Créer son atelier de transformation

Webinaire 17 mars 2021

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
ALPES-MARITIMES

P
PARKING PRIVE

Votre projet : bien le définir!
Des aspects techniques découleront les obligations réglementaires

- Quels produits vont être transformés? Viande/œufs/légumes/mixtes

sont ils uniquement issus de l'exploitation?

- Quels sont les produits finis: fromages, conserves…
- Comment vont-ils être conditionnés; sous vide, en terrine…
- Quel type de vente est envisagée? Uniquement directe ou autre?
- Qui va travailler dans l'atelier ?
- Aller jusqu'au bout de sa réflexion pour déterminer dès le début un type

d' atelier et un mode de fonctionnement qui soit cohérent avec tout le projet

- Pour rappel la vente directe est la remise directe au consommateur final

Les équipements de base (1)
Tout doit être conçu pour garantir la qualité sanitaire des produits

Fondamental: potabilité de l'eau

Les obligations pour les matériaux et équipements (cloisons, murs, portes…) : Lisse , lavable ,inoxydable, imputrescible, imperméable

Matériaux laissés au choix de l'exploitant: carrelage, lambris pvc, plexi , résine… de couleur claire

- Un atelier doit être de conception simple, et respectant le principe de la marche en avant: du plus sale vers le plus propre
- La marche en avant peut être dans l'espace ou le temps
- L'atelier doit être muni d'un sas permettant le changement de tenue
- Des points d'eau à commande non manuelle dans le sas et entre les pièces
- <u>Deux cas</u>: construction neuve (ou Algeco équipé), ou rénovation

Les équipements de base (2)

- L’atelier contient une ou plusieurs pièces de fabrication selon les produits prévus
- Des pièces ou espaces de stockage des emballages/verrerie et produits finis
- Des chambres froides (selon les cas) pour produits initiaux/produits finis et/ou des pièces spécifiques (haloir, séchoir…)
- Des équipements de refroidissement/chauffage selon les cas (T°C dirigée, chauffage en fromagerie …)
- Sol en pente et siphons dirigés vers un dispositif d’assainissement
- Dispositifs de lutte contre les nuisibles (insectes, rongeurs…)

Le matériel de base : dépend beaucoup des produits

- Cas Ceo (centre d'emballage œufs) : mireuse (calibreuse)
- Cas tuerie (volailles, lapins) : électronarcose/saignoir, rail d'éviscération
- Fromagerie: tank à lait, cuves…
- Transformation
- Légumes/fruits : hachoirs, pressoirs…., embouteilleuse, séchoir…
- Viande/charcuterie: hachoir (saucisserie) …. emballage sous vide…

<u>En règle générale:</u>

- Tables de préparation en inox, plonges en inox
- Jeux de couteaux /ustensiles dédiés
- Lcnm
- Équipements sur roulettes (pour gain de place et ergonomie)
- Centrale nettoyage/désinfection

WorldChem

BBF 6

L'EXACTITUDE
CONSCIENCIEUX
MACHINE
SALE
GENS SALES
©Mon Week-end en Alsace

Un report de produit

- Transformer= mieux valoriser le produit, proposer une gamme plus étoffée à la vente, transformer des excédents de production pour un étalement de la vente
- Passage d’un produit « frais » à un produit « de conservation », ouu une conserve.
- Réaliser des conserves suppose un appareillage adéquat: un autoclave

Autoclave : une stérilisation optimale

- Objectif : obtenir un produit stable , conservable hors froid et éviter une prolifération bactérienne dans le produit fini
- Bactéries: forme végétative et spores (forme de résistance de la bactérie)
- Lutte contre clostridium botulinum
- La pasteurisation(t° 62°C à 88°C) avec refroidissement rapide détruit les formes végétatives . Suffit pour certains produits :pâte d'olive…, le produit doit être gardé au frais
- La stérilisation (t°C Supérieure à 100°C, souvent 120 °C) détruit aussi les spores au cœur du produit

- Sécurisation et traçabilité du process par enregistrement du couple temps/température
- Installation et première mise en eau par un professionnel

Déclarer son atelier : un Cerfa unique à renvoyer à la DDPP

- Dispense d’agrément
- Agrément
- Dans tous les cas, nécessité de:

-Joindre un plan de l’atelier pour avis documentaire de la DDPP

- Rédiger un Plan de Maitrise sanitaire reposant sur une analyse des risques

Principe du PMS

Ensemble de mesures préventives et d'autocontrôles ayant pour but de maintenir l'hygiène alimentaire

Trois éléments constitutifs d’un plan de maîtrise sanitaire :

- La mise en place de bonnes pratiques d’hygiène (BPH) générales et spécifiques
- La mise en place de procédures fondées sur le principe de l’HACCP, en particulier les conclusions de l’analyse de danger conduite individuellement (entreprise) ou collectivement (GBPH*)
- La mise en place d’un système de traçabilité et de retrait/rappel

1/ Documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

1.1 Personnel :

Fonction et formation du personnel

Tenue de travail

Suivi médical

Instructions au personnel concernant l'état de santé

1.2 Plan de maintenance des locaux et équipements

1.3 Plan de nettoyage et désinfection

Produits utilisés et mode d'emploi

Procédures de nettoyage

1.4 Plan de lutte contre les nuisibles (insectes et rongeurs)

1.5 Gestion de l'approvisionnement en eau

1.6 Maîtrise des températures (hors CCP)

1.7 Contrôle à réception et à expédition

2/ Documents relatifs aux procédures fondées sur les principes HACCP

2.1 Champ d'application de l'étude HACCP

2.2 Analyse des dangers et mesures préventives

2.3 Maîtrise des points critiques

2.4 vérification du plan de maîtrise – plan d'auto-contrôles

Pour vous aider dans cette démarche, des guides de bonnes pratiques d'hygiène réalisés par les interprofessions sont très utiles
Par exemple Guide de bonnes pratiques en fromagerie, traiteur, conserves de viande..
La liste des guides téléchargeables est disponible sur le site du MAAF

https://agriculture.gouv.fr/liste-des-guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-accessibles-en-ligne

Les aides à l’investissement

- Dossier AIME spécifique 06 (conseil départemental): 40% du montant HT bonifications si JA ou montagne. Déposable tout au long de l’année
- Appel à projet PCAE : 1fois/an , 25 à 30 % de financement

  projet « à points » à sélection régionale

Merci de votre attention