

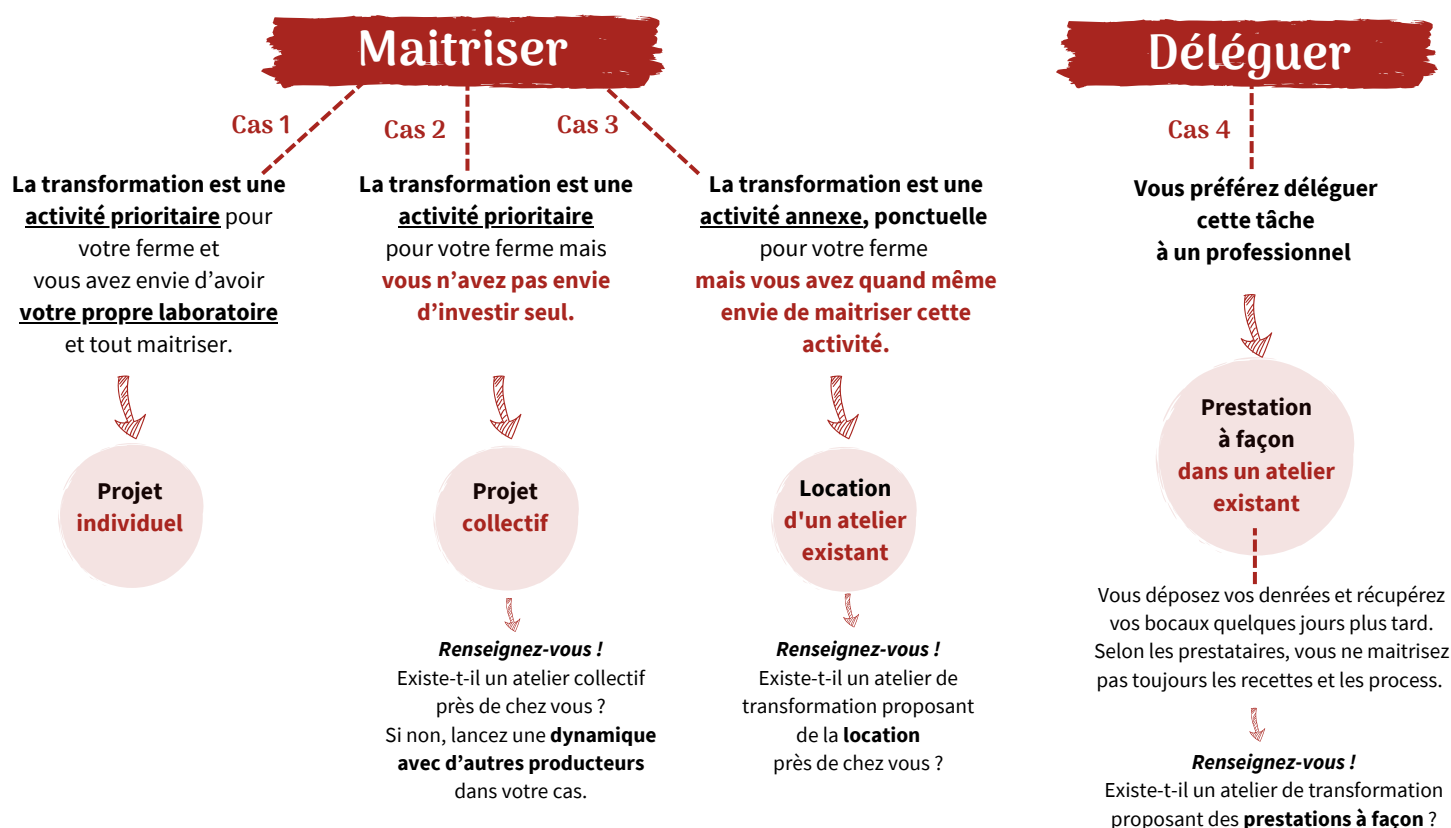


## Bien se questionner avant de se lancer !

L'activité de transformation alimentaire est un moyen d'augmenter la **valeur ajoutée** des productions agricoles, de **diversifier une gamme** de produits ou encore de **valoriser des denrées invendues, invendables ou en surplus**. Avant de se lancer, il faut se poser un certain nombre de questions car les **investissements à réaliser peuvent être conséquents**.

### Individuel, collectif, prestation à façon ?

Si vous souhaitez transformer vos produits, vous pouvez d'abord commencer par vous questionner sur l'importance que vous souhaitez donner à cette activité et sur votre envie de faire vous-même ou de déléguer à un professionnel.



## Se lancer !

## Les questions à se poser !

Définir sa gamme  
de produits• Quels sont les **produits bruts** que je souhaite transformer ?

Fruits, légumes, plantes aromatique. Attention, si vous souhaitez transformer des produits animaux, vous rajoutez une complexité supplémentaire.

• Sous **quelle forme** est-ce que je souhaite les transformer ?

Coulis, soupe, confiture, jus, tartinable, préparations cuisinées, pâte de fruits, lactofermentation, etc. Cette question permet d'y voir plus clair sur le matériel dont vous aurez besoin (autoclave nécessaire ou non, ligne de jus, séchoir, etc.). Elle vous permet aussi d'aborder la complexité des recettes et donc de la technicité que vous devrez ou non acquérir.

• **Me manque-t-il des denrées** pour réaliser mes recettes ?

Produits bruts et aides culinaires (sel, sucre, épices, etc.) que vous ne produisez pas. Il vous faudra donc réfléchir à votre approvisionnement sur ces denrées et bien en maîtriser la traçabilité.

Dimensionner son atelier et  
travailler son modèle économique• Quels sont les **volumes** que je souhaite / pense transformer, pour moi et éventuellement pour d'autre ?

**Cette question est très importante** pour dimensionner le projet, choisir le matériel, notamment l'autoclave qui reste un poste de dépense important (il faut donc bien le choisir).

• Quelles sont mes **capacités d'investissement** ?

Cette question aide bien sûr à dimensionner mais aussi à choisir le niveau d'équipement et sa qualité. On peut bien sûr réfléchir à une progressivité des investissements (commencer petit mais penser dès la construction du projet à sa montée en charge).

• Comment raisonner **mes investissements** ?

Au regard de votre dimensionnement souhaité et de votre capacité à investir.

• **Mon modèle sera-t-il rentable** ?

Au vu des montants d'investissement, il est crucial de bien travailler votre plan de financement prévisionnel, de bien identifier vos charges (fixes et variables) et de réfléchir vos recettes au regard d'une stratégie de commercialisation pertinente. Une étude de marché est nécessaire pour valider la gamme, la grille tarifaire et s'assurer qu'il y a bien un marché en face.



## Aménager son atelier

- **Suis-je au clair avec les règles d'hygiène ?**

En effet, bien maîtriser les risques sanitaires liés à la transformation passe notamment par un aménagement bien pensé de sa conserverie : marche en avance, surfaces lessivables, etc. Vous pouvez, en cas de question, vous rapprocher de la DDPP de votre département.

- **Ai-je besoin d'être accompagné pour réaliser les plans ?**

Ai-je besoin d'être conseillé pour la réalisation des travaux et la recherche d'artisans compétents ? Vous pouvez vous tourner vers des entreprises spécialisées sur l'aménagement de conserverie mais aussi vous rapprocher des chambres consulaires pertinentes (Chambre des Métiers et de l'Artisanat par exemple).

## Pour aller plus loin !

Vous pouvez consulter le **guide pratique «à l'attention des porteurs de projets et gérants d'ateliers de transformation de produits locaux»**

proposé par Fab'Lim, la FD CIVAM du Gard, la FR CIVAM Occitanie, le Bio CIVAM de l'Aude et l'INRAE.



## Etre au clair avec la réglementation

*Voir fiche Hygiène*

- **Ai-je réalisé les formations obligatoires ?**

Notamment sur la partie hygiène et plan de maîtrise sanitaire. Vous pouvez aussi vous former sur les compétences techniques de la transformation. Ces formations ne sont pas obligatoires mais elles sont précieuses pour les personnes qui démarrent une activité. Elles permettent de maîtriser les gestes techniques et les process de fabrication par produit et recette.

- **Ai-je fait le nécessaire pour déclarer mon activité de transformation à la DDPP (DDETSPP) ?**

- **Mon plan de maîtrise sanitaire (PMS) est-il prêt ?**

Est-ce que je maîtrise bien les différents outils de suivi, de contrôle d'hygiène au sein de mon atelier ?

