

La transformation des plantes UNE OPPORTUNITÉ POUR SE DIVERSIFIER !

La transformation des plantes, notamment aromatiques, médicinales et à parfum, représente une véritable opportunité pour diversifier les débouchés tout en valorisant les ressources naturelles locales. Ce domaine, pouvant déjà être pratiqué sur la ferme, nécessite cependant une rigueur dans les pratiques et une maîtrise des procédés pour garantir qualité et sécurité. Voici un tour d'horizon des bonnes pratiques et des possibilités qu'offre cette activité.

La réglementation : un cadre précis à respecter

Le cadre légal régissant la transformation des plantes est strict, notamment en ce qui concerne les propriétés thérapeutiques souvent associées aux PPAM. Selon le décret 2008/841, seules 148 plantes peuvent être vendues librement en dehors du circuit pharmaceutique, à condition de ne pas revendiquer de vertus médicales sur les étiquettes. Les huiles essentielles, quant à elles, sont soumises à des restrictions spécifiques pour certaines espèces.

Pour les agriculteur-riche-s bio, il est impératif de se conformer à ces règles tout en profitant de la certification biologique pour renforcer la confiance des consommateur-riche-s. Par exemple, les huiles essentielles bio sont automatiquement considérées comme des arômes alimentaires, leur donnant un avantage sur le marché. Ce respect des normes légales garantit non seulement la conformité des produits, mais aussi la sécurité des consommateur-riche-s et la pérennité de l'activité.

De la cueillette à la transformation : les étapes clés

La transformation commence dès la récolte, où le respect de l'environnement et des règles d'hygiène est crucial. La cueillette doit être effectuée dans des zones protégées de la pollution, loin des routes et des cultures conventionnelles. Il est également conseillé d'éviter les zones humides ou pâturées pour réduire les risques parasitaires, tels que les échinocoques ou la toxoplasmosse, transmis par les excréments d'animaux.

Les outils et contenants utilisés doivent être propres pour prévenir toute contamination, et les plantes doivent être transportées de manière à éviter l'échauffement ou la fermentation. L'utilisation de paniers en osier ou de sacs en toile est préconisée pour garantir une ventilation optimale et limiter les dégradations.

Les principes de conservation

La conservation des plantes transformées repose sur plusieurs facteurs : la chaleur, l'acidité, le sucre ou encore l'absence d'oxygène. Chaque produit nécessite un traitement adapté, qui dépend de son pH, de sa teneur en eau (Aw), et de sa composition.

- Confitures et sirops : Ces produits demandent un dosage précis en sucre (plus de 55 % pour les confitures et sirops de

plantes) et un traitement thermique rigoureux. L'ajout d'agar-agar, un gélifiant naturel, est recommandé pour obtenir une texture idéale sans contrainte de pH.

- Conserves et appertisation : Les conserves nécessitent une destruction complète des microbes via la stérilisation ($T^{\circ} > 100^{\circ}\text{C}$) pour les produits peu acides, ou une pasteurisation ($< 100^{\circ}\text{C}$) pour les préparations plus acides ($\text{pH} < 4,5$). L'usage d'un autoclave est souvent indispensable pour garantir une sécurité alimentaire maximale.
- Produits à l'huile : Pour éviter le développement microbien, seules des plantes parfaitement séchées doivent être utilisées. Les produits comme les pestos nécessitent une combinaison de faible Aw et de pH acide pour assurer leur stabilité.
- Vinaigres aromatisés : Ils doivent conserver un pH inférieur à 4,5, garantissant une conservation par l'acidité. Les macérations de plantes ou de fruits sont souvent suivies de filtrations pour un aspect visuel parfait.



Traçabilité et suivi sanitaire : les piliers de la sécurité alimentaire

Pour garantir la sécurité alimentaire, la traçabilité et le respect des protocoles sanitaires sont incontournables dans toute activité de transformation. Ils permettent de suivre chaque lot produit, d'identifier les éventuelles anomalies et de prouver la conformité aux normes en cas de contrôle.

Le cahier de traçabilité

Le cahier de traçabilité, ou cahier de fabrication, est le document

central de suivi. Il doit inclure :

- ▶ La date de production et le numéro de lot
- ▶ L'origine et les numéros de lot des matières premières utilisées (plantes, sucres, additifs, etc.)
- ▶ Les paramètres de fabrication, comme le temps de cuisson, les températures, ou le pH mesuré (fiches de fabrication)
- ▶ Les contrôles réalisés, tels que les tests microbiologiques ou de stabilité.

Chaque étape de fabrication doit être consignée avec précision pour permettre un suivi transparent. Cette documentation est essentielle en cas de retrait ou de rappel de produit, ou pour répondre à une demande d'information des autorités sanitaires.

Les autocontrôles

La réalisation d'autocontrôles réguliers est une obligation légale et un outil précieux pour maintenir la qualité des produits. Parmi les contrôles essentiels :

- ▶ pH et Aw : Ces paramètres garantissent la stabilité et la sécurité des produits. Par exemple, un pH inférieur à 4,5 ou une Aw basse (< 0,85) inhibent la plupart des microorganismes pathogènes.
- ▶ Tests de stabilité : Les produits transformés, comme les pestos ou les conserves au vinaigre, doivent faire l'objet de tests en étuve pour vérifier leur résistance sur le long terme.
- ▶ Vérification de l'étanchéité des emballages : Une mauvaise étanchéité peut compromettre la conservation et la sécurité alimentaire.

Plan de maîtrise sanitaire (PMS)

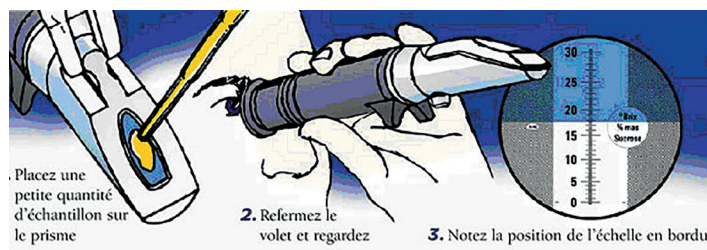
Le PMS regroupe toutes les procédures basées sur l'analyse des dangers et la maîtrise des points critiques (HACCP). Pour les producteur-riche-s transformateur-riche-s, il inclut :

- ▶ Les protocoles de nettoyage et de désinfection des locaux et matériels ;
- ▶ Les règles d'hygiène pour le personnel, comme le port de tenues adaptées et le lavage des mains ;
- ▶ La gestion des déchets et des matières premières.

Une bonne application du PMS garantit que chaque produit fabriqué répond aux exigences de sécurité alimentaire.

Un matériel adapté

La transformation des plantes nécessite un équipement adapté pour garantir la qualité et la sécurité des produits. Parmi les indispensables, on trouve les autoclaves pour la stérilisation des conserves, les étuves, ainsi que les réfractomètres pour mesurer la concentration en sucre dans les confitures et sirops. Les pH-mètres sont également essentiels pour vérifier l'acidité des préparations, tandis que des filtres à plaques permettent d'obtenir des sirops ou vinaigres parfaitement limpides sans dépôts. Enfin, des contenants spécifiques, comme des bocaux ou bouteilles en verre résistants à la chaleur, assurent une conservation optimale et un aspect visuel soigné. Ce matériel, bien entretenu et utilisé selon les normes, constitue un investissement stratégique pour tout-e transformateur-riche souhaitant garantir une production sûre et conforme.



Réfractomètre permettant la lecture de la teneur en sucre



Ph-mètre (budget 80€ mini)

Les opportunités pour les débouchés

La transformation des plantes offre de multiples débouchés, allant des produits alimentaires (sirops, confitures, pestos) aux cosmétiques et aux huiles essentielles. En s'inscrivant dans une logique locale et durable, ces produits répondent aux attentes croissantes des consommateur-riche-s pour des alternatives naturelles et respectueuses de l'environnement.

Le choix des plantes, des techniques de transformation et des circuits de distribution permet aux agriculteur-riche-s de se différencier sur le marché. Par exemple, des recettes originales, comme des confitures aux pétales de fleurs ou des vinaigres aromatisés, peuvent enrichir une gamme tout en mettant en valeur le terroir.

La transformation des plantes est une voie prometteuse pour les agriculteur-riche-s biologiques souhaitant diversifier leur activité. Elle demande toutefois une rigueur constante dans le suivi sanitaire et une maîtrise des procédés pour assurer des produits de qualité irréprochable. Avec des pratiques adaptées et un système de traçabilité robuste, les producteur-riche-s peuvent exploiter pleinement le potentiel de ces richesses végétales tout en garantissant la satisfaction et la sécurité des consommateur-riche-s.



Malo Jestin-Fagon – GAB 29
Technicien Légumes & PPAM