plan de nettoyage et de désinfection
- L'approvisionnement en eau potable
- Le plan de maintenance
- La gestion des déchets
- La maîtrise et le suivi des températures,
- Le contrôle à réception et à l'expédition des matières
- Le plan de lutte contre les nuisibles...

En fonction du type de produits transformés, il sera nécessaire de se référer aux Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) concernés. Ceux-ci sont accessibles en ligne sur le site du Ministère de l'Agriculture ([Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène \(GBPH\) | Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire](#)).

Une formation HACCP sur l'hygiène en atelier de transformation devra également obligatoirement être suivie.

Enfin, la traçabilité des produits est indispensable, avec la nécessité d'avoir un suivi de ses lots, notamment en cas de rappels produits.

Le Plan de Maîtrise Sanitaire : les documents à rédiger et conserver



L'écriture d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) devra être faite en se basant sur les principes de l'HACCP pour montrer la prise en compte, et les moyens de réponse mis en œuvre, des différents risques pouvant être liés à la transformation (risques biologiques, chimiques ou encore physiques). Il est obligatoire d'en avoir un pour son atelier de transformation.

Il s'agit ainsi d'un ensemble de documents à rédiger qui décrit les mesures prises pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses produits. Il s'appuie sur la description des procédés de fabrication, la mise en place de bonnes pratiques d'hygiène, les principes de maîtrise des risques et d'analyse des dangers (HACCP), la gestion des non conformités et un système de traçabilité.

Quels contrôles ?

La mise en place de la Police Sanitaire Unique en 2024 a pour objectif de renforcer la surveillance des ateliers de transformation que ce soit pour des denrées végétales ou animales. En effet, quelque soit le type de denrées, des exigences réglementaires en termes d'hygiène et de maîtrise des risques s'imposent.

Actuellement, il n'existe pas de procédure standardisée permettant aux producteurs-transformateurs de denrées végétales de déclarer leurs activités auprès des DD(ETS)PP, bien que cette déclaration soit obligatoire au titre du Règlement (CE) n°852/2004 et de l'article R.233-4 du Code rural et de la pêche maritime. En conséquence, les services sanitaires sont souvent dans l'impossibilité d'identifier précisément les producteurs relevant de leur compétence territoriale, l'ouverture d'un dossier dans les logiciels des DDPP n'intervient qu'au moment des inspections sanitaires.

Un travail de mise en place d'un système national de déclaration des activités de transformations végétales est en cours, au même titre que celles de transformations animales déjà soumises à déclaration.

En attendant, aucune obligation formelle d'enregistrement n'est imposée mais même si le CERFA de déclaration n'existe pas encore, le producteur peut néanmoins faire un mail à sa DD(ETS)PP pour indiquer son activité et demander une confirmation de réception ou de lecture.

Avec des contrôles à venir, qui ont déjà commencé en 2025 sur les ateliers réalisant de la pasteurisation/stérilisation, il est donc nécessaire de se mettre en conformité dès à présent. En effet nul n'est censé ignorer la loi et donc les obligations en termes d'hygiène alimentaire qui s'imposent quelque soit le type de denrées transformées.

En synthèse :

Les **principales règles** à respecter pour un atelier de transformation sont :

- suivre une **formation** à l'hygiène en transformation
- respecter la **marche en avant** et avoir des pièces adaptées aux étapes de fabrication (légumerie, chambre chaude/froide, stockage produits finis, stockage emballage...)
- **locaux** (sols, murs, plafonds) bien entretenus et faciles à nettoyer
- **eau potable** (chaude et froide)
- dispositifs adéquats pour l'évacuation des eaux, le nettoyage, la ventilation, l'éclairage...
- mettre en place d'un **Plan de Maîtrise Sanitaire** (PMS)

D'autres solutions peuvent aussi être envisagées, pour de petites transformations ou bien pour démarrer l'activité, se tester, vérifier la demande de la clientèle, avant d'investir dans son propre laboratoire à la ferme, telles que passer par un prestataire ou louer un local.

→ **A noter : la réglementation commerciale et les règles d'étiquetage sont elles aussi à respecter sur ses produits !**



Si besoin d'accompagnement ou de formation sur ces points, votre conseiller circuits courts à la Chambre d'Agriculture 82 est là pour vous répondre.

Cette fiche a pour objectif de donner les principales clés concernant les ateliers de transformation, elle n'est donc pas exhaustive et ne remplace en aucun cas la réglementation en vigueur. Seuls les textes de lois font foi : [Légifrance - Le service public de la diffusion du droit](#), [Site internet du Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire](#) et [Mes Démarches](#)

Sources :

*Guide pratique Transformer et vendre ses légumes en circuits courts - Chambre d'agriculture de Bretagne 2019
Transformation des fruits et légumes - Chambre d'agriculture de Normandie Juin 2023*

FICHE SYNTHÈSE

TRANSFORMER SES PRODUITS VEGETAUX A LA FERME

LES POINTS CLES A RESPECTER

Contact

Chambre d'agriculture de Tarn-et-Garonne
Lucille Faucon
Conseillère Circuits courts
lucille.faucon@agri82.fr
05 63 63 00 00 – 06 31 62 83 51



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

