

## Mémo pour la transformation fermière des plantes aromatiques Bourgeon

Janvier 2019

Ce mémo est un complément aux informations du chapitre « Exigences de qualité » du classeur de fiches techniques « Plantes aromatiques et médicinales » d'Agriidea.

De nombreux producteurs Bourgeon de plantes aromatiques transforment leurs plantes à la ferme. Les produits sont ensuite vendus directement soit aux consommateurs soit au commerce / commerce de détail.

Ce mémo contient les points les plus importants dont il faut tenir compte lors de la transformation fermière des plantes aromatiques et il aborde aussi la question de la gestion de la qualité.

Il faut tout d'abord respecter les dispositions de la législation sur les denrées alimentaires (nouveau droit en vigueur depuis le 01.05.2017) et ensuite celles de l'Ordonnance bio<sup>1</sup> et du Cahier des charges de Bio Suisse. Si les produits sont ensuite revendus, le commerce exige souvent la norme de production SwissGAP.

### Législation sur les denrées alimentaires

- [Vue d'ensemble sur la législation suisse sur les denrées alimentaires \(Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV\)](#)
- [Classeur, Vente directe et restauration à la ferme Autocontrôle, 2018 \(Agriidea\)](#)
- [Dispositions légales pour la vente directe \(Agriidea 2017, «Gesetzliche Bestimmungen in der Direktvermarktung», disponible seulement en allemand\)](#)

### Ordonnance bio<sup>1</sup>

- [Ordonnance sur l'agriculture biologique et la désignation des produits et des denrées alimentaires biologiques](#)

### Bio Suisse

- [Cahier des charges de Bio Suisse](#)
  - Exigences générales pour la vente directe : [Partie I](#)
    - Art. 3.3.3 « Vente directe et commerce dans les entreprises agricoles »
  - Exigences générales pour la transformation et le commerce : [Partie III](#)
    - Directives pour la transformation et le commerce 4.8 « Plantes aromatiques fraîches »
    - Directives pour la transformation et le commerce : 7.1 « Épices »
  - [Liste des additifs et des auxiliaires technologiques autorisés](#)

### Contrôle et certification obligatoires pour Bio Suisse

Tous les produits biologiques transformés doivent être certifiés bio par un organisme de certification agréé (Bio Inspecta ou Bio Test Agro). Les points suivants sont vérifiés lors du contrôle bio annuel:

- Liste d'assortiment

<sup>1</sup> Abréviations internes : OBio, Ordonnance bio. Abréviation officielle : Ordonnance sur l'agriculture biologique.

- Recette et descriptions des fabrications (y.c. additifs et auxiliaires technologiques utilisés)
- Liste des fournisseurs y.c. preuves des achats des ingrédients biologiques pour la transformation (bulletins de livraison, factures, tickets de caisse)
- Certificats bio des fournisseurs d'ingrédients bio (ne doivent pas être imprimés si présents sous forme électronique)
- Journal des fabrications (dates des fabrications, quantités fabriquées, statut des produits: Bourgeon, OBio<sup>1</sup>, conventionnel, ...)
- Étiquettes des produits (étiquetage des produits bio)

### **Informations utiles de Bio Suisse**

- Transformation fermière : <https://www.bio-suisse.ch/fr/transformations-fermieres.php>
- Transformation en sous-traitance (p. ex. séchage), informations sur le site [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch):  
<http://www.bioactualites.ch/marche-bio-reboume/transformation-a-la-ferme.html>
- Vente directe en général
  - Matériel promotionnel et d'emballage pour la vente directe
  - Étiquetage des produits biologiques (fiche technique)

### **Interlocuteurs à Bio Suisse**

- Transformation fermière : Desirée Isele, Bio Suisse, [desiree.isele@bio-suisse.ch](mailto:desiree.isele@bio-suisse.ch), 061 204 66 16
- Product management Plantes aromatiques : Ilona Meier, Bio Suisse, [ilona.meier@bio-suisse.ch](mailto:ilona.meier@bio-suisse.ch), 061 204 66 65

# Annexe du mémo pour les producteurs Bourgeon de plantes aromatiques

## 1. Gestion de la qualité

Il est important de savoir à propos des chapitres suivants que la plupart des documents mentionnés ci-après ne sont pas exigés explicitement par la loi mais seulement par des normes privées comme ISO par exemple. L'utilisation de ces documents peut cependant simplifier le quotidien des producteurs qui cultivent et transforment des plantes aromatiques. Par exemple, si un chef d'exploitation est absent de manière inattendue, un remplaçant peut être plus rapidement à même de travailler efficacement si les activités et les directives de l'entreprise sont réglées et consignées précisément par écrit.

### 1.1 Définitions

Les notions d'assurance-qualité et de gestion de la qualité sont souvent confondues. Elles peuvent être définies de la manière suivante :

- Les instruments de l'assurance-qualité se réfèrent directement au produit et à l'absence d'infractions aux exigences des consommateurs.
- La gestion de la qualité est par contre la systématisation des opérations qui permettent de garantir la qualité.

Exemple: Un détecteur de métaux est un instrument de l'assurance-qualité tandis que la structure de la documentation (p. ex. journaux de séchage, instructions de travail, etc.) et la définition des processus de transformation font typiquement partie de la gestion de la qualité.

La gestion de la qualité est donc une notion prééminente sous laquelle on trouve notamment l'assurance-qualité.

### 1.2 Processus

Il y a deux types de processus différents. Leur dénominateur commun est toujours «une suite logique d'actions pour atteindre un objectif».

Dans le domaine de la fabrication d'un produit, les différentes activités d'un processus de production sont toujours représentées chronologiquement.

Cela peut tout simplement ressembler à quelque chose comme ça:



La longueur du processus dépend du degré de détail de la représentation d'un processus et de la complexité de la transformation d'un produit.

Exemple: Si tous les travaux effectués depuis le semis jusqu'à la transformation des plantes aromatique en passant par la production des plantons doivent être décrits dans un seul processus, celui-ci peut très vite devenir incompréhensible.

Il vaut donc alors la peine de définir et de décrire des processus partiels. Par exemple un processus pour la culture et la récolte et un autre pour la transformation.

Les avantages des représentations des processus sont évidents:

- Identification des potentiels d'optimisation;
- La définition des processus permet de réaliser quels ensembles d'activités et de processus sont nécessaires;
- Possibilité de structurer l'entreprise.

### 1.3 Directives de travail et check-lists

Les processus définissent ce qu'on fait et quand, tandis que les directives de travail expliquent comment il faut le faire. Les directives de travail servent à définir ce qui doit être fait lors des différentes étapes des processus, ce à quoi il faut faire attention, qui est responsable, etc.

Il est par exemple possible de rédiger une directive de travail pour chaque étape de chaque processus.

Exemple: Pour l'étape du séchage on aurait sur cette feuille comment démarrer l'installation, comment la nettoyer, pendant combien de temps et à quelle température les différents produits doivent être séchés, qui est responsable et quels documents doivent être remplis (p. ex. le journal de séchage).

Et enfin, les check-lists servent à contrôler si les instructions des directives de travail ont été respectées. Dans le cas des plantes aromatiques, un bon exemple est le journal de séchage. Les contrôles des nettoyages tombent aussi sous le coup des check-lists.

#### **1.4 Autocontrôle – HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)**

La législation sur les denrées alimentaires exige un autocontrôle de la production des denrées alimentaires (cf. art. 49ss ODAIOUs). Dans le domaine des denrées alimentaires, cet autocontrôle est effectué presque exclusivement avec un concept du type HACCP, un concept qui est basé sur les processus définis (voir l'exemple donné au § 1.2).

En bref: Il sert à identifier quelles étapes du processus pourraient présenter un risque (Hazard Analysis = analyse des risques) et comment celui-ci peut être exclu ou diminué le plus possible.

Exemple du séchage: Si les plantes aromatiques sont trop peu séchées, la trop haute teneur en eau résiduelle provoque une augmentation du risque de moisissure (analyse de risque). Le fait de tenir un journal de séchage (durée et température dans l'installation de séchage) permet de garantir et de documenter que la teneur en eau résiduelle correspond aux instructions.

Le même résultat peut être obtenu avec une analyse de la teneur en eau résiduelle de chaque lot (mais cela est plutôt mal pratique).

Autre exemple, celui-ci pour le processus de l'éminçage: Il se pourrait que la machine soit défectueuse et que de la limaille ou des vis aboutissent dans le produit. La mesure à prendre sera p. ex. de garantir le bon entretien de la machine et /ou de poser un tamis à la fin du processus pour enlever les gros bouts de métal. Les mesures comme la pose d'un tamis font partie des CP (points de contrôle) ou des CCP (points de contrôle critiques). La définition de la différence entre les CCP et les CP est très théorique est irait trop loin dans ce contexte.

Un producteur ne tombe pas sous le coup de la loi sur les denrées alimentaires s'il ne s'agit que de production primaire (stockage, lavage, triage et séchage). La législation sur les denrées alimentaires doit par contre être respectée dès que différents processus (p. ex. l'éminçage) provoquent une modification des produits et/ou l'introduction de nouveaux risques pour les denrées alimentaires.

#### **1.5 BPA (GAP) et BPF (GMP)**

BPA (Bonne Pratique Agricole) ou GAP (Good Agricultural Practice) désignent les bonnes pratiques professionnelles dans l'agriculture, surtout en ce qui concerne l'utilisation des terres et la production animale. SwissGAP couvre, en plus de la production agricole, aussi l'étape de la commercialisation. SwissGAP garantit donc non seulement une bonne pratique agricole mais aussi une grande sécurité des denrées alimentaires.

BPF, qui signifie « Bonne Pratique de Fabrication » (pour GMP = Good Manufacturing Practice), est une notion de base de l'assurance-qualité et de la gestion de la qualité. Les BPF sont donc le pendant agroalimentaire des BPA. Les BPF regroupent toute la gestion qui permet de garantir la sécurité et la qualité des produits.

Vu que la plupart des transformateurs de plantes aromatiques sont en même temps des producteurs agricoles, c'est en général la bonne pratique agricole (BPA) qui est le principal système de gestion de la qualité dans ces entreprises.

#### **1.6 Codex Alimentarius**

Le Codex Alimentarius est une collection internationale de normes de sécurité et de qualité pour les denrées alimentaires qui est publiée par la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) et l'OMS (Organisation mondiale de la santé). Il sert d'ouvrage de référence pour le développement de toutes les législations nationales pour les denrées alimentaires. Il n'est pas important pour la pratique et la transformation dans l'agriculture.