



Marques, signes officiels de qualité et d'origine, mentions valorisantes... démarez-vous !

La production fermière connaît un véritable engouement. Celui-ci étant loin d'être un phénomène de mode, il faut savoir apporter une réponse professionnelle aux attentes des consommateurs car productions et transformations fermières ne sont pas obligatoirement synonymes de qualité. C'est pourquoi, il peut être important d'associer son produit à une démarche de valorisation. Tour d'horizon des possibilités.

Différentes démarches permettent d'apporter de la valeur ajoutée à vos produits.

❖ **Les Signes Officiels d'identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)** qui offrent une garantie officielle pour les consommateurs



L'Appellation d'origine contrôlée, l'Appellation d'origine protégée et l'Indication géographique protégée garantissent l'origine



Le Label Rouge garantit la qualité supérieure



Le label Agriculture Biologique garantit le respect de l'environnement et du bien-être animal

❖ **Des démarches sous cahiers des charges, encadrées par l'Etat ou privées**



La certification Haute Valeur Environnementale et la Certification de Conformité Produit sont encadrées par l'Etat



La marque régionale Terroirs Hauts-de-France et la marque nationale Bienvenue à la ferme sont des démarches collectives portées par la Profession agricole

❖ **Des démarches de filières et privées**

Par exemple : Le porc d'Antan, L'avocette,...

Mettre en avant le territoire

La marque régionale collective Terroirs Hauts-de-France

Les consommateurs recherchent de plus en plus des produits de proximité dont ils peuvent connaître les producteurs. Mais les produits ne sont pas toujours vendus directement par le producteur aux consommateurs.

Il est alors important de conforter son produit par un agrément «externe». C'est le rôle d'une marque régionale qui, reposant sur un cahier des charges, garantit la provenance. Un organisme réalise des audits de conformité.

En Hauts-de-France, il existe encore deux marques régionales issues des anciennes régions : Terroirs Hauts-de-France et Saveurs en'Or. Près de 600 produits frais ou transformés issus de plus de 90 producteurs bénéficient de la marque collective Terroirs Hauts-de-France.



Témoignage

Fatima et Hubert CORPET, producteurs de cidre à Saint-Thibault (Oise)

«Nous transformons depuis longtemps nos produits sur l'exploitation. C'est pour nous, une manière de renforcer la valeur ajoutée, de nouer des liens avec les consommateurs et d'aller au bout des choses. Lorsque nous avons décidé de proposer nos produits à la vente en dehors de l'exploitation, il nous est apparu indispensable

d'apporter une «caution» à notre travail. C'est pour cela que nous avons demandé l'agrément «Terroirs Hauts-de-France».

Si nous sommes fiers de nos fabrications, pouvoir renforcer notre argumentaire commercial par un agrément extérieur le crédibilise. Voir le logo Terroirs Hauts-de-France sur nos produits permet aux commerçants d'être assurés quant à leur qualité. Le passage en comité de dégustation est un bon test pour voir comment les consommateurs vont accueillir nos produits hors du contexte de la ferme.

Enfin, faire agréer nos produits par la marque Terroirs Hauts-de-France nous a inscrit dans une dynamique collective porteuse et valorisante tant aux yeux des commerçants que des consommateurs».

L'Appellation d'Origine Protégée

L'AOP désigne un produit dont la qualité et les caractéristiques sont fortement liées à une origine géographique et dont la dénomination jouit d'une notoriété établie. Elle suppose donc des liens étroits entre les spécificités du milieu géographique qui comprend les facteurs naturels et humains et les spécificités du produit. Les demandes de labellisation sont instruites par l'INAO.

Dans l'Aisne, l'Oise et la Somme, le maroilles, le champagne et l'agneau de prés-salés bénéficient d'une AOP.



Témoignage



Roland MOITREL, éleveur à Saint-Valéry-sur-Somme (Somme) et président de l'AOP des Prés-Salés de la Baie de Somme

«Obtenir une AOP est une démarche longue. Pour nous, il s'agit d'un travail de plus de dix ans. La rédaction du cahier des charges demande du temps car c'est un signe de qualité exigeant, tant d'ailleurs pour l'obtenir que pour le maintenir dans la durée ! Mais c'est un label très fort qui valorise d'autant plus notre produit.

En 2018, notre plus-value est de 3,50 € / kg carcasse. C'est un travail au quotidien, avec l'ensemble de la filière : éleveurs, chevilleurs, bouchers, restaurateurs, réunis dans la même association de défense.»



Mettre en avant une filière

Les marques collectives

La production agricole s'inscrit parfois dans une démarche qui englobe tous les intervenants depuis la production primaire jusqu'au produit fini. Il en est ainsi de «L'avocette» ou du «Porc d'Antan». Afin de mettre en valeur ces productions, il a été créé une marque commerciale facilement identifiable par les consommateurs et par laquelle les producteurs (dans leur ensemble) communiquent sur le produit mais aussi sur la démarche qui les unit.

L'avocette

Hervé DENAMPS, agriculteur et président de l'association L'avocette

«L'avocette réunit au sein d'une même filière les acteurs qui interviennent depuis la production du blé jusqu'à la fabrication d'une baguette. Notre plus grande fierté est que



la valeur ajoutée soit partagée par tous les partenaires. Chacun est récompensé de ses efforts».

Le porc d'Antan

Philippe VALLAS, Président de l'association porc d'Antan

«Certains d'élever des porcs d'une manière qui lui conférait une qualité particulière, des éleveurs ont décidé de mettre en avant leur travail au travers d'une filière majoritairement destinée aux bouchers-charcutiers traditionnels. Après douze ans de travail commun, la réussite est là. La valeur ajoutée est toujours partagée entre tous et chacun unit ses efforts à ceux des autres pour que l'ensemble avance. Cela permet d'intégrer de nouveaux éleveurs et chevilleurs pour écrire de nouvelles pages.»



Mettre en avant le mode de production

L'agriculture biologique

Le label bio fait partie des signes officiels de qualité en France. Il garantit un mode de production et de transformation respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Il répond à différents enjeux : valoriser les produits agricoles sur les circuits de proximité comme pour les filières longues, localiser la production au plus près des consommateurs et répondre aux demandes environnementales.

De l'agriculteur au consommateur, les produits biologiques font l'objet de contrôles indépendants assurés par des organismes certificateurs.

La marque AB, propriété exclusive du Ministère de l'agriculture, identifie des produits 100% bio ou contenant au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés. Pour l'agriculteur, l'utilisation de la marque AB propre à la France est facultative.



En revanche, le logo européen AB, appelé «Eurofeuille», est quant à lui obligatoire depuis juillet 2010. Il assure le respect du règlement sur l'agriculture biologique de l'Union Européenne.

On compte en 2016, 721 exploitations biologiques soit 3% des fermes de la région Hauts-de-France.



La Haute Valeur Environnementale (HVE)

La mention valorisante «*Issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale*» est un mode officiel de valorisation des produits agricoles et alimentaires. Elle permet de mieux valoriser les produits grâce à la promotion d'une agriculture particulièrement respectueuse de l'environnement.



La certification Haute Valeur Environnementale (HVE) est volontaire. N'interdisant pas l'emploi de produits chimiques de synthèse, elle se situe dans une logique de production intégrée. Elle correspond au troisième et dernier niveau d'un dispositif qui utilise des caractéristiques de management environnemental (ISO 14001) ou de respect d'un référentiel (Agriculture raisonnée). La HVE est une démarche «système», c'est à dire que toutes les productions issues de l'exploitation végétales ou animales, alimentaires ou non-alimentaires, pourront être commercialisées avec la mention valorisante «*Issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale*». L'obtention de la certification HVE correspond au respect d'indicateurs de résultats dans quatre domaines : biodiversité, fertilisation, stratégie phytosanitaire et gestion de l'eau.

Témoignage



François MELLON, agriculteur bio à Villotran (Oise)

À la recherche de valeur ajoutée dans un contexte morose pour l'agriculture conventionnelle, François Mellon, décide en 2000 de s'engager dans l'agriculture biologique. Il débute la conversion en AB sur la moitié de l'exploitation, soit 60 ha. La conversion des hectares restants se poursuit de 2007 à 2010. La totalité des cultures annuelles sont alors certifiées biologiques.

Avec le passage en bio, son assolement s'est largement diversifié. Désormais, triticale et seigle côtoient le blé d'hiver et les cultures de printemps se partagent entre l'orge, le blé, la caméline et la lentille. Depuis 2010, François Mellon produit également de la luzerne,

indispensable dans la rotation biologique, et s'est aussi spécialisé dans la production de rhubarbe. Avec près de vingt ans de recul, il est aujourd'hui convaincu des avantages de l'agriculture biologique :

- l'implication dans la commercialisation des produits agricoles avec une moindre volatilité des cours,
- une image de marque qui se valorise, notamment sur des circuits courts,
- une fiabilité économique,
- une réflexion constante sur l'agronomie.

Témoignage



Sébastien SIMON, viticulteur à Nesle la Montagne (Aisne)

«*J'ai certifié HVE mon exploitation pour vraiment prouver à mes clients que je fais au quotidien des efforts sur ma gestion phytosanitaire et environnementale. Ce n'est plus seulement ma parole et mes actes qui montrent mon engagement à travailler en bonne intelligence pour l'avenir de mon métier. J'ai aussi un certificat qui prouve ma bonne foi.*»

Vous souhaitez mettre en place un signe de qualité sur votre exploitation ?



Les Chambres d'agriculture vous accompagnent :

- conseil individuel
- formations
- journées techniques

CONTACTS :

> Aisne : 03 23 22 50 97

> Oise : 03 44 11 44 66

> Somme : 03 22 33 64 59



Mettre en avant son métier

Bienvenue à la ferme

Porté par des agriculteurs, Bienvenue à la ferme est le premier réseau de vente de produits fermiers en nombre d'adhérents.

8 000 agriculteurs font ainsi rayonner la marque, partout en France, auprès de consommateurs en recherche de produits locaux. Dans les Hauts-de-France, 258 agriculteurs arborent la marque dont 169 adhérents s'inscrivent dans le «Mangez fermier» au travers de leurs produits. Le réseau est ainsi connu par un Français sur deux et reconnu comme une garantie de qualité par les consommateurs.

Du côté des professionnels, 86% des adhérents recommandent Bienvenue à la ferme à leurs collègues agriculteurs. La marque offre en effet des outils de communication et les producteurs bénéficient d'un accompagnement par les Chambres d'agriculture.

■ Les atouts de Bienvenue à la ferme

- > Intégrer un groupe de personnes motivées par la vente directe et l'accueil à la ferme,
- > Bénéficier d'un lieu d'échanges d'expérience, source d'idées nouvelles et de confrontations,
- > Offrir à l'entreprise une visibilité supplémentaire par une communication mutualisée,
- > S'appuyer sur un réseau connu et reconnu par sa petite fleur par le grand public,
- > Avoir une source de renseignements en matière d'obligations légales et réglementaires.



Témoignage



Sophie DESMAREST
Les jardins de Pontarcher
(Aisne)

Adhérer à Bienvenue à la Ferme présentent de nombreux intérêts. Au niveau de la communication, la cotisation est vite amortie car nous n'hésitons pas à utiliser le réseau et les outils mis à notre disposition pour communiquer et vendre ! Nous nous appuyons sur des valeurs fortes de producteurs, de terroir, de local, de proximité et d'authenticité qui nous aident à vendre plus et mieux. Le réseau est un vecteur de communication fort, le savoir-faire et l'enthousiasme de l'exploitant développent et fidélisent la clientèle.

C'est aussi un carnet d'adresses pour faire connaître nos produits dans d'autres exploitations Bienvenue à la ferme ou pour vendre chez nous les produits d'autres adhérents. C'est un gage de qualité pour le consommateur.

D'un point de vue professionnel, c'est la reconnaissance de notre savoir-faire par nos pairs. Mais c'est aussi un service d'aide et de conseil avec la conseillère BAF de la Chambre d'agriculture et une source d'information de ce qui se passe sur le terrain dans notre domaine d'activité.

Nous avons la certitude que l'adhésion à Bienvenue à la ferme nous a ouvert un champ d'expériences diverses et que des opportunités de développement se sont offertes à nous grâce à la petite fleur. Mais Bienvenue à la ferme permet de développer l'activité de l'entreprise si l'adhérent s'investit dans le réseau et utilise la marque à laquelle il adhère».

Mettre en avant une qualité supérieure

Le Label Rouge

Créé par la loi d'orientation agricole de 1960, le Label Rouge est le signe officiel de qualité le plus connu des français.

Il désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.

Le Label Rouge s'inscrit dans une démarche collective et il est régi par un cahier des charges validé par les services de l'INAO (Institut

National de l'Origine et de la Qualité) et régulièrement contrôlé par un organisme certificateur extérieur. Aujourd'hui, en dehors de la pomme de terre «Pompadour», aucun autre Label Rouge n'a son organisme de défense et de gestion dans notre secteur. Pourtant, des volailles, de la viande de porc sont produites pour des Labels Rouges.



Avec la participation de Eric Demazeau, Gilles Salitot - Chambre d'agriculture de l'Oise ; **Marine Delmotte, Marie Guilbert, Hélène Crevel** - Chambre d'agriculture de la Somme ; **Alain Bahuchet, Anne Halgand** - Chambre d'agriculture des Hauts-de-France.

Mise en page : **Renée Teurki** - Chambre d'agriculture de la Somme.

VOTRE PREMIER CONTACT : LE POINT INFO DIVERSIFICATION



> **Viviane DEMORTIER**
Chambre d'agriculture de l'Aisne
viviane.demortier@ma02.org
Tél. 03 23 22 50 97



> **Laurence LAMAISON**
Chambre d'agriculture de l'Oise
laurence.lamaison@oise.chambagri.fr
Tél. 03 44 11 44 66



> **Marine DELMOTTE**
Chambre d'agriculture de la Somme
m.delmotte@somme.chambagri.fr
Tél. 03 22 33 64 59



plus d'information sur : www.hautsdefrance.chambres-agriculture.fr