

PROagri

POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

TRANSFORMATION À LA FERME

Une expertise pour sécuriser votre atelier

- laboratoire de transformation
- réglementation sanitaire
- qualité des produits



Transformation à la ferme

Bénéficiez d'accompagnements agroalimentaires adaptés à la production fermière



Création/aménagement d'un labo de transformation

Sécurisez votre investissement par un projet fonctionnel adapté à votre situation

- dimensionnement de votre laboratoire optimal pour la qualité de vos produits,
- conformité avec la réglementation sanitaire (sectorisation, marche en avant) et environnementale (traitement des effluents).



Obtention d'aides aux investissements

Mobilisez des financements pour votre projet

- définition des investissements éligibles,
- appui à la complétude de votre dossier.



🔄 **conseillers bâtiment et circuits-courts spécialisés dans la transformation fermière**

🔄 **accompagnement du plan de votre laboratoire jusqu'au dépôt du permis de construire**

🔄 **connaissance des aides possibles**





Plan de maîtrise sanitaire

Sécurisez la qualité sanitaire de vos produits

- respect de la réglementation,
- mise en place des procédures : bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, traçabilité, plan d'auto-contrôles...
- suivi qualité.



Agrément CE

Gagnez en temps et en sérénité pour l'obtention de votre agrément

- appui technique sur l'analyse des risques,
 - aide à la formalisation de votre plan de maîtrise sanitaire, de votre plan HACCP et de vos procédures de traçabilité.
- ☒ appui individuel à la carte selon vos besoins et l'étendue de votre gamme de produits,
- ☒ visite systématique sur l'atelier.



- ☒ intervention sur tout type de production : lait, viande, fruits et légumes, abattage, centre d'emballage d'œufs
- ☒ prise en compte de l'ensemble des mesures de flexibilité applicables aux petits ateliers fermiers





Auto-contrôles microbiologiques

Vérifiez l'efficacité de votre plan de maîtrise sanitaire

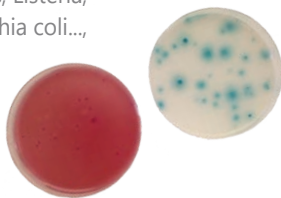
- construction de votre plan d'autocontrôle en fonction de votre situation (gamme de produits, volumes, analyse de risques...) :
 - critères microbiologiques,
 - choix des produits à analyser et fréquence d'analyses.

☒ approche fermière strictement adaptée à votre atelier

Analyses bactériologiques de produits alimentaires [Sarthe et zones limitrophes]

Confiez vos analyses à un laboratoire accrédité

- recherche de salmonelles, Listeria, staphylocoques, Escherichia coli...,
- analyses de surfaces (contamination de l'environnement),
- validation de durée de vie du produit.



☒ prélèvement de vos échantillons,

☒ analyses microbiologiques adaptées à vos produits.



Fabrication des produits fermiers

Maîtrisez les techniques de transformation

- formations sur la transformation par des experts de votre filière (lait, viande, légumes...),
- validation des barèmes de stérilisation,
- produits laitiers : visite de conseil dans votre atelier, diagnostic problème de fabrication, développement de nouveaux produits...



ABONNEZ-VOUS à nos bulletins spécialisés circuits courts pour rester informé :

- Feuille de Chou,
- Gazette des produits laitiers.



Etiquetage des produits

Créez une étiquette répondant à la réglementation

- mentions obligatoires,
- mentions facultatives réglementées,
- étiquetage produits pré-emballés, vrac ou vendus en ligne.

☒ valorisation des éléments "marketing" en lien avec le positionnement de votre marque.

**Prestations individuelles
à la carte et/ou formation**



Pour aller plus loin :



Boostez votre activité commerciale

Nos conseillers vous accompagnent pour :

- définir votre stratégie marketing,
- professionnaliser votre communication et gagner en visibilité,
- aménager un point de vente efficace,
- développer de nouveaux circuits : restauration collective, vente en ligne...



Nos + pour développer votre chiffre d'affaires :

- bénéficiez de la notoriété de Bienvenue à la Ferme, 1^{er} réseau français de vente directe et d'accueil à la ferme,



- vendez en ligne à la restauration collective avec Approlocal,
- participez aux marchés de producteurs de pays.

approlocal.fr
LE CIRCUIT DE PROXIMITÉ DES PROFESSIONNELS



Marchés des Producteurs de Pays



CONTACT



Nelly CHARGE - conseillère circuits-courts spécialisée en transformation

☎ 02 41 96 76 03

✉ nelly.charge@pl.chambagri.fr

Modalités, tarifs et conditions générales de vente sur demande.



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
PAYS DE LA LOIRE

CHAMBRE D'AGRICULTURE DES PAYS DE LA LOIRE

9, rue André Brouard - CS 70510

49105 ANGERS CEDEX 02

pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr