

Autocontrôle: Sirops, levains et check-lists

Trois fermes bio sur cinq transforment des produits. Il y a des normes pour les denrées alimentaires et l'hygiène.

Bea Häfeli est dans son magasin fermier et présente ses produits avec des yeux lumineux. Il y a sur une vieille table des bouteilles de vins de ses propres vignes vinifiés par un vigneron du coin. On peut voir à côté des rangées de sachets en papier avec diverses sortes de farines. Les céréales viennent de ses champs, sont moulues à l'extérieur et ensachées à la ferme. «À la main, avec une petite pelle et la balance», dit cette paysanne de 40 ans mère de deux enfants. Les sachets ont des fermetures soigneusement repliées et de belles étiquettes; Bea Häfeli accorde de l'importance au design. Une paroi est occupée par un buffet de cuisine garni de peaux de mouton, d'huile et de graines de colza, de confitures, de sirops et de cosmétiques naturels. À côté ronronne un congélateur dans lequel de la viande de bœuf Pro Specie Rara attend la clientèle. «Les œufs sont déjà tous vendus, ça part toujours vite», dit-elle en riant. Rien d'étonnant puisque son poulailler compte juste une douzaine de poules à deux fins.

Au pied des ruines de Freienstein ZH, le magasin fermier éveille au premier coup d'œil l'impression d'aller de soi. Les produits sont affichés et étiquetés, on peut payer cash ou par Twint. Le travail que le magasin exige se voit plutôt dans les coulisses. Bea Häfeli nous mène dans la maison, où elle fabrique dans la cuisine privée marmelades, sirops et autres produits. Elle montre par gestes où elle empile bocaux, bouteilles et couvercles quand elle produit et que la place manque un peu. «En contrepartie il y a toujours de bonnes odeurs dans toute la maison.» Un Dörrex à plusieurs étages trône sur une chaise vers la table à manger.

Concepts, listes et registres

Il y a au rez-de-chaussée son local de transformation et de stockage avec la balance, les emballages et les classeurs avec des documents comme la loi sur les denrées alimentaires et le Cahier des charges de Bio Suisse. Il y a sur le mur des fiches sur «l'hygiène personnelle», qui exigent lavage des mains, habits propres, changement fréquent des linges et d'autres choses encore. Un classeur contient un concept d'autocontrôle d'Agriidea que Bea Häfeli suit au quotidien. «Il faut simplement que tout soit protocolé et compréhensible», résume-t-elle.

Simone Hartong, responsable de Bio Suisse pour l'octroi du label au lait et aux produits laitiers, précise: «Un concept d'autocontrôle est exigé pour la fabrication de denrées alimentaires dans sa propre ferme.» Les produits Bourgeon transformés et emballés doivent bien sûr respecter les directives pour la production végétale et animale et celles pour la transformation et le commerce. Simone Hartong signale que «L'activité de la transformation fermière doit être annoncée à l'avance». Si des spécialistes toquent à la porte de la cuisine ou du magasin fermier, il est important que les documents nécessaires

soient réunis. En font partie une liste des matières premières et de l'assortiment ainsi que le journal de transformation, qui renseigne sur le déroulement, les dates et les quantités des productions. «Si une ferme Bourgeon transforme des produits bio et non bio, elle doit aussi tenir les registres pour les produits conventionnels», souligne Simone Hartong. Le journal comprend aussi une liste des recettes avec les éventuels additifs et des échantillons des étiquettes utilisées. Car la justesse de la déclaration des produits est essentielle: La clientèle doit pouvoir faire confiance que c'est bio dedans si c'est écrit bio dessus. Les agricultrices et agriculteurs bio qui transforment à la ferme doivent pour ces raisons tenir une liste qui montre de quels fournisseurs proviennent les ingrédients bio qu'ils utilisent.

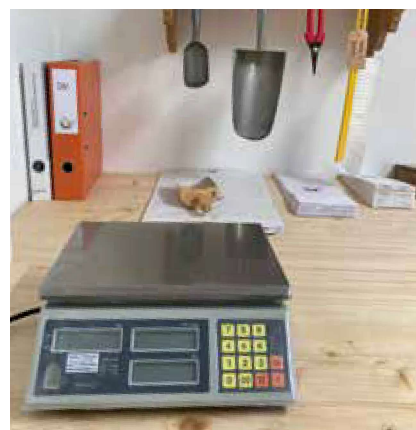
Du magasin fermier à la table d'hôtes

Pour de nombreux produits comme la viande et la farine, la transformation bio est effectuée pour des raisons économiques non pas à la ferme mais par une société externe. Par exemple, le Lindenhof de Bea Häfeli fait abattre ses animaux dans la région et mouline ses céréales dans un moulin des environs. Ces flux des marchandises doivent aussi être documentés: Si le moulin ou le boucher sont certifiés bio, les produits devraient passer sans problèmes le contrôle final. S'il n'y a pas de transformateur bio adéquat dans les environs, la ferme Bourgeon doit recourir à des entreprises conventionnelles. Il est alors recommandé de se faire conseiller à l'avance par les services des denrées alimentaires et de consigner les modalités dans un contrat. Et l'offre commerciale de mets et de boissons dans une ferme bio est aussi soumise à la loi sur les denrées alimentaires. Qu'il s'agisse de locaux culturels, d'événements ou de tables d'hôtes, les flux des marchandises et les contrôles d'hygiène doivent toujours être compréhensibles et documentés.

Chez Simon Peter, agriculteur et boulanger de 30 ans à Lieli LU, tout est à plus grande échelle qu'à Freienstein. Il fait visiter en donnant des commentaires de spécialiste son fournil où le calme règne avant la tempête. Pas de fournées le lundi, mais une douzaine de bols contiennent déjà tous les ingrédients pour les différentes sortes de pâtes. Dans la nuit de mardi, Simon Peter met déjà son tablier à une heure et demie, deux employés à temps partiel l'aident plus tard pour la production des pains et des pâtisseries. La tresse au beurre du Seetal lucernois a obtenu en 2018 le Bourgeon Bio Gourmet et le Bioactualités 119 en avait parlé. Le boulanger, dont les parents dirigent la ferme avec son frère aîné et produisent entre autres des céréales pour la boulangerie, parle de ses plans de développement. Après une longue procédure d'autorisation, il pourra bientôt construire de nouveaux locaux de production et de stockage. Actuellement il est à l'étroit, par exemple: qu'on aille dans le fournil ou les appartements, une seule porte mène dans la maison. Si Simon Peter veut ouvrir un des frigos, il doit d'abord pousser de côté l'étagère roulante pour les plaques de cuisson.



Le manque de place n'empêche pas un autocontrôle de fonctionner: Simon Peter de Lieli LU.



Tout sous la main: la table de Bea Häfeli.



Entre viande de bœuf, sirops et plantes aromatiques: la paysanne du Lindenhof dans son très beau magasin fermier. Photos: Beat Grossrieder

Malgré cette infrastructure resserrée, Simon Peter a pensé à tout pour produire sans problèmes d'hygiène. Chaque frigo est muni de check-lists où les températures sont notées régulièrement. Il a lui aussi un classeur pour l'autocontrôle de l'hygiène et ses recettes; on y trouve ce dont lui et son équipe doivent absolument tenir compte. «J'exige par exemple que toute l'équipe entretienne les cultures des levains exactement selon les règles définies.» La sortie en direction de la ferme où se trouvent les vaches et les poules est protégée par une moustiquaire, et dans chaque pièce des pièges à teignes pendent du plafond. Si un membre de l'équipe remarque une irrégularité, il la note sur le formulaire ad hoc dans la colonne «CCP».

Identifier tous les points névralgiques

Chez Simon Peter, CCP est l'abréviation pour le concept HACCP que presque tous les professionnels de la restaura-

tion et de la transformation utilisent et qui est l'acronyme de «Hazard Analysis and Critical Control Points», soit en français: «analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise». Une fois mis en place, ce concept permet un autocontrôle simple selon un schéma défini. Un exemple: Vu que Simon Peter sait à quel point il est important de faire fermenter le levain à une température déterminée, lui et son équipe contrôlent régulièrement les frigos et notent la température relevée sur la liste correspondante qui se trouve sur la porte du frigo dans une fourre transparente.

Le concept HACCP n'est pas obligatoire, mais il a fait ses preuves. Né aux USA, c'est un sous-produit de la fabrication d'aliments exempts de germes pour les astronautes. Dans une première étape les producteurs et les transformateurs identifient et notent depuis la livraison jusqu'à la vente toutes les sources de risques qui peuvent influencer négativement le



Prêt pour le matin suivant: Simon Peter présente les ingrédients pour une pâte.

processus de fabrication. Ils en tirent alors les points névralgiques qui doivent garantir par une observation régulière un processus de fabrication impeccable. Cela mène au final à ce que les boulangères et boulangers de Simon Peter ne sortent jamais un seau de levain du frigo sans avoir d'abord jeté un œil à la température affichée en vert. Et la même chose quand on y remet le seau.

Les professionnels de la restauration ayant une expérience HACCP classent les risques potentiels en trois catégories. Il y a les risques chimiques, par exemple s'il reste des résidus de produits de nettoyage sur un plan de travail. Il y a aussi les risques physiques comme les cheveux qui finissent dans la soupe ou la confiture. Et il y a enfin des risques biologiques qui vont des microorganismes aux moisissures. Il y a des risques lors de la réfrigération et de la cuisson: La viande peut pourrir si elle n'est pas congelée au minimum à -18 degrés. Et un poulet au four a besoin d'atteindre au moins 85 degrés pour être garanti sans salmonelles en arrivant sur l'assiette.

Une fois les points névralgiques définis, ils deviennent partie intégrante du processus de travail. Tous les collaborateurs savent alors que des risques sanitaires peuvent apparaître si un point de contrôle n'est pas respecté. Tous les concernés prennent donc vraiment au sérieux tous les points de contrôle. Pour que ça reste le cas à long terme, le HACCP comprend une troisième étape: la surveillance. «Qui doit vérifier quoi, comment, où et à quelle fréquence?» dit le manuel. Il faut en outre définir comment les résultats sont documentés. Le mieux est souvent de travailler avec des mémos «pour qu'on n'oublie aucun point de contrôle».

Éviter les erreurs d'étiquetage

Si malgré cette prévention quelque chose va de travers, ce qui peut toujours arriver avec des produits naturels, le concept HACCP conseille d'agir rapidement. Si les objectifs des points de contrôle ne sont pas atteints, il faut souvent jeter immédiatement la marchandise. La viande de poulet, les mets aux œufs ou les produits à base de viande crue ne supportent aucune négligence, une confiture ou une pâtisserie offrent un

peu plus de tolérance. En cas de doute, il vaut mieux «nourrir» le sac à ordures ou le seau à compost que mettre en danger la santé des consommateurs. Pour que ce worst case ne survienne pas, le concept propage aussi un autocontrôle de lui-même, nommé contrôle du système: «Le concept d'hygiène devrait être vérifié régulièrement. Si on fait des modifications dans un processus, il faut contrôler si cela engendre de nouveaux risques qu'il faut éviter.» Celles et ceux qui font de la transformation doivent noter toutes les étapes de la réception à l'emballage et documenter leur dispositif de sécurité.

Ivraïna Brändle, spécialiste des denrées alimentaires au FiBL, souligne: «Il faut une certaine proportionnalité. Ça ne doit pas du tout être aussi propre dans une ferme que dans une cuisine d'hôpital.» Il faut souvent trouver des solutions pragmatiques. Les inspecteurs cantonaux des denrées alimentaires sont coopératifs et il faut les contacter sans gêne en cas de questions. «Cela ne va pas réveiller le chat qui dort ni provoquer des contrôles supplémentaires», assure cette spécialiste qui donne aussi des cours sur le sujet en allemand. Le prochain sera le 8 novembre 2022 (voir encadré) et montrera comment chaque entreprise peut réaliser un concept d'hygiène personnalisé sur la base du modèle HACCP.

«La transformation fermière n'est depuis longtemps plus une niche en Suisse», dit Andreas Müller, suppléant du responsable du secteur Agriculture chez Bio Inspecta. Sur 5265 fermes contrôlées cette année, 2150 transforment des matières premières en produits finis. Cela fait 41 pourcents. Vient en premier la viande de bœuf, suivie par les produits carnés, les confitures, les produits d'alpage, la boulangerie et les plantes aromatiques. C'est en Suisse romande qu'Andreas Müller trouve le plus de nouveautés, notamment dans l'alimentation sans viande. Bio Inspecta constate rarement des problèmes d'hygiène et de qualité, il s'agit le plus souvent d'erreurs d'étiquetage, donc d'ingrédients incorrectement déclarés sur les emballages. «Les producteurs doivent connaître les exigences pour l'étiquetage des produits», dit-il, «et concerter leurs déclarations avec Bio Suisse.» Beat Grossrieder




Cours du FiBL sur l'autocontrôle en allemand

Le cours «Selbstkontrolle in der Hofverarbeitung» se déroulera le 8 novembre 2022 au FiBL. La responsable du cours est Ivraïna Brändle du Département des systèmes agri-alimentaires. Elle introduira les bases du droit sur les denrées alimentaires et montrera comment les transformatrices et les transformateurs peuvent mettre en place un système d'autocontrôle simple mais efficace. Elle se base pour cela sur la norme internationale HACCP. Le cours mentionnera où on peut trouver de l'aide et ce qui est valable spécifiquement pour les denrées alimentaires bio. Les participants exerceront pendant le cours comment contrôler soi-même ses produits.

Il y a sur Gastropedia et Agridea des modèles de concepts d'autocontrôle.

 www.bioaktuell.ch > Aktuell > Agenda >

Kurs: Selbstkontrolle in der Hofverarbeitung 2022 (D)

 agridea.abacuscity.ch > Thèmes > Diversification, transformation des produits > Vente directe et restauration à la ferme, Autocontrôle – classeur (payant)