

Découvrez, en annexe, nos encarts **Bienvenue à la ferme : la carte 2019** et la nouvelle offre de services!

### PRODUIRE / TRANSFORMER

## BIOSÉCURITÉ en élevage de porc et de volaille

Suite à la confirmation de deux cas de peste porcine en Belgique en septembre 2018, un arrêté de biosécurité en élevage porcin a été publié le 16 octobre 2018 dédié à tous les détenteurs de suidés (sanglier, porc) en France. A compter du 1er janvier 2020, ces détenteurs devront se munir d'un plan de biosécurité applicable sur la globalité de l'exploitation où sont élevés et où circulent les suidés. Ce plan de biosécurité a pour objectif de réduire l'introduction, le développement et la propagation des agents pathogènes. De plus, un référent, qui devra avoir suivi une formation relative à la gestion du plan de biosécurité et

aux bonnes pratiques d'hygiène, devra être désigné par le détenteur de suidés pour être en charge de la biosécurité sur l'exploitation.

A compter du 1er janvier 2021, un système de protection des élevages devra être mis en place pour éviter tout contact entre les suidés de l'exploitation et les sangliers sauvages.

Pour rappel, concernant la biosécurité en élevage de volaille et suivant l'arrêté du 8 février 2016 : chaque éleveur de volailles ou autres oiseaux captifs doit suivre une formation relative à la gestion de la biosécurité et aux bonnes pratiques d'hygiène en exploitation.

## Déclaration de la manipulation de denrées alimentaires d'origine animale

### ET MISE EN ŒUVRE DE LA FLEXIBILITÉ

Vous préparez, transformez, manipulez, exposez, mettez en vente, entreposez ou transportez des denrées animales ou des denrées d'origine animale ? Vous êtes alors tenu de déclarer vos activités auprès des services de la DDPP du département du lieu d'implantation de votre établissement. Cette déclaration est à effectuer avant le démarrage de votre activité. Elle doit également être renouvelée à chaque changement d'exploitant ou d'adresse, pour toute modification notable concernant la nature ou le volume de l'activité ainsi que pour toute mise en œuvre de nouvelles activités. Depuis janvier 2019, le formulaire de déclaration a été révisé. Ce dernier permet maintenant de déclarer, entre autres, des informations concernant le nombre de personnes travaillant directement au contact des denrées alimentaires ainsi que les volumes produits.

Ces données permettront ainsi aux services de contrôle de faire le lien avec les récentes mesures de flexibilité. En effet, une instruction technique définit dorénavant les établissements qui peuvent bénéficier d'un allègement dans la mise en œuvre de leur plan de maîtrise sanitaire. En outre, elle présente les adaptations possibles dont ces établissements peuvent disposer, sans pour autant compromettre la sécurité sanitaire des aliments : adaptations en matière documentaire en privilégiant la communication orale, adaptations dans la conception ou l'utilisation des locaux. A noter que ces mesures de flexibilité s'appliquent indifféremment du statut de l'établissement, qu'il soit soumis à déclaration, dérogatoire à l'obligation d'agrément ou agréé.



Les détenteurs de suidés (sanglier, porc) devront suivre une formation avant le 01/01/2020 quel que soit le type d'élevage. Vous souhaitez connaître les prochaines formations proposées ? Contactez la conseillère en production porcine de votre Chambre d'agriculture.

Vous avez besoin de modifier votre déclaration de denrées animales ? Téléchargez le formulaire cerfa 13984 sur le site du Ministère : [www.agriculture.gouv.fr/mesdemarches](http://www.agriculture.gouv.fr/mesdemarches). Complétez-le en ligne ou renvoyez-le par envoi postal.



## ACCUEILLIR

### Le site internet Bienvenue à la ferme RENFORCE SES FONCTIONNALITÉS DE CONTACT

On reconnaît la force d'un réseau à sa capacité d'innover et de répondre aux attentes de ses clients... Le site internet Bienvenue à la ferme propose depuis le 12 novembre, un nouveau bouton «contactez-nous» pour mettre en relation le consommateur avec le producteur. Un premier bilan a révélé qu'après 35 jours de fonctionnement, 17 710 clics d'internautes ont été comptabilisés en France, soit plus de 1220 producteurs contactés. Cette fonctionnalité répond à une réelle attente des consommateurs de rentrer en relation avec le producteur. En parallèle, une autre fonctionnalité a été développée sur

le site : celle de la «géolocalisation» de l'internaute. Elle lui permet de découvrir en fonction de sa position géographique le nombre d'adhérents situés dans un rayon de 10, 25, 50 ou 100 km et alors de cibler les adhérents à proximité. Cette recherche peut se faire tant sur PC que sur mobile. En région Hauts-de France, le retour de satisfaction des producteurs est perceptible : le nombre de contacts directs avec les clients potentiels se multiplie.



### Vous accueillez du public sur votre ferme, ETES-VOUS SENSIBILISÉS AUX RISQUES DE LA FIÈVRE Q ?

La fièvre Q est une maladie bactérienne, transmise à l'homme par les ruminants (bovins, ovins, caprins, etc.). 200 cas humains de fièvre Q sont recensés en France par an. Chez l'homme, la transmission se fait par voie respiratoire à partir d'un environnement contaminé ou par contact avec un animal atteint. La moitié des personnes infectées ne présente pas de symptômes. Pour les autres, la maladie se manifeste sous forme de fièvre, de douleurs musculaires et parfois de problèmes digestifs ou respiratoires. Chez les ruminants infectés, le plus souvent, il n'y a pas de signes cliniques. Si la maladie se manifeste, elle entraîne principalement des troubles de la reproduction. Les visiteurs occasionnels, au même titre que les éleveurs et les intervenants réguliers de l'exploitation, peuvent être infectés sur la ferme. Pour prévenir ce risque de transmission, un ensemble de mesures de prévention et de bonnes pratiques sont à mettre en place. Il est ainsi conseillé d'éviter les visites



pendant les périodes de mises bas, ou tout au moins d'isoler les femelles en fin de gestation et d'y interdire l'accès aux visiteurs, et de détruire les délivrances. A titre préventif, la vaccination est vivement recommandée. En cas de suspicion de fièvre Q dans votre élevage, contactez votre vétérinaire et suivez les mesures d'urgence : arrêt des activités d'accueil du public, mise en place d'une vaccination sur le cheptel, gestion appropriée des effluents et nettoyage/désinfection des locaux. Pour plus d'informations, contactez votre GDS.

## Avez-vous entendu parler DES INFLUENCEURS WEB ?

A l'heure du boom des réseaux sociaux et des nouvelles générations ultra-connectées, le marketing d'influence prend de plus en plus de place dans la stratégie marketing des marques. Les influenceurs Web sont des personnes actives sur les canaux actuels de communication : réseaux sociaux, web... A l'heure du digital, les consommateurs sont fortement influencés dans leur comportement d'achat ou de consommation par l'avis de ces internautes qu'ils suivent... Les influenceurs peuvent être des célébrités, des macro-influenceurs ou plus particulièrement des micro-influenceurs. Ces derniers sont des «Monsieur ou Madame Tout Le Monde» ayant une communauté d'abonnés compris entre 1000 et 100 000 personnes. Ils peuvent être un parent blogueur ou un sportif entre autres...

Véritables passionné(e)s, ils fédèrent leur communauté autour d'un domaine d'attention et relaient leurs coups de cœur au fil de leurs découvertes. La relation avec leurs abonnés est basée sur la confiance. Pour les acteurs du tourisme rural, ce mode de communication communautaire offre une opportunité de se faire connaître auprès d'un public averti. Curieux d'en savoir plus, n'attendez pas et partez sur le net à la découverte de quelques uns d'entre eux ...

Quelques blogs indicatifs : [www.motherinlille.com](http://www.motherinlille.com) ou [www.mysweetescape.fr/rubrique-je-suis-picarde/Lille-by-Mat/Les-cachoteries-de-Lille/instagram-Marc-Meurin,Elise-Debreu,Mangelille](http://www.mysweetescape.fr/rubrique-je-suis-picarde/Lille-by-Mat/Les-cachoteries-de-Lille/instagram-Marc-Meurin,Elise-Debreu,Mangelille)

Le chiffre **24,9 %**

C'est la hausse du nombre de nuitées de la clientèle belge en Hauts-de-France au cours de la saison d'été 2018 (avril à septembre). L'accroissement de la fréquentation étrangère s'explique notamment par le bénéfice des commémorations de la dernière année du centenaire de la Grande Guerre et la structuration de l'offre de tourisme de mémoire.

(Source INSEE - flash n°58)

## S'APPROPRIER les nouvelles tendances de consommation

**G**lace au maroilles, pâte à tartiner à base de féverole, crackers aux insectes... des produits surprenants qui séduisent le public car ils répondent à ses nouveaux besoins et envies : transparence, rapidité, bio, anti gaspi, local, vrac...

Les modes et les préférences de consommation évoluent : là où dans les années 50, la priorité était au confort matériel et à l'abondance des biens, les consommateurs d'aujourd'hui deviennent des consommateurs. Incarnés aussi bien par les générations Y et Z (20-36 ans) que par les baby boomers, ils recherchent des produits et des entreprises engagés, créateurs de sens et de lien.

On parle d'économie circulaire, de locavotisme, de zéro déchet, de Do It Yourself, de

végétarisme, pour ne citer que quelques tendances.

De manière plus classique, on retrouve aussi une demande croissante pour les produits bio, sous signe officiel de qualité ou encore les produits locaux.

L'innovation passe également par les modes de vente. Bien que la grande distribution reste privilégiée, ces nouvelles tendances attirent vers d'autres modèles : épiceries alternatives, points de vente collectifs, AMAP, drive de produits locaux/fermiers, grandes surfaces spécialisées, distributeurs automatiques, etc.

Et vous, avez-vous réfléchi aux nouvelles attentes de vos clients ?

## PRODUITS DE NOS PLAISNE



l'association 'Viandes de l'Aisne' qui regroupe plusieurs éleveurs. Ils ont décidé de relever le défi.

Le catalogue qu'ils constituent ainsi ensemble est complet : fruits et légumes, produits laitiers de vache et de chèvre, viandes. Le catalogue comprend à la fois des exploitations en agriculture conventionnelle et en agriculture Bio. Pour assurer une plus grande visibilité, le choix a été fait de s'appuyer sur le site de vente en ligne Approlocal.fr. Les ventes ont débuté en novembre. Elles sont prometteuses. Le service offert séduit les acheteurs et facilite le travail des producteurs : une seule commande, une seule livraison et une seule facturation qui indique l'origine exacte de chaque produit. En effet, seuls les produits issus des exploitations adhérentes sont proposés dans le catalogue. PRODUITS DE NOS PLAISNE pourra également répondre à des marchés publics.

Il y a encore du chemin à parcourir, mais le projet confirme son intérêt. La chambre d'agriculture de l'Aisne va continuer à l'accompagner pour lui permettre de prendre son envol en toute autonomie.

**L'**association PRODUITS DE NOS PLAISNE est née en juillet 2018 avec un objectif simple : approvisionner la restauration collective du département de l'Aisne en produits locaux. Au cours de plusieurs réunions de travail sur les raisons de la faible présence de produits locaux dans ce circuit de commercialisation, la difficulté que représente la logistique pour les agriculteurs est vite ressortie comme le point commun de blocage. La mise en place d'un outil collectif a rapidement séduit 14 producteurs ainsi que

## Vendre sous signe officiel de qualité en Hauts-de-France : UN MARCHÉ À CONQUÉRIR !

**A**ctuellement, 1 769 exploitations sont habilitées à produire sous Signe Officiel de Qualité (SIQO) en région Hauts-de-France, ce qui représente environ 7% de l'effectif total. Les SIQO garantissent aux consommateurs une qualité de produit basée sur un cahier des charges validé par l'Etat. Un organisme certificateur s'assure du respect de celui-ci. Cette reconnaissance officielle est déclinée au travers de 5 signes.

1. **Le Label Rouge** garantit une qualité supérieure à celle d'un produit courant similaire.
2. **L'AOP** (Appellation d'Origine Protégée) et **l'AOC** (Appellation d'Origine Contrôlée) garantissent l'origine géographique de toutes les étapes de production. La première s'applique à l'échelle européenne et la seconde à l'échelle française.
3. **L'IGP** (Indication Géographique Protégée) identifie un produit dont une caractéristique est liée à l'origine géographique.
4. **La Spécialité Traditionnelle** (STG) protège la méthode de fabrication.
5. **Finalelement la certification en agriculture biologique** garantit une production respectueuse de l'environnement et du bien-être animal.

Cependant, la région Hauts-de-France est peu impliquée dans cette démarche et ne représente que 1% du chiffre d'affaires national des produits sous SIQO. Cette démarche collective constitue pourtant l'opportunité de mettre en valeur la diversité du territoire et des productions.

Les Chambres d'agriculture des Hauts-de-France sont à votre écoute pour vous accompagner dans cette démarche.



En 2018, le site Approlocal.fr, c'est :

- Plus de 1 400 000 € de produits locaux vendus à la restauration collective en Hauts-de-France
- Plus de 8 000 commandes passées en ligne
- Plus de 460 fournisseurs pour un panel complet de produits locaux
- Plus de 1 000 acheteurs inscrits

## A NOTER

# Les résultats DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2019

Le Concours Général Agricole est un concours officiel porté par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentaire en étroite collaboration avec les Chambres d'agriculture et les Organismes de Défense et de Gestion des appellations.

Chaque année, depuis 1870, la finale se tient au Salon International de l'Agriculture à Paris où jurés spécialisés et consommateurs avisés dégustent les produits à l'aveugle pour déterminer lesquels d'entre eux méritent d'obtenir une médaille d'or, d'argent et de bronze. La médaille est une référence de qualité car elle permet de récompenser le savoir-faire et l'excellence du terroir français. Ce sont plus de 16 000 vins et 4 000 produits du terroir, répartis en 23 catégories, et représentant la diversité de la production agricole française qui sont mis en compétition. Reconnue comme un signe de qualité par les consommateurs, les lauréats peuvent utiliser la marque Médaille® représentée par une feuille de chêne sur leurs produits primés.

En 2019 la région Hauts-de-France a obtenu un palmarès de 58 médailles : 15 Or, 29 Argent et 14 Bronze parmi lesquelles 27 ont été remises à des producteurs agricoles. L'acquisition d'une médaille permet aux producteurs de gagner en visibilité non seulement auprès des consommateurs mais aussi auprès des restaurateurs. Bravo aux 27 lauréats fermiers !

Liste des lauréats consultable sur [www.hautsdefrance.chambres-agriculture.fr/techniques-productions/accueil-circuits-de-proximite/valoriser-ses-produits/](http://www.hautsdefrance.chambres-agriculture.fr/techniques-productions/accueil-circuits-de-proximite/valoriser-ses-produits/)



## AGENDA

### Printemps à la ferme

Pour fêter le Printemps, 50 agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme en Hauts-de-France vous invitent du 22 mars au 30 juin 2019, à partager des animations et festivités dans leurs fermes. Toutes les dates : [www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautsdefrance](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautsdefrance)



## Un nouveau relais POUR LE DON ALIMENTAIRE EN HAUTS-DE-FRANCE

En Octobre 2018, la FRSEA des Hauts-de-France a décidé de devenir un relais solidaire SOLAAL (SOLidarité des producteurs Agricoles et des filières Alimentaires). L'association propose un service gratuit aux agriculteurs afin de faciliter le don des invendus alimentaires. À la suite du don, le donateur bénéficie d'une réduction d'impôt de 60% du coût de revient du produit donné. Tout produit sain, loyal et marchand peut être donné même s'il ne répond pas à un cahier des charges spécifique (par exemple, hors calibre).

Pour effectuer un don, il suffit de contacter SOLAAL qui caractérisera votre offre de don et qui le proposera aux associations d'aide alimentaire habilitées à proximité de l'exploitation. Depuis sa création, SOLAAL HdF a permis le don de 54 tonnes de produits agricoles dans toute la région.

Il est maintenant possible de faire un don grâce à l'application mobile SOLAAL, téléchargeable via le lien suivant : [www.dons.solaal.org](http://www.dons.solaal.org).



**Ont contribué à la rédaction de ce bulletin technique :** Marion Anselin, Alexandre Barbet, Noémie Boutillier, Sylvie Caffier, Mireille Chevalier, Maelle Delabre, Marine Delmotte, Philippine Fieiss, Odile Leclercq, Claire Trémoulière, ainsi que Cécile Peltier (SOLAAL Hauts-de-France).

## POINT INFO DIVERSIFICATION



Nord-Pas de Calais  
Vanessa HUCKE  
[diversification@agriculture-npdc.fr](mailto:diversification@agriculture-npdc.fr)  
Tél. 03 62 61 42 33



Aisne  
Viviane DEMORTIER  
[viviane.demortier@ma02.org](mailto:viviane.demortier@ma02.org)  
Tél. 03 23 22 50 97



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



Somme  
Marine DELMOTTE  
[m.delmotte@somme.chambagri.fr](mailto:m.delmotte@somme.chambagri.fr)  
Tél. 03 22 33 64 59

**Ont participé au financement de ce bulletin technique :**

