

CIRCUITS COURTS / Pour entreprendre l'aventure de la transformation agroalimentaire à la ferme, il y a quelques prérequis. Nous vous proposons un petit guide.

Se diversifier dans la transformation agroalimentaire à la ferme

Pour démarrer cette fabuleuse aventure, il faut se fixer sur les 5 premières années des objectifs de productions, choisir les gammes de produits, la clientèle visée, le prix acceptable, mais également connaître la concurrence présente actuellement sur votre secteur...

L'étape qui va vous permettre de clarifier le tout est l'étude de marché.

L'approche réglementaire doit suivre afin de mieux appréhender les exigences de l'administration. Les règlements concernant les produits agroalimentaires sont le paquet hygiène et la loi INCO⁽¹⁾ pour l'étiquetage des produits.

Pour poursuivre votre réflexion, il faut analyser le contexte de votre exploitation et réfléchir votre conception d'atelier.

Ces deux étapes vont de pair car elles vont permettre de vous fixer certaines limites. Pour le contexte de votre exploitation, le temps de travail que vous avez à consacrer à ce nouvel atelier et à la commercialisation en plus des autres activités déjà présentes sur votre exploitation est un facteur clé.

La santé économique de votre exploitation va vous permettre

de définir votre capacité d'investissement.

La conception de votre atelier va se réfléchir selon vos débouchés (la remise directe, vente à des intermédiaires, vente dans un rayon de plus de 200 kms) et son utilisation (mise à disposition ou de la prestation).

Prévoir la formation

De plus, le statut juridique de votre structure sera à analyser selon votre activité rattachée à l'atelier : de la prestation de service, l'achat revente... La formation hygiène est obligatoire pour tout type de transformation agroalimentaire.

Des formations spécifiques pour l'abattage sont à réaliser : la formation contrôle ante/post mortem à renouveler tous les 5 ans, et la formation RPA ou OPA (responsable protection animal ou opérateur protection animal). Une formation sur la conduite en autoclave est également obligatoire.

D'autres formations seront obligatoires si vous n'avez pas d'expérience dans les domaines de transformation que vous allez exercer (ex: formation découpe, transformation miel, fabrication de glaces et sorbets...).

De plus, le statut juridique de votre structure sera à analyser

selon votre activité rattachée à l'atelier : de la prestation de service, l'achat revente...

Démarches administratives

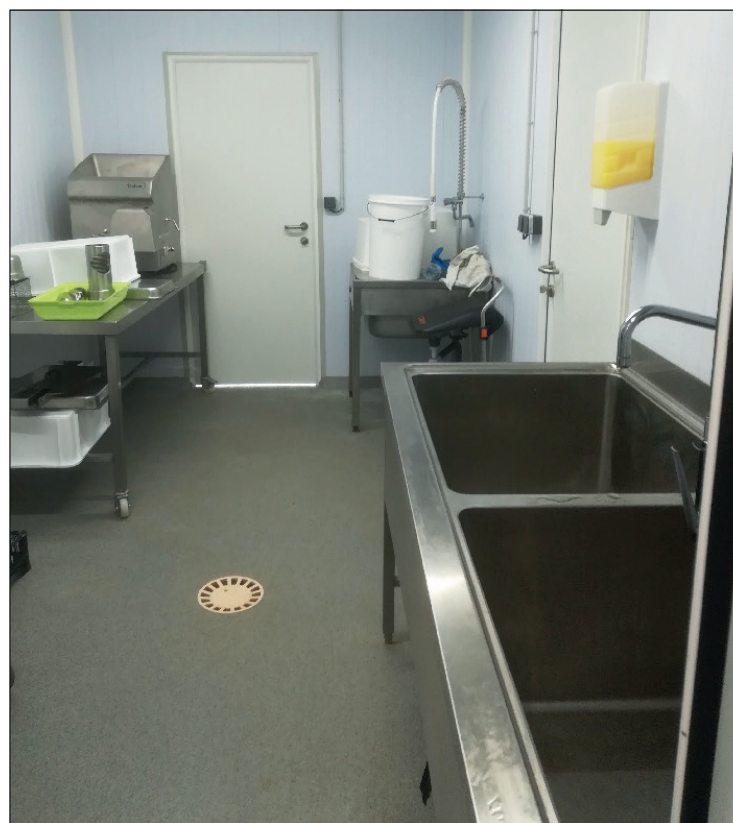
Enfin, avant de mettre en production votre atelier de transformation à la ferme, vous devez effectuer des démarches administratives auprès de la DDETSPP.

Le choix de ces démarches sera fonction de vos modes de commercialisation et de l'utilisation de votre atelier (approvisionnement, location des locaux, prestation...).

Si vous ne faites que de la remise directe aux consommateurs finaux, vous devrez remplir le cerfa 13984 déclaration d'activité concernant les établissements préparant, transformant, manipulant, exposant mettant en vente des denrées animales ou d'origine animale : il faudra joindre à ce cerfa le plan de maîtrise sanitaire de votre atelier.

Si vous commercialiser via des intermédiaires non agréés dans un périmètre de 200 kms, vous devrez remplir en plus un cerfa de dérogation à l'agrément sanitaire qui devra être actualisé le plus souvent possible (cerfa 13982).

Et si vous souhaitez vendre dans toute la France ou



même dans les autres pays de l'Union Européenne, ou bien que vous souhaitiez passer par des intermédiaires agréés, vous devrez faire l'objet d'un

agrément sanitaire avec le Cerfa 13983 joint au dossier d'agrément.

(1) INCO : Information aux consommateurs.

La Chambre d'agriculture à vos côtés

La Chambre d'agriculture du Gers peut vous accompagner sur votre projet de transformation à la ferme : votre réflexion sur votre projet en adéquation avec vos envies mais aussi votre exploitation, la conception pour gagner en ergonomie et minimiser les surcoûts énergétiques, des connaissances réglementaires.

Nous pouvons également vous accompagner sur vos démarches administratives, sur le choix du statut de votre atelier. La Chambre d'agriculture propose également des formations sur cette partie diversification :

- « Cap Circuit court, pour l'étude de marché »
- « Conception d'un atelier agroalimentaire »
- « Maîtrise d'hygiène ».
- « Contrôle ante/post mortem »
- « RPA/OPA »

Mais également d'autres formations sur des thématiques plus techniques à la demande.

- « Initiation à la découpe d'agneaux », ...

Contact

Pour tout renseignement, contactez votre Agence à la Chambre d'agriculture du Gers (voir page 23).

