

Aménagement du laboratoire

Fiche technique

OUTILS D'ACCOMPAGNEMENT DES PROJETS DE PRODUCTIONS FERMIERES ET
D'ACCUEIL A LA FERME

Aménager une fromagerie fermière

Les deux règles de base

1. Une fromagerie est avant tout un outil de travail. En tant qu'outil, elle doit être conçue pour faciliter au mieux le travail du producteur tout au long du processus d'élaboration des produits.
2. Elle doit répondre aux exigences réglementaires.

Mode d'emploi

Etablir un cahier des charge

Ce cahier des charges doit être établi pour que la fromagerie réponde aux besoins techniques spécifiques dépendant :

- du volume de lait transformé,
- de la (des) technologie(s) utilisée(s),
- de(s) la gamme(s) de produits,
- des modes de commercialisation,

- de la présence de personnel ou non.

L'analyse de l'ensemble de ces points va définir une surface et un certain nombre de pièces qu'il faudra ultérieurement organiser les unes par rapport aux autres.

Les principales pièces et leur utilisation

(La réglementation n'impose aucune exigence quant à la superficie et hauteur des pièces.)

- Le sas d'entrée - vestiaire

C'est une pièce tampon obligatoire dont le rôle est de supprimer les liaisons directes entre l'extérieur et la pièce de fabrication.

Elle est bien souvent équipée de vestiaires (porte-manteaux/armoires) et de toilettes, voire de douche en cas de présence de salariés.

Les toilettes peuvent aussi se trouver dans le logement du producteur si celui-ci est proche de la fromagerie. Dans ce cas, il faut s'assurer que l'ensemble du personnel puisse y accéder (stagiaires ou salariés), et que cela ne soit pas une source de contamination (passage extérieur avec les chaussures de fromagerie par exemple).

Pour les nouvelles constructions, il est préférable d'installer des toilettes spécifiques (au niveau du sas ou des vestiaires par exemple, pourvu qu'elles ne donnent pas directement sur une zone de manipulation des denrées).

- La laverie

C'est un endroit indispensable qui doit être suffisamment vaste pour le lavage et l'égouttage du matériel de fromagerie, elle devra être d'au moins 10m².

Elle peut être intégrée au sas d'entrée dans le cadre de petites unités ou constituer une pièce à elle seule.

Pour une bonne gestion des contaminations croisées elle doit si possible donner directement dans la salle de fabrication mais doit avoir aussi un accès facile, en dehors de la zone propre, pour le matériel de retour de marché(s) ou de livraison(s) considéré comme souillé.

- La salle de fabrication

C'est également une pièce obligatoire dans laquelle vont se passer les opérations de caillage, de moulage et d'égouttage. Elle doit

faire l'objet d'un entretien soigné et être conçue de façon à travailler dans les meilleures conditions possibles pour la maîtrise technologique et sanitaire des produits.

Elle devra faire au moins 20m².

- Les locaux d'affinage (séchoir et hâloir)

En termes d'équipement et de surface ces locaux sont complètement liés à la technologie des produits fabriqués.

Le séchoir est obligatoirement intégré à la fromagerie, par contre l'affinage peut avoir lieu dans une cave naturelle si elle permet de maintenir les fromages dans de bonnes conditions de température et d'hygrométrie.

- La chambre froide

Pièce bien souvent indispensable, car elle permet de stocker les produits frais et de faire du report de caillé (fabrication lactique)

- Le local de stockage des emballages

Bien souvent jugé non indispensable, mais pourtant bien utile pour stocker faisselles, papiers pour conditionner les fromages, etc... Il devra faire au moins 10m².

- La salle de vente et/ou zone de préparation des commandes et SAS de sortie des produits

Sa présence et sa taille seront complètement liées au mode de commercialisation du producteur et si celui-ci souhaite ou non développer la vente à la ferme.

Ne pas faire un point de vente de moins de 10m² car même si la vente à la ferme est limitée voire inexistante, cette surface servira de zone de préparation des commandes et des SAS de sortie des marchandises.

La création d'un point de vente qui est considéré comme un ERP (Etablissement Recevant du Public).

Les points de vente à la ferme sont généralement considérés comme des ERP de 5ème catégorie (moins de 200 personnes accueillies au rez-de-chaussée ou au total ;

moins de 100 personnes en sous-sol ou en étages)

Des équipements spécifiques sont à prévoir.
Une déclaration à la mairie devra être réalisée.

Choisir un emplacement judicieux

Raisonner son emplacement par rapport à la vie globale dans la ferme :

- Les abords immédiats doivent rester propres.
- Penser à l'arrivée de la matière première et privilégier la proximité de la laiterie pour envisager une arrivée du lait par lactoduc.

Penser à la succession ou aux évolutions possibles de l'exploitation. Dans la mesure du possible, ne pas l'implanter dans ou trop proche de la maison d'habitation et des parties privées.

La disposer à un endroit où elle soit visible et facile d'accès surtout si l'on vend à la ferme,

Prévoir une évolution possible dans les 5-10 ans à venir :

La majorité des fromageries fermières sont amenées à s'agrandir dans le temps du fait de nouveaux marchés ou de nouvelles gammes. Il est donc important de la situer à un endroit où il y aura la possibilité de l'agrandir afin de rajouter de nouvelles pièces. Il s'agit donc de capitaliser l'existant pour limiter les investissements.

Disposer les locaux de manière logique

L'objectif est l'efficacité pour limiter les déplacements inutiles dans le laboratoire. On privilégie pour cela « la marche en avant » du produit.

- On privilégie une zone de fabrication et une zone de stockage des produits finis avec point de vente (ou pièce de préparation des commandes)

- Il faut placer les pièces froides au nord, tout comme le SAS si possible pour limiter la propagation des mouches à l'intérieur de la fromagerie,
- Eviter le plus possible les ouvertures (portes et fenêtres) côté sud de manière à pouvoir limiter les montées de température en plein été.
- Ne pas placer les accès (portes et fenêtres) dans le sens du vent, surtout s'il passe d'abord par le bâtiment d'élevage, le tas de fumier ou de foin,
- Prévoir l'entrée et le passage des équipements encombrants.

Choisir les matériaux à mettre en œuvre et bien isoler sa fromagerie

Sols, murs et plafonds doivent être lisses et lavables, composés de matériaux imputrescibles.

Préférer des matériaux résistant bien à l'humidité et au petit lait (panneaux sandwich, lambris PVC, menuiserie PVC, etc...).

Bien isoler les murs et les plafonds, partir du principe que produire des calories ou des frigories coutera de plus en plus cher.

Penser à isoler le sol également pour limiter également les écarts de température entre le sol et le plafond de la fromagerie.

Gérer l'aération

Une fromagerie est un endroit très humide par nature. Les nouveaux matériaux utilisés dans les fromageries sont très étanches. Le système d'extraction devra être donc bien étudié, car l'excès d'humidité est source de contamination pour les fromages et source de dégradation pour les matériaux. Très souvent, il faudra envisager une circulation d'air dite forcée (VMC).

Traiter les eaux usées

Les effluents de fromagerie représentent des volumes très importants (environ 3 l d'eau par litre de lait transformé).

Il est indispensable de prévoir un réseau séparé pour le traitement du petit lait qui, à lui seul, représente une charge polluante très importante. La solution la plus économique est la distribution aux animaux, car sa valeur nutritive est intéressante.

Différents systèmes de traitement existent pour les eaux de lavage : stockage - épandage, lagunage, filtre planté de roseaux, etc...

Matériel : faire le bon choix

Celui-ci sera dépendant de la ou des technologies mises en œuvre.

Le matériel utilisé devra être apte au contact alimentaire et donc composé en matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter.

Privilégier le matériel limitant la pénibilité et permettant de gagner en efficacité.

Ne pas oublier de faire une démarche de déclaration de travaux ou de permis de construire

Pour cela se rapprocher de la mairie et bien prendre en compte les délais administratifs.

Aménager une fromagerie fermière

Dernière mise à jour : 2018

▼ Contact

Jean-Pierre SAUVAGE

Chambre d'agriculture de la Loire

43 avenue Raimond –BP 40050

42272 SAINT-PRIEST-EN-JAREZ CEDEX

Tél 04 77 92 12 12 - jean-pierre.sauvage@loire.chambagri.fr