

## De quoi parle-t-on ?

Construire un laboratoire de transformation de produits fermiers implique des investissements financiers au démarrage. Il est donc indispensable de se poser les bonnes questions avant de réaliser l'outil de travail qui correspond le mieux à votre projet (en termes d'organisation du travail, de circuits de vente, de gamme de produits...)  
Cette fiche balaye les éléments essentiels liés à la réglementation sanitaire et la conception des ateliers de transformation.



© Crédit photo : CA Tarn

## Les questions à se poser en amont

### Le préalable : bien penser son projet dans son ensemble

Un projet d'atelier de transformation à la ferme se réfléchit sur du long terme et en cohérence avec le projet d'entreprise. Avant de penser à la conception du labo, il est indispensable de réfléchir à la gamme de produits, aux débouchés possibles (en s'appuyant sur une étude de marché), à la rentabilité de l'activité (quels revenus vais-je me tirer, cet atelier vaut-il vraiment le coup économiquement parlant ?), à l'organisation du travail (comment s'organisera l'activité de transformation et vente en circuits courts ?)... bref, au projet dans sa globalité !

Une fois ces éléments définis, plusieurs questions sont à creuser afin de pouvoir bien dimensionner le labo :

- Quelles **quantités** allez-vous traiter, au démarrage, dans 3 à 5 ans, et à plus long terme (10 ans) ? (on ne reconstruit pas un labo tous les 2 ans), en routine et en période de pointe ?
- Quelles **espèces** ? Sur de la viande, que l'on travaille des agneaux ou des gros bovins, la hauteur des rails et de la chambre froide sera différente.
- Quelle sera la **nature des produits** transformés ? En produits laitiers : transformer des yaourts ou fabriquer des fromages affinés ne demande pas le même matériel ni le même nombre de pièces, et l'ambiance des pièces est différente. En viande, faire uniquement de la découpe ou transformer en saucisson ou en conserve demande également des équipements très différents. Les matériels que vous installerez influenceront sur la dimension des pièces.
- Combien de **personnes** vont travailler en même temps ? Quelle organisation du travail est prévue ? Un abattage de 100 volailles sur une journée, ou réparties 3 fois dans la semaine, nécessitera un équipement et une taille d'abattoir différents. Du nombre de personnes découlera une surface utile par personne (et qui n'est pas forcément en relation avec les quantités produites).
- Quel **niveau sanitaire** ? Selon que vous prévoyez de vendre vos produits à des intermédiaires ou en direct au consommateur, vous serez ou non soumis à l'agrément CE et à des exigences variables : par exemple, l'agrément CE sur un atelier de découpe de viande implique une climatisation du local.
- Quel **lieu d'implantation** ? Selon que vous envisagez d'aménager un bâtiment existant ou de réaliser une construction neuve, les contraintes ne seront pas les mêmes. Pensez aussi à la **direction** : on privilégiera un éclairage naturel, les groupes froids au nord, et on évitera d'être sous les vents dominants par rapport aux bâtiments d'élevage. Pensez aux impacts des réglementations sur l'urbanisme, les distances d'implantation, le zonage...
- Quels **débouchés** ? Pour la vente à la ferme, un magasin sur place sera nécessaire (prévoir l'accessibilité handicap). Si vous livrez vos produits à des intermédiaires, une salle de préparation des commandes et un quai d'expédition pourront être à prévoir.
- Quel **système d'assainissement** pour traiter les eaux usées, les graisses... ?
- Le projet est-il **collectif ou individuel** ?

Cela vous permettra de définir plus précisément les différentes pièces nécessaires, leur taille et leur ambiance, avant de pouvoir les agencer entre elles, tel un puzzle !

## Les statuts sanitaires

Seules les denrées animales ou d'origine animale sont concernées par cette notion de statut sanitaire, qui est fonction des circuits de vente envisagés.

### Pour les ateliers de découpe, transformation du lait, des viandes, des produits de la mer...

Régime	Quantités maximales et circuits de commercialisation autorisés
Remise directe	Vente en direct au consommateur final à 100 % sans limite de distance ni de quantité
Dérogation à l'agrément sanitaire	Possibilité de vente à des intermédiaires <80 km : <ul style="list-style-type: none"><li>&lt;30%, &lt;250 kg produits transformés/semaine ou 800 L lait ou kg viande/semaine ou &lt;100 kg escargot</li><li><b>Ou</b> 100%, &lt;100 kg produits transformés ou 250 L lait ou kg viande /semaine ou 30 kg escargot</li></ul>
Agrément sanitaire	Tous les autres cas

### Pour les ateliers d'abattage de volailles et lapins

Régime	Quantités maximales et circuits de commercialisation autorisés
Abattoir non agréé = tuerie	Rayon de vente = maxi 80 km Vente principalement en direct Possibilité de vendre à un commerce de détail local Abattage traditionnel (hallal, kacher) interdit Travail à façon interdit
Abattoir agréé	Vente à tous circuits de commercialisation Travail à façon autorisé

Pour les œufs : la vente aux intermédiaires est réservée aux établissements disposant d'un centre de conditionnement des œufs agréé CE.

## La réglementation sanitaire

Les principes généraux du Paquet Hygiène rappellent **la responsabilité active** du producteur, responsable des conditions d'hygiène qui règnent dans son atelier. Il doit assurer que les denrées alimentaires qu'il met sur le marché ne présentent pas de risque pour la santé du consommateur.

La réglementation rappelle une **obligation de résultats** (qu'il faut être capable de prouver dans son plan de maîtrise sanitaire) : à chacun de choisir les moyens qu'il souhaite mettre en œuvre.

Toutefois, le **Paquet Hygiène** impose quelques moyens nécessaires à la maîtrise des risques sanitaires :

- **Déclaration d'activité** auprès de la DDPP
  - Déclaration d'activité des établissements qui manipulent des denrées animales ou d'origine animale : *Cerfa 13984*
  - Dérogation à l'agrément CE (pour la vente aux intermédiaires): *Cerfa 13982*
  - Agrément CE : *Cerfa 13983*
- **Formation à l'hygiène** alimentaire
- **Respect des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène** (GBPH), téléchargeables ou commandables sur [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)
- Utilisation de **locaux** d'abattage/ transformation adaptés à la transformation des produits alimentaires et **aux normes sanitaires**
- Mise en place d'un **plan de maîtrise sanitaire** (PMS) :
  - Hygiène du personnel (santé, tenue du personnel, lavage des mains...)
  - Autocontrôles sur les matières premières, produits finis, eau, et surfaces. Les analyses seront réalisés en laboratoire d'analyses, régulièrement, et au démarrage pour définir les DLC
  - Respect des températures (chaîne du froid, liaison chaude...)
  - Plan de nettoyage et désinfection
  - Plan de lutte contre les nuisibles
  - Traçabilité de la production à la livraison
  - Enregistrements
  - Procédures de retrait / rappel
- Et pour les laboratoires agréés CE, en complément :
  - mise en place de la **procédure HACCP**
  - rédaction d'un dossier d'agrément

### Quelques références réglementaires génériques utiles :

- Règlement 178/2002 - principes généraux : traçabilité, responsabilité du professionnel, gestion des non-conformités)
- Règlement 852/2004 - règles générales d'hygiène alimentaire (tous produits)

- Règlement 853/2004 - règles spécifiques aux denrées animale ou d'origine animale
- Arrêté du 08 juin 2006 - agrément sanitaire des établissements
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 et fiches sectorielles associées - mesures de flexibilité
- Instruction Technique n° 2019-38 du 10-01-2019 (régulièrement remis à jour) - Procédure d'agrément des établissements (et conditions de dérogation)

Documents disponibles sur [www.legifrance.gouv.fr](http://www.legifrance.gouv.fr) et sur [www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)

Les services de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) sont à même de vous informer sur la réglementation sanitaire. Les conseillers circuits courts des Chambres d'agriculture assurent une veille réglementaire régulière et peuvent aussi vous informer sur ces aspects.

## Les grands principes de la conception d'un laboratoire

### Les bases

Le Paquet Hygiène et ses règlements instaurent une **obligation de résultat**, et la mise en œuvre de quelques grands principes d'hygiène, notamment :

- Respecter la **marche en avant** (pour les animaux/produits/hommes/emballages/déchets), avec un sens de marche, sans aller-retour, pour éviter les contaminations croisées entre produits. Elle peut se faire dans l'espace et/ou dans le temps
- **Séparer les zones de travail** : propres et sales, froides et chaudes, humides et sèches...
- **Séparer** les différentes étapes de travail, **dans l'espace ou**, à défaut, **dans le temps**
- **Spécialiser les pièces**, selon leur usage. A chaque étape correspond des exigences différentes, d'ordre technique ou d'ambiance : légumerie si des légumes bruts sont traités, plonge pour la vaisselle, hâloirs pour l'affinage des fromages, séchoir pour le séchage des saucissons...
- Tout atelier doit être équipé d'un **sas** et d'un **vestiaire** (le plus souvent avec douches et WC)
- Les murs, sols et plafonds doivent être **lisses, lavables, lessivables**, non absorbants, imperméables, résistants à la corrosion, non toxiques et faciles à nettoyer et à désinfecter
- Les **matériels** doivent être facilement nettoyables et aptes au contact des denrées alimentaires.
- **Eau** : les locaux doivent être alimentés en eau potable (raccordement au réseau ou autorisation préfectorale), en eau courante, froide et chaude. En cas d'utilisation d'eau de puits, un agrément doit être obtenu auprès de l'ARS.
- L'atelier de transformation doit comporter par exemple a minima :
  - un sas d'entrée (avec vestiaire, WC...) et un sas de sortie
  - une ou plusieurs salles de fabrication
  - une ou plusieurs chambres froides
  - une zone de stockage des emballages et ingrédients
  - une zone de stockage des déchets
  - une zone de plonge
  - une zone de conditionnement

### Quels matériaux utiliser ?

Tout en respectant ces principes-là, vous êtes libres de choisir les matériaux que vous préférez. Plusieurs critères seront à prendre en compte : la durée de vie, la résistance, les critères techniques spécifiques à chaque surface et le prix.

- On trouve souvent des **sols** en carrelage, en béton quartz, ou en résine.
- Les **murs** peuvent être en béton ou placo revêtus de peinture alimentaire, de carrelage, ou de PVC, ou résine, ou en panneau sandwich, le plus couramment rencontré. Les angles sols / murs / plafonds doivent être arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Les **plafonds** peuvent être en panneau sandwich, dalle ou lambris PVC, en panneaux isolants, plaques de plâtre hydrofuge, panneau de laine de verre ou mousse de polyuréthane pour des pièces non alimentaires.

### Des éléments à ne pas oublier

Au-delà des pièces et des matériels indispensables, plusieurs éléments techniques ne devront pas être oubliés :

- Les systèmes d'**arrivée et d'évacuation des eaux**
- Un système d'**assainissement adapté**, cohérent avec les volumes traités
- Un système d'**extraction d'air** ayant une capacité adaptée aux volumes de l'atelier
- Un **éclairage** adapté
- Des **prises électriques** en quantités et capacité suffisantes, avec interrupteurs étanches
- Des **pentés et siphons**, des **raccords** en gorges arrondies, des cornières en inox...
- Des fenêtres à châssis fixes
- Portes et fenêtres : définir de quels types et prévoir des ouvertures assez grandes pour entrer et sortir le matériel
- Un **lave-mains complet** à commande non manuelle (eau chaude et froide, papier à usage unique, savon, poubelle...) dans chaque pièce de transformation, à proximité du poste de travail, et dans le sas
- Des **équipements pour le nettoyage et la désinfection** des locaux : centrale de nettoyage ...
- Des **outils de gestion de température** : cellule de refroidissement, capacité de stockage au froid, climatisation, thermomètres... Penser au coefficient d'isolation des murs/revêtements.
- Les **locaux annexes** : bureau, local technique, pièce de stockage des emballages (souvent prévue trop petite), légumerie, plonge...

- Si vous accueillez du public (point de vente à la ferme, salles d'accueil...), n'oubliez pas de prendre en compte la réglementation sur les établissements recevant du public : accessibilité handicap, sécurité incendie.. ;

Attention à **ne pas vouloir faire de fausses économies**, au détriment d'une organisation efficace, de la qualité du travail ou de la sécurité sanitaire. Par exemple, si la flexibilité accordée aux ateliers de transformation à la ferme permet la création d'un atelier sans WC, il reste très pratique au quotidien que le labo soit équipé de toilettes.

## Les interlocuteurs pour des projets de laboratoire

Pour votre projet, vous pourrez avoir à faire à plusieurs administrations :

Nom	A contacter pour...
Direction Départementale (de la Cohésion Sociale et) de la Protection des Populations – DD(CS)PP	Les informations sur la réglementation sanitaire. Valider le plan du labo. Déclarer votre activité.
Inspection du travail	Les règles en cas d'embauche d'un salarié
Service Départemental de Sécurité et d'Incendie - SDIS	Vérification des locaux en cas d'accueil du public sur la sécurité incendie
Mairie Direction Départementale des Territoires (et de la Mer) - DDT(M)	Permis de construire Autorisations d'urbanisme Implantation des bâtiments Accessibilité handicap
Agence Régionale de Santé - ARS	Gestion et traitement des effluents de laboratoire. Autorisation préfectorale pour l'utilisation d'eau du forage.

Pensez aussi à bien préciser à votre assurance cette nouvelle activité et sa prise en charge.

Au sein des Chambres d'agriculture, les conseillers Bâtiments, en lien avec les conseillers Circuits courts, peuvent vous accompagner dans la réalisation de vos plans, du pré-projet au dépôt du permis de construire et au suivi de travaux.

## Y aller par étapes ...

1. Allez voir un maximum d'ateliers, échangez avec vos collègues sur leur retour d'expérience, les erreurs à ne pas faire... Prenez le temps de bien mûrir votre projet, et de vous entourer des personnes adéquates (collègues, conseillers...).
2. Renseignez-vous sur les procédures d'urbanisme (permis de construire ou déclaration préalable, zonage..) et la réglementation sanitaire
3. Faites un premier plan en respectant les éléments présentés sur cette fiche
4. Confrontez le plan aux autres aspects du projet (lien rentabilité, étude de marché, organisation du travail...)
5. Contactez la DDPP pour avoir un avis sur les plans
6. Menez les démarches nécessaires à la construction / changement de destination du bâtiment (permis de construire, déclaration préalable)
7. Demandez les devis
8. Commencez les travaux (attention : si vous avez fait une demande de subvention vous devez attendre l'accord du financeur avant tout engagement avec les fournisseurs)
9. Déclarez votre activité de transformation à la DDPP

## EN SAVOIR PLUS

### Vous souhaitez mettre en place de transformation à la ferme ou de vente en circuits courts ?

Les chambres d'agriculture de Normandie accompagnent les agriculteurs et les porteurs de projets à toutes les étapes de leur création d'activité : étude de marché, étude économique, plans de laboratoire, dossiers de subvention, plan de communication

#### Contactez le conseiller circuits courts et agritourisme de votre département

Calvados – Tél. 02 31 70 25 59

Eure – Tél. 02 32 78 80 53

Manche – Tél. 02 33 06 49 92

Seine-Maritime – Tél. 02 35 59 47 26

Orne – Tél. 02 33 31 48 07

Cette fiche ne fournit pas d'informations exhaustives et ne remplace en aucun cas la réglementation en vigueur. Seuls les textes de loi font consultables sur [www.legifrance.fr](http://www.legifrance.fr), [alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr) et [mesdemarches.agriculture.gouv.fr](http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr)

Fiche réalisée avec la participation financière du CasDAR, des Conseil Départementaux de la Manche, de l'Eure, de la Seine-Maritime.

