

28.02.2023

## ProBio Farminar - Maintenir une vue d'ensemble de la transformation à la ferme

**Le thème de la transformation à la ferme est d'actualité et offre à de nombreuses exploitations la possibilité de générer une plus grande valeur ajoutée à la ferme. Le séminaire ProBio Farminar, qui s'est tenu fin septembre 2022, a permis de faire le point sur les bases légales et les conditions pour la transformation à la ferme. Les participants ont surtout discuté de manière critique la multiplicité des réglementations.**

Les options de transformation de produits sur l'exploitation agricole sont variées : de la viande au lait, en passant par les fruits secs, les légumes en conserve et la confiture. De nombreux participants avaient des idées de produits avec lesquels ils souhaiteraient élargir leur offre ou se lancer dans la vente directe.



[\(/fileadmin/\\_processed\\_/o/1/csm\\_Hofladen\\_BiohofGlauser\\_1200\\_2\\_do46cd61af.jpg\)](#)

*Un investissement important est nécessaire pour construire un nouveau bâtiment pour le magasin à la ferme. Photo: Biohof Glauser*

### Des exigences différentes selon les produits

La présentation d'Ivraina Brändle, chercheuse dans le domaine des denrées alimentaires au FiBL, a en outre montré que les exigences posées aux produits de la ferme peuvent être

très différentes. Par exemple, pour la fabrication de spätzle aux œufs, il faut être particulièrement attentif au contrôle de la température. Le produit doit atteindre une température à cœur suffisamment élevée pendant le processus de cuisson, puis être amené et maintenu le plus rapidement possible à la température de refroidissement.

En revanche, la fabrication de confitures nécessite avant tout une bonne stérilisation pour le conditionnement. Selon elle, il est en principe possible de transformer dans sa propre cuisine des produits destinés au magasin de la ferme, à condition que la traçabilité des produits soit garantie et que les normes d'hygiène soient respectées. Toutes les exigences légales doivent être vérifiées dans le cadre de l'autocontrôle. L'objectif de l'autocontrôle est d'éviter les risques pour la sécurité alimentaire par une analyse du processus de fabrication et des mesures préventives.

### **Principes de transformation pour les produits bio**

Les principes de transformation de Bio Suisse s'appliquent à la fabrication des produits bio. Ainsi, les ingrédients doivent être certifiés bio, les produits fabriqués avec précaution et avec une utilisation minimale de matières premières auxiliaires. Des solutions d'emballage respectueuses de l'environnement et un étiquetage correct en font également partie car les consommateurs ne doivent pas être trompés.

### **Le courage de faire le premier pas**

La motivation des participants est grande, les avantages de la transformation à la ferme sont évidents. En fin de compte, il reste à ne pas se laisser décourager par les réglementations, mais à utiliser les documents d'information existants et à oser franchir le pas pour la production de ses propres produits fermiers

*Simona Moosmann, FiBL*

## **Pour en savoir plus**

[Qu'est-ce qui est considéré comme transformation fermière?](#)

[\(/transformation/transformation-a-la-ferme/quest-ce-transformation-fermiere\)](#)

(Rubrique transformation)

[Conditions pour la transformation fermière \(/transformation/transformation-a-la-ferme/conditions-pour-la-transformation-fermiere\)](#) (Rubrique transformation)

[Cahier des charges et règlements \(/transformation/transformation-a-la-ferme/cahier-des-charges-et-reglements\)](#) (Rubrique transformation)

[Vente directe \(/marche/vente-directe\)](#) (Rubrik Markt)

[Declaration correct des aliments biologiques \(/transformation/declaration\)](#)

(Rubrique transformation)


 [ProBio – Portes ouvertes sur le savoir agricole](#)


(<https://probio.bioactualites.ch/a-propos-du-probio>)

(Site du projet)

 [Marché de l'agriculture bio Biomondo \(<https://www.biomondo.ch/fr>\)](#) (Bio

Suisse)

 [Biohof Glauser \(<https://biohofglauser.ch/>\)](#) (Glauser, en allemand)

 [Vente directe et restauration à la ferme Autocontrôle - classeur](#)

(<https://agridea.abacuscity.ch/fr/A~1168~1/3~310340~Shop/Publications/Entrepri Famille-Diversification/Vente-directe/Vente-directe-et-restauration-%C3%A0-la-ferme-Autocontr%C3%B4le-classeur/Deutsch/Print-Papier>)

(Agridea)

 [Règlement de droits de licence bourgeois pour la vente directe](#)

([/fileadmin/documents/bafr/marche/transformation-](/fileadmin/documents/bafr/marche/transformation-fermiere/reglements_de_droits_de_licence_bourgeois_f.pdf)

 [fermiere/reglements\\_de\\_droits\\_de\\_licence\\_bourgeois\\_f.pdf](#))

(423.2 KB)

## Interlocutrice



Michèle Hürner-Sandrin  
Cheffe de projet vente directe  
Bio Suisse  
Peter Merian-Strasse 34  
4052 Bâle

☎ 061 204 66 43 (tel: +41612046643)

@ Courriel

🔗 [www.bio-suisse.ch \(https://www.bio-suisse.ch/fr/\)](https://www.bio-suisse.ch/fr/)

Pour toute question de presse,  
veuillez contacter notre

🔗 [Service médias \(https://www.bio-suisse.ch/fr/medias.php\)](https://www.bio-suisse.ch/fr/medias.php)

## Interlocutrice





Dernière mise à jour de cette page: 25.11.2022

F

Iv

### Systemes agri-alimentaires

FiBL

Ackerstrasse 113

5070 Frick

☎

@

🔗




**bio.inspecta**  
 Une qualité fascinante  
 Votre organisme de contrôle  
 en tant qu'exploitations bio




(<https://advertising.fibserver.com/adserver/w>) (<https://advertising.fibserver.com/adserver/w>)  
 bannerid=67&zoneid=179&sig=80ae3c17a8603e04697d8f06c1bae180&af=537d56270202b1  
 inspecta.ch) biologique.aspx).




**Aliments pour  
 exploitations bio**  
 ufa.ch



[www.fibl.org \(https://www.fibl.org/fr/\)](https://www.fibl.org/) (<https://advertising.fibserver.com/adserver/w>)  
 bannerid=90&zoneid=181&sig=b1ea66c3112809e0d6526290b1d81528&sig=f8768aea8e8af