



Guide d'accompagnement sanitaire des ateliers de transformations des végétaux

Présentation Journée Nationale -14 octobre 2025

Aurélie MICHEL

haute-loire.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
HAUTE-LOIRE**



Contexte et réponse à l'appel à projet Mission Nationale



Depuis 2024, le champ de compétences du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire s'applique aussi bien au secteur des denrées d'origine animale qu'aux denrées d'origine végétale.

Il s'agit d'assurer les missions de sécurité sanitaire des denrées animales ou d'origine animale (DAOA) ainsi que des denrées végétales ou d'origine végétale (DVOV).

Contexte et réponse à l'appel à projet Mission Nationale

Pour accompagner les producteurs fermiers, dans la mise en place d'un Plan de Maitrise Sanitaire il n'existait pas de guide d'accompagnement.

Suite à une formation au CFPPA de Florac avec d'autres conseillers Chambre d'Agriculture en avril 2023, et l'arrivée des futurs contrôles dans les ateliers de transformation des végétaux ,

Une idée a germé...

créer un guide d'accompagnement des ateliers de transformations des végétaux.





Contexte et réponse à l'appel à projet Mission Nationale



L'objectif est de concevoir :

- Un document facile d'utilisation et à la portée de tous
- Évolutif dans le temps et selon les réglementations à appliquer

➤ Présentation du Guide



Présentation du Guide

- Les points essentiels du guide:
 - Présentation de l'établissement et des activités
 - Descriptions des activités de l'établissement
 - Les bonnes pratiques d'hygiène
 - Diagrammes de Fabrication types
 - HACCP et GBPH
 - Traçabilité et gestion des non-conformités

Présentation du Guide

3.4 Le plan de lutte contre les nuisibles.

Fournir un plan légendé de l'atelier visualisant les emplacements des appâts et des pièges, les emplacements des équipements de désinsectisation

Préciser :

Nuisibles	Matériel employé	Fréquence de contrôle du Matériel
Rongeurs	☐ Pièges toxiques ☐ Pièges non toxiques ☐ Chats ratiers ☐ Autres :	
Insectes rampants / volants	☐ Moustiquaires ☐ Pièges à mites ☐ Lampe ultraviolet / désinsectiseur ☐ Autres :	

Existence d'un contrat de dératisation / désinsectisation ?

- ☐ Oui (joindre le document au dossier)
☐ Non

Actions correctives

➤ Revoir l'efficacité de la méthode du plan de luttas contre les nuisibles
➤ Renforcer le nettoyage et la désinfection des locaux et des abords
➤ Vérifier l'intégrité des denrées et des matériels stockés
➤ Faire intervenir une société de lutte contre les nuisibles

Moyens d'enregistrements de résultats et des actions correctives

➤ Enregistrement des relevés : Agenda / Fiches d'enregistrements (modèle en annexe 3 Fiche de suivi du plan de lutte contre les nuisibles)
➤ Autres (précisez) :
➤ Remplir une fiche de non-conformité (en annexe 9) en cas d'actions correctives

Le cas échéant, fiches techniques des produits employés avec numéro d'homologation. Conserver au moins les étiquettes et enregistrer les dates d'intervention et les mesures correctives à mettre en place s'il y a lieu.

Praticité:
Propositions à
cocher



Propositions
d'actions
correctives



Annexe 3 : Fiche de suivi du plan de lutte contre les nuisibles



Nom de l'établissement : _____ Date de création : _____
Date de mise à jour : _____

Date	Moyens de lutte (notifier sa localisation)	Contrôle réalisé par :	Constat	Remarques	Actions	Signature
			☐ Conforme ☐ Non conforme			
			☐ Conforme ☐ Non conforme			
			☐ Conforme ☐ Non conforme			
			☐ Conforme ☐ Non conforme			
			☐ Conforme ☐ Non conforme			
			☐ Conforme ☐ Non conforme			
			☐ Conforme ☐ Non conforme			
			☐ Conforme ☐ Non conforme			
			☐ Conforme ☐ Non conforme			



Propositions de
modèles
d'enregistrement



Présentation du Guide : Diagramme de fabrication



Produits peu sucrés dont pH < 4.5 pasteurisés -
Coulis de Tomates

Proposition de
diagrammes types
par catégories de
produits

Lieu de Fabrication	Intrants	Etapes	Sortants
	Tomates	Réception des tomates	
		Stockage des tomates	
		Triage -Lavage -Parage - découpe	Tomates abimées
		Cuisson Ajout couple temps / T°	
		Raffinage	Déchets (pépins, graines, peaux...)
		Peser le poids de la pulpe	
		Cuisson de la pulpe Reduction de 50% Prise de pH	
	Huiles Herbes	Ajout des ingrédients Atteindre les 80°C	
	Bocaux et Pots	Empotage à chaud T° > 70°C	
	Capsules Trempées en amont dans de l'eau très chaude	Capsulage	
		Traitement thermique Pasteurisation CCP Ajout du couple TPS /T°	
	Etiquettes	Etiquetage	
		Stockage à Température ambiante	

Indications
concernant les
éléments a
personnaliser
(pH, temps....)

Présentation du Guide : et Après ?

Evolutions envisagées :

Actualisation en lien avec le Vademecum

Préconisations d'analyses microbiologiques

Analyses de dangers types pour chaque catégorie de produits



Retrouvez le guide dès maintenant !



Equipe R-NAT-Circuits Courts > Général > Fichiers

1. Réseau Circuits Courts > 01. Guides nationaux > 2025



Questions / Réponses