

Bilan des inspections Transformation de végétaux en exploitation agricole réalisées par les SRAL

entre le 01/01/2025 et le 10/10/2025

Éléments d'informations fournis par BETD/DGAL

Journée nationale Circuits courts – 14/10/2025

chambres-agriculture.fr



Bilan des inspections ateliers de transformations

- Non-conformités rencontrées dans les inspections
Transformation de végétaux en exploitation agricole
- Réalisées par les SRAL
- Entre le 01/01/2025 et le 10/10/2025

➤ Non-conformités associées au « Locaux et équipements »

Intitulé du point de contrôle	% de non-conformités
Point B01 - Conception et circuits des locaux de l'établissement : fabrication, stockage en extérieur, problème oiseaux dans locaux, ...	33 %
Point B02 - Équipements adaptés au nettoyage désinfection et <i>aptés au contact alimentaire, étalonnage des instruments de mesure</i>	11 %
Point B03 - Lutte contre les nuisibles : <i>stockage des biocides non séparé de la pièce de production, gestion des nuisibles, ...</i>	22 %
Point B04 - Nettoyage et désinfection des locaux et équipements : <i>produits non professionnels, pas de procédure, pas de contrôle de l'efficacité</i>	28 %

➤ Non-conformités associées au « Maîtrise de la chaîne de production »

Intitulé du point de contrôle	% de non-conformités
Point C01 - Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	56 %
Point C02 - Identification des points déterminants (points de vigilance) : <i>mesure de pH, relevé des t° de traitement (autoclave, pasteurisateur), seuil critique déterminé pour chaque point, Vs ou Vp calculée, détermination zone froide de l'autoclave, ...</i>	72 %
Point C03 - Contrôle à réception et conformité des matières premières (surtout pour celles extérieures)	11 %
Point C04 - Mesures de maîtrise de la production : <i>relevé des t° des lieux de stockage (congélateur), stockage des contenants, décongélation à température ambiante, ...</i>	39 %
Point C05 - Gestion de l'eau propre et de l'eau potable : <i>pas eau potable, pas d'équipement pour lavage des mains</i>	11 %
Point C06 - Conformité des produits finis : <i>test de stabilité, auto-contrôles (patuline, microbiologique, ...)</i>	39 %
Point C07 - Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis : <i>mention mode de conservation délai de consommation après ouverture, ...</i>	11 %

➤ Non-conformités associées au « Traçabilité et gestion des non-conformités »

Intitulé du point de contrôle	% de non-conformités
Point D01 - Système de traçabilité et archivage des documents : <i>absence année dans n° de lot, pas d'enregistrement des productions, ...</i>	17%
Point D02 - Gestion des non-conformités : <i>absence procédure retrait-rappel,...</i>	50 %

➤ Non-conformités associées au « Gestion du personnel »

Point F02 - Formation et instructions à disposition du personnel : absence de formation du gérant à l'HACCP et l'hygiène, pas livret d'accueil	17 %
--	------

Focus sur les Conserves

Le professionnel doit **maîtriser le pH de chaque lot fabriqué.**

- Il dispose d'équipements techniques fiables et adaptés pour mesurer précisément le pH.

Le professionnel doit **déterminer le barème de pasteurisation ou stérilisation (couple temps/température)** à appliquer à **chacun de ses produits.**

- Le barème du traitement thermique doit être validé par un institut technique agro-industriel (ITAI).
- Chaque barème est spécifique à un produit dans un conditionnement donné (matières premières et taille du contenant) pour un procédé de fabrication.
- La valeur pasteurisatrice ou stérilisatrice doit être appliquée au point le plus froid du produit.

Le **barème du traitement thermique doit être enregistré et contrôlé par le professionnel**

- À chaque cycle de pasteurisation ou stérilisation.

Des **tests d'incubation** doivent être réalisés pour **vérifier la stabilité microbiologique des produits** finis à température ambiante.

Le **contrôle de l'étanchéité des bocaux**, notamment pour les formats Twist Off, avec vérification du serrage et du vide.

Points importants à retenir pour toutes les transformations

- La formation à l'HACCP et à l'hygiène du gérant (à minima) est indispensable pour réaliser de la transformation de végétaux sur l'exploitation

> Livrable Chambre : « 202505 MAJ GTREG TABLEAU Formations obligatoires en circuits courts et agritourisme.xlsx »

Les autocontrôles les plus fréquents

- Mesure du degré de Brix
- de pH,
- Température de cuisson,
- Température d'embouteillage,
- Durée et température des traitements thermiques
- Étanchéité des contenants, ...

Les autocontrôles les plus fréquents

Analyses en fonction :

- des matières premières utilisées ;
- du process de fabrication selon les règlements n°2023/915 (mycotoxines, éléments traces métalliques, Hydrocarbures, ...), du n°2073/2005 (Listéria, Salmonelle, E.Coli,...) ;
- de l'acrylamide (pains, chips, ...) ;
- des parasites (risque Echinococcose sur certaines matières 1ères végétales à faible hauteur (myrtilles, fraises, ail des ours, ...))

Ressources

- Communication nationale Inspections > [202507 Inspections denrees-vgtales note-réseau.pdf](#)

- Autocontrôles :
 - *voir fiche DGCCRF* : [Réduire l'acrylamide dans les denrées préparées à la maison](#)
 - https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/documentation/publications/depliants/acrylamides.pdf
 - [Règlement - 2017/2158 - EN - EUR-Lex](#)