

## C. Fabrication

### 1. Sécuriser ses denrées alimentaires

Pour la vente directe, la restauration à la ferme ou pour la gastronomie, un cadre légal est en place pour protéger les consommateurs des risques de santé liés à une mauvaise gestion des denrées alimentaires.

Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels ([LDAI](#))

Cette loi définit les principes de base liés à la manutention des aliments et objets utilitaires et en fixe les exigences générales. La loi a pour buts :

1. De garantir aux consommateurs des denrées alimentaires sûres ;
2. De protéger les consommateurs des tromperies dans le domaine des denrées alimentaires ;
3. D'assurer la traçabilité des denrées alimentaires dans l'entreprise.

#### Ordonnances

Les spécificités sont traitées dans les ordonnances.

- Ordonnance du 23 novembre 2005 sur la production primaire ([OPPr](#))
- Ordonnance du DFE du 23 novembre 2005 concernant l'hygiène dans la production primaire ([OHyPPR](#))
- Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels ([ODAIOUS](#))
- Ordonnance du DFI sur l'hygiène ([OHyg](#))
- Ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires ([OEDAI](#))

#### Autocontrôle

Le respect de la législation se base sur le principe de l'autocontrôle : chaque producteur est tenu à contrôler sa marchandise avant de la vendre au consommateur. Des contrôles sont effectués par les autorités cantonales ou par les douanes aux frontières.

*Les points essentiels de l'autocontrôle*

4. Décrire l'exploitation, analyser les dangers en matière d'hygiène et des mesures à prendre ;
5. Établir des fiches techniques pour l'hygiène et l'ordre dans l'exploitation ;
6. Contrôler les températures ;
7. Élaborer un plan de nettoyage et contrôler que celui-ci est respecté ;
8. Garder un exemplaire des recettes des aliments transformés pour garantir leur qualité et leur provenance ;
9. Étiqueter correctement les produits ;
10. Informer le personnel et les membres de la famille qui sont en contact avec les produits du concept d'autocontrôle mis en place.

## Étapes récapitulatives pour appliquer l'outil avec exemple

Un producteur souhaite se lancer dans la vente directe d'œufs de poule. La première étape sera de se rendre sur le site de la Confédération afin de parcourir les différentes ordonnances en lien avec sa production. Toutes les ordonnances se trouvent en ligne sur [le site de la Confédération](#). Des ordonnances sont de portées générales (applicable à tous les produits) et d'autres sont spécifiques selon votre production. Les ordonnances sont rédigées de manière relativement pratique.

En parallèle, il vous incombe de mettre en place une démarche d'autocontrôle. Dans le cas présent, il s'agira d'assurer que le poulailler évolue dans une hygiène suffisante. Pour cela, il sera nécessaire de :

- Enlever ses bottes d'extérieur et utiliser des chaussures spécifiques pour le poulailler ;
- Utiliser des habits spécifiques pour le poulailler ;
- Mettre une charlotte sur la tête ;
- Mettre les œufs récoltés dans une chambre réfrigérée ;
- Contrôler la température du frigo tous les mercredis et samedis ;
- Etc.

La traçabilité est également un élément important. Nous vous recommandons d'utiliser un tableau récapitulatif ou de suivi.

| Date de récolte | Quantité | Date de conservation ou numéro de lot | Livré à  | Date                                   | Quantité       |
|-----------------|----------|---------------------------------------|--|--|----------------|
| 01.12.2018      | 110 œufs | 312                                   | Magasin du village<br>Restaurant du village<br>Restaurant du village | 10.12.2018<br>08.12.2018<br>11.12.2018 | 55<br>20<br>30 |