

BIO Actualites.ch

La plate-forme des agriculteurs bio

La transformation fermière a le vent en poupe

18.02.2021

Le Covid-19 ravive d'une manière imprévue l'intérêt des gens pour la provenance de leurs aliments. On voit ainsi depuis plusieurs mois que la fréquentation des magasins à la ferme augmente sans cesse.

(16.10.2020) Leur clientèle peut ainsi parfois constater avec étonnement que l'assortiment a changé et qu'il s'est étoffé, car les productrices et producteurs qui font de la vente directe élargissent de plus en plus leur offre de base avec d'autres groupes de produits et proposent une nouvelle diversité. Apparaissent, entre autres, huiles de noix maison, tofu à base de soja de la ferme, fruits secs d'un nouveau genre, grande diversité de glaces délicieuses ou encore un vaste choix de légumes fermentés. Sans compter que certains groupes de produits peuvent être très variés, comme par exemple un assortiment de vinaigres qui compte 10 à 30 sortes différentes et dont même les cuistos professionnels peuvent rêver.

Une planification détaillée des investissements

Développer une telle variété de produits nécessite une connaissance approfondie de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et de la réglementation bio, mais aussi énormément de savoir-faire. Pour que cette tendance puisse se pérenniser, il faut mener encore d'autres réflexions – notamment économiques. Pour le spécialiste de la commercialisation du FiBL Frick, Toralf Richter, s'il y a une question importante qui doit être posée dès le début de la planification d'un investissement dans la transformation fermière, c'est bien celle de la commercialisation des produits : vais-je livrer mes produits à un grossiste, est-ce que j'aimerais les fournir à un magasin bio, ou est-ce que je préférerais atteindre directement les consommatrices et les consommateurs? Les réponses à ces questions ont des conséquences sur la planification des quantités et de la logistique – et donc sur les investissements qui doivent être prévus pour la mise sur pied d'un nouveau type de commercialisation.

Le caractère unique d'un produit

Ursula Kretzschmar, la nouvelle responsable du secteur de la transformation au FiBL, complète que la transformation fermière a un accès direct aux matières premières, et cela qu'elles soient produites à la ferme ou cueillies dans la nature, ce qui fait qu'elle connaît leur qualité et peut gagner des points par la créativité dans le domaine de la fabrication des produits. Ce n'est pas une sensorialité homogène, répétée et toujours la même qui compte mais la fraîcheur de la transformation, les transports courts et l'intensité gustative (puisqu'on produit de petites

quantités), mais aussi le caractère unique d'un produit, tout cela pouvant être communiqué directement et personnellement à la clientèle. Le tout étant bien sûr couplé à la plus-value générée par une création de valeur qui reste à 100 % dans la ferme. Il y aura des cours et des séminaires pour apprendre quels aspects doivent être pris en compte pour réussir dans la transformation fermière et savoir ce qui a déjà fait ses preuves dans la pratique.

Sigrid Alexander, consultante alimentation durable

Pour en savoir plus

Transformation à la ferme (</marche-bio-reboume/transformation-a-la-ferme.html>) (Rubrik Markt)

Annonces et dates apparentées

- 19/10/2020 | Abgesagt! Hofverarbeitertagung 2020 (</actualites/nouvelle/hofverarbeitertagung-2020.html>)
- 21/09/2020 | Bio Gourmet Knospe – eine Chance für die Hofverarbeitung (</actualites/nouvelle/bio-gourmet-knospe-eine-chance-fuer-die-hofverarbeitung.html>)



(/fileadmin/_processed_/6/c/csm_fermente-olaf-schnelle-gruenzeug-1200_20c0a7d7e8.jpg)

Les légumes fermentés diversifient rapidement et joliment un assortiment de fabrication maison.

Photo: Olaf Schnelle, Schnelles Grünzeug (</fileadmin/images/bioaktuell/Aktuell/fermente-olaf-schnelle-gruenzeug-1200.jpg>)

Interlocutrice



FiBL

Ursula Kretschmar
Denrées alimentaires
FiBL

Ackerstrasse 113
5070 Frick

Tél. 062 865 04 27

ursula.kretschmar@fibl.org (<mailto:regula.bickel@fibl.org>)

www.fibl.org (<http://www.fibl.org/>)

Remarque: ce texte est une nouvelle du jour. Il ne sera pas actualisé ultérieurement.