

VICTOR - Viandes en Circuits Courts : enquêtes sur les pratiques de transformations et les résultats économiques

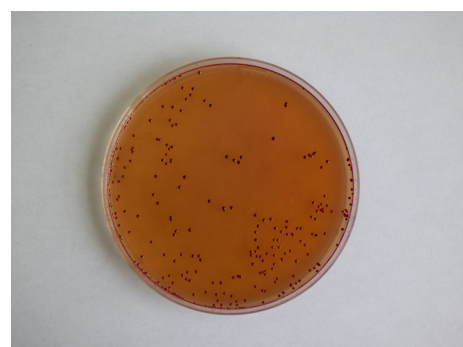


Partie 4 : Résultats des enquêtes sur l'hygiène et la technologie des viandes

L'ENJEU DE LA MAÎTRISE DE LA QUALITÉ EN CIRCUITS COURTS

La maîtrise de la qualité des produits est essentielle pour capter et fidéliser sa clientèle en circuits courts. Cela passe par la maîtrise des technologies de fabrication et, bien entendu, la maîtrise sanitaire.

Les résultats présentés dans cette fiche sont issus d'enquêtes déclaratives réalisées auprès de 29 éleveurs transformant des produits carnés (bovins, porcs) à la ferme.



Beaucoup d'attention portée à l'hygiène et à la sécurité des produits dans les ateliers à la ferme

Globalement ces enquêtes ont mis en évidence le fait que la gestion de l'hygiène et de la sécurité des produits était un sujet majeur pour les éleveurs en circuits courts. En effet, ils sont conscients de leurs responsabilités, en tant que producteurs d'aliments destinés au grand public, de devoir mettre sur le marché des produits sains, tant sur le plan hygiénique que sanitaire. En conséquence, ils se sont formés aux bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et ont investi pour pouvoir les maîtriser dans leur atelier. Si certaines BPH sont particulièrement bien appréhendées par les éleveurs en circuits courts, d'autres pourraient être améliorées.

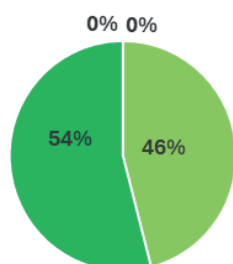
Les bonnes pratiques d'hygiène les mieux maîtrisées...

Les éleveurs enquêtés sont très attentifs à la propreté des locaux, et portent donc une attention particulière aux étapes de nettoyage et désinfection des ateliers, tant vis-à-vis des méthodes que de la fréquence de réalisation. De la même façon, ils insistent sur l'hygiène du personnel : tenue de travail propre, lavage des mains... La lutte contre les nuisibles et la gestion des déchets sont aussi bien maîtrisées.

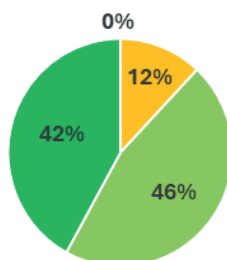
Concernant les produits eux-mêmes, la plupart des éleveurs interrogés a un système de traçabilité matière efficace (même si celui-ci peut être assez simple) qui leur permet de connaître la valorisation des différents produits et leurs destinations. Les durées de vie des produits frais ont été déterminées en collaboration avec les laboratoires d'analyse prestataires et sont déclarées satisfaisantes par les personnes enquêtées.

Graphique 1 : Bilan des notes attribuées lors des visites d'ateliers avec les éleveurs

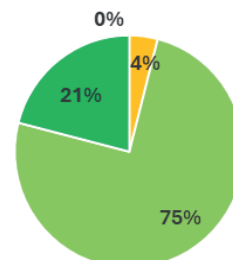
Niveau d'application des BPH



Suivi de la qualité sanitaire des produits



Note globale de l'hygiène de l'atelier



Légende : ■ problématique, ■ moyen, ■ bon, ■ très bon

... et celles qui pourraient être améliorées

Plusieurs points, sans avoir été identifiés comme problématiques dans la grande majorité des cas, pourraient être améliorés selon les ateliers enquêtés, à la fois dans les pratiques mises en œuvre et dans la conception des ateliers :

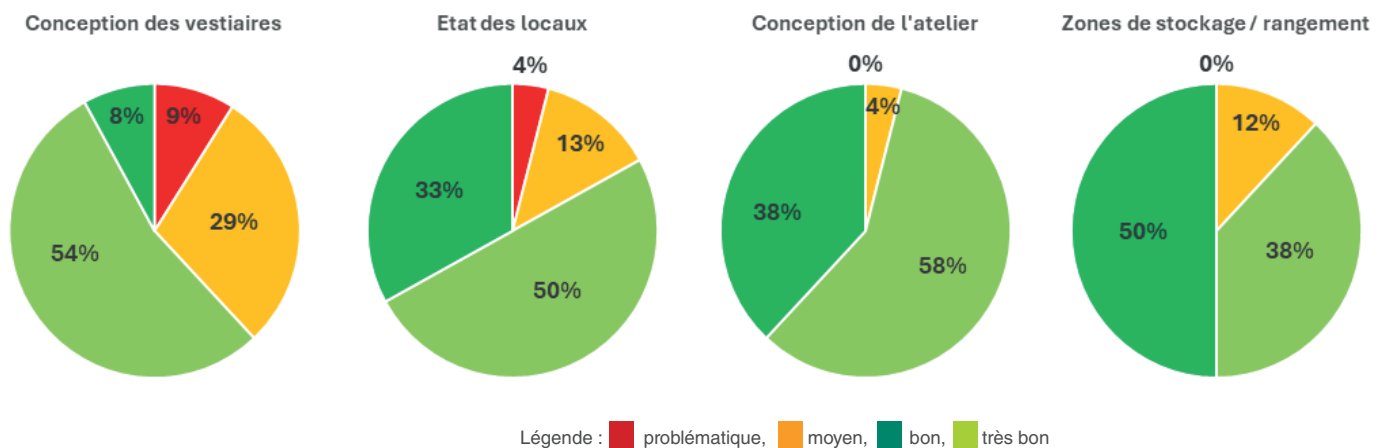
Pratiques de production

- Contrôle des températures à réception des carcasses
- Choix des produits pour le nettoyage et désinfection
- Réalisation des analyses microbiologiques des produits et des surfaces : choix des germes, plan d'échantillonnage, dialogue avec le laboratoire d'analyse
- Flux des personnes et des déchets en cours de production

Conception et entretien d'atelier

- Absence de vestiaire traversant et à l'atelier de séparation entre les tenues de travail et celles externes
- Nettoyabilité des locaux, mauvais écoulement de l'eau
- Etats des sols, des murs, des plafonds, des portes et fenêtres
- Maintenance des machines
- Place de stockage insuffisante et optimisable

Graphique 2 : Bilan des notes attribuées lors des visites d'ateliers avec les éleveurs



Dans certains cas, le manque de maîtrise est indépendant de la volonté des exploitants. Par exemple, dans certains territoires, il est difficile voire impossible de trouver des prestataires pour la maintenance de certaines machines utilisées pour la transformation des produits carnés (ex : conditionneuse sous vide...). Les problèmes liés à la conception des ateliers sont souvent liés à un manque de connaissances et de repères concernant les besoins des différentes activités de transformation avant de les commencer : plusieurs éleveurs ont souligné l'utilité d'aller visiter des ateliers déjà existants avant de construire le leur, afin de mieux anticiper les choses. Les capacités financières contraintes de certains producteurs les conduisent aussi à diminuer les surfaces (stockage, rangement, plonge,...), voire à utiliser des matériaux et équipements de moins bonne qualité. Cela vaut aussi pour les extensions liées à la diversification des gammes de produits.

Besoins exprimés et identifiés lors des échanges avec les éleveurs

Plusieurs éleveurs ont clairement exprimé rencontrer des difficultés pour comprendre la réglementation et le vocabulaire associé. Bien que les observations et les échanges aient plutôt montré que les pratiques mises en œuvre répondent aux exigences réglementaires, ce manque d'assurance face aux textes législatifs entraîne un certain malaise et ne facilite pas le dialogue avec les autorités de contrôle. Des apports techniques permettant de mieux appréhender la réglementation et de l'illustrer avec des exemples d'application sont clairement demandés par les éleveurs transformant leurs produits.

De la même manière, les producteurs sont souvent démunis lors des échanges avec les laboratoires d'analyses qui leur proposent des « packages » d'analyses pour leurs produits et leur environnement de production. En effet, plusieurs éleveurs connaissent peu la microbiologie des aliments et ne savent donc pas juger de la pertinence des analyses pour le pilotage de l'hygiène de leurs produits. Afin de leur permettre d'évaluer les propositions des laboratoires d'analyses, et ainsi de pouvoir les négocier, les éleveurs souhaiteraient disposer de repères techniques sur les analyses à réaliser en fonction des différents produits carnés.

Enfin si les BPH sont globalement bien appréhendées par les producteurs, certains expriment des difficultés à les faire appliquer à leurs salariés. Des supports d'illustration voire de formation aux BPH utilisables directement par les producteurs seraient appréciés.

La technique et les savoirs-faires bouchers-charcutiers maitrisés par les éleveurs ou des salariés spécialisés

Si la plupart des producteurs interrogés ont certaines connaissances en technologie des viandes et des produits carnés, ils s'en remettent majoritairement à leurs salariés spécialisés pour gérer la découpe des carcasses, et éventuellement certaines valorisations. Ils expriment globalement de la satisfaction vis-à-vis de ce fonctionnement et du travail de leurs salariés bouchers voire charcutiers.

Certains aspects peuvent néanmoins être améliorés.

Besoin de connaissances sur le maillon de l'abattage et la réception des carcasses pour garantir un bon dialogue avec l'abattoir prestataire

Le maillon de l'abattage des animaux est à la fois incontournable et hors de contrôle des éleveurs, qui n'ont souvent pas le choix du prestataire pour cette étape dans leur territoire. Il est donc important de leur apporter des connaissances sur ce maillon afin qu'ils puissent :

- 1. Préparer au mieux les animaux avant de les faire abattre, surtout sur les aspects qui vont impacter la qualité des viandes : finition, mise à jeun avant abattage, limitation du stress...
- 2. Pouvoir évaluer la qualité des carcasses / quartiers récupérés : contrôle de la température, mesure du pH, recherche et identification des éventuels défauts (souillures, pétéchies, résidus de sang, petits abcès, texture des gras, couleur anormale de la viande...)

Ces connaissances permettront de travailler au mieux avec les abattoirs prestataires.

Souhait d'approfondir les connaissances techniques en viandes fraîches

Les éleveurs sont globalement satisfaits de la qualité de leurs viandes fraîches, qu'elles soient bovines ou porcines, et les retours de leurs clients confirment la qualité de leurs produits.

Les échanges lors des enquêtes ont permis de montrer que certains maillons étaient tout à fait maitrisés sur le plan des connaissances techniques (ex : le hachage) mais que d'autres pourraient être améliorés, du fait que :

- Certains producteurs les ont directement abordés (ex : plusieurs éleveurs veulent renforcer leurs connaissances techniques sur la découpe pour les aider à piloter les équipes de salariés spécialisés),
- Certaines réponses aux questions techniques données aux enquêteurs étaient disparates voire fausses (ex : plusieurs éleveurs ne savent pas que le persillé est à favoriser dans les viandes bovines car il a un impact très positif à la dégustation).

Thématique à traiter	Pistes d'outils d'aide / d'amélioration des connaissances
Connaissances techniques sur la qualité des viandes fraîches	Apport de connaissances sur l'impact du gras sur la qualité des viandes, sur la maturation, et sur les leviers d'optimisation de la tendreté
Gestion de l'équilibre carcasse	Informations sur les utilisations possibles des différents muscles et outil de suivi de la valorisation de l'ensemble des muscles des carcasses
Superviser la découpe bouchère	Mise à disposition de repères techniques sur la découpe pour permettre aux personnes formées de rafraichir leurs connaissances et/ou de piloter l'activité des bouchers salariés (participation aux décisions de valorisation, suivi des rendements de découpe, choix des nouveaux produits...)
Conditionnements des viandes et produits carnés	Présentation des différents conditionnements utilisables pour les produits carnés, avec leurs avantages et inconvénients

Des produits transformés bien maitrisés, avec une volonté d'élargissement des gammes et des recettes

Pratiquement tous les producteurs en circuits courts enquêtés ont suivi une formation à la transformation des produits carnés quand ils ont lancé leur activité de transformation à la ferme. Certains ont aussi choisi de déléguer cette partie à des salariés maitrisant les compétences de charcutier/traiteur et qui se chargent de cette étape.

Quelques producteurs ont exprimé des besoins d'aides ou de repères techniques sur :

- les procédés de transformation (fiches techniques, aides à la compréhension...),
- le choix des ingrédients (impacts de l'utilisation ou de la suppression des auxiliaires technologiques...),
- des connaissances techniques pour rappel ou pour les aider à superviser les activités des salariés spécialisés.

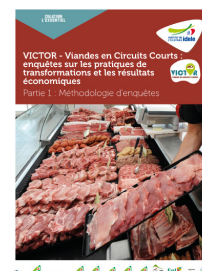


Mots clés des retours des clients sur les viandes fraîches

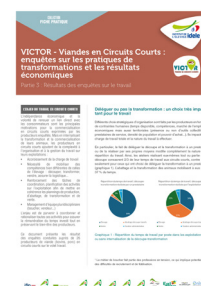


POUR EN SAVOIR PLUS

La méthodologie d'enquête et la description de l'échantillon interrogé sont décrites dans la plaquette suivante.



et les résultats concernant la rentabilité et le travail sont disponibles dans ces plaquettes-ci



Des pistes pour les outils à construire dans le cadre du projet VICTOR et au-delà

Ces enquêtes ont permis d'identifier plusieurs outils à développer dans le cadre du projet VICTOR afin d'amener de la connaissance et des repères aux éleveurs en circuits courts selon ces trois principales thématiques :

- Explications et illustrations des bonnes pratiques d'hygiène de production, notamment pour aider à encadrer les salariés.
- Décryptage de la réglementation pour la production de produits carnés et connaissances de base sur la microbiologie alimentaire,
- Apports de connaissances sur la technologie des viandes et produits carnés, de l'abattage à la transformation.

D'autres problématiques hors périmètre du projet VICTOR ont été mises en lumière à travers ces entretiens, en particulier celles liées à la conception des ateliers de découpe et de transformation. Ces problématiques pourront faire l'objet d'un projet futur, si le besoin est validé par les partenaires de VICTOR.

CONTACTS

Clémence Bièche-Terrier - Idele (Clemence.Bieche@idele.fr)
Arnaud Bozec - IFIP (arnaud.bozec@ifip.asso.fr)