L'atelier transformation

En général

Denise s'occupe de cet atelier qui est assez marginal et peu rentable. Il s'agit surtout de valoriser les excédents de culture, du 15 août à la mi-septembre. Les moyens mis en ouvre sont modestes et les transformations sont peu risquées en terme de sécurité alimentaire.

Le contact des clients au marché favorise la demande pour des produits du terroir.

Les ingrédients et les préparations ont le label bio.

La ratatouille

Elle se vend très bien en hiver. A chaque marché quelques pots sont achetés en majorité par des personnes seules.

La conservation se fait par la chaleur. La stérilisation a lieu dans un grand stérilisateur d'une capacité de 25 bocaux de 300 ml, dans la cave.

Les bocaux font 200, 300 et 500 ml. Ils sont équipés de joints spéciaux dont on coupe une langue pour les ouvrir. L'important est de ne pas souiller le bord du bocal au niveau du joint lors du remplissage. Des étriers maintiennent le couvercle durant la stérilisation. Elle dure 1 h à 100°C à coeur.

- La température de stockage est celle de la cave (5°C).
- La ratatouille se conserve très bien.
- 150 bocaux furent produits en 2000 dont une partie auto-consommée. Il a fallu 5 h de préparation des ingrédients et 4 h de stérilisation.

La lacto-fermentation

La recette implique de nombreux légumes : concombres, cornichons, oignon, raifort...

L'acidité rend la conservation sans problème bactériologique.

La pasteurisation se fait en novembre grâce à la location d'un pasteurisateur à jus au lycée agricole de Guingamp. L'appareil chauffe un volume en verre à l'aide d'une résistance électrique. La pasteurisation dure quelques minutes à 78°C à coeur. Les levures qui démarrent la fermentation sont tuées. Si la température excède 80°C le jus cuit et son goût change.

Les bouteilles sont placées dans une cuve d'eau chaude, puis remplies de jus et fermée aussitôt. En novembre, le refroidissement est très rapide. Quelques problèmes de mousse s'observe si la fermeture des bouteille n'est pas assez rapide.

25 kg de tomates remplissent 28 bouteilles après un travail de 6 h.

La réglementation

L'arrêté du 9 mai 1995, issu de la directive CEE 93/43 relative à l'hygiène des denrées alimentaires, réglemente la vente en direct.

L'objectif est de ne pas empoisonner les clients en proposant un produit microbiologiquement sain. Le producteur a une obligation de résultat, pas de moyen.

L'activité de Jean François n'intéresse que la DGCCRF. La DSV n'est concernée que par les produits animaux.

La réglementation est assez souple car, en vente directe, le producteur maîtrise complètement la chaîne de production. La traçabilité en est aisée. De plus, les végétaux transformés sont beaucoup moins sensibles que les produits animaux aux diverses contaminations.

La HACCP

C'est une démarche volontaire et non obligatoire permettant d'obtenir des produits de qualité sans altération, lors de leur transformation. Ce système identifie, analyse les risques possibles de contamination

et détermine les points critiques où intervenir à chaque étapes du processus.

- Autocontrôles : visuels. Les pots étant placés à l'envers, un couvercle ne tenant pas (par dépression) se repère bien.
- Traçabilité : une étiquette complète est apposée systématiquement et la vente uniquement en direct.
- Fiche de fabrication : les recettes proviennent d'ouvrages de cuisine présents sur le site.
- Plan de nettoyage : Les ustensiles sont nettoyés au savon et ébouillantés à chaque fois.
- Formation et compétence : Denise possède un BTS d'Économie Sociale et cerne bien la méthodologie.
- Sécurité alimentaire, probabilité de dangers : la marche en avant sur le lieu et dans le temps est respectée. La stérilisation d'une heure, en fin de préparation, assure une marge plus que suffisante pour éliminer les germes. Les préparations, souvent acides, ne sont pas à risques.

Les améliorations possibles

Le nettoyage manuel des bouteilles de jus de fruit et cidre est fastidieux et long. Une machine de nettoyage est à trouver.

L'atelier mériterai un local spécialisé et propre, c'est à dire exempt de poussière. Cela permettrait de séparer la zone sale de préparation, de la zone propre de transformation.