



Une cellule d'encadrement pour les producteurs transformateurs

Peut-être avez-vous déjà imaginé fabriquer des produits fermiers au sein de votre exploitation. S'en suit naturellement un grand nombre de questions: «Où me former pour apprendre à fabriquer du fromage?», «Comment vendre de la viande à la ferme sans être boucher?» ou encore «A quelles normes mon atelier de transformation doit-il correspondre?» et l'incontournable «Combien cela va-t-il me coûter?». Pour répondre à toutes ces interrogations et plus encore, la Région Wallonne a créé et finance depuis 2006 la Cellule Qualité Produits Fermiers qui rassemble 3 pôles de compétences complémentaires (technologique, hygiénique et économique) au service des producteurs transformateurs wallons. Explications et témoignages de producteurs wallons sur leur expérience de diversification avec la CQPF.

*Helleputte M., De Laubier J., Di Tanna S., Godrie T., Zdanov N., Sindic M.
Cellule Qualité Produits Fermiers - Laboratoire Qualité et Sécurité des Produits agroalimentaires. Unité Analyses, Qualité et Risques - Université de Liège-Gembloux Agro-Bio Tech*

La Cellule Qualité Produits Fermiers possède un guichet unique auquel le producteur-transformateur peut s'adresser pour toute question relative à son projet de diversification.

Simple comme un coup de fil

La Cellule Qualité Produits Fermiers possède un guichet unique auquel le producteur-transformateur peut s'adresser pour toute question relative à son projet de diversification. En fonction de la demande, il est dirigé vers le ou les pôles compétents. Les premières infos sont généralement données par téléphone et

complétées par une visite à l'exploitation. Chaque pôle a des compétences spécifiques. Petit tour d'horizon...

Pôle technologique: apprendre à valoriser le lait

Centres de compétences: Centre pour l'Agronomie et l'Agro Industrie de la Province du Hainaut (CARAH) & Ecole Provinciale d'Agronomie et des Sciences de Ciney (EPASC)

Le CARAH de Ath et l'EPASC de Ciney proposent des formations théoriques et pratiques sur la fabrication d'un large éventail de produits laitiers (fromage, yaourt, glace,...). Pour faciliter le démarrage d'activité des fromagers débutants, les centres de compétence mettent à disposition leurs ateliers de fabrication afin que les apprentis fromagers puissent tester le marché et développer leur savoir-faire. Pour les fromagers plus avertis, les techniciens fromagers proposent de se rendre sur le terrain pour fabriquer de nouveaux produits et d'élargir ainsi la gamme. Les techniciens fromagers sont là autant pour améliorer l'aspect, la texture ou le goût de vos produits que pour vous aider à maîtriser le coût de production, améliorer la productivité et la rentabilité du produit.



Le CARAH de Ath et l'EPASC de Ciney proposent des formations théoriques et pratiques sur la fabrication d'un large éventail de produits laitiers.

Pôle hygiénique: conseils et mise en conformité vis-à-vis de la législation

Centre de compétences: ULg Gembloux Agro Bio-Tech, Laboratoire Qualité et Sécurité des Produits agroalimentaires

Bien souvent, le premier contact avec le pôle hygiène concerne la constitution des plans de l'atelier de transformation pour qu'il respecte les normes sanitaires belges et européennes. S'en suivent plusieurs rencontres à l'exploitation au cours desquelles le producteur-transformateur se mettra progressivement en ordre par rapports aux exigences légales: bonnes pratiques d'hygiène, autocontrôle, traçabilité, étiquetage, enregistrements. A tout moment, l'équipe est disponible pour interpréter un point de législation, aider à atteindre les objectifs fixés par l'AFSCA, réaliser une analyse ou résoudre un problème de contamination microbiologique. De manière générale, le pôle hygiène fournit des conseils permettant de maîtriser l'hygiène des fabrications et d'assurer la mise sur le marché d'aliment de qualité.

Pôle économique: mon projet est-il rentable?

Centre de compétences: Accueil Champêtre en Wallonie

A consulter avant, pendant et après un projet de diversification! Le pôle économique peut vous aider à analyser la faisabilité du projet, vous informer sur les obligations légales (en matière d'urbanisme par exemple) mais aussi sur les aides financières éventuelles. Durant toute la concrétisation du projet, il vous sera

proposé à la fois un suivi des dossiers administratifs (permis d'urbanisme, ISA, fiscalité...), mais aussi des formations (informatique, marketing, ...). Le projet concrétisé, les responsables continueront à vous informer sur la législation, les nouvelles opportunités de diversifications compatibles avec votre nouvelle activité (Ferme gourmande®, location de salle, petits déjeuners-goûters à la ferme).

Collaboration avec Saveurs Paysannes

Depuis peu, Saveurs Paysannes a intégré la CQPF. Ils travaillent sur la parution d'un document très utile: le vade-mecum de la valorisation des productions agricoles et de la commercialisation en circuits courts, qui sera notamment disponible sur notre site web (www.cqpf.be). Saveurs Paysannes contribuent également à clarifier le statut des Groupements d'Achats Communs auprès de l'AFSCA.

Témoignages:

Pour vous la CQPF, c'est quoi?

Madame Vandewalle de Chastrès - fabrication de produits laitiers: «C'est un soutien pour réaliser les bonnes démarches lors de la mise en route, notamment vis-à-vis de l'AFSCA.»

En quoi la CQPF vous a-t-elle aidé dans votre démarche de diversification?

Madame Wagnies de Breuvanne - fabrication de produits laitiers: «Je parlais de rien, j'avais juste quelques chèvres et quelques vaches. J'ai suivi les cours à l'EPASC et ça m'a confortée dans l'idée de faire du fromage à l'exploitation. L'EPASC m'a conseillé dans le choix de matériel et m'a aidé à trouver du matériel d'occasion. On a étudié ensemble la rentabilité fromagère. Avec le pôle hygiène, j'ai mis en place l'autocontrôle qui me permet aujourd'hui d'avoir un agrément de l'AFSCA. Le pôle économique m'a conseillée sur l'implantation du magasin et la vente des produits.

Que retenez-vous de votre collaboration? Avez-vous trouvé l'aide dont vous aviez besoin?

Madame Wagnies: «Oui j'ai trouvé l'aide dont j'avais besoin. C'est une équipe très disponible, très accessible, sur qui je peux compter. Il y a une vraie relation qui s'est établie.»

Quel a été le résultat de la collaboration avec la CQPF? Qu'en avez-vous retiré?

Mme Hennaut à Arquennes - fabrication de produits laitiers: «Quand j'ai transformé au CARAH, j'ai eu l'occasion de discuter avec d'autres transformateurs de produits laitiers et on a pu échanger nos expériences, des conseils et des astuces. Ce qu'on nous a montré au CARAH était très concret et il y avait beaucoup de technique de fabrication»

A refaire, passeriez-vous encore par la CQPF? Conseilleriez-vous à quelqu'un d'autre de passer par la CQPF?

Mme Roebroeks à Montzen - vente de colis de viande à la ferme: «Oui et c'est même déjà fait!»



Pour plus d'informations, téléphonez au guichet unique:
081/622317 ou www.cqpf.be

Avec le soutien financier de la Région wallonne