



Alimentation de proximité



La spécificité sanitaire des petits ateliers de transformation reconnue

La diversification et les circuits courts occupent une place de choix au sein de l'agriculture de Bourgogne-Franche-Comté (nombre d'agriculteurs concernés, captation de valeur ajoutée par les exploitations, maintien voire création d'emplois). A travers leurs 342 adhérents, les réseaux Bienvenue à la Ferme et Accueil Paysan contribuent à promouvoir les produits locaux et à dynamiser le milieu rural.

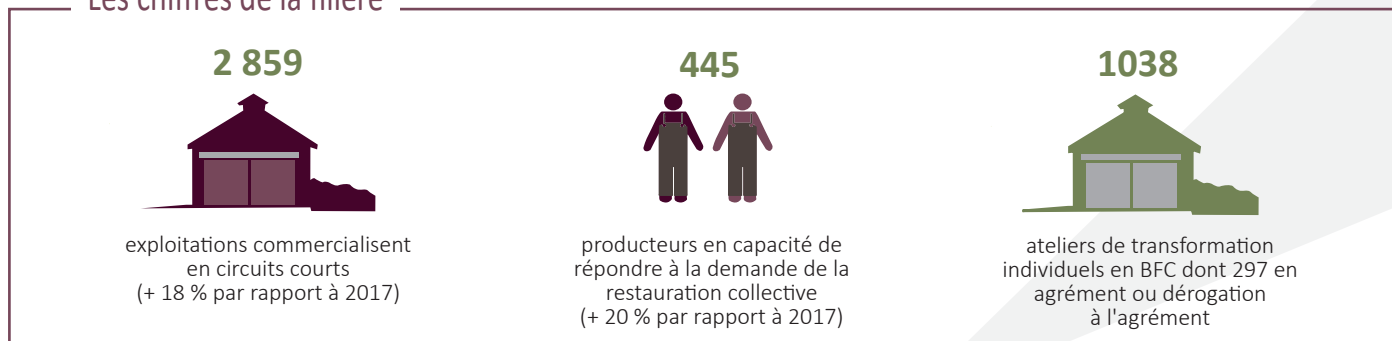
Pour faire face à la demande croissante et s'adapter, les agriculteurs innovent et développent de nouveaux produits. La transformation implique la mise en place d'ateliers de fabrication à la ferme ou en dehors de la ferme.

Début 2019, la spécificité sanitaire des petits ateliers de transformation est enfin reconnue : les agriculteurs pourront mieux orienter leurs efforts vers davantage de sécurité sanitaire, tout en préservant les particularités de leurs produits fermiers.



.....Alimentation de proximité.....

Les chiffres de la filière



Sources : Chambres d'agriculture, CERD, DRAAF/DDPP

Évolution de la demande des consommateurs pour les produits locaux

Pour faire face aux attentes des consommateurs de produits locaux, à la recherche de produits de qualité mais aussi prêts à l'emploi, les producteurs développent leur gamme de produits avec toujours plus de services. Par exemple la caissette de viande bovine de 10 kilos, encore très présente il y a 10 ans, devient difficile à vendre. Elle a fait place à une large gamme de produits prêts à l'emploi obtenus après un process à froid (saucisses, chair à farcir, burger) ou chaud (terrines, plats cuisinés, charcuterie sèche).

Il en est de même pour les produits végétaux : farines, pains, huiles, soupes de légumes, fruits séchés, légumes lacto-fermentés..., sont très largement proposés aux acheteurs intéressés.

Les difficultés d'application de la réglementation dans les ateliers de transformation fermière

La transformation des produits locaux implique la mise en place d'ateliers de fabrication à la ferme, ou en dehors, permettant de répondre aux exigences réglementaires et de satisfaire les attentes en matière de qualité organoleptiques et nutritionnelles (absence d'additifs et process respectueux des qualités des produits). Soucieux d'offrir qualité et services à leurs clients, les producteurs sont amenés à mettre en place individuellement ou collectivement des ateliers de transformation. Ils se heurtent aux difficultés d'application de la réglementation.

La notion de flexibilité est inscrite dans les règlements communautaires du «Paquet Hygiène». Le règlement (CE) n°852/2004, applicable depuis le 1^{er} janvier 2006, stipule notamment que les exigences concernant le système HACCP doivent «prévoir une souplesse suffisante pour pouvoir s'appliquer dans toutes les situations, y compris dans les petites entreprises» et «la souplesse est aussi nécessaire pour permettre le maintien des méthodes traditionnelles [...] et revêt une importance particulière pour les régions soumises à des contraintes géographiques spécifiques».

Une nouvelle réglementation en 2019

Cette notion de flexibilité a très peu été traduite dans les textes français jusqu'en 2019. En dehors de la filière lait et produits laitiers, pour laquelle le syndicalisme (FNEC et FNPL) avait obtenu en novembre 2011 la publication d'une note de service flexibilité (DGAL), aucun document de ce type n'existait concernant les autres productions animales. Sous l'impulsion du groupe de travail Réglementation du RMT "Alimentation Locale" et de l'APCA, la DGAL a engagé une réflexion en 2015 qui a abouti à la sortie d'une Instruction Technique le 7 janvier 2019 (Instruction technique DGAL/SDS-SA/2018-924 07/01/2019 dont l'objet est «Critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du Plan de Maîtrise Sanitaire»).



Chambre d'agriculture

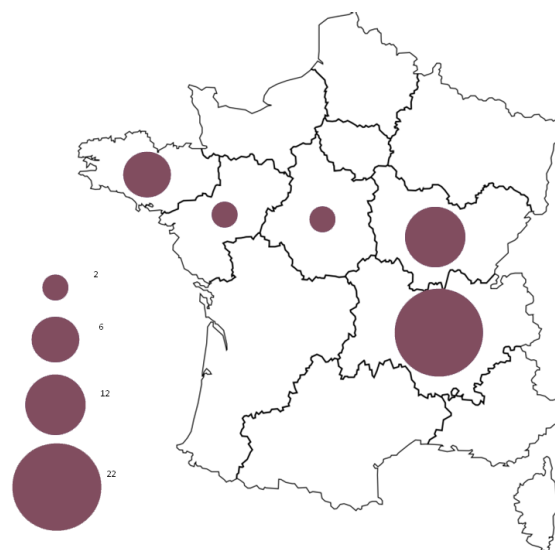
Alimentation de proximité

Proposer des mesures d'adaptation à la situation des ateliers fermiers, garantissant un niveau de sécurité sanitaire satisfaisant

Face aux difficultés rencontrées par les producteurs dans l'application du «Paquet Hygiène» en atelier de transformation fermière, une étude conduite en 2016, puis une journée de concertation en 2018, ont été mises en place par le groupe réglementation du RMT «Alimentation Locale» (pilote par le Centre d'Études et de Ressources sur la Diversification (CERD), la Direction Générale à l'Enseignement et à la Recherche (DGER) et l'APCA). Elles ont questionné 54 producteurs fermiers de produits carnés et 19 conseillers «experts» intervenant dans le domaine du sanitaire.

L'échantillon des ateliers de l'enquête présente une grande diversité de productions : viandes de boucherie, volailles, lapins, canards gras, escargots et poissons.

Répartition des producteurs ayant participé à l'enquête sur le territoire français



Source : CERD

L'origine des problèmes et difficultés sanitaires recensés est diverse :

- **réglementaire** : contenu inadapté pour les ateliers fermiers, non mise en œuvre des possibilités de flexibilité proposées par le législateur européen ;
- **liée à l'application par les contrôleurs** : non prise en compte des mesures de flexibilité prévues par les notes de service ou les Vademecum ;
- **liée aux producteurs** : formation insuffisante.

Le Plan de Maîtrise Sanitaire au cœur des préoccupations

La conception et la mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire, document de pilotage des aspects sanitaires de l'atelier, et dans une moindre mesure les enregistrements routiniers de température des chambres froides, l'appréciation de l'impact des points de dégradation dans l'atelier sur les produits ainsi que la gestion de l'autoclave (pour les producteurs concernés), sont au cœur des préoccupations des experts et des producteurs.

Ces derniers sont, par contre, globalement moins nombreux dans leur expression des points très précis de difficultés que les experts. Cette différence est sans doute liée à une perception différente des rapports d'inspection, les producteurs conservant plutôt en mémoire l'échange oral avec les inspecteurs et les experts la partie écrite.



CERD

Difficultés d'écriture et de mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire

Difficultés	Proportion des experts évoquant cette difficulté	Proportion des producteurs évoquant cette difficulté
Conception et mise en œuvre du PMS	100 %	87 %
Enregistrement des températures des chambres froides	88 %	31 %
Analyse de l'eau	80 %	12 %
Enregistrement du nettoyage et de la désinfection	71 %	16 %
Diagrammes de fabrication	58 %	13 %
Contrôle du nettoyage et de la désinfection	57 %	22 %

Source : CERD

.....Alimentation de proximité

Locaux, équipements et fonctionnement

Difficultés liées aux locaux, équipements et fonctionnement

Difficultés	Proportion des experts évoquant cette difficulté	Proportion des producteurs évoquant cette difficulté
Stérilisateur à couteaux	75 %	-
Ventilation	71 %	24 %
Points de dégradation ou de corrosion	64 %	49 %
Autoclave ou son utilisation	50 %	33 %
Marche en avant et circulation des denrées	38 %	22 %

Source : CERD

Les inspections

La majorité des experts indiquent que les inspecteurs peuvent user de leur position de force et créer un climat non favorable à l'échange. Il arrive parfois que les inspecteurs tiennent des propos inappropriés (selon experts et producteurs).

Les rapports ne reflètent pas la plupart du temps les propos tenus par l'inspecteur lors du contrôle. Cela crée un sentiment d'incompréhension de la part des producteurs, peu favorable à une prise en compte des remarques faites.

Pour faire face à ces difficultés, les membres du RMT se sont attachés à proposer des préconisations. Plus pédagogiques et adaptées aux ateliers fermiers, elles permettront aussi aux producteurs de mieux orienter leurs efforts vers davantage de sécurité sanitaire.

Une nouvelle Instruction Technique relative à l'application de la flexibilité sanitaire dans les petits ateliers

L'ensemble de ces travaux d'enquêtes et de concertation avec la DGAL de 2015 à 2018 a abouti à la reconnaissance de la spécificité des petits ateliers de transformation et à la diffusion en France d'une Instruction Technique relative à l'application de la flexibilité proposée par le législateur européen. L'instruction Technique de janvier 2019 est générale, elle devrait être suivie d'Instructions Sectorielles plus précises par famille de produits.

L'ensemble de ces Instructions Techniques devrait permettre aux producteurs fermiers de s'attacher aux seuls aspects de la sécurité sanitaire, notamment diminuer les enregistrements quotidiens de routine au profit des enregistrements des seules situations de non-conformités.



Chambre d'agriculture



Chambre d'agriculture



Bienvenue à la Ferme et Accueil Paysan, 2 réseaux bien implantés en BFC

ZOOM

Bienvenue à la Ferme, le réseau où l'on « mange et vit fermier »

Marque des chambres d'agricultures, ce réseau regroupe aujourd'hui 268 adhérents en Bourgogne-Franche-Comté, qui produisent à la ferme (vins, fromages, viandes, charcuterie ou autres produits de la diversification), transforment ou vendent leurs produits, accueillent à la ferme (fermes auberges, goûters fermiers, gîtes, chambres d'hôtes, campings... ou fermes pédagogiques), dans un souci de transmettre, promouvoir leurs savoir-faire et de contribuer au développement rural.

Avec la déclinaison en région de la nouvelle charte Bienvenue à la Ferme 2020, le réseau se dote d'une nouvelle politique de développement et de communication, avec deux catégories : «Mangez fermier» et «Vivez fermier», dans l'air du temps.

Plus de 9 producteurs Bienvenue à la Ferme sur 10 commercialisent à la ferme

Vente directe chez le producteur	250
Dans un magasin de producteurs	2
Dans un drive fermier	6
Dans un Marché des Producteurs de Pays (MPP)	10

Chambres d'agriculture de Bourgogne-Franche-Comté

268 adhérents Bienvenue à la Ferme en BFC

	MANGEZ FERMIER					VIVEZ FERMIER						
	Total	dont BIO	SE RESTAURER			DORMIR					DÉCOUVRIR	
			Total	dont Ferme Auberge	dont Traiteur	Total	dont gîtes	dont chambres d'hôtes	dont campings	dont séjours thématiques	Total	dont fermes pédagogiques
DOUBS	27	5	10	6	0	24	13	10	5	2	20	9
TERRITOIRE DE BELFORT	9	2	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
JURA	17	0	3	2	0	8	5	4	1	2	5	4
HAUTE-SAÔNE	29	5	6	0	5	3	2	2	0	0	2	2
COTE D'OR	61	5	6	4	0	6	3	1	3	0	3	2
NIÈVRE	22	1	3	3	0	3	0	2	1	0	0	0
YONNE	44	6	2	1	0	3	1	1	1	0	8	5
SAONE ET LOIRE	59	7	11	4	6	12	7	3	4	2	4	1
TOTAUX	268	31	41	20	11	60	32	23	15	6	43	24

Observatoire au 31/12/2018 - selon le déclaratif des adhérents

Accueil Paysan, un réseau basé sur l'envie de partager

Accueil Paysan est une association qui rassemble des acteurs du monde rural, agriculteurs et autres professions. Ses adhérents ont pour projet de vivre de leurs activités sur des lieux à taille humaine, participer au développement rural, partager leurs connaissances et leurs savoir-faire. L'association propose des accompagnements collectifs (formations, échanges de pratiques) ou individuels à la création d'activités agri-rurales ; soutient les paysans accueillants (promotion, mises en relation, formations...); participe au dynamisme des territoires :

- par le maintien et le développement d'activités valorisant le territoire,
- par une offre d'accueil adaptée, tout au long de l'année,
- par des produits paysans locaux en démarche d'agriculture paysanne,
- par l'animation de démarches collectives et participatives sur les territoires.

Quelques chiffres

46 : nombre de lieux d'accueil en BFC
74 : nombre d'adhérents

Les activités proposées

- Hébergements paysans : gîte, chambre, camping
- Repas paysans : table, auberge
- Accueil social
- Accueil éducatif
- Produits paysans