

Valorisons !

L'essentiel de la diversification



CHAMBRES
D'AGRICULTURE
HAUTS-DE-FRANCE

n° 19 / septembre 2024

PRODUIRE / TRANSFORMER

Focus sur la lentille, culture à Bas Niveau d'Intrants (BNI)

La lentille est une légumineuse à graines qui fait partie des cultures dites à bas niveau d'intrants, comme la luzerne, le méteil, le sarrasin, le lupin, ou le miscanthus et le chanvre. Elles sont particulièrement **recommandées sur les zones de captage d'eau potable**. De culture facile, la lentille ne demande ni fertilisation ni arrosages fréquents. Elle va **capturer l'azote atmosphérique et le redistribuer dans le sol**.

Riche en protéines, vitamines, sels minéraux et fibres, la lentille a de nombreuses vertus ! L'Europe, avec le « **Plan Protéines** », la région Hauts-de-France, avec le programme FiLoLeg (Filières Locales de Légumineuses à Graine pour l'alimentation humaine), les départements des Hauts-de-France, ainsi que les Agences de l'Eau, soutiennent le développement des légumineuses.

La lentille est par ailleurs facile à introduire en restauration collective. Ce débouché est de plus en plus porteur, avec les lois Egalim et Climat et Résilience, qui imposent des repas végétariens.

Pour en savoir plus sur cette culture, contactez votre Chambre d'agriculture.



Dénominations animales pour des produits végétaux : toujours autorisées

Après un premier décret en juin 2022, qui avait déjà été suspendu en référé par le Conseil d'État, une décision de justice du 10 avril 2024 signe un nouveau coup d'arrêt à la volonté du



gouvernement d'interdire aux industriels de qualifier de « steak » une galette de soja dans le but de satisfaire une requête des agriculteurs et de la filière animale.

Ainsi, les fabricants d'alternatives végétales peuvent continuer à utiliser les dénominations « steak », « escalope » ou

« jambon », au motif « qu'il existe un doute sérieux sur la légalité de cette interdiction ». En effet, la Cour de Justice de l'Union européenne (CJUE) a été consultée sur ce dossier pour savoir si un État membre pouvait

« adopter des mesures nationales réglementant ou interdisant ce type de dénominations ». Or la CJUE n'a pas encore répondu.

Les Food Labs : des accélérateurs d'innovation pour les filières agricoles et alimentaires

Le Food Lab des Hauts-de-France, inauguré à Beauvais en décembre 2023, est un **centre d'innovation pour les secteurs agricoles et agroalimentaires**.

Avec 700 m² dédiés à la transformation alimentaire, il est conçu pour encourager une alimentation durable, saine et traçable. Ce projet, soutenu par des fonds européens et régionaux, vise à **favoriser les**

circuits courts et l'installation de PME et startups locales. Le Food Lab propose des services variés, de la transformation de produits à la formation professionnelle, avec un accompagnement personnalisé pour répondre aux nouvelles tendances et assurer la valorisation des produits fermiers sur notre territoire.



Le 1^{er} Forum de l'emballage durable Hauts-de-France

se déroulera le **mardi 1^{er} octobre 2024** dans les locaux d'IndustriLab à Méaulte, de 10h à 16h

Objectifs :

- Apporter des éléments permettant une meilleure connaissance de la problématique de l'impact des contenants et emballages en termes réglementaires et techniques
- Proposer des **solutions innovantes** pour réduire l'impact environnemental au niveau des conditionnements et emballages (contenants, étiquettes, emballages, caisses ...)

Quel intérêt pour les producteurs.trices de participer ?

- **Anticiper** les nouvelles réglementations : découvrir les dernières normes et comment elles impactent l'activité.
- **S'inspirer** de meilleures pratiques : rencontrer des experts et d'autres agriculteurs pour échanger des idées et des solutions innovantes.
- **Valoriser** ses produits : apprendre comment des emballages durables peuvent renforcer l'image de l'entreprise et séduire davantage de consommateurs.



Le chiffre

10%

c'est l'objectif de l'expérimentation dans 3 régions de réemployer

10% des emballages d'ici à 2027, comme l'impose la loi Agéc sur l'économie circulaire de février 2020.

Le stationnement de caravanes sur un terrain agricole ou en zone naturelle d'un PLU est-il autorisé ?

Réponse du Ministère de la transition écologique et de la cohésion des territoires publiée le 10/11/2022 :

Sont autorisées sous conditions, les constructions et installations nécessaires à l'exploitation agricole et forestière, ou nécessaires à des équipements collectifs, les extensions ou annexes aux bâtiments d'habitation et les changements de destination. L'installation de caravanes, quelle qu'en soit la durée, ne pourrait donc être autorisée que s'il s'agit d'une installation nécessaire à l'exploitation agricole et forestière, ou à des équipements

collectifs dans les conditions prévues par les articles L. 151-11, R. 151-23 et R. 151-25 du code de l'urbanisme.

Par ailleurs, l'installation de caravanes, quelle qu'en soit la durée, est interdite dans les secteurs où la pratique du camping a été interdite dans les conditions prévues à l'article R. 111-34.

Le détail de la réponse du Ministère ici : <https://www.senat.fr/questions/base/2022/qSEQ220701886.html>

Aide financière de la région aux établissements scolaires pour leurs visites dans votre ferme pédagogique Bienvenue à la ferme



Les classes (maternelle, primaire, collège, lycée) des établissements des Hauts-de-France qui viennent en visite dans les fermes pédagogiques, notamment du réseau Bienvenue à la ferme de la région, peuvent bénéficier d'une **aide financière accordée par la Région Hauts-de-France**.

L'aide accordée est rétroactive (année civile), d'un montant de 45 € par ½ journée de visite par classe, et pour un coût facturé au minimum de 110 €.

Cette aide est versée aux établissements scolaires qui en font la demande et qui renseignent un questionnaire d'évaluation de la visite.

Pour faire la demande, contactez Fabienne VERRIÉ 03 23 22 50 78 - fabienne.verrie@aisne.chambagri.fr

Innovez dans la restauration à la ferme

S'adapter aux tendances des consommateurs pour proposer des prestations qui correspondent à leurs attentes, voilà un enjeu permanent pour les fermes. C'est ainsi que de nouvelles formes de restauration se développent : **repas dans un lieu insolite, food-truck, restauration en plein air en mode guinguette, offres créatives telles que accords mets et boissons, offre végétale, finger food, brunch, apéro, goûter, pique-nique, concerts, etc.** Les idées peuvent prendre différentes formes et différents formats.

Le tout est de comprendre les attentes des consommateurs, la clientèle visée, d'identifier les tendances dans votre secteur, de connaître la concurrence, d'apporter une innovation, de maintenir le lien avec la ferme pour assurer une origine fermière (offre préparée avec des produits de la ferme) et selon vos affinités.

Dans la mise en place du projet, il faut veiller au cadre réglementaire : **urbanisme** - normes ERP (Etablissements Recevant du Public) en matière d'accessibilité et de sécurité - normes de sécurité alimentaire et d'hygiène ; **obtention d'un permis d'exploitation et une licence selon les boissons servies ; respect de l'information au consommateur notamment avec les affichages ; souscription aux assurances adaptées.** Cependant ce type de projet nécessite d'être vigilant sur les investissements et le temps passé à sa mise en place.

Ces activités permettent de diversifier les revenus, de valoriser vos produits, d'établir une relation directe qui peut renforcer la confiance



du client et aussi de toucher une nouvelle clientèle ou de varier les activités vers une offre plus recherchée actuellement. Le réseau Bienvenue à la ferme vous accompagne dans la communication et la visibilité de votre offre.

Les services Diversification vous accompagnent dans la mise en place de votre projet.

Comprendre la certification de conformité

La certification de conformité des produits (CCP) garantit qu'une **denrée respecte des règles spécifiques consignées dans un cahier des charges**. Elle s'applique aux denrées alimentaires et aux produits agricoles non transformés, les distinguant par des caractéristiques contrôlables et significatives pour les consommateurs. La certification est délivrée par des organismes accrédités par le COFRAC (Comité Français d'Accréditation). Chaque demande de certification est enregistrée par le ministère de l'Agriculture, et les exigences ainsi que la liste des certifications homologuées sont publiées en ligne.



Déposer un dossier de subvention Pass'Agri Filières en ligne

Avant de déposer la demande de subvention Pass'Agri filières de la Région Hauts-de-France, vous devez au préalable créer un compte si vous n'en avez pas.

Une fois le compte créé, vous pourrez accéder à la plateforme de demande en ligne.

Pour déposer et valider votre demande, remplissez les 4 onglets : Identification (certains champs seront préremplis avec les informations de votre compte), IBAN, Documents (si besoin), Fonctionnement.

Les conseillères diversification de chaque département restent à votre disposition pour vous accompagner à monter votre dossier.

L'étiquetage des bouteilles de vin : tout un programme

En France, l'étiquetage des bouteilles de vin est soumis à une réglementation très stricte qui garantit la traçabilité des produits. Les étiquettes fournissent des informations précieuses pour le consommateur.

Il existe **2 catégories** :

- Les vins sans indication géographique (VSIG) : correspondent aux anciens vins de table et portent souvent la mention « vin de France ».
- Les vins avec indication géographique (IG) : soumis à des conditions de production rigoureuses inscrites dans leurs cahiers des charges. Ils se divisent en deux groupes : les vins avec appellation d'origine protégée (AOP) et les vins avec indication géographique protégée (IGP).

L'étiquetage de tous les vins, qu'ils soient VSIG ou IG, doit comporter **neuf mentions obligatoires** :

ÉTIQUETTE DE VIN

QUELLES SONT LES MENTIONS OBLIGATOIRES ?

Source : <https://www.economie.gouv.fr/particuliers/etiquette-bouteille-vin#>

Producteurs conditionnant moins de 2 000 œufs par jour, vous êtes concernés !



Depuis le 1^{er} juillet 2024, une fiche de flexibilité pour les petits centres d'emballages d'œufs permet la mise en place de mesures de maîtrise adaptées à la nature et à la taille de l'exploitation. L'objectif premier de la flexibilité n'est pas de les réduire mais d'avoir une souplesse d'application.

Les mesures abordent notamment :

- L'organisation des locaux et le sas sanitaire
- Les outils possibles pour le mirage
- La gestion de l'eau et des déchets
- Les modalités de calibrage (ou de non-calibrage, qui devient possible sous conditions)
- La gestion des températures...

À NOTER

Assistance juridique gratuite

Votre entreprise rencontre des difficultés face à des problèmes juridiques concernant la commercialisation de votre production ? Le Comité de Promotion a mis en place une **hotline juridique** en partenariat avec Camille Bugnicourt.

Cette hotline, accessible gratuitement pour les entreprises et les agriculteurs des Hauts-de-France, est effective pour **tout conseil courant** (sans recherches spécifiques).

Pour une demande d'assistance, contacter Me Bugnicourt : camille@bugnicourt-avocat.fr. Une réponse synthétique et générale vous sera proposée. Pour des demandes de conseils approfondis ou un accompagnement spécifique, le cabinet vous établira des tarifs préférentiels.

Contact : Anne PODVIN - 06 85 20 58 53 - anne.podvin@npdc.chambagri.fr

Alimentation durable : de quoi parle-t-on ?

À l'heure du réchauffement climatique, l'alimentation représente 25 % de l'empreinte carbone des Français. Avec la hausse démographique et les évolutions de nos régimes alimentaires, **nos besoins vont doubler à l'horizon 2050** dans le monde entier.

L'alimentation est l'un des enjeux majeurs de notre siècle. L'ensemble de la société - agriculteurs, industriels et citoyens - peut participer à la transformation du système alimentaire et agricole.

Trois leviers pour une alimentation durable

Il est possible de réduire significativement l'impact de nos besoins alimentaires sur l'environnement tout en produisant une nourriture saine et accessible à tous. Pour y parvenir, l'ADEME suggère de :

- **Produire des aliments à faible impact environnemental** et promouvoir leur consommation. Cela signifie de réduire de 30 à 70 % la consommation de viande
- **Faire évoluer les pratiques alimentaires** pour réduire l'impact environnemental de notre assiette. L'agriculture biologique reste le modèle le plus durable, donc à soutenir et promouvoir.
- **Réduire de 50 % les pertes et le gaspillage** sur toute la chaîne alimentaire.

Pour aller plus loin, l'ADEME a réalisé une étude prospective du futur système alimentaire en 2050 consultable gratuitement.

AGENDA

• Automne à la ferme :

21 septembre au 30 novembre 2024



• Randonnée gourmande :

22 septembre à Fontenay Torcy (60)

sur réservation au 03 44 11 44 66

• Forum de l'emballage durable

1^{er} octobre 2024 à Méaulte (Somme)

Gratuit mais sur inscription



• Samedi 5 octobre : Amiens se déguste

le grand pique-nique de 11h à 17h

au parc de l'évêché à Amiens (80)

• Forum des opportunités

7 novembre 8h30 à 15h30 à la Cité nature

Arras

• RDV pro date

9 décembre - Vacances d'enfants

Retrouvez toutes nos formations sur

hautsdefrance.chambres-agriculture.fr



rejoignez les 1 603 producteurs des Hauts-de-France !

Que vous vendiez de la viande, des légumes, du fromage ou des plantes aromatiques, en bio ou en conventionnel, OùAcheterLocal.fr est la plateforme numérique où vous répertoriez en Hauts-de-France. Elle existe depuis bientôt 10 ans !

La seule condition ? **Vendre vos produits en direct aux consommateurs** (magasin à la ferme, cueillette, distributeur automatique, marchés...)

Envie de faire connaître votre ferme et vos produits aux 1 000 visiteurs quotidiens d'OùAcheterLocal.fr ?

Contactez vite le Point Info Diversification de votre département ou remplissez le formulaire d'adhésion sur OùAcheterLocal.fr. Nous n'attendons plus que vous.



Le catalogue des formations 2024-2025 des Chambres d'agriculture Hauts-de-France sortira en octobre 2024



Ont contribué à la rédaction de ce bulletin technique :

Marion Anselin, Camille Delahay, Sarah Duqueyroi, Anne Halgand, Clémence Jacquet, Laurence Lamaison, Anne Podevin, Anne Prévost

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
m.delignieres@somme.chambagri.fr
06 86 37 56 62



Ont participé au financement de ce bulletin technique :

