

Valorisons !

L'essentiel de la diversification

DÉCOUVREZ EN ANNEXE LE CALENDRIER DES PROCHAINS RENDEZ-VOUS PRO

PRODUIRE / TRANSFORMER

RETRAIT OU RAPPEL DES LOTS : les démarches à connaître

Le site du ministère de l'Agriculture, Alim'agri, recense les alertes sanitaires sur les aliments. Comme tout produit alimentaire, les produits fermiers peuvent être concernés (alerte listeria/salmonelle...). Cette gestion de crise, période stressante, peut s'anticiper. Que faut-il prévoir ?

On distinguera deux situations :

- 1) Le retrait de produits non conformes qui s'effectue en amont d'une distribution et constitue une mesure préventive. Les lots de produits identifiés sont retirés des rayons de vente et des stocks. Ce retrait empêche la distribution des produits.

- 2) Le rappel des produits est une mesure supplémentaire du retrait. Il oblige le producteur à diffuser l'information par voie d'affichage sur l'ensemble des points de vente voire par voie de presse.

L'objectif est d'éviter la consommation des produits même après distribution. L'affichage est présent à la vue de vos clients au minimum pendant 15 jours après la date de rappel. Il informe sur :

- Les références du produit et sa période de commercialisation
- La nature du danger et les risques liés à la consommation
- La conduite à tenir en cas de possession ou de consommation du produit
- Les coordonnées du responsable de la commercialisation

Depuis la loi EGAlim, outre la transmission des résultats défavorables, le producteur doit établir et maintenir à jour un état chiffré des produits concernés, sous peine d'amende. A terme, la gestion de l'inventaire s'effectuera en ligne. Pour vous aider, un guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire est consultable sur www.agriculture.gouv.fr.

AUTOCONTRÔLE DÉFAVORABLE : une obligation de transmission

L'article 50 de la Loi EGAlim élève les exigences sur le plan des autocontrôles. Afin de favoriser le dialogue entre les acteurs de l'alimentation et l'administration, vous devez désormais prévenir immédiatement les services de la Direction Départementale de la Protection des Populations en cas de résultats d'autocontrôle défavorables. Vos produits sont, en effet, susceptibles d'être préjudiciables pour la santé.

L'information obligatoire concerne à la fois un résultat défavorable sur :

- un produit avant ou après sa mise sur le marché
 - mais également sur l'environnement de production (locaux et équipement).
- Avant cette loi, l'obligation de communi-

cation des résultats non satisfaisants ne portait que sur les produits déjà commercialisés.

Si votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) ne prévoit pas :

- de mesures à mettre en œuvre en cas de non-conformité sur le critère en question (que celui-ci touche au produit ou à l'environnement),
- ou si la non-conformité est récurrente (à vous de le définir, en tant que responsable de la qualité),

vous informez directement la DDPP de la non-conformité, complétée par les mesures correctives déjà prises et/ou prévues, et assorties d'un échéancier de réalisation. Cette communication se fait au moyen du Cerfa 15989*02.

La loi EGAlim ne modifie ni le Paquet Hygiène, ni la gestion de la maîtrise des risques sanitaires à appliquer au sein des ateliers.



➤ Au 8 décembre 2019, la réglementation (CE) n°1099/2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, oblige, au sein des abattoirs agréés CE, l'affichage et l'enregistrement des paramètres électriques lors de l'étourdissement de chaque animal. Ces données sont conservées pendant une période minimale d'un an.

Accueillir des **CAMPING-CARS** sur sa ferme

Les camping-cars représentent une clientèle qui ne cesse de croître, avec plus de 20 000 immatriculations par an en France et 125 000 en Europe, dont une part très conséquente sur le Nord-Ouest européen (Allemagne, Pays-Bas, Belgique, Royaume-Uni...).

Aujourd'hui, 20% des campings-caristes utilisent les aires à la ferme ou l'accueil chez l'habitant pour passer une ou plusieurs nuits. Dans les Hauts-de-France, l'offre de ce type d'accueil est déficitaire. C'est un manque à gagner notamment pour les producteurs, car les camping-caristes apprécient particulièrement les produits du terroir et produits locaux ; ils sont reconnus par les accueillants comme « de bons clients » et apprécient les services qui sont proposés.

Le panier moyen par jour d'un couple en camping-car s'échelonne entre 30 et 50 € de dépenses hors carburant !

Aménager une aire de stationnement ou de repos est simple et peu coûteux. Il n'est pas obligatoire d'y installer un raccord en eau ou électricité par exemple. Un emplacement plat, sécurisé avec une vue dégagée peut suffire. De nombreuses exploitations agricoles peuvent y prétendre. Dans l'Oise, Oise Tourisme accompagne gratuitement



tout porteur de projet. L'agence de Développement et de Réservation Touristiques (A.D.R.T) de chaque département peut aider à structurer une offre d'accueil attractive et commercialisable.

Cette activité peut-être agréée Bienvenue à la ferme.

LA RANDONNÉE GOURMANDE du réseau «Bienvenue à la ferme» de l'Aisne

Tous les ans, depuis 2008, le réseau «Bienvenue à la ferme» de la Chambre d'agriculture de l'Aisne s'investit dans l'organisation d'une journée particulière destinée au grand public : une randonnée gourmande... Un évènement à l'échelon d'un territoire qui implique une collaboration multi-partenaire où collectivités, associations locales, artisans, commerçants et agriculteurs se mobilisent autour d'un projet commun. Chacun définit son rôle et prend en charge une partie concrète de l'organisation de la journée.

Une expérience riche d'échanges entre les divers partenaires : pas toujours facile de s'entendre et de se coordonner, surtout lorsque les parties prenantes sont aussi nombreuses ! Il faut s'ajuster, s'adapter aux contraintes et au fonctionnement du territoire, de ses structures et de ses acteurs pour associer ses efforts vers un même but et dans une même volonté de réussite. Au final, cela crée des liens, renforce les relations établies ; celles-ci perdurent et facilitent les collaborations ultérieures.

Côté participants, c'est un moment de convivialité exceptionnel, ouvert, qui permet d'illustrer la diversité des agricultures (cultures et élevages) tout au long d'un chemin à travers champs, pâtures et nature, de démontrer les savoir-faire agricoles au



cours des haltes gourmandes et de proposer aux citoyens d'exprimer leurs attentes en matière d'alimentation et d'environnement. Une rencontre empreinte de sincérité et de partages dans un respect mutuel.

Le succès de la randonnée gourmande ne faiblit pas. Que ce soient les agriculteurs, communautés de communes, acteurs locaux ou participants, tout le monde en redemande. Une belle expérience à exporter sur d'autres territoires...

Dans l'Aisne, sa préparation débute chaque année par une réunion de lancement courant janvier, n'hésitez plus !

Connaissez-vous la plateforme week-ends esprit Hauts-de-France ?

esprit
HAUTS-DE-FRANCE

SE RESSOURCER **HAUT & FORT**

HAUTS-DE-FRANCE

Elle recense en Hauts-de-France plus de 200 offres de week-ends inédits pour se ressourcer vraiment. Elle mise sur la personnalisation des offres au client et propose des week-ends au grand air en famille ou des destinations insolites, des escapades romantiques à deux ou enfin des week-ends entre amis. Le site se veut être le « sur mesure des week-ends entre Lille et Paris ». Il offre aussi la possibilité de contacter des habitants de proximité pour connaître la spécialité locale à ne pas rater.

Esprit Hauts-de-France, c'est aussi un magazine qui permet à la clientèle touristique de découvrir les charmes de la Région. Il valorise les atouts de notre territoire en termes de tourisme, de restauration et de loisirs. Le dernier guide « Manger sain, local et de saison » parle des réseaux et recense les bonnes adresses de fermes en Hauts-de-France.

Vous êtes hébergeurs sur votre ferme, n'attendez plus : respectez la charte d'engagement et bénéficiez de cette communication personnalisée. Votre implantation en milieu rural est le cadre idéal au ressourcement recherché par les internautes clients de cette plateforme.

Adresse internet du site : www.weekend-esprithautsdefrance.com

Le chiffre **195 774**

C'est le nombre d'utilisateurs ayant fréquenté le site Bienvenue à la ferme Hauts-de-France sur un an, correspondant à 198 045 sessions.

Précisons que le site a pris sa dimension régionale depuis le printemps 2017.

CONSOMMATION : le choix d'un médiateur

Depuis le 1er janvier 2016, tout professionnel (vendeur de produits, de prestations d'hébergement ou de services) doit permettre l'accès à un dispositif de médiation de la consommation en vue de la résolution amiable d'un éventuel litige avec le client. Vous devez communiquer au consommateur, le nom, les coordonnées et l'adresse du site internet du ou des médiateurs dont vous relevez de manière visible et lisible, lors de la conclusion d'un contrat écrit : sur votre site internet; sur vos conditions générales de vente ou de service ; sur vos bons de commande et par tout autre moyen approprié en l'absence de tels supports (articles L.616-1 et R.616-1 du code de la consommation). Vous avez le libre choix de votre médiateur de la consommation dans la mesure où il est référencé par la Commission d'Evaluation et de Contrôle de la Médiation de la Consommation dont la liste est consultable sur le site : <https://www.economie.gouv.fr/mediation-conso>.



Pour pouvoir mentionner ses coordonnées, vous aurez effectivement conclu une convention avec lui ou avec une fédération pour connaître et accepter les conditions de recours de son médiateur. En cas de manquement à ces obligations, vous êtes passible d'une amende administrative pouvant atteindre 3 000 € pour une personne physique et 15 000 € pour une personne morale.

L'INFORMATION SUR LES PRIX s'affiche

Afin de permettre au consommateur d'acheter en toute connaissance de cause et sans le demander, l'affichage des prix des produits et des prestations de services vendus est obligatoire. Des règles sont à respecter :

- Toute information sur les prix de produits ou de services doit faire apparaître, quel que soit le support utilisé, la somme totale toutes taxes comprises à payer par le consommateur, exprimée en euros.

- Les prix doivent être parfaitement lisibles soit de l'extérieur, soit de l'intérieur de l'établissement, selon le lieu où sont exposés les produits et/ou selon le type de prestation vendue.

Plusieurs arrêtés ministériels (**3 décembre 1987**, **24 décembre 2014** et **18 décembre 2015**) détaillent les modalités générales d'information du consommateur sur les prix mais aussi d'activités particulières : établisse-



ments hôteliers de plein air, hébergements touristiques marchands...

Pour aller plus loin, des réunions d'information sur la réglementation relative à l'affichage des prix sur les sites internet marchands et non marchands, organisées en collaboration avec les services de la DGCCRF dans le Nord-Pas de Calais, vous seront proposées au 1er semestre 2020.

CONTENANTS REUTILISABLES : les acceptez-vous ?

Votre clientèle évolue et est, peut-être, adepte d'un mode de vie zéro déchet. Elle vous a questionné sur la possibilité de venir avec ses propres emballages à la ferme... Etes-vous prêt à ce changement ?

Voici les quelques conditions à respecter pour les accepter :

- L'emballage proposé doit être propre et sec ;
- Il doit être facile à nettoyer et le cas échéant, à désinfecter ;
- Il doit être apte au contact alimentaire ;
- Il doit être en parfait état (ni abimé, ni fêlé, ni ébréché et avec une fermeture adaptée et sans trace d'usure) ;
- Il ne doit comporter aucune marque sanitaire, ni marque commerciale ou dénomination de produit et sans mention d'une précédente date de consommation ou liste d'ingrédients. Il est donc neutre.

Rappelons sinon que le consommateur devient responsable de la qualité des produits une fois stockés dans ses emballages.

En tant que producteur/commerçant, vous êtes donc libre de refuser et de choisir vos modalités de vente. Si vous acceptez les contenants de vos clients pour agir en faveur de la réduction de déchets liés aux emballages, pensez à le mettre en avant en précisant que tout contenant sera systématiquement vérifié et que vous vous réservez le droit de le refuser si le conditionnement est manifestement inadapté. (Pour aller plus loin, instruction technique DGAL/SDSSA/2017-164).



A compter du 1er octobre 2019, deux nouvelles mentions doivent figurer sur vos factures :

L'adresse de facturation des parties dès lors qu'elle diffère de leur adresse (siège social ou domicile)

Le numéro de bon de commande, lorsque ce document a été préalablement établi.



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE) : décryptons ce signe de qualité

Issue du Grenelle de l'environnement, la certification Haute Valeur Environnementale est une certification officielle évaluant les pratiques de production sur l'ensemble de la ferme. Elle accompagne et évalue l'évolution des pratiques environnementales de l'exploitation sur 4 thématiques : protection de la biodiversité, stratégie phytosanitaire, gestion de la fertilisation et gestion de la ressource en eau. Elle se découpe en trois niveaux de progression (1, 2 et 3). Le dernier niveau permet d'obtenir la certification. Or dans le cadre de la mise en œuvre de la loi EGalim et des mesures pour l'approvisionnement de la restauration collective publique, la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE) a été retenue. Elle figure ainsi dans la liste des produits alimentaires de qualité, au même titre que les produits bénéficiant de Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO).

Il est donc très intéressant pour les producteurs fermiers d'étudier l'opportunité de cette certification sur la ferme afin que leurs produits soient comptabilisés dans le seuil minimal de 50 % prévu par l'article 24 de la loi relatif à la restauration collective pour favoriser l'accès à une alimentation saine. Des formations sont programmées.



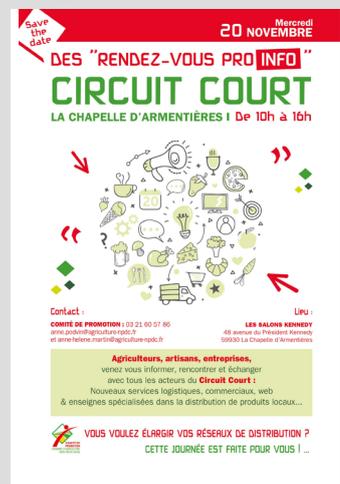
POINT INFO DIVERSIFICATION PARTENARIAL : les organismes d'accompagnement s'unissent

Les Chambres d'agriculture, la FRCUMA et les associations Accueil Paysan, ARVD, CIVAM, Campus Vert et Savoir Vert s'associent pour mieux communiquer sur les activités de diversification et parfaire l'offre actuelle d'accompagnement. Le guichet d'accueil « Point Info Diversification » (PID), déjà en place à l'échelle des Chambres, va être développé en collaboration avec les autres structures afin de mieux renseigner, orienter et accompagner les porteurs de projets. A l'instar du PAIT (Point Accueil Installation Transmission) et du Point Accueil Bio, le Point Info Diversification sera la porte d'entrée pour tout exploitant souhaitant s'investir dans les circuits courts, les produits fermiers, l'accueil à la ferme ou les productions de niche. Un site internet et une antenne dans chaque département sont prévus pour prendre des premiers renseignements. L'exploitant (ou le collectif) pourra ensuite se lancer dans un parcours d'accompagnement, quel qu'il soit le stade du projet : premières réflexions, étude de faisabilité, montée en compétence, démarches d'investissement, promotion et pérennisation. Les partenaires du PID proposent des prestations variées et adaptées à chaque besoin. Le PID est soutenu par la Région Hauts-de-France dans le cadre de son plan d'action « Activa Div » qui vise à développer les activités de diversification via des aides harmonisées et une meilleure coordination entre les structures.

AGENDA

Offrez de nouveaux débouchés à vos produits

Pour découvrir de nouvelles opportunités commerciales et envisager de nouveaux débouchés, rendez-vous le 20 novembre à La Chapelle d'Armentières (salons Kennedy). Sur la même journée, deux événements : le Forum des Opportunités, pour rencontrer industriels, coopératives, grossistes... en recherche de fournisseurs, et le Rendez-vous Pro Info Spécial Circuits Courts, pour tout savoir sur les circuits courts et trouver les solutions pour commercialiser vos produits locaux. Une journée pour tisser de nouvelles relations commerciales et élargir vos débouchés !



Retrouvez toutes nos formations sur <https://hautsdefrance.chambres-agriculture.fr>

Ont contribué à la rédaction de ce bulletin technique : Noémie Boutillier, Sylvie Caffier, Viviane Demortier, Corinne Donnay, Grâce Joffre, Odile Leclercq, Valérie Louchez ainsi qu'Anne-Hélène Martin (Comité de Promotion).

POINT INFO DIVERSIFICATION



Nord-Pas de Calais
Vanessa HUCKE
vanessa.hucke@npdc.chambagri.fr
Tél. 03 62 61 42 33



Aisne
Viviane DEMORTIER
viviane.demortier@aisne.chambagri.fr
Tél. 03 23 22 50 97



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



Somme
Marine DELMOTTE
m.delmotte@somme.chambagri.fr
Tél. 03 22 33 64 59

Ont participé au financement de ce bulletin technique :



Région
Hauts-de-France

