



Accueil à la ferme : être en conformité avec la réglementation

Tout exploitant agricole qui accueille du public sur son exploitation, que ce soit sur un point de vente ou pour une activité d'accueil ou de loisirs est tenu de réaliser un minimum d'aménagements afin de faciliter l'accès de sa ferme aux personnes en situation de handicap.

1 Rendre accessible vos services à tout public

La réglementation relative à l'accessibilité implique aussi bien les déficiences visuelle, auditive, mentale ou motrice. Les personnes âgées ou les parents munis d'une poussette sont tout aussi concernés.

Le client que vous recevez doit pouvoir :

- Stationner
- Repérer l'entrée
- Entrer physiquement
- Se déplacer entre les différents espaces de visite
- Repérer les différents espaces de visite
- Disposer d'un sanitaire adapté (non obligatoire pour les magasins)
- Voir ou entendre le prix de vos produits
- Faire un chèque ou taper son code

2 Aménager simplement et avec bon sens

L'idéal serait de répondre à l'ensemble des normes imposées pour recevoir les personnes en situation de handicap. Toutefois, il est possible de réaliser un accueil et des aménagements particuliers assez simples et de bon sens. Des mesures dites de substitution devront ainsi être prévues. **La compensation humaine ou technique** est alors acceptée pour supprimer ou réduire un obstacle lié au handicap d'une personne.

Exemples de compensations humaines ou techniques pour l'accueil de tout public

- Venir présenter les produits au client hors du magasin sur une étagère mobile
- Baliser pour cheminer de l'entrée jusqu'au magasin ou jusqu'au bâtiment d'accueil
- Mettre des ampoules adaptées
- Coller une bande adhésive sur les baies ou portes vitrées
- Poser des signalétiques-prix de format au moins de 10x7,5 cm
- Contraster des escaliers avec des contre-marches de couleur
- Fixer une rampe ou une main courante
- Rendre accessible le comptoir avec une tablette plus basse que le comptoir (inférieure à 80 cm pour effectuer les paiements)
- Supprimer les ressauts, les obstacles
- Mettre une chaise à disposition

3 Déclarer votre plan d'actions avant le 27 septembre 2015

Depuis le 1^{er} janvier 2015, afin de s'inscrire dans cette démarche, l'Agenda d'Accessibilité Programmée (Ad'AP) est mis à disposition des propriétaires/gestionnaires. Cet agenda correspond à un engagement à réaliser les travaux ou aménagements dans un délai de 3 ans et doit être déposé avant le **27 septembre 2015** à la mairie.

Il est obligatoire de remplir le formulaire (cerfa n° 13824) comprenant le descriptif de vos bâtiments concernés, la demande d'autorisation de travaux avec les éventuelles demandes de dérogation et le phasage des travaux sur chacune des années et les moyens financiers mobilisés.

Il est tout aussi important, **de faire part sur une feuille libre, de la façon dont vous accueillez des personnes handicapées**. Ce compte-rendu doit être écrit d'une façon simple en présentant les différentes étapes, de l'arrivée du client à son départ. Racontez donc comment vous accueillez vos clients et ce que vous avez mis en place pour garantir ce que vous savez faire de mieux : l'accueil.

A noter que les personnes dont les ERP sont déjà accessibles auraient dû déposer à la DDTM, Bureau Accessibilité, une attestation sur l'honneur et une copie la mairie, avant le 1^{er} mars 2015. Il est encore temps de le faire.

Des dérogations sont possibles mais uniquement sur les cas suivants :

- ⇒ contraintes techniques (murs porteurs dans des bâtiments anciens),
- ⇒ refus des Bâtiments de France pour faire des modifications,
- ⇒ coût de la mise en accessibilité hors de rapport avec l'activité.

❖ Vente directe de viande : le CAPTAV est nécessaire pour transporter les animaux

Le certificat de **CA**pacité Professionnelle pour le Transport des **AN**imaux **V**ivants est obligatoire pour toute personne transportant des animaux sur une distance supérieure à 65 km et dans le cadre d'une activité économique.

Le transport d'un animal vers un abattoir est considéré comme activité économique, tout autant que le transport vers un marché aux bestiaux, un centre d'allotement, une animalerie, ou encore pour la mise à la reproduction, la participation à un spectacle ou à une course (pour les chevaux par exemple).

Les agriculteurs et leurs salariés transportant leurs animaux (bovins, ovins, porcs...) sont concernés par l'obtention de ce certificat d'aptitude valable 5 ans. Le CAPTAV est obtenu suite à une formation de deux jours dispensée par des organismes agréés.

La Chambre d'agriculture de la Somme organise une formation les 6 et 7 octobre prochains.

❖ Label «fait maison», du changement !

Publié le 13 juillet 2014, le décret imposant le label «*fait maison*» vient d'être revu en mai dernier et les conditions d'application simplifiées.

On entend par un plat «fait maison», toute préparation culinaire cuisinée ou transformée sur place, c'est-à-dire dans les locaux où sont servis les clients (à la vente ou à la consommation).

Désormais, ces plats doivent être confectionnés à partir de produits alimentaires crus (et non plus «bruts»), ne contenant, notamment à l'occasion de leur conditionnement ou du procédé utilisé pour la conservation, aucun assemblage avec d'autres aliments, excepté le sel.

Parmi les modifications, les pommes de terre ne font plus l'objet d'un traitement particulier, la pâte feuilletée sort de la liste des exceptions, un plat de charcuterie ne pourra plus recevoir le label.

Seul le logo composé d'une casserole sur laquelle est posé un toit de maison est à apposer.

❖ Création de la coopérative Micro abattoir 80

Cet abattoir et atelier de découpe coopératif offrira une gamme de service à la carte adaptés aux besoins des éleveurs.

- Départ des animaux de la ferme.
- Abattage des animaux multi-espèces avec une traçabilité garantie.
- Maturation selon le délai souhaité.
- Livraison des carcasses avec un transport froid.
- Découpe, transformation de la viande et fabrication de steak haché. Conditionnement sous vide avec un étiquetage aux normes.
- Livraison de la viande à la ferme ou chez clients.

Rejoignez dès maintenant les 96 associés, le nombre de parts souscrit est en fonction des valeurs et des espèces apportées. D'un minimum de 250 €/UGB, le nombre de parts par animaux est dégressif à partir d'un engagement de l'UGB.

Espèces	Tout bovin	Veau	Ovin/caprin	Vache laitière	Porc
Nb d'UGB /animaux	1,10	0,50	0,05	1,00	0,20

Agenda

Plate-forme «petits fruits & légumes»

Mardi 25 août

Ferme des Vallées à Fréchencourt (80)

Dégustation auprès des chefs cuisiniers des collèges

Jeudi 27 août

Collège de Rivery (80)

Produire et vendre du fromage affiné

Journée Pro

Jeudi 3 septembre

Lieu à définir (80)

Plaine en Fête

Dimanche 6 septembre

Bernaville (80)

Créer une ferme pédagogique

Journée Pro

Mercredi 9 septembre

Ferme de sucrine et féculine
Blangy-Tronville (80)

Automne Bienvenue à la Ferme

Événement grand public
19 sept. au 29 nov.

AG «AOP Prés Salés de la Baie de Somme»

Lundi 28 septembre

Lieu à définir (80)

Inauguration du rayon «Sens du Terroir»

Jeudi 1er octobre

Gamm Vert d'Abbeville (80)

Obtenir son certification «capacité professionnelle pour le transport des animaux»

Formation agréée VIVEA

Mardi 6 et mercredi 7 octobre

Lieu à définir (80)

Une Somme de Gourmandises

Événement grand public
10 au 18 octobre

Convention d'affaires Terroirs de Picardie

Lundi 26 octobre

Mégacité à Amiens (80)



Coopérative
micro-abattoir

Gérer une alerte alimentaire

En application de la réglementation relative à l'hygiène des denrées alimentaires («paquet hygiène»), chaque exploitant du secteur alimentaire doit mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) adapté à son activité pour sécuriser son système de production et mettre sur le marché des produits sains et sûrs. Toutefois, le risque zéro n'existant pas, il vaut mieux prendre les devants et s'approprier la marche à suivre en cas d'alerte alimentaire...

Une alerte alimentaire correspond à deux types de situation : la mise en évidence d'une **anomalie sur un produit** (c'est-à-dire une **non-conformité** : germes, contaminants chimiques, anomalie visuelle, odeur anormale) et/ou l'**apparition de maladies** suite à la consommation d'un produit.

La notification de l'alerte

La notification de l'alerte à la DDPP (Direction Départementale de la Protection de la Population) par l'exploitant est **obligatoire** et ce dès que l'alerte est avérée.

Elle se fait via une **fiche de transmission d'alerte**.

La voie électronique doit être privilégiée (ddpp@somme.gouv.fr) pour envoyer cette fiche ou, à défaut, la télécopie (03 22 70 15 16).

Le retrait des produits

Il s'agit de «*toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit, ainsi que son offre au consommateur*».

Les opérations de retrait relèvent de la responsabilité du professionnel détenteur du produit non-conforme.

Le rappel des produits

Il s'agit de «*toute mesure visant à empêcher, après distribution, la consommation ou l'utilisation d'un produit par le consommateur et/ou à l'informer du danger qu'il court éventuellement s'il a déjà consommé le produit*».

Deux moyens de communication sont couramment utilisés pour «*rappeler*» les produits :

- l'affichage sur le(s) lieu(x) de vente, pendant au moins 15 jours après la date du rappel,
- dans une moindre mesure, la presse locale (voire régionale selon vos circuits de commercialisation).

La communication doit :

- informer les consommateurs de façon simple et concise,
- ne pas induire en erreur le consommateur,
- éviter d'inquiéter inutilement le consommateur.

Il faut des informations **claires et précises** sur :

- * le produit et ses modalités de commercialisation,
- * la nature du danger et les risques encourus,
- * la conduite à tenir en cas de détention du produit et son éventuelle consommation,
- * les coordonnées de l'exploitant.

La recherche des causes de la non-conformité

- Le produit... : type de produit, élément d'identification et de l'emballage, lieu et période de commercialisation.
- la nature... : Anomalie que présente le produit et les conséquences éventuelles sur l'intégrité physique ou la santé des consommateurs.
- la conduite... : Des préconisations spécifiques pour les populations à risques (femme enceinte).

La mise en oeuvre de mesures correctives et/ou préventives

L'objectif est d'éviter le renouvellement de la non-conformité (notamment modification du Plan de Maîtrise Sanitaire : plan HACCP, renforcement des autocontrôles,...)

L'exploitant doit informer la DDPP des mesures correctives mises en place pour maîtriser le danger.

La fin de la situation d'alerte

L'information de fin de situation d'alerte est à diffuser auprès de tous les partenaires concernés par l'alerte et qui ont reçu une information liée à la gestion de l'alerte.

La fin de la situation d'alerte doit être l'occasion d'un examen rétrospectif de l'événement, afin de déceler les améliorations nécessaires de la gestion de la situation.

Enfin, il est nécessaire de conserver en archives toutes les pièces et tous les justificatifs relatifs aux diverses actions mises en oeuvre, qui serviront en cas de contentieux.

Quelques conseils

- N'attendez pas un cas concret pour penser à la gestion d'une alerte sur votre exploitation : réunissez d'ores et déjà les différents modèles de fiches de notification, rappel,... afin de tout avoir sous la main le cas échéant et d'éviter de devoir trop agir dans la panique.
- Veillez à une traçabilité sans faille de vos produits.
- Renseignez-vous auprès de votre assureur, certaines agences proposent des assurances pour couvrir les pertes liées à une alerte alimentaire.



Vente sur les marchés, repas à la ferme : les consommateurs doivent être informés des allergènes présents

L'utilisation, dans la fabrication d'une denrée alimentaire, d'un ingrédient pouvant provoquer des allergies ou des intolérances, doit être indiquée au consommateur final ainsi qu'aux établissements de restauration.

Les modalités d'application de ce règlement européen entreront en vigueur le **1er juillet 2015**.

L'information doit être indiquée sur **la denrée ou à proximité de celle-ci** lorsqu'elle est présentée non préemballée sur les lieux de vente (présence d'écriteau, sur les pic prix...).

Dans les lieux où sont proposés des repas à consommer sur place, doivent être indiquées **sous forme écrite et visible** :

- soit l'information concernant l'utilisation d'une substance allergène,
- soit les modalités permettant au consommateur d'accéder à cette information écrite.

Enfin, lorsque l'indication de la quantité est prévue par la réglementation, elle doit être exprimée sous forme de quantité nette. Par exemple, pour les **escargots préparés en coquille**, l'indication de la quantité peut être exprimée en nombre d'unités, accompagnée de l'indication du calibre.

Liste des allergènes devant figurer sur les étiquettes

- Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)
- Arachide et produits à base d'arachide
- Céleri et produits à base de céleri
- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de ces céréales
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de macadamia, noix du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Lait et produits à base de lait
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Oeufs et produits à base d'oeuf
- Poissons et produits à base de poisson
- Soja et produits à base de soja

Contacts

> Marie GUILBERT

Responsable équipe «filières courtes & agritourisme» - Micro-Abattoir 80
ma.guilbert@somme.chambagri.fr
Tél. 03 22 33 69 75

> Laure CARON

Point Info Diversification - Contrat de progrès - AOP des Prés Salés
l.caron@somme.chambagri.fr
Tél. 03 22 33 69 74

> Anne CATTEAU

Point Info Diversification - Espace test en maraîchage - Contrat de progrès
a.catteau@somme.chambagri.fr
Tél. 03 22 33 69 83

> Anaïs COLOMBIN

Somme Produits Locaux
«Mon accès pro» & facturation
a.colombin@somme.chambagri.fr
Tél. 03 22 33 69 74

> Laëtitia DESSAINT

Agritourisme, Bienvenue à la Ferme, Marchés
l.dessaint@somme.chambagri.fr
Tél. 03 22 33 69 08

> Véronique FOULON

Somme Produits Locaux
«Mon marché en ligne»
v.foulon@somme.chambagri.fr
Tél. 03 22 33 69 15

> Adrien BOUREZ

Hygiène et qualité des productions fermières, activités équestres
a.bourez@somme.chambagri.fr
Tél. 03 22 33 69 74

> Laurence VILLERET

Assistante
l.villeret@somme.chambagri.fr
Tél. 03 22 33 69 88

Claire LOBBÉ fait valoir ses droits à la retraite cet été. Nous la remercions pour le travail réalisé, et dernièrement pour son implication au sein du réseau Bienvenue à la Ferme. Nous lui souhaitons maintenant de développer ses projets personnels et familiaux !

