

# Valorisons !

## L'essentiel de la diversification

### PRODUIRE / TRANSFORMER

## Obtenir une licence «débit de boissons à emporter» : faisons le point

Pour vendre, sur son point de vente, des boissons alcoolisées, ne provenant pas de sa production, il faut détenir une licence de débit de boisson à emporter. Celle-ci diffère selon le degré d'alcool des boissons.

On distingue :

• **la petite licence**, regroupe les boissons du 3<sup>ème</sup> groupe : *boissons en dessous de 18° d'alcool (vin, bière, cidre, poiré, hydromel et vins doux naturels ect).*

• **la licence à emporter**, regroupe les boissons des groupes 4 et 5 : *rhum, tafias... et toutes autres boissons alcooliques autorisées.*



Pour rappel, la vente de boissons sans alcool est libre et ne nécessite pas de licence.

Il faut effectuer une déclaration préalable en mairie à l'aide du cerfa n°11542\*05, quinze jours avant le début d'exploitation. En retour, le récépissé vous permettra de justifier de son obtention.

Des affiches du ministère de la santé et réglementaire sont à apposer à l'intérieur du magasin, visibles par la clientèle et rappelant que la vente d'alcool à des mineurs est interdite.



**La distribution de boissons alcoolisées par un distributeur automatique est interdite.** Seule la distribution de boissons non alcoolisées est autorisée. Cette vente est considérée comme une vente à consommer sur place. Elle requiert une licence III ou licence IV comme les débits de boissons permanents à consommer sur place.

## Révolution dans le monde des emballages



Chaque année, les consommateurs ont de nouvelles attentes, qui se traduisent par des évolutions réglementaires (Loi EGalim et loi pour l'économie circulaire). Les entreprises et producteurs s'adaptent. De nombreuses innovations voient le jour pour faire face aux 6 grandes tendances qui impactent le monde de l'emballage :

- **des emballages verts** (éco-conçus, recyclables, biodégradables/compostables (norme EN13432), biosourcés voire comestibles)
- **des emballages fonctionnels** (toujours plus commodes et toujours plus sûrs)
- **des emballages réemployables** (voire réutilisables), consignés ou absents (vrac pour répondre au Zéro déchet, à l'écoresponsabilité et au développement durable)
- **des contenants et des couverts en restauration**, qui doivent s'adapter aux évolutions réglementaires récentes

- **des emballages secondaires et tertiaires** adaptés à une logistique respectueuse de l'environnement (réduction de la taille des cartons, optimisation du taux de remplissage des palettes...)

- des emballages, dont la fonction marketing et artistique évolue vers des éditions limitées, **un retour du minimalisme**, l'intégration du produit à l'emballage, la personnalisation et une nouvelle fonctionnalité (expérience musicale, cadeau ou réutilisation).

A partir du 1<sup>er</sup> janvier, il ne sera **plus possible de vendre les fruits et légumes non transformés emballés dans du plastique** (conditionnement inférieur à 1,5 kg), avec une interdiction progressive pour les plus fragiles. Producteurs et distributeurs bénéficient d'un délai de six mois pour écouler leurs stocks et s'adapter au mieux. Des solutions de substitution existent et seront déployées jusqu'au 30 juin 2026.



**Gaspillage alimentaire : le DOGGY BAG est obligatoire en restauration commerciale.** Depuis le 1<sup>er</sup> juillet, les restaurateurs doivent **obligatoirement proposer à leur client des « contenants réutilisables ou recyclables »** pour emporter la fin de leur repas et de leurs boissons. Recommandée jusqu'à présent, cette pratique a été inscrite dans la loi pour lutter contre le gaspillage alimentaire.



## ACCUEILLIR

### Les Hauts-de-France promus Région européenne de la gastronomie en 2023

Les Hauts-de-France, 1<sup>ère</sup> région française à obtenir la distinction « Région Européenne de la Gastronomie ». Ce label permet de mettre en lumière les nombreuses initiatives mises en œuvre en Hauts-de-France pour progresser dans l'art de bien manger, de manger mieux, et d'accélérer les mutations alimentaires durables répondant à nos enjeux économiques, écologiques et sociaux.

C'est une démarche de progrès, attribuée pour toute l'année 2023, qui permet de créer de la valeur sur toute la chaîne « de la fourche à la fourchette » ; un élément de fierté pour les parties prenantes de ces changements et pour les habitants.

Région européenne de la gastronomie Hauts-de-France 2023 valorise le patrimoine culinaire des Hauts-de-France, ses produits, recettes, spécialités, savoir-faire, la créativité et l'innovation dont font preuve les professionnels de la région.

Notre territoire propose une richesse incroyable de produits de la terre et de la

mer, des savoir-faire reconnus, des lieux emblématiques, un patrimoine culinaire identitaire. Fidèle à ses valeurs de générosité, de convivialité, d'hospitalité, il présente également un visage créatif et innovant auquel vous pouvez vous associer.



RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE  
HAUTS-DE-FRANCE 2023

[gastronomy.hautsdefrance.fr](http://gastronomy.hautsdefrance.fr)

Le label Région européenne de la gastronomie repose sur 6 principes :

- Produire autrement pour manger mieux
- Innover pour créer de la valeur et des emplois

durables

- Renforcer les liens qui nous unissent
- Garantir la durabilité touristique
- Eduquer pour le futur
- Favoriser le bien être des habitants et des visiteurs

Vous avez un projet autour d'une de ces thématiques ? Déposez votre idée ou votre initiative, pour faire rayonner notre gastronomie sur [www.gastronomy.hautsdefrance.fr](http://www.gastronomy.hautsdefrance.fr)

### L'ACCUEIL VÉLO : une identification possible pour satisfaire de nouveaux clients

Le vélotourisme est en plein essor. Cette activité répond à de nouvelles aspirations sociétales et bénéficie de l'aménagement de nouveaux itinéraires. Ainsi la région Hauts-de-France compte 3 grands itinéraires européens EuroVélo :

- La Véloroute Scandibérique ou Véloroute des Pèlerins (EV3) traversant l'Aisne et l'Oise,
- La Véloroute maritime (EV 4) longeant le littoral de la Somme au Nord en passant par le Pas-de-Calais

- La Via Romea Francigéna (EV 5) de Londres à Rome, traversant le Nord et le Pas de Calais  
Des véloroutes nationales et des voies vertes ont aussi bénéficié d'un soutien de la Région (citons la 52 dans l'Aisne ou celle de la Lys) pour rendre notre région toujours plus attractive au niveau touristique. Ces aménagements renforcent les opportunités d'offres de service en milieu rural tels que l'hébergement ou la restauration.



Pour mieux identifier les établissements et les lieux adaptés à la pratique du tourisme à vélo, une marque nationale, **Accueil Vélo**, a vu le jour sous l'égide de France Vélo Tourisme ([www.francevelotourisme.com](http://www.francevelotourisme.com)). Elle garantit aux cyclotouristes et aux voyageurs en bikepacking (bagagerie à vélo), la certitude de **trouver un accueil approprié durant leur parcours**. Pour y prétendre, l'établissement doit être situé à moins de 5 km d'un itinéraire cyclable et offrir une palette de services spécifiques (lavage et séchage du linge, abris vélos sécurisés, kits de réparation...). Une grille de critères obligatoires et optionnels est à respecter selon le type d'hébergement.



### Bienvenue à la ferme Hauts-de-France : Présence au Salon International de l'Agriculture 2022



Sur un stand régional, du 26 février au 6 mars 2022, les adhérents du réseau se relayeront et assureront la promotion des activités du réseau « Mangez fermier » et « Vivez fermier » au SIA.

Cette présence offre l'occasion unique de promouvoir la diversité et la qualité des prestations du réseau et d'assurer la croissance de notoriété de l'accueil à la ferme aux yeux du grand public. Prenez vite contact pour participer!



### Le chiffre 24 %

C'est le nombre de français qui disent limiter leur consommation de protéines animales. Ils sont appelés les flexitariens. (sondage IFOP réalisé pour FranceAgrimer du 30 sept au 8 novembre 2020).

Flasher pour consulter l'étude



[www.franceagrimer.fr/Actualite/Etablissement/2021/VEGETARIENS-ET-FLEXITARIENS-EN-FRANCE-EN-2020](http://www.franceagrimer.fr/Actualite/Etablissement/2021/VEGETARIENS-ET-FLEXITARIENS-EN-FRANCE-EN-2020)

## Code des transports : assouplissement des règles de transport pour Autrui

Le cadre réglementaire du transport pour autrui a évolué depuis le 24 août 2020. En effet, il existait depuis des années une ambiguïté entre les dispositions du Code rural et du Code des transports sur les obligations des agriculteurs en cas de transport de produits pour autrui et notamment en cas de co-transport.

**Une dérogation** au code du transport dont bénéficiaient les entreprises agricoles a donc été réécrite. L'article R. 3211-3 prévoit une exception à l'inscription au registre pour les transports exécutés dans un rayon de 100 kms autour de la commune dans laquelle le transport a son origine :

- au moyen de véhicules et matériels agricoles tels que définis à l'article R. 311-1 du code de la route pour les besoins d'une exploitation agricole

- à titre non onéreux, excepté, le cas échéant, le partage de frais, pour les besoins d'une exploitation agricole, au moyen de véhicules appartenant à une autre exploitation agricole
- pour la collecte du lait lorsque cette activité est le complément d'une activité agricole

Cet article et précisément la seconde disposition vont permettre de faciliter en toute légalité le co-transport régulier entre les producteurs locaux jusqu'alors accepté qu'à titre « gratuit et occasionnel ».



## Vendre en distributeur collectif



Ouvert en juin 2021 sur Amiens, « Chez Alex et Fuscien » est un distributeur automatique composé de 132 casiers dans lesquels il est possible de choisir parmi une large gamme de produits : légumes, jus, produits laitiers, œufs, viandes (porc, bœuf, volaille), farines, pâtes, lentilles, huiles. Il permet aux salariés du Pôle Agricole et aux habitants des

quartiers proches de se procurer l'essentiel pour se concocter un repas local et frais.

La Chambre d'agriculture de la Somme en partenariat avec le Crédit Agricole le loue à un collectif de onze producteurs de la SAS Somme Produits Locaux.

Chaque producteur est libre de fixer ses prix et vend sa production pour son compte. A tour de rôle, les producteurs procèdent au réapprovisionnement trois fois par jour, sauf le dimanche. Les clients y ont accès 7j/7 de 7 h à 23h. La qualité des produits, leur fraîcheur et leur traçabilité, grâce à l'identi-

fication de chaque producteur, sont gages de transparence répondant aux nouvelles attentes sociétales.

Après trois mois d'exploitation, quelques ajustements ont été effectués pour répondre aux besoins d'une clientèle urbaine :

- . la réduction des quantités de produits par case
- . une proposition d'associations de produits
- . une communication pour expliquer la vente directe et la création d'un parcours d'achat.



### Moyens de paiement : pouvez-vous en refuser certains ?

Tout professionnel doit accepter un règlement en espèces dans la limite d'un plafond de 1000 € pour un résident en France. Le seuil augmente si le client est un touriste. Cependant, vous n'êtes pas tenu d'accepter plus de 50 pièces à la fois, le nombre de billets étant illimité. Vous pouvez refuser d'être payé en espèces si vous vous rendez compte que le billet (ou l'espèce) est faux ou son état est susceptible d'être rejeté par la Banque de France.

C'est au client de faire l'appoint. Si vous n'avez pas assez de monnaie pour le rendu, vous êtes en droit de refuser ce mode de règlement.

Vous pouvez refuser le règlement par chèque ou carte bancaire, toutefois il faut l'avoir mentionné au préalable et de façon apparente (marquage, étiquetage, affichage, panneaux à l'entrée du magasin ou sur les caisses). Pour ces deux moyens de paiement, vous pouvez imposer des conditions de seuils (la présentation d'une pièce d'identité, un montant minimum d'achat par exemple). L'affiliation à un Centre de Gestion Agréé (CGA) vous oblige à accepter ces modes de règlement.

Le paiement sans contact par carte bancaire ou téléphone mobile est aussi possible si votre terminal de paiement le permet pour un montant maximum de 50 €.



## A NOTER

### Les projets alimentaires territoriaux : des opportunités de marché

Si les agriculteurs ne sont pas présents, comment être sûr d'avoir un projet prenant en compte leurs contraintes, leurs attentes, et leurs envies ?

Si les Projets Alimentaires Territoriaux traitent principalement de l'agriculture et de l'alimentation, il a été démontré que peu d'agriculteurs prennent part au dialogue territorial quel que soit le type d'événement organisé, à moins de faire partie d'un réseau national (Bienvenue à la Ferme, Amap, Bio, etc...). Cela s'explique parfois par un manque de communication autour de ces événements ou simplement parce que les agriculteurs ne voient pas forcément l'intérêt d'y participer. Pourtant, durant cette phase de concertation, les agriculteurs ont enfin la parole pour représenter leur agriculture, faire part de leurs idées, de leurs projets : magasin de producteurs, guide des producteurs du territoire, atelier de transformation, etc. Rien qu'en participant à ces événements, ils deviennent plus visibles auprès de la collectivité ce qui peut amener à des partenariats : visites d'élèves sur l'exploitation, vente des productions en restauration scolaire.

*Faire entendre sa voix, se faire connaître, se rapprocher de sa collectivité, trouver des partenaires, développer des projets individuels et collectifs, identifier des financements : voilà les intérêts multiples que vous avez à vous investir si votre territoire se lance dans un Projet Alimentaire Territorial.*

## AGENDA

**Automne à la ferme : 16 adhérents ont concocté un joli programme d'accueil sur leur ferme jusqu'au 13 novembre : visites, vendanges, ateliers, stages, marchés, dégustations... de quoi satisfaire l'envie de découverte des petits et grands !**



**Concours général agricole 2022 - 130<sup>ème</sup> édition :** depuis le 4 octobre, les inscriptions Produits sont ouvertes dans 35 catégories aussi diverses que les confitures, les produits laitiers, la bière, le jus de fruits, le miel, les charcuteries ou encore le foie gras. La clôture de chaque catégorie s'échelonne tout au long de l'automne et jusqu'au début de l'hiver. Information et inscription en ligne sur [www.concours-general-agricole.fr/](http://www.concours-general-agricole.fr/)

Interreg  
France ( Channel ) England  
Go Trade  
Fonds européen de développement régional



### Le projet Go Trade continue de soutenir les marchés

Depuis 2017, la Chambre d'agriculture Nord-Pas de Calais est partenaire du projet transmanche de revitalisation des marchés dénommé **Go Trade**. Elle élabore notamment le programme de formation à destination des exposants. Désormais, elle accompagnera aussi les collectivités dans la redynamisation de leurs marchés traditionnels locaux.

Face aux nouvelles habitudes de consommation, repenser le fonctionnement des marchés de plein air et maximiser leur potentiel économique et touristique est indispensable. La réflexion passe par une nouvelle stratégie de valorisation des produits et savoir-faire locaux.

Plusieurs communes du Pas-de-Calais ont déjà manifesté leur intérêt pour cette démarche. Elles sont à la recherche de producteurs motivés pour tenir un stand sur leurs marchés ou proposer leurs produits à la vente. Amiens métropole, collectivité partenaire, a aussi lancé cette dynamique sur son territoire. Vous êtes exploitants sur le Boulonnais, l'Arrageois ou le Béthunois et vous souhaitez expérimenter un nouvel axe de commercialisation ou ajouter un marché supplémentaire ? N'hésitez plus, de nombreux débouchés sont là.

*Le catalogue formation 2021-2022 de la Chambre d'agriculture Hauts-de-France vient de sortir. Retrouvez toutes nos formations sur <https://hautsdefrance.chambres-agriculture.fr>*



**Ont contribué à la rédaction de ce bulletin technique :** Valérie Amas, Alexandre Barbet, Camille Delahay, Philippine Fiess, Anne Halgand, Odile Leclercq, Anne Prevost. Retrouvez l'actualité de la diversification en Hauts-de-France sur [www.hdf.diversificationagricole.fr](http://www.hdf.diversificationagricole.fr)



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



**Aisne**  
Margot CAUHAPÉ  
margot.cauhape@aisne.chambagri.fr  
03 23 22 50 97



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



**Somme**  
Marine DELIGNIERES  
m.delignieres@somme.chambagri.fr  
03 22 33 64 59

Ont participé au financement de ce bulletin technique :

