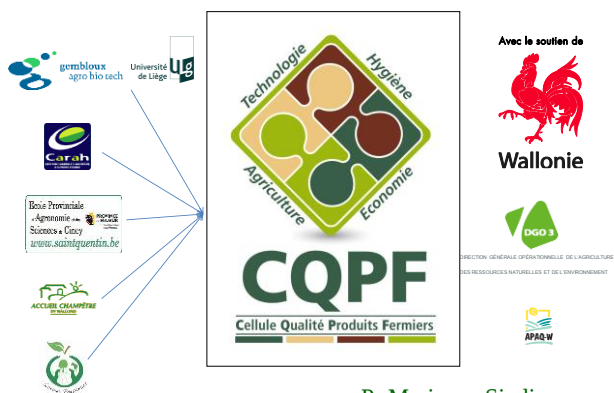




Pr Marianne Sindic

Qui sommes-nous?

La Cellule Qualité Produits Fermiers est une association de compétences ayant pour but d'encadrer les agriculteurs-transformateurs wallons dans leurs productions de denrées alimentaires artisanales.

Présentation : T. Godrie, CQPF

2

Qui sommes-nous?

Les acteurs:

- Université de Liège - Gembloux Agro-Bio Tech
- Ecole Provinciale d'Agronomie et des Sciences de Ciney
- Centre pour l'Agronomie et l'Agro-industrie de la Province du Hainaut
- Accueil Champêtre en Wallonie
- Saveurs Paysannes

Ce service est financé par la Région Wallonne - Direction Générale opérationnelle de l'Agriculture, des ressources naturelles et de l'environnement

Présentation : T. Godrie, CQPF

3

A qui nous adressons-nous?

- Aux agriculteurs qui transforment leurs produits, tous secteurs confondus y compris viticulture, apiculture, aquaculture, héliculture
- Aux artisans du secteur laitier transformant uniquement du lait wallon (A.M. 24 octobre 2005)
- Aux petits abattoirs de volailles et de lapins
- Aux producteurs fermiers et artisanaux de produits bénéficiant d'une protection et bénéficiant des assouplissements
- Aux abattoirs d'ongulés de faible capacité (cfr A.R. du 4 juillet 1996)

Présentation : T. Godrie, CQPF

4

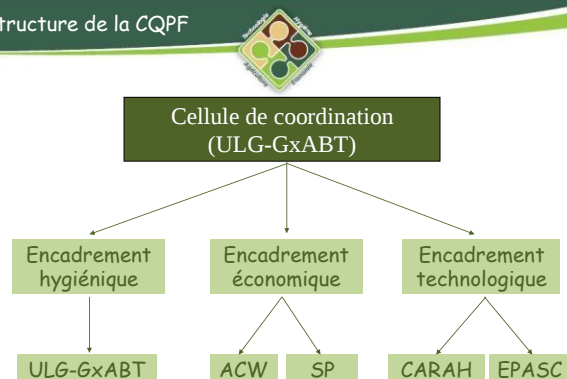
Nos missions ?

- Participer au développement de la **diversification des produits**
- La maîtrise de la **qualité sanitaire** de la production
- Le maintien d'un haut niveau de **qualité globale** tout en maîtrisant la **rentabilité**
- L'aide dans les **démarches administratives** liées à la transformation
- **Diffusion de résultats**, gestion du site internet, promotion de la démarche de diversification, information et formation des publics cibles

Présentation : T. Godrie, CQPF

5

Structure de la CQPF



Présentation : T. Godrie, CQPF

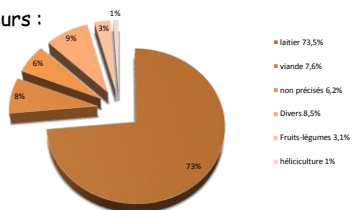
6

La CQPF : quelques chiffres



Nombre de producteurs - transformateurs ayant travaillé avec un des pôles de la CQPF = 773

Répartition par secteurs :



7

Description des encadrements



Encadrement économique

Présentation : T. Godrie, CQPF

8

Description des encadrements



Encadrement économique

- 1^{er} contact pour démarrer une diversification
- Envoi de cahier de charges et documentations diverses
- Visite de terrain: étude de faisabilité et rentabilité du projet de diversification
- Informations à propos des aides à l'investissement (ISA, AIDA et/ou autres)

Présentation : T. Godrie, CQPF

9

Description des encadrements



Encadrement économique

- Information sur les réglementations en vigueur concernant: le permis unique, la fiscalité, la sécurité incendie, l'accès à la profession, le mode de commercialisation,...
- Promotion des produits fermiers

Présentation : T. Godrie, CQPF

10

Description des encadrements



Encadrement technologique

Présentation : T. Godrie, CQPF

11

Description des encadrements



Encadrement technologique

- Assistance technologique relative à la transformation de produits laitiers

Suivi de fabrication
Résolution de problèmes

- Aide au développement et à la valorisation des productions laitières

Mise au point de produits



Présentation : T. Godrie, CQPF

12

Description des encadrements



Encadrement technologique



- Informations techniques et technologiques
- Amélioration de la qualité et la présentation de produits existants
- Démonstrations de fabrication dans la fromagerie: fromages lactiques, pâte pressée non-cuite ou cuite, pâte molle, persillée, filée, Feta, acidification, yaourt, beurre, affinage,...

Présentation : T. Godrie, CQPF

13

Description des encadrements



Encadrement technologique



- Approche de la rentabilité du produit
- Mise à disposition de notre atelier aux producteurs désirant se lancer ou se diversifier
- Dossiers divers (Boulette,...)

Présentation : T. Godrie, CQPF

14

Description des encadrements



Encadrement technologique

Assistance technologique relative à la transformation de produits laitiers

Aide à la création de nouveaux produits laitiers

Réalisation de séances de démonstration

Présentation : T. Godrie, CQPF

15

La CQPF : quelques chiffres



L'EPASC, actions (1/7/2006 au 30/3/2010)

Indicateurs	Résultats
Nombre de suivis	98
Nombre d'assistances ponctuelles (conseils divers)	1090
Actions de sensibilisation et d'information	80
Démonstrations de fabrication	135
Nombre d'études spécifiques	21

Présentation : T. Godrie, CQPF

16

La CQPF : quelques chiffres



Le Carah, actions (1/1/2007 au 30/3/2010)

Indicateurs	Résultats
Nombre de suivis	145
Nombre d'assistances ponctuelles (conseils divers)	950
Actions de sensibilisation et d'information	29
Démonstrations de fabrication	110
Etudes spécifiques	31

17

Description des encadrements



Encadrement hygiénique

Présentation : T. Godrie, CQPF

18

Description des encadrements



Encadrement hygiénique

- Conseils en infrastructure, plan des locaux, étiquetage des produits
- Mise en place des bonnes pratiques d'hygiène, analyse HACCP, traçabilité,...
- Analyses microbiologiques et interprétation des résultats
- Résolution en cas de dépassement des normes pour les résultats microbiologiques
- Formations à l'autocontrôle, information sur la législation en vigueur

Présentation : T. Godrie, CQPF

19

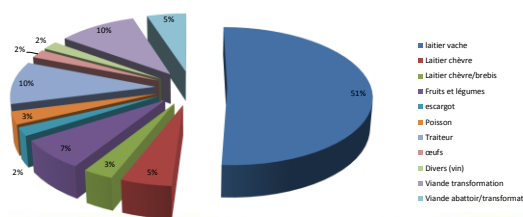
La CQPF : quelques chiffres



Nombre d'interventions ponctuelles entre le 1/04/2009 et 31/03/2010 : 157

Nombre de suivis entre le 1/04/2009 et 31/03/2010 : 42
(min 252 visites sur place)

Répartition par secteurs:



20

La CQPF : quelques chiffres



Pôle Hygiène, actions (1/7/2006 - 30/3/2009)

Indicateurs	Résultats
Nombre de suivis	141 (min 987 visites)
Nombre d'interventions ponctuels (conseils divers)	407
Actions de sensibilisation	33
Formations collectives	44

21

Progrès du terrain

- L'encadrement hygiénique, c'est :
 - plusieurs visites en ferme
 - la constitution du plan d'autocontrôles spécifique chez le producteur
 - une méthodologie de travail basée sur la discussion avec le producteur
 - une relation de confiance

Progrès du terrain



- Pour les producteurs :
 - une meilleure connaissance de la législation
 - une amélioration de l'hygiène par l'utilisation adéquate des bons produits
 - un personnel formé à l'hygiène
 - un manuel HACCP pratique et simple
 - un manuel HACCP adapté à ses productions

Progrès du terrain



- Pour les producteurs :
 - un manuel HACCP source d'informations pratiques
 - le développement et l'optimisation de leurs productions
 - Le développement d'un esprit critique face aux problèmes qui surviennent

En conclusion...



- 773 agriculteurs-transformateurs déjà encadrés
- Formule du guichet unique pour éviter une dispersion des accompagnements
- Projet d'intérêt général
 - pour le développement de la diversification de l'agriculture wallonne
 - Pour la diffusion de l'information vers milieux agricoles et scientifiques (ex : base de données de résultats d'analyses microbiologiques sur des produits fermiers).
- Développement d'un partenariat entre institutions partenaires du projet

25

Conclusions



- La présence de la CQPF sur le terrain permet :
 - de maintenir l'emploi et pérenniser les productions artisanales wallonnes
 - d'améliorer la qualité des produits de terroir
 - de renforcer nos artisans wallons en améliorant leur compétitivité par une stratégie orientée vers la qualité et la sécurité



Pour plus d'informations,
contactez-nous :
081/62.23.17
Visitez notre site
Internet : **www.cqpf.be**

Présentation : T. Godrie, CQPF

27