

# Valorisons !

## L'essentiel de la diversification

DÉCOUVREZ EN ANNEXE LE CALENDRIER DES PROCHAINS RENDEZ-VOUS PRO

### PRODUIRE / TRANSFORMER

## MENTIONS VALORISANTES : produit artisanal ou fermier ? Faisons le point

La loi « Raffarin » de 1996 définit le terme « artisanal ». Elle punit d'une amende de 7 500€ le fait d'exercer une activité sans être immatriculé au répertoire des métiers et le fait de faire usage du mot. Depuis 1998, les boulangers, pâtisseries, bouchers, charcutiers et glaciers doivent obtenir une qualification professionnelle.

La mention valorisante « fermier » n'est pas définie réglementairement mais son utilisation est précisée par la jurisprudence et des décrets pour 4 produits : le fromage (avec autorisation de l'affinage extérieur depuis juin 2020), l'œuf (en 2015), les volailles (« fermier-élevé en plein air » ou « fermier-élevé en liberté » ne peuvent être utilisées que sur les volailles bénéficiant d'un label rouge, d'une appellation d'origine ou de l'« agriculture biologique » et par les exploitations rele-

vant de l'article 654.3 du code rural) et le miel (mention interdite).

Pour les autres produits, la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) considère que pour être fermier, le produit doit être constitué de matières premières de l'exploitation, transformé sur l'exploitation ou dans un atelier où l'exploitant est associé et préparé de façon non industrielle. Le Code de la charcuterie et des notices techniques (volailles, porcs ou gros bovins) définissent également cette allégation. Pour distinguer les 2 mentions, faites attention à la recette (achat des ingrédients) et au processus de fabrication. Au niveau européen, la mention « Produit de ma ferme » est en cours de définition. Affaire à suivre...

## SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS, sortie d'une nouvelle instruction technique

Cette instruction 2020-289, datée du 19 mai 2020, est d'application immédiate. Elle vise à préciser la réglementation sanitaire spécifique aux activités de commerces de détail des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Si elle a pour ambition de fusionner et d'actualiser dans un seul texte, plusieurs arrêtés et différentes instructions sortis au cours des dix dernières années, elle couvre précisément les champs de la restauration collective et la sécurité sanitaire des dons alimentaires aux associations. Elle aborde également les activités de remise directe.

[www.info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2020-289](http://www.info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2020-289)

Tout producteur qui vend mais aussi qui revend (dépôt-vente/achat-revente) des produits contenant des denrées animales ou d'origine animale doit se déclarer à l'aide du Cerfa 13984\*05 auprès de la DDPP. Sont concernés par la déclaration de manipulation de denrées animales les exploitants d'établissements qui préparent, transforment, manipulent, exposent, mettent en vente, entreposent ou transportent des denrées animales ou comportant des denrées d'origine animales.

Ce document se remplit directement en ligne : [agriculture-portail.6tzen.fr/default/requests/Cerfa13984/](http://agriculture-portail.6tzen.fr/default/requests/Cerfa13984/)

## Comment bien conserver vos pommes de terre à la maison



### Anticiper vos menus pour adapter vos achats

C'est un geste essentiel pour limiter le stockage et lutter contre le gaspillage alimentaire.



### Au frais mais pas au froid

Les pommes de terre se conservent dans une cave ou le bac à légumes du réfrigérateur pour éviter qu'elles germent ou que l'amidon se transforme en sucre.



### A l'abri de la lumière

Les pommes de terre n'aiment pas la lumière et verdissent à son contact.



FACILES À PRÉPARER, DÉLICIEUSES À PARTAGER.

Retrouvez les recettes sur [lespommesdeterre.com](http://lespommesdeterre.com)



Sur la base d'un sondage réalisé cet été par OpinionWay, le CNIPT a constaté un déficit d'informations des consommateurs sur les bons gestes à adopter pour conserver au mieux les pommes de terre à la maison : au frais et à l'abri de la lumière. Fort de ce constat et dans un contexte de fin de l'utilisation du traitement antigerminatif historique, n'hésitez pas à relayer auprès de vos clients ces bons conseils anti-gaspi.

## ACCUEILLIR

### DIVERSIFIEZ VOS ACTIVITES avec l'appui des réseaux désormais présents en Hauts-de-France

#### Vacances d'enfants à la ferme – Accueil social

Vous souhaitez accueillir au sein de votre domicile des mineurs à l'occasion des vacances scolaires et /ou des weekends. L'objectif de cette activité est de proposer aux enfants en situation de souffrance affective, un cadre familial et la découverte d'une vie à la ferme. Une fibre sociale est donc requise pour mener à bien cet accueil. Les services de la Chambre d'agriculture vous accompagnent individuellement dans la mise en place et le suivi de cette activité. Vous bénéficiez d'une dynamique collective par l'organisation de formations, de réunions, de rencontres avec les partenaires sociaux

#### Anniversaires à la ferme

Vous avez déjà développé une activité d'accueil pédagogique (ou vous êtes en réflexion), vous pouvez proposer de façon très complémentaire des anniversaires ludopédagogiques. Ces derniers sont organisés sous la forme d'un grand jeu (chasse au trésor, jeu de l'oie...) permettant la découverte de la ferme suivie d'un goûter. Vous accueillez les enfants pour une durée de deux heures trente, les mercredis/samedis, vacances scolaires à votre convenance. Vous bénéficiez d'une aide dans la mise en place et la conduite de cette activité (formations, réunions, opérations de communication...). Une formation est programmée les 4 – 11 et 18 février 2021.

#### Médiation animale

Vous accueillez régulièrement des personnes fragilisées dans le cadre de visites de la ferme ? Vous pourriez aller plus loin en organisant des séances de médiation animale. L'objectif est de proposer des séances individuelles ou au maximum avec trois personnes pour lesquelles des axes « de travail » sont définis, comme par exemple, retrouver la confiance en soi. En présence d'un animal de la ferme adapté, vous préparez des activités permettant d'atteindre l'objectif fixé. Une formation est obligatoire pour mener de façon professionnelle des séances de médiation animale.

#### Les anniversaires



à la ferme !



### Communication Agritourisme avec le Comité régional du Tourisme et des Congrès (CRTC)



Depuis cet été, le Comité Régional du Tourisme et des Congrès a construit une campagne de communication sur le tourisme en Hauts-de-France. Cette campagne se poursuit jusqu'à la fin de l'année. L'objectif est de communiquer sur le tourisme de façon pérenne.

Ce travail, réalisé en lien avec les Offices de tourisme, identifie les spécificités et points forts de chaque territoire. Des vidéos ont été réalisées et servent de base à cette communication, relayées via les réseaux sociaux et vers les abonnés des Lettres d'information thématiques du CRTC.

En parallèle, l'équipe Bienvenue à la ferme a réalisé le même travail avec le CRTC pour promouvoir l'agritourisme. En effet, il est essentiel de rappeler le rôle du tourisme à la ferme dans l'offre touristique globale de la région.

Cette collaboration a abouti à une vidéo réalisée courant septembre, à destination du grand public. La cible privilégiée a été la famille. N'hésitez pas à découvrir la vidéo, à la partager, à l'utiliser ...

[www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautsdefrance/actualite/la-video-vivez-fermier-en-hauts-de-france-vient-de-sortir/2045](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautsdefrance/actualite/la-video-vivez-fermier-en-hauts-de-france-vient-de-sortir/2045)

Retrouvez toutes les vidéos réalisées sur : [www.explore-hautsdefrance.fr/mini-site/0/qLIB9/](http://www.explore-hautsdefrance.fr/mini-site/0/qLIB9/)

## Le chiffre 25 000

C'est le nombre d'exemplaires du magazine gratuit « Parlons Saisons », édité par les Comités de Promotion Hauts-de-France... La parution offre une part belle aux reportages sur les nouvelles tendances, la découverte de produits et de savoir-faire et propose aux abonnés, recettes et repères nutritionnels.

## COMMENT DYNAMISER VOS PUBLICATIONS SUR FACEBOOK ? 6 astuces de pro

### Gérez la longueur

- Pour que l'on clique sur vos liens, faites des descriptions courtes... En dessous de 80 caractères, une publication obtient un taux d'engagement -indicateur de l'intérêt des internautes- 66 % plus élevé.
- Pour obtenir des likes, commentaires et partages, racontez une histoire (storytelling) qui véhiculera des émotions telles que le rire ou l'étonnement.

### Rédigez avec l'acronyme AIDA en guide

- A pour Attention : capter l'attention de la personne
- I pour Intérêt : susciter l'intérêt avec des faits, affirmations, etc.
- D pour Désir : faire naître le désir en jouant sur ses émotions, ses besoins
- A pour Action : en lui donnant votre solution qui la pousse à passer à l'action (venir visiter, acheter vos produits).

Cette formule, dite de copywriting, s'utilise sur les réseaux sociaux mais aussi sur les sites web



### Incluez des images, vidéos ,emojis ou des Gifs

La présence d'emojis générerait 57 % de likes en plus, augmenterait le nombre de commentaires de 33 % et provoquerait 33 % de partages. Ne pensez pas que parce que vous êtes une entreprise, vous devez adopter un ton sérieux. Sur LinkedIn, peut-être, mais pas sur Facebook.

### Posez une question en entête de votre publication

Ce n'est pas un hasard si les titres d'articles de blog interrogatifs fonctionnent si bien. Les questions piquent notre curiosité et le point d'interrogation stimule notre cerveau. Posez des questions est l'un des meilleurs moyens d'humaniser vos contenus et de faire interagir vos fans.

### Créez de l'intrigue

Parmi les objectifs d'une publication Facebook, il y a le «clic sur le lien». Autrement dit, écrire une description suffisamment accrocheuse pour inciter la personne à cliquer et visiter votre site web.

### Jouez selon les règles de l'algorithme Facebook

En publiant un post, l'algorithme analyse votre contenu : est-ce une image, du texte, une vidéo... ? Votre contenu sera alors inséré dans le fil d'actualité de quelques fans de votre Page. Si ces personnes réagissent positivement, il sera étendu au reste de vos abonnés. Pour obtenir ce ré engagement initial : éviter la promotion excessive, ajouter des médias (vidéos, images, gifs), ajouter un appel à action (donner son avis, commenter, clic sur le lien).

## OPÉRATION ENGAGÉS ET SOLIDAIRES AVEC L'AGRICULTURE RÉGIONALE : soutien à 6 filières prioritaires



Le conseil régional en partenariat avec les Chambres d'agriculture des Hauts-de-France, les conseils départementaux du Nord, Pas-de-Calais, Aisne et Oise, les opérateurs de la bio, le groupement régional pour la qualité alimentaire a lancé cet été une opération de relance de l'approvisionnement local en restauration collective. 6 filières régionales particulièrement impactées par la crise du covid-19 : pommes de terre transformées, bœuf, veau, porc bio, moules de bouchot et Maroilles sont ainsi soutenues.

Au démarrage de l'opération, une enquête a été lancée auprès des restaurations collectives pour identifier les niveaux d'engagement et volumes que les établissements étaient prêts à introduire entre septembre et décembre (durée de l'opération). Au total, ces engagements représentent 23 tonnes de porc bio, 26 tonnes de viande bovine, 6 tonnes de Maroilles, 5 tonnes de moules de bouchot et 486 tonnes de pommes de terre transformées ! En termes de chiffre d'affaire, c'est près d'un million et demi d'euros pour l'agriculture et l'économie régionale.

## LA CERTIFICATION HVE : un appui à la vente des produits en circuits courts

La certification Haute Valeur Environnementale (HVE) permet d'identifier et de valoriser les exploitations qui entrent dans des démarches respectueuses de l'environnement. Lancée en 2011, cette certification a été relancée avec les Etats Généraux de l'Alimentation en 2017.

La démarche HVE est composée de 3 niveaux :

- **Niveau 1** : respect des règles de conditionnalités inscrites dans la PAC
- **Niveau 2** : obligations de moyens : 16 exigences en 4 thématiques (biodiversité, stratégie phytosanitaire, fertilisation et ressource en eau)
- **Niveau 3** : obligations de résultats qui sont mesurées par des indicateurs de per-

formance. Seule l'obtention de ce niveau permettra d'apposer le logo HVE sur des productions. A ce stade, deux voies sont possibles :

**La voie A** : mesurée par les mêmes 4 thématiques du niveau 2.

**La voie B** : basée sur la validation de deux indicateurs biodiversité et poids des intrants dans le chiffre d'affaires.

Pour les exploitants vendant leurs productions en Restauration collective (R.C.) et n'entrant dans aucune démarche « de qualité », la certification HVE de niveau 2 ou équivalent sera nécessaire à partir du 1er janvier 2022. Dès le 1er janvier 2030, le niveau 3 sera requis.

Les Chambres d'agriculture vous accompagnent vers cette certification volontaire. [hautsdefrance.chambres-agriculture.fr/detail-de-la-formation/actualites/se-demarquer-avec-la-certification-haute-valeur-environnementale-hve/](https://hautsdefrance.chambres-agriculture.fr/detail-de-la-formation/actualites/se-demarquer-avec-la-certification-haute-valeur-environnementale-hve/)



## A NOTER

### POINT INFO DIVERSIFICATION PARTENARIAL

## Les organismes d'accompagnement des Hauts-de-France s'unissent pour mieux vous accompagner

Les Chambres d'agriculture, le réseau des AMAP, les associations Accueil Paysan, ARVD, CIVAM, Campus Vert, Savoir Vert et la FRCUMA, s'associent pour mieux communiquer sur les activités de diversification agricole et parfaire l'offre d'accompagnement actuelle. Sous l'égide de la Région Hauts-de-France, un guichet unique « Point Info Diversification », a été mis en place à l'échelle régionale pour vous accueillir, informer et orienter vers les structures partenaires à même de vous accompagner.



Vous avez un nouveau projet en diversification ? Vous vous posez des questions pour développer une activité de transformation – vente de produits fermiers, d'accueil à la ferme ou de production de niche ? Le « PID » est votre porte d'entrée, porté et animé par les Chambres d'agriculture des Hauts-de-France. Un site internet mis en ligne récemment rassemble les actualités, formations, événements et références en la matière. Rendez-vous sans tarder sur [hdf.diversificationagricole.fr](http://hdf.diversificationagricole.fr) !

Le PID est soutenu par la Région Hauts-de-France dans le cadre de son plan d'action « Activa Diversification » qui vise à développer les activités de diversification via des aides harmonisées et une meilleure coordination entre les organismes d'accompagnement présents en Région.

### FONDS COVID RELANCE HAUTS-DE-FRANCE : appui à la poursuite d'activité

Pour soutenir les trésoreries des entreprises de moins de 10 salariés qui n'ont pas accès aux solutions de financement classique ou dont le financement bancaire se révèle être insuffisant, la Région Hauts-de-France en partenariat avec la banque des territoires propose un financement sous forme d'avance remboursable ouvert aux entreprises créées avant le 1<sup>er</sup> janvier 2020, d'un montant de 5 000 à 15 000 €. Le remboursement mensuel est étalé sur 36 mois après un différé de 12 mois éligibles. Ce dispositif est ouvert au secteur agricole. La demande de dossier s'effectue auprès d'Initiative Hauts-de-France. [www.initiative-hautsdefrance.fr/fonds-covid-relance-hdf.html](http://www.initiative-hautsdefrance.fr/fonds-covid-relance-hdf.html).

**Ont contribué à la rédaction de ce bulletin technique :** Valérie Amas, Alexandre Barbet, Maelle Delabre, Marine Delignières, Anne Halgand, Laurence Lamaison, Odile Leclercq, Valérie Louchez, Mélanie Santune

## AGENDA

### Noël à la ferme : des rendez-vous pour préparer les fêtes

Du 1<sup>er</sup> décembre au 3 janvier 2021, les producteurs du réseau Bienvenue à la ferme ont concocté 13 offres, rendez-vous ou animations sur les fermes ou sur les marchés en Hauts de France.

Retrouvez-les sur [www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautsdefrance/evenement/noel-a-la-ferme-des-rendez-vous-pour-preparer-les-fetes/2131](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautsdefrance/evenement/noel-a-la-ferme-des-rendez-vous-pour-preparer-les-fetes/2131)



### Le recensement agricole : on compte sur vous

Enquête décennale européenne obligatoire, elle permet d'assurer la mise à jour des données de la ferme France et d'ajuster les politiques publiques au niveau national et local. La collecte des données est organisée depuis octobre 2020 jusqu'au 30 avril 2021. Pour la première fois, la majorité des enquêtes s'effectuera en ligne. Ainsi, chacun de vous recevra un courrier lui permettant de se connecter à l'aide de son identifiant et de son mot de passe. Les parties 5 et 6 du questionnaire sont dédiées à la diversification et à la commercialisation. Vos réponses permettront de mieux tenir compte de vos activités dans les déclinaisons des politiques publiques.

## NOUS CONTACTER



**Nord-Pas de Calais**  
Vanessa HUCKE  
[vanessa.hucke@npdc.chambagri.fr](mailto:vanessa.hucke@npdc.chambagri.fr)  
Tél. 03 62 61 42 33



**Aisne**  
Viviane DEMORTIER  
[viviane.demortier@aisne.chambagri.fr](mailto:viviane.demortier@aisne.chambagri.fr)  
Tél. 03 23 22 50 97



**Oise**  
Laurence LAMAISON  
[laurence.lamaison@oise.chambagri.fr](mailto:laurence.lamaison@oise.chambagri.fr)  
Tél. 03 44 11 44 66



**Somme**  
Marine DELIGNIERES  
[m.delignieres@somme.chambagri.fr](mailto:m.delignieres@somme.chambagri.fr)  
Tél. 03 22 33 64 59

**Ont participé au financement de ce bulletin technique :**

