

# Valorisons !

L'essentiel de la diversification



CHAMBRES  
D'AGRICULTURE  
HAUTS-DE-FRANCE

n° 18 / juillet 2024

## PRODUIRE / TRANSFORMER

### Transformation de produits végétaux : point réglementaire

La transformation de produits végétaux est intéressante à plusieurs titres : valorisation des invendus, des produits déclassés, élargissement de la gamme de produits, apport de trésorerie (notamment l'hiver).

Les produits le plus souvent développés sont :

- **En maraîchage** : coulis de tomates, soupes, chutneys...
- **En fruits rouges** : confitures, coulis, sirops
- **En arboriculture** : jus de fruits, compotes, parfois vinaigres

Quelques points de vigilance si vous envisagez ce type d'activité :

- Obligation d'un numéro SIRET pour la vente

- Obligation de se former sur les bonnes pratiques d'hygiène

- Obligation de rédiger un Plan de Maitrise Sanitaire, dont un système de gestion de la traçabilité et un planning d'autocontrôles pour s'assurer de la stabilité micro-biologique des produits fabriqués

- Obligation d'utiliser de l'eau potable pour le rinçage des légumes et également si de l'eau doit être ajoutée dans l'élaboration d'un produit transformé comme de la soupe. Si cette eau provient d'un forage, des analyses de routine seront à effectuer annuellement.

- Vigilance sur la conformité de l'étiquetage

- Formation obligatoire si utilisation d'un autoclave

### Vente en vrac de fruits et légumes : précisions sur l'étiquetage

Pour l'étiquetage de certains fruits vendus en vrac, des normes spécifiques et obligatoires s'appliquent. 10 d'entre eux sont concernés : **pommes, salades, pêches/nectarines, poires, fraises, kiwis, agrumes, poivrons doux, raisins de table et tomates**. Pour ces fruits, il est nécessaire d'ajouter les mentions suivantes sur l'étiquette :

- **L'origine** : le pays doit être écrit en TOUTES lettres (pas d'abréviation). La zone géographique précise est facultative
- **La catégorie** : extra, I, ou II
- **La variété obligatoire pour** : raisins, pommes, poires, mandarines, oranges
- **Couleur de la chair** : pour les pêches/nectarines
- **Traitement post récolte** pour les agrumes (le cas échéant)

Pour les pommes de terre vendues en vrac, les mentions obligatoires qui doivent figurer sur l'étiquette sont : la nature du produit, la variété, l'origine, la catégorie, le calibre, le traitement antigerminatif et le prix au kilo. En revanche, pour les pommes de terre préemballées, le calibre, la catégorie et le traitement antigerminatif sont facultatifs.

Pour rappel, la dénomination « **pomme de terre dite primeur** » est autorisée jusqu'au 15 août. Et celle pour « **la pomme de terre dite nouvelle** », est autorisée jusqu'au 30 septembre de l'année en cours.



### « Produire du houblon en Hauts de France » : le guide est disponible

Après avoir connu une forte baisse du nombre de producteurs, le développement des brasseries artisanales ou industrielles et la demande en houblon local ont permis de **redynamiser le marché régional**.



PRODUIRE  
DU HOUBLON  
EN HAUTS-DE-FRANCE



flashez - moi



### Produire de la viande bovine en label rouge dans les Hauts de France

Dans le cadre de la loi EGALIM, la restauration collective doit consacrer 50 % de ses achats hors taxe à des produits durables et de qualité. Le Label Rouge, Signe Officiel de la Qualité, s'inscrit dans les produits durables et de qualité éligibles par cette loi.



La production de viande sous ce label permet également de **mieux valoriser le prix**.

Dans les Hauts-de-France, plusieurs labels rouges en viande bovine sont développés pour différentes races et filières. Par exemple, pour la filière bovine les races suivantes ont leurs propres labels rouges : Blanc-bleu, Charolaise, Blonde d'Aquitaine, Limousine ou encore un label rouge multi-races.

Pour développer le label rouge dans votre exploitation, il faut prendre connaissance du cahier des charges et prendre contact avec l'Organisme de Défense de Gestion en charge du label que vous souhaitez mettre en place dans votre exploitation.

## Point Fiscalité : micro BIC des meublés de tourisme

Les travaux de la proposition de loi concernant la réforme des locations de meublés sont annulés en raison de la dissolution de l'Assemblée nationale.

Sauf à envisager une modification rétroactive adoptée dans le cadre de la loi de finances pour 2025, les règles du micro BIC concernant les revenus des locations réalisées en 2024 devraient être les suivantes :

- Le régime micro BIC sera applicable aux revenus des locations de meublés de tourisme non classés dans la limite annuelle de recettes de 15 000 € avec un abattement forfaitaire de 30 % ;
- Ce même régime micro BIC sera applicable aux locations de meublés de tourisme classés dans la limite annuelle de 188 700 € de recettes avec un abattement forfaitaire de 71 % ;

- De plus, ce même régime forfaitaire sera applicable aux locations de meublés de tourisme classés situés dans certaines zones rurales avec, dans ce cas, un abattement de 92 % dans la mesure où le montant des recettes annuelles ne dépasse pas 15 000 €.



## Recevoir du public scolaire avec Bienvenue à la ferme

Vous souhaitez partager vos valeurs, enseigner et faire découvrir votre métier aux jeunes générations ? Rejoignez les rangs des fermes pédagogiques Bienvenue à la Ferme, et ce quelques soient vos productions, si vous êtes dans l'Aisne, l'Oise ou la Somme !



Les fermes pédagogiques accueillent des groupes de **la maternelle au lycée dans le cadre de leur scolarité**. C'est une opportunité unique pour les jeunes de mieux comprendre l'origine de leur alimentation, le fon-

ctionnement des exploitations agricoles, ainsi que les métiers et les filières agricoles. C'est aussi un outil de pédagogie active au service des enseignants, éducateurs...

Bienvenue à la Ferme travaille avec le ministère de l'Éducation nationale pour répondre aux besoins des enseignants et des programmes scolaires. Il soutient les agriculteurs-trices en leur offrant la possibilité de suivre des formations, un accompagnement réglementaire et une communication ciblée envers les publics concernés.

Vous êtes intéressés ! **Une formation de 4 jours** pour vous donner toutes les clés de la mise en place d'une ferme pédagogique est organisée cet automne à Amiens (17 et 24 septembre, 1<sup>er</sup> et 15 octobre 2024).

Contact : Anne Catteau – a.catteau@somme.chambagri.fr

## Suis-je tenu(e) aux obligations des Etablissements Recevant du Public (ERP) ?

Tout bâtiment accueillant des clients à l'exception des salariés est considéré **comme étant un ERP**, neuf ou existant. Il doit être accessible aux Personnes à Mobilité Réduite (PMR) et doit respecter les normes de sécurité incendie.

Sont exemptées, **les structures qui n'accueillent du public** qu'une seule fois dans l'année ou **celles dont les activités sont exclusivement pratiquées en extérieur**.

Les ERP sont classés en **5 catégories** selon le type d'activités. Cela dépend de leur capacité d'accueil : nombre de personnes autorisées par le SDIS (Service Départemental d'Incendie et de Secours) à être présentes simultanément dans l'établissement.

### CATÉGORIES ERP SELON LA CAPACITÉ D'ACCUEIL

| Effectif admissible                                      | Cat. |
|--|------|
| + de 1500 pers.  | 1    |
| De 701 à 1500 pers.                                      | 2    |
| De 301 à 700 pers.                                       | 3    |
| Jusqu'à 300 pers.  | 4    |
| Inférieur aux seuils fixés pour la 5 <sup>ème</sup> cat. | 5    |

Le tableau suivant précise pour chaque type d'activité, la capacité d'accueil maximale au-dessous de laquelle l'établissement n'est plus être considéré comme ERP de 5<sup>ème</sup> catégorie.

| Nature de l'exploitation                         | Limites de la 5 <sup>e</sup> catégorie |                      |              |           |
|--|--|----------------------|--------------|-----------|
|  | Type                                   | Ensemble des niveaux | En sous-sol  | En étages |
| Magasin de vente et centre commercial            | M                                      | 200                  | 100          | 100       |
| Restaurant et débit de boisson                   | N                                      | 200                  | 100          | 200       |
| Hôtel, pension de famille, résidence de tourisme | O                                      | 100                  | Pas de seuil |           |
| Salle d'exposition                               | T                                      | 200                  | 100          | 100       |

Au moins un mois avant l'ouverture, **une autorisation d'ouverture** doit être demandée en mairie, quelle que soit sa catégorie d'ERP, en cas de création d'activité ou si ce dernier a été fermé plus de 10 mois. Cela déclenche le passage d'une **commission de contrôle**.

Cette commission effectue des **visites de contrôle** à la construction, à l'ouverture et au cours de l'exploitation de l'ERP et relève les éventuels manquements. Les ERP de 5<sup>ème</sup> catégorie sans locaux à sommeil comme par exemple les points de vente ne sont pas concernés par ce passage automatique mais une visite peut être déclenchée à la demande du maire.

## Distributeurs automatiques de produits locaux en Hauts-de-France

En 2023, les conseillères des Chambres d'agriculture des Hauts-de-France ont mené une étude portant sur les distributeurs automatiques de produits locaux dans le but d'éditer **un guide pratique à destination des agriculteurs** intéressés par ce mode de commercialisation.

Pour élaborer ce guide, un inventaire des distributeurs automatiques a été effectué à l'échelle régionale puis une enquête a été menée auprès de 43 agriculteurs pour récolter des informations technico-économiques.

Dans ce guide, vous retrouverez des **conseils pratiques, des points réglementaires et des données économiques ...**



### L'enseigne, quelques règles (code de l'environnement, articles L-581-18, L 581-20 à L581-44 et R581-58 à 65)

Les enseignes peuvent être installées sur un mur, une clôture, un auvent, un balcon, sur des toitures ou fixées au sol. Elles doivent être constituées de **matériaux pérennes** (pas de papier ou carton) et doivent être maintenues en bon état de propreté, d'entretien et, le cas échéant, de fonctionnement.

Les enseignes apposées à plat sur un mur ne doivent pas dépasser ce mur ni constituer par rapport à lui une saillie de plus de 0,25 mètre, ni le cas échéant, dépasser les limites de l'égout du toit. De plus, elles ne peuvent pas avoir une surface cumulée excédant 15 % de la surface de cette façade, ou 25 % si la façade est inférieure à 50 m<sup>2</sup>.

Une seule enseigne est autorisée le long de chacune des rues qui bordent le bâtiment où

l'activité est exercée et à au moins 10 m des baies voisines. Elles ne peuvent pas excéder une surface de 6 m<sup>2</sup>, ou 12 m<sup>2</sup> dans les agglomérations de plus de 10 000 habitants.

Dimension des enseignes :

- 6,50 m de haut si 1 m ou + de large
- 8 m de haut si moins d'1 m de large
- Pas de règle si l'enseigne fait moins d'1 m<sup>2</sup>

Attention, la taxe locale sur la publicité extérieure (TLPE) est une taxe instaurée à l'initiative de la commune. Cette taxe est due par toute entreprise exploitant un support publicitaire (enseigne, pré enseigne ou publicité) et ce, quelle que soit la nature de son activité. Il faut donc se rapprocher des mairies pour en connaître le taux.

### Le chiffre

**402**

c'est le nombre de **distributeurs automatiques** présents dans les Hauts-de-France en 2023

## Près de 1000 visiteurs par jour sur la plateforme **Où Acheter Local.fr** : accordez à vos produits la visibilité qu'ils méritent

**Attirer une nouvelle clientèle, fidéliser la vôtre et valoriser vos produits** sont autant d'avantages que vous offre Où Acheter Local.fr, le site officiel de la Région, géré par la Chambre d'agriculture des Hauts-de-France, qui référence les agriculteurs proposant la vente directe sur le territoire.

Que vous vendiez vos produits à la ferme, sur un marché, via un distributeur automatique ou en ligne, vous avez votre place sur Où Acheter Local.fr. Ne tardez plus pour rejoindre gratuitement les 1600 producteurs déjà référencés sur la plateforme. Que ce soit pour créer votre fiche d'informations ou pour mettre à jour vos données, contacter votre point info diversification de votre Chambre d'agriculture ou remplissez le formulaire de contact en ligne sur Où Acheter Local.fr.



## La Charrette : le réseau social de la logistique locale

Le réseau **la Charrette** a pour vocation de mettre en relation **l'ensemble des professionnels de l'alimentation locale** à travers des solutions logistiques disponibles sur leur territoire. La mutualisation permet de **réduire les coûts logistiques** pour les producteurs mais également de **réduire l'impact environnemental** des émissions liées au transport de marchandises en circuits courts.

Vous pouvez vous inscrire à la Charrette gratuitement pour visualiser les acteurs de votre territoire. Pour pouvoir échanger avec les utilisateurs de l'outil, il faut payer une adhésion de 50 € HT annuel. Les échanges permettent de trouver des solutions pour vous faire gagner du temps en déléguant votre logistique ou pour rentabiliser votre tournée en transportant pour d'autres producteurs.



## À NOTER

### Coup de pouce pour les SIQO et le Bio !

Depuis 2022, la région Hauts-de-France propose **une subvention** pour soutenir les dépenses spécifiques liées à la certification sous SIQO (Signes officiels de la qualité et de l'Origine). Ce dispositif s'adresse aux agriculteurs certifiés depuis moins de 5 ans dans l'un des systèmes de qualité suivants :

 - **AB** : Agriculture Biologique (tous les produits agricoles et denrées alimentaires destinés à l'alimentation humaine)

 - **AOP** : Appellation d'Origine Protégée

 - **IGP** : Indication Géographique Protégée

 - **STG** : Spécialité Traditionnelle Garantie

 - **LR** : Label Rouge

 - **CCP** : Certification de Conformité Produit

Le taux d'aide publique est de **80 % des dépenses éligibles, dans la limite de 3 000 € par exploitation et par an**. Pour plus d'informations, vous pouvez consulter le cahier des charges sur le site des Hauts-de-France : [guide-aides.hautsdefrance.fr/dispositif501](http://guide-aides.hautsdefrance.fr/dispositif501)

### Forum de l'emballage durable le 1<sup>er</sup> octobre 2024 à Méaulte

Vous êtes agriculteur avec une activité de transformation à la ferme, de vente directe ou de circuits courts et vous cherchez des **solutions innovantes pour vos emballages ?**

Ne manquez pas le 1<sup>er</sup> forum de l'emballage durable, organisé par les services diversification des Chambres d'agriculture des Hauts-de-France. Lors de cette journée, vous pourrez rencontrer des acteurs du réemploi, des entreprises fabriquant des emballages innovants et durables et bien d'autres. Vous pourrez également assister à des conférences sur différentes thématiques :

- Consigne et réemploi : quels avantages et freins pour les producteurs ?
- La filière vrac : pourquoi et comment la développer ?
- Comprendre les emballages pour mieux les recycler
- Tous en règle sur l'info tri !

Renseignement : Anne Halgand - [a.halgand@hautsdefrance.chambagri.fr](mailto:a.halgand@hautsdefrance.chambagri.fr) - 06.43.65.60.74

### Votre collectivité porte-t-elle un projet alimentaire territorial (PAT) ?

Découvrez le sur le portail France PAT. Cette plateforme numérique a été lancée conjointement par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, l'ADEME, Terres en villes et Chambres d'agriculture France. Elle est dédiée à la **mise en réseau des PAT sur le territoire français**. Vous y trouverez des actualités, événements, webinaires et formations. Restez informés des tendances, des politiques publiques et des opportunités de financement pour soutenir vos projets.



Ont contribué à la rédaction de ce bulletin technique :  
Camille Delahay, Marine Delignières, Angèle Du Cheyron, Anne Halgand, Clémence Jacquet, Laurence Lamaison, Valérie Louchez, Anne Prévost, Pauline Varet

**NORD-PAS DE CALAIS**  
Vanessa HUCKE  
[diversification@npdc.chambagri.fr](mailto:diversification@npdc.chambagri.fr)  
03 62 61 42 33

**AISNE**  
Clémence JACQUET  
[diversification@aisne.chambagri.fr](mailto:diversification@aisne.chambagri.fr)  
03 23 22 50 97

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

**SOMME**  
Marine DELIGNIÈRES  
[diversification@somme.chambagri.fr](mailto:diversification@somme.chambagri.fr)  
06 86 37 56 62



Ont participé au financement de ce bulletin technique :



## AGENDA

• **38<sup>ème</sup> concours des produits du terroirs de La Capelle**  
le 30 août 2024

les 14 et 15 septembre, aura lieu la **57<sup>ème</sup> Foire aux Fromages de La Capelle (02)**. Durant ce week-end, vous pourrez rencontrer des producteurs locaux et assister à divers concours d'animaux.

• **Forum de l'emballage durable**  
Mardi 1<sup>er</sup> octobre de 10 h à 16 h,  
IndustriLab à Méaulte (Somme)



### • Été à la ferme

Pour rencontrer nos agriculteurs lors d'une découverte ludique et sensorielle, vous êtes les bienvenus du **1<sup>er</sup> juillet au 20 septembre** dans les fermes des Hauts-de-France du réseau Bienvenue à la ferme.

Retrouvez toutes nos formations sur [hautsdefrance.chambres-agriculture.fr](http://hautsdefrance.chambres-agriculture.fr)

