

Valorisons !

L'essentiel de la diversification



CHAMBRES
D'AGRICULTURE
HAUTS-DE-FRANCE

n° 17 /avril 2024

PRODUIRE / TRANSFORMER

Fabrication de conserves à la ferme : rappel des obligations de sécurité

Si une conserve permet d'offrir une durée de vie longue à la denrée sans obliger au respect de la chaîne du froid, sa fabrication requiert plusieurs attentions. Dans une lettre en date du 9 novembre, la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) rappelle aux producteurs fermiers :



- L'obligation de **formation spécifique** à la conduite d'autoclave
- L'obligation de **valider ses barèmes de stérilisation**, préalablement à toute fabrication
- Le **respect de la Valeur Stérilisatrice (VS)** minimale de 3 minutes pour détruire les spores de Clostridium Botulinum, pour tout produit dont le pH est \geq à 4.5
- **La surveillance des points critiques** : lors de la fermeture étanche des conditionnements et l'application des barèmes définis (avec enregistrement)
- La réalisation de **test de stabilité** sur les produits finis

Pour aller plus loin, consulter l'instruction technique N°2015-364 du 06/10/2015 et les Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH).

Origine des viandes en restauration : les produits transformés sont désormais concernés

Applicable aux viandes fraîches, l'information du consommateur sur l'origine des viandes, est étendue aux viandes transformées par le décret n°2024-171 du 4 mars 2024. Il s'agit par exemple des saucisses, des nuggets ou des steacks hachés. Ces nouvelles obligations concernent les établissements de restauration suivants :

- Proposant des repas à consommer sur place ;
- Proposant des repas à consommer sur place et à emporter ou à livrer
- Proposant seulement des repas à emporter ou à livrer.

Pour chaque viande concernée, le consommateur doit être informé avant la conclusion du contrat, de façon visible et lisible.



Le tranchage des produits : quelles obligations ?

Pour trancher simplement de la charcuterie ou du fromage, vous n'avez pas besoin d'habilitation spécifique.

Cependant, en découpe de viande ou de piéçage, les règles diffèrent : « **le professionnel doit être titulaire d'un diplôme ou d'un titre attestant d'une qualification dans le métier exercé ou dans la partie d'activité exercée.** » A la vente, votre vigilance portera sur le respect des procédures sanitaires liées à la mise en marché de denrées alimentaires. L'activité de tranchage vous demande d'adopter les bonnes pratiques d'hygiène, comme par exemple, l'utilisation d'un couteau avec un **manche de couleur différente facilement identifiable pour chaque catégorie de produit.**

Le suivi d'une formation à l'hygiène et à la méthode HACCP reste obligatoire à toute personne travaillant des denrées alimentaires, qu'elles soient d'origine animale ou végétale. Pour rappel, cette formation peut être réalisée par votre Chambre d'agriculture, ou en interne par le responsable de l'atelier ou du magasin si ce dernier l'a déjà suivie.



Viandes	Mentions à indiquer
Lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage de l'animal ont eu lieu dans le même pays	« Origine : (nom du pays) »
Viande bovine quand naissance, élevage et abattage ont eu lieu dans des pays différents	« Né et élevé : (nom du pays et nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays) »
Viande de porc, de mouton et de volaille quand naissance, élevage et abattage ont eu lieu dans des pays différents	« Elevé : (nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays) »

Source : service public.fr



Du côté des Signes Officiels de Qualité et de l'Origine

En 2024, l'endive de pleine terre fête ses **10 ans d'obtention du Label rouge**, l'occasion de rappeler qu'elle se différencie par 3 critères retenus par l'INAO : le contact avec la terre, son croquant et une conservation plus longue.

40 producteurs valorisent leur production sous label rouge en région.



Un site internet Bienvenue à la ferme revisité pour s'adapter aux habitudes actuelles

La **nouvelle version du site internet Bienvenue à la ferme** a été mise en ligne. Nous vous invitons à (re)découvrir cet outil, l'une des vitrines phares de la marque Bienvenue à la ferme :

Au menu de ce grand renouveau :

- un site **mieux adapté aux mobiles et aux tablettes**,
- un parcours utilisateur **simplifié** pour trouver encore plus facilement des produits locaux et des activités touristiques à la ferme,
- des fiches fermes visuellement **plus attractives**,
- un graphisme **moderne**,
- une présentation de «Bienvenue à la ferme» plus **lisible** et permettant de montrer toute la richesse de notre réseau,



- et en face cachée, un passage sur une technologie aux standards du marché actuel.

Cette version a boosté les demandes directement faites aux fermes adhérentes avec 717 demandes de contact depuis le 1^{er} janvier 2024, soit **une augmentation de 37 %** depuis la mise en ligne.



N'hésitez pas à aller le consulter :

www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautsdefrance

Réglementation en matière de sécurité incendie des ERP 5^{ème} catégorie (salle d'accueil en magasin de vente à la ferme...)

Les principaux points sont :

• Dispositif d'extinction du feu

Au moins 1 extincteur portatif pour 300 m² (par niveau), visible ou signalé par un panneau. Une tuyauterie fixe et rigide, appelée colonne sèche, est installée dans l'ERP

• Personnel de l'ERP

Un personnel formé sur la conduite à tenir en cas d'incendie et entraîné à la manœuvre des moyens de secours. Un membre du personnel présent en permanence lorsque l'ERP est ouvert au public (sauf si l'ERP reçoit moins de 20 personnes, hors locaux de sommeil).

• Consignes

Affichage visible des consignes de sécurité pour chaque type de handicap mentionnant :

- Numéro d'appel des sapeurs-pompiers
- Adresse du centre de secours le plus proche
- Dispositions immédiates à prendre en cas de sinistre.

• Alarme

Système d'alarme obligatoire (1 alarme par bâtiment si plusieurs bâtiments), avec un signal sonore spécifique. Le personnel de l'ERP est formé à le reconnaître. Des exercices périodiques d'évacuation sont à prévoir.

• Plan d'évacuation

Affichage d'un plan d'évacuation répertoriant les dégagements, les locaux techniques et à risque, les dispositifs et commandes de sécurité ou de coupure des fluides et sources d'énergies, les moyens d'extinction fixes et d'alarme...

Le détecteur avertisseur autonome de fumée (Daaf) n'est pas obligatoire dans les locaux professionnels (sauf si usage mixte d'habitation).

Source : service public.fr



Les 5 tendances du tourisme demain : éclairage pour adapter son offre touristique

En janvier 2024, à l'occasion du workshop « Partir en France », réunissant professionnels du tourisme, journalistes et influenceurs, ADN Tourisme a convié des experts pour mettre en lumière les 5 grandes tendances du tourisme :

- Le tourisme responsable
- Le tourisme de proximité
- Le comportement des jeunes
- L'arrivée de l'intelligence artificielle
- L'impact des grands événements sportifs

Tourisme responsable :

71% des Français affirment vouloir voyager de manière **plus responsable**. Au-delà du vocable utilisé, beaucoup n'ont pas conscience de tous les défis à relever alors que l'impact du changement climatique est de plus en plus visible. L'offre dite responsable devra être identifiée et les engagements pris par les professionnels connus des touristes. A retenir : demain, il faudra envisager de voyager **moins souvent et plus longtemps**.

Le tourisme de proximité :

Passé l'évènement COVID, les Français ont repris l'avion. Pour les garder sur le territoire national, il faut leur proposer de vivre **des expériences vraies**, laissant penser que c'est un moment construit rien que pour eux. Il faut aussi **combiner une offre associant une prestation culturelle avec une offre « outdoor »**. Le tourisme rural associant un accueil vélo a alors toute sa place pour proposer une offre attractive sur son territoire...



Le chiffre

10,4 millions

c'est le nombre de nuitées en Hauts-de-France sur la saison touristique printemps-été 2023.

Une augmentation de fréquentation de 3.6 % sur un an, avec un retour marqué de la clientèle britannique. Retenons aussi que l'hôtellerie de plein air (camping) progresse de 7,3 % en région (contre 4,4 % au niveau national) avec le retour de la clientèle étrangère.

Source : Insee Flash Hauts-de-France. N°153. Décembre 2023

Place des producteurs dans les Projets Alimentaires Territoriaux

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) sont des **projets de territoire** qui permettent de réfléchir l'alimentation sous toutes ses facettes :

- Production, transformation et distribution alimentaire
- Nutrition et santé
- Accès à l'alimentation
- Inclusion par l'alimentation (emploi)
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Évolution des pratiques agricoles
- Protection et gestion du foncier agricole

Leur objectif est de **mettre en œuvre une politique alimentaire au niveau territorial** pour relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires. Il s'agit d'un **projet multi-partenarial** mené en

coopération entre les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales, les acteurs de la société civile et les consommateurs.

En tant que producteurs, vous pouvez vous investir en participant aux ateliers de concertation pour co-construire le plan d'action ; et en participant aux actions mises en œuvre par les collectivités (carnet de producteurs en circuits courts, marché, visite de ferme...)

Notre région compte 28 PAT labellisés. Il y en a forcément un à côté de chez vous.



Normes de commercialisation des œufs : nouvelles publications

Publiés le 8 novembre 2023, de nouveaux textes européens sont entrés en vigueur le 28 novembre 2023. Le règlement délégué (UE) n°2023/2464 prévoit **l'obligation de marquage des œufs sur le lieu de production** pour renforcer la traçabilité et éviter tout risque de marquage erroné. Toutefois, il est possible de



déroger si le marquage s'effectue sur le 1^{er} centre d'emballage dans lequel les œufs sont livrés. Les œufs seront alors exemptés de marquage sur le site de production.

Le règlement délégué (UE) N°2023/2465 abroge le règlement de 2008 relatif aux normes de commercialisation applicables aux œufs et modifie celui de 2013 : il couvre les critères de classification, la conservation et la manipulation, les exigences en matière de marquage et d'emballage, l'utilisation de mentions réservées facultatives, les niveaux de tolérance...

Développer ses ventes en circuits courts avec Bienvenue à la ferme et Chronofresh

La livraison en circuits courts vers les clients particuliers ou professionnels reste un enjeu parfois compliqué à résoudre. Grâce au partenariat conclu entre Bienvenue à la ferme et Chronofresh, vous disposez de solutions innovantes pour optimiser vos livraisons :

- Des services qui s'adaptent à vous pour l'envoi de vos produits secs, frais et surgelés partout en France, en 24h à 48h, dans le respect de la chaîne du froid et avec un suivi précis
- Un guide pour choisir les bons emballages pour sécuriser et valoriser vos produits
- Des tarifs préférentiels au juste poids pour vos envois à destination des particuliers et des professionnels
- Un accompagnement et un suivi commercial par une équipe dédiée

Pour + d'informations, contactez votre conseillère Bienvenue à la ferme.



Où acheter local : référencez-vous, c'est gratuit !

Vous êtes producteur en Hauts-de-France ? Le site **ouacheterlocal.fr** vous offre de la visibilité auprès des consommateurs, et plus particulièrement des consommateurs intéressés par les produits locaux.

Pour rejoindre les 1600 producteurs déjà recensés, rien de plus simple : sur le site www.ouacheterlocal.fr, cliquer sur « m'inscrire ». Vous recevrez un mail avec les informations complémentaires à fournir. Une fois ces informations fournies, votre fiche sera créée. Votre référencement sur le site est totalement pris en charge.



Trouvez les produits des fermes en Hauts-de-France

À NOTER

Déposer un Pré-ad « transformation et/ou commercialisation » : 4 mois pour agir

C'est officiel : l'appel à projet 2023/2024 « Transformation et/ou commercialisation à la ferme de produits agricoles par les agriculteurs et leur groupement » lancé en juin 2023, se clôturera le 31 août 2024.

Ce dispositif vise à **soutenir les projets de création ou de développement d'ateliers de transformation ou d'activité de commercialisation en direct des produits agricoles de la ferme**. Le plafond des investissements éligibles s'élève à 150 000 € HT pour un agriculteur et est porté à 300 000 € HT pour les projets émanant d'un groupement d'agriculteurs. Le minimum est de 30 000 €. Le taux d'aide public est de 40 %, majoré à 50 % le cas échéant. Cofinancé à hauteur de 2.4 millions d'euros par le Feader, sur un montant global de 4 millions d'euros, il est important de vérifier en amont les modalités de sélection et d'évaluer la note potentielle du projet.

Un dépôt dématérialisé

Retenez que dans l'attente de l'opérationnalité prochaine et complète de la plateforme pour cette mesure, vous pouvez d'ores et déjà déposer des demandes sur le site euro-pac simplifié : <https://euro-pac.hautsdefrance.fr>

Ce dépôt est d'autant plus important si votre projet d'investissement risque de s'achever prochainement ou si en tant que nouvel(le) installé(e), vous approchez le terme de la cinquième année d'installation.

Organiser un évènement à la ferme rassemblant du public : rappel des contacts à prendre

Vous souhaitez organiser un évènement à la ferme qui rassemble du public, plusieurs organismes sont à prévenir. Au minimum **un mois avant l'évènement**, contacter les services de la **préfecture** pour les informer de la date et de la nature de l'évènement. De plus, il faut également prévenir les pompiers, la police ou la gendarmerie.

Participer à un concours de produits fermiers : une chance !

Présenter des produits à un concours est une réelle opportunité pour les producteurs fermiers de se **démarrer, de fidéliser et développer leur clientèle et de gagner en notoriété**. C'est aussi l'occasion de bénéficier de l'**expertise d'un jury**, sensibilisé pendant le concours aux caractéristiques visuelles, olfactives et sensorielles des produits fermiers. Qu'il soit primé ou non, vous ressortirez avec l'envie de progresser et la satisfaction d'avoir osé.

Plusieurs concours régionaux sont organisés très prochainement, le concours de la Food créativ, le concours des produits laitiers à l'occasion du Salon Terres en Fête, le 38^{ème} concours des produits du terroir à la Capelle (02). Ne tardez pas !

AGENDA

• FOOD CREATIV 2024

11^{ème} édition : inscriptions ouvertes du 4 mars au 30 avril ce concours bisannuel de l'innovation agroalimentaire des Hauts de France est ouvert aux producteurs fermiers. 5 catégories d'innovation sont accessibles : la recette/composition, le conditionnement, le positionnement marketing, le procédé de fabrication, la prise en compte de l'environnement, des matières premières locales, l'écoconception du produit.
Ingrid Legrand 06 43 73 52 42

• Printemps à la ferme



Du 30 mars au 30 juin, les agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme

à la ferme ouvrent les portes de leurs fermes aux curieux de tous âges.

• Les rdv pro de la Div

De mai juin 2024 : 12 rendez-vous à ne pas manquer ! Découvrez encartées dans ce Valorisons les thématiques proposées.



• Terres en fête à Tilloy les Mofflaines (62) :

7 au 9 juin, 1^{er} salon agricole au nord de Paris.



1^{er} octobre à Meaulte (80) 1^{er} forum de

l'emballage durable en Hauts de France à destination des producteurs fermiers

Retrouvez toutes nos formations sur hautsdefrance.chambres-agriculture.fr



Ont contribué à la rédaction de ce bulletin technique :

Angèle du Cheyron, Clémence Delahay, Anne Halgand, Clémence Jacquet, Laurence Lamaison, Odile Leclercq et Pauline Varet

NORD-PAS DE CALAIS

Vanessa HUCKE
diversification@npdc.chambagri.fr
03 62 61 42 33

AISNE

Clémence JACQUET
diversification@aisne.chambagri.fr
03 23 22 50 97

OISE

Laurence LAMAISON
laurence.lamaison@oise.chambagri.fr
03 44 11 44 66

SOMME

Marine DELIGNIÈRES
diversification@somme.chambagri.fr
06 86 37 56 62



Ont participé au financement de ce bulletin technique :

