

### 3. Aller plus loin

#### Autocontrôle dans la vente directe et la restauration à la ferme

Ce classeur, élaboré par Agridea en 2010, explique et développe le concept d'autocontrôle. Il comporte de nombreuses fiches et formulaires directement utilisables (plan de nettoyage, canevas pour la description de l'exploitation, feuille de contrôles, etc.).

Le document est composé des points suivants :

- définition de l'autocontrôle ;
- mode d'emploi pour la mise sur pied d'un concept d'autocontrôle ;
- description de l'exploitation ;
- vente directe et restauration à la ferme ;
- plan des nettoyages et feuilles de contrôle ;
- feuilles de contrôle des températures et des stocks de congélateurs ;
- traçabilité ;
- liste d'adresses (chimistes cantonaux, laboratoires) ;
- cadre légal dans la vente directe (lois et ordonnances).

Il peut être commandé sur le site d'Agridea, en français ou en allemand : [www.agridea.ch](http://www.agridea.ch)

Il est également possible de s'inscrire au module « [Accueil à la ferme \(Vente directe\)](#) » du brevet fédéral d'agriculteur. Ce module comprend 6 demi-journées et développe les connaissances relatives à la production et la vente de produits de la ferme, ainsi que sur la composition d'un assortiment de produits pour la vente directe.

#### Références bibliographiques

Boillat O., Gallandat T., Hausenstein R., Marti H.-U., Messerli N., Odier P.-A., Ritter Y., Schaffer, K. (2011). *Environnement de travail. Moyen d'enseignement pour la formation professionnelle de base d'agriculteur 3<sup>e</sup> année*. Zollikofen : Édition Imz