

Valorisons !

L'essentiel de la diversification

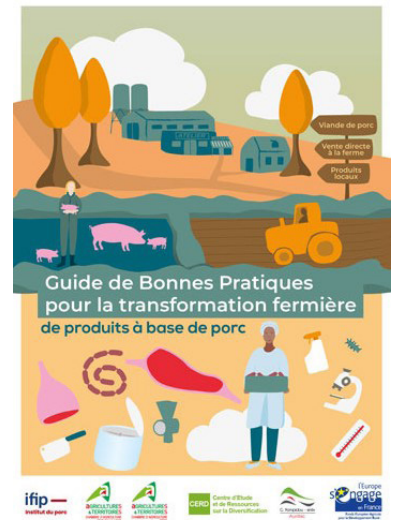
n° 12 / octobre 2022

PRODUIRE / TRANSFORMER

Guide des bonnes pratiques pour transformer la viande de porc à la ferme : un indispensable à portée de clic

Les producteurs fermiers, porteurs de projet ou en activité, trouveront dans ce guide sorti le 9 septembre, le rappel du cadre réglementaire, la **présentation des principaux dangers à maîtriser** et les informations nécessaires à la construction du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS). Ce guide a pour but d'aider chaque producteur à identifier les risques et à créer les enregistrements adéquats dans un atelier fermier. Le contrôle est obligatoire tandis que les enregistrements permettent de garder l'historique des problèmes rencontrés.

Il se veut être un support pratique mais il appartient à chacun de mettre en adéquation son analyse des dangers aux spécificités de son atelier fermier, à ses volumes, à sa gamme... Fruit d'un travail collaboratif engagé, bénéficiant de l'appui financier du ministère de l'agriculture et de l'agence nationale de la cohésion des territoires et du FEADER (Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural), c'est **un fichier pdf interactif téléchargeable gratuitement** (www.centre-diversification.fr/upload/guide/Guide_transformation_fermiere_porc_2022.pdf). A noter, de nombreuses parties de ce guide sont transposables à d'autres productions de viande de boucherie et de volaille (seuils à adapter).



Rappel Conso : avez-vous anticipé le risque ?

L'actualité a mis en avant plusieurs rappels de produits alimentaires en 2022. Si la plupart du temps, les rappels concernaient des risques allergiques ou microbiologiques, des produits viennent d'être rappelés pour des risques physiques comme des corps étrangers métalliques dans des confitures ou des contaminants chimiques dans la farine.

Le rappel de produits peut concerner les produits fermiers. Il convient donc d'être prêt le cas échéant à communiquer rapidement auprès des consommateurs en période de rappel de produits impropres à la consommation. Pour bien gérer le risque en amont, **établisiez un document type** par produit, sauvegardé sur votre ordinateur.

Pensez à photographier chacun de vos produits et à identifier leurs caractéristiques génériques.

En cas de rappel, sur votre espace professionnel du site rappel conso (www.pro.rappel.conso.gouv.fr), vous décrivez le produit incriminé, ses conditionnements, son numéro de lot, ses dates de fin de commercialisation et température de conservation, sa zone géographique de vente et les distributeurs. Vous précisez les informations pratiques concernant le rappel : le motif du rappel, les risques encourus et la conduite à tenir par le consommateur ainsi que les modalités de compensation.

Découpe de viande bovine : le statut à risque ESB négligeable rétabli en France

Depuis le 8 août 2022, la France est de nouveau classée dans les pays à risque négligeable pour l'Encéphalopathie Spongiforme Bovine (ESB). La liste des Matières à Risques Spécifiées (MRS) de catégorie 1 évolue ; **les os de la colonne vertébrale des bovins de plus de 30 mois sont désormais de catégorie 3**. Ils ne relèvent plus d'une collecte C1. Le dévertébrage en abattoir n'est plus nécessaire, ce qui peut apporter une réduction de charges et une amélioration de la qualité. Pour consulter la liste des MRS **actualisée** : www.info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2022-620

Bien-être animal en porc et volaille : actualités

En février dernier, dans le Valorisons n°10, étaient annoncées l'obligation de déclaration d'un référent bien-être au 1^{er} juillet dans tous les élevages (Loi Egalim art 70) et la **mise en place d'un programme de formations labellisées**.

Le module de formation à distance réservé aux référents bien-être animal des élevages de porcs et/ou de volailles est en ligne.

Les référents désignés depuis le 1^{er} juillet 2022 peuvent débuter ou finaliser leurs parcours de formation continue sur www.formation-referent-bien-etre-animal.fr.

Un délai supplémentaire de 18 mois pour débuter les formations a été accordé, fixant un début avant le 1^{er} juillet 2023.



Formation
**BIEN-ÊTRE
ANIMAL**
par viv@ge



Agritourisme : quelles sont les attentes de la clientèle ?

Vous voyez peut-être déjà évoluer les profils des touristes que vous accueillez à la ferme ?

D'après une étude d'ADN Tourisme en 2021 (fédération nationale des organismes institutionnels de tourisme), **les vacances riment avec «DÉPAYSEMENT & DÉCONNEXION»** pour 54 % des interrogés, **«DÉCOUVERTE & ENRICHISSEMENT»** (via le 'local') pour 48 %, **«RETOUR À LA NATURE»** pour 20 %.

Ces tendances correspondent à l'offre que vous proposez dans vos fermes. D'ailleurs, cela se rapproche de la notion du **«Slow Tourism»** avec l'idée de prendre son temps, de partage, de convivialité et de retour aux sources.

L'agritourisme, c'est-à-dire l'accueil dans vos fermes, dispose de tous ces atouts, à vous de les mettre en valeur.

L'essentiel est donc de faire connaître votre offre et de bien communiquer sur vos atouts qui séduiront les clients. Cette mise en avant passe par exemple par de belles photos (luminosité, environnement extérieur, activités...) ou encore la mise en avant d'expériences uniques à la ferme ou de services supplémentaires qui rendent le séjour personnalisable avec des moments mémorables.



Le Canal Seine-Nord Europe : une opportunité pour créer des hébergements à la ferme



Le canal SNE a pour objectif de relier le réseau fluvial français au réseau européen à grand gabarit de façon à développer le transport fluvial des marchandises : mode de transport écologique, renforcement de la compétitivité des entreprises des territoires, amélioration de l'attractivité des régions desservies et augmentation du potentiel des ports maritimes.

Le canal SNE c'est : 1,5 km dans le Nord, 26,5 km dans Pas de Calais, 45 km dans la Somme et 34 km dans l'Oise. Tout au long de ce canal, 7 écluses, des ports, 60 ponts et 3 ponts-canaux, 1 retenue d'eau au Nord de Péronne mais aussi des maisons du canal et une voie verte.

Le canal sera donc **un atout supplémentaire pour l'offre touristique** des territoires desservis avec la valorisation touristique du chantier puis de l'ouvrage canal et le développement du tourisme fluvial et fluvestre (au bord de l'eau). Tous les acteurs du tourisme travaillent ensemble actuellement pour mettre en valeur ces atouts.

Il faut rajouter à cette mise en valeur touristique, les besoins d'hébergement pendant les travaux.

Si vous voulez en savoir plus sur cette opportunité et sur les possibilités de création d'hébergement (réglementation, type d'offre attendue, accompagnement possible), contactez le PID de votre département.

Le chiffre **16 %**

C'est le **POURCENTAGE** d'exploitations ayant déclaré lors du recensement général agricole 2020 **UNE ACTIVITÉ DE CIRCUITS COURTS EN HAUTS-DE-FRANCE** (soit 3 767 exploitations).

En France, **23 %** des exploitations commercialisent en circuits courts ou vente directe (soit 90 000 exploitations).

Retrouver les premiers résultats sur www.draaf.hauts-de-france.agriculture.gouv.fr/ESSENTIEL-2020-Premiers-resultats

Les Anniversaires à la ferme, une nouvelle activité au sein de Bienvenue à la ferme

Les Anniversaires à la ferme sont proposés dans le Nord-Pas de Calais depuis 2008. En janvier 2023, ils rejoignent Bienvenue à la ferme, la 1^{ère} marque des circuits courts et de l'agritourisme. L'activité s'ouvre ainsi sur l'ensemble du territoire français et des Hauts-de-France avec un cahier des charges commun et la force de la marque.

Le concept est simple : **valoriser et faire découvrir les productions de la ferme tout en animant un petit groupe d'enfants** venus pour s'amuser à l'occasion d'un événement festif. Il ne s'agit pas simplement d'une visite mais bien d'une **visite ludo-pédagogique** animée, qui s'achève autour d'un goûter et de l'ouverture des cadeaux amenés par les ami-e-s.

Cette activité apporte un **complément de revenu, une ouverture vers l'extérieur et un élargissement de la période d'accueil**. Elle est très complémentaire de l'activité ferme pédagogique. Chaque agriculteur-trice, en fonction de ses productions animales et/ou

végétales, définit et crée un grand jeu, fixe son tarif et son calendrier d'ouverture.

Une idée originale, alliant côté **ludique et pédagogique** pour les familles qui souhaitent rester en lien avec la campagne, et permettent aux exploitant-e-s de diversifier leur offre d'accueil.

Les Chambres d'agriculture vous accompagnent dans la mise en place de l'activité, le développement et la dynamique réseau par le biais de formations et l'accompagnement d'une conseillère.

Prochaines formations de 3 jours :

- **17, 24 et 31 janvier 2023**
- **7, 13 et 23 mars 2023**
(sous réserve que la 1^{ère} session soit complète)



Vendre sur internet : renforcement de la protection du consommateur

Depuis le 28 mai, les informations qu'un professionnel communique au consommateur en cas de vente à distance sont renforcées. Fruit de la transposition de la directive européenne OMNIBUS, cette nouvelle réglementation vise à **protéger** le consommateur des pratiques commerciales trompeuses et déloyales, à **respecter** le devoir d'information au profit des consommateurs ainsi que la protection de leurs données personnelles.

De 6 obligations, elles s'élevaient désormais au nombre de **15**. Parmi les plus importantes :

- **L'identification du vendeur** : nom ou dénomination sociale, adresse de l'établissement, numéro de téléphone, adresse mail
- **Les moyens de communication** permettant au consommateur de conserver tous les échanges écrits avec le professionnel sur un support durable, y compris la date et l'heure des échanges
- **Les modalités de paiement**, de livraison et d'exécution prévues dans le contrat
- **Les modalités de traitement** des réclamations
- **La garantie légale** de conformité, la garantie des vices cachés ou toute autre garantie légale applicable
- **La garantie commerciale** et le service après-vente

- **Les conditions de résiliation**, pour les contrats à durée indéterminée ou à tacite reconduction, ainsi que la durée de ceux-ci
- **Les coordonnées** du ou des médiateurs auxquels le consommateur peut s'adresser

D'autre part, un formulaire de rétractation doit être fourni mentionnant désormais l'adresse électronique du fournisseur (non nécessaire avant). Ce formulaire est disponible sur www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000032887061.

Enfin, notez que les denrées alimentaires délivrées par tournées ou livraisons fréquentes et régulières ne sont pas concernées.



Payer par carte bancaire ou par téléphone : une solution d'avenir

Les directives sur la monnaie électronique (DME) et sur les services de paiement (DSP) de l'Union européenne avaient pour objectif l'ouverture du marché des paiements. La crise sanitaire a accéléré le recours à de nouveaux modes de paiement. Les clients sont à la recherche de **plus de praticité** (simplicité et rapidité), de **récompenses** (fidélisation), de **sécurité et de sûreté du processus d'achat**. Pour ne pas perdre de vente, il devient de plus en plus important de pouvoir proposer plusieurs modalités de paiement, notamment le paiement sans contact à partir d'une carte bancaire.

Pour le paiement par carte bancaire, rapprochez-vous de votre banque afin de définir le type de carte, le type de Terminal de Paiement Electronique (TPE), les options de paiement et de fonctionnement, le type d'informations contenues dans vos relevés, leur fréquence et le module de sécurité souhaités.

Pour les paiements mobiles hors réseaux bancaires, 3 acteurs tirent leur épingle du jeu. Les taux de commission varient de 0,65 % avec un abonnement à 1,75 %. L'un d'entre eux est certifié PCI DDS par le groupement des cartes bancaires.

Le paiement à partir d'un téléphone se développe (21 % d'utilisation), vous pouvez le demander dès à présent si le module souhaité le permet.

Les modalités de paiement s'étoffent. Quel que soit le lieu de vente (plein air ou intérieur, sans ou avec accès internet), une solution existe. A vous d'étudier celle qui vous conviendra le mieux.

Accepter les titres-restaurant pour l'achat de produits fermiers : quelles conditions ?

Les titres-restaurant sont des titres spéciaux de paiement, remis par les employeurs à leurs salariés, pour leur permettre de régler un repas consommé au restaurant ou l'achat de produits alimentaires. Depuis septembre 2022 et jusque fin 2023, vous pouvez **payer toutes vos courses alimentaires** avec ces titres. Auparavant seuls les aliments immédiatement consommables ou utilisés pour préparer le repas étaient éligibles. Ainsi, les poissons et viandes non transformés, les glaces/sorbets, les viennoiseries et autres desserts non dérivés de produits laitiers, les boissons alcoolisées, les pâtes, riz et autres féculents ainsi que les boissons alcoolisées étaient inéligibles. Toutefois vous êtes libre de restreindre la liste de produits payables chez vous par titre-restaurant.



3 FORMATS EXISTENT :

- Le **format papier** sous forme de chèque ;
- Via une **carte à puce prépayée et rechargeable** (utilisable dans les mêmes terminaux que les cartes bancaires) ;
- Par le biais d'un accès à une **application sur le téléphone mobile**.

Vous devez formuler une demande à la **Commission Nationale des Titres Restaurant** afin de recevoir un dossier d'affiliation à compléter. En termes de gestion, comptez des frais d'expédition, une commission variant de 2 à 4 %, la possibilité de pénalités en cas d'erreur ou d'oubli du cachet commercial sur le recto du titre lors de l'envoi.

Vous ne pouvez accepter **que 2 titres-restaurant par client dans la limite d'un plafond de 25 €/jour/client** (plafond mis à jour en juillet 2022). **Non utilisables le soir, le dimanche et les jours fériés** (sauf mention contraire imprimée sur le titre), ils ne peuvent donner lieu à un rendu de monnaie, ni même à un avoir. La validité est limitée à l'année calendaire, avec une tolérance jusqu'au 31 janvier de l'année suivante.

A NOTER

Enquêtes 2022 sur les circuits courts : des déceptions mais pas de déclin général

Le Réseau Mixte Technologique (RMT) Alimentation locale est **un réseau d'une trentaine d'acteurs de la recherche, du développement agricole et rural et de la formation**, soutenu par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Il étudie les dynamiques de l'alimentation locale et des circuits alimentaires courts de proximité. Il fournit des ressources aux producteurs et aux organismes qui les accompagnent.

En mars 2022, le RMT a lancé cinq enquêtes auprès des publics et des acteurs des circuits courts pour cerner les fluctuations des ventes ressenties en circuits courts. La Chambre d'agriculture et les partenaires du Point info Diversification les ont également relayées. Plus de 800 réponses ont été recueillies.

Publiés en juin, les premiers résultats révèlent, contrairement à l'impression générale, autant de hausses des ventes que de baisses par rapport à 2019. La crise sanitaire continue de redistribuer les cartes dans les territoires comme dans le secteur de la distribution alimentaire.

6 grands enseignements ressortent :

- Il n'y a **pas de baisse généralisée des ventes en circuits courts**
- Ce sont surtout les conditions locales qui permettent de comprendre les variations. Ainsi l'ouverture récente d'un nouveau commerce peut bousculer les pratiques d'achat
- Les baisses de vente ne résultent pas d'une cause unique mais de causes multiples
- Les consommateurs ont bien **modifié leurs achats en circuits courts** depuis le début de la crise
- Il n'y a pas de contradiction entre les difficultés vécues par certains producteurs ou magasins et la demande persistante en produits locaux. La répartition des achats se fait maintenant avec de **nouveaux acteurs ou avec des magasins qui ont fait évoluer** leur offre parfois en présentant des produits comme locaux, pas forcément issus de circuits courts
- Les difficultés sont souvent liées à des **anticipations trop optimistes**

En conclusion, l'intérêt pour les circuits courts reste important ce qui n'empêche pas certains producteurs ou magasins de rencontrer des difficultés économiques.

Pour en savoir plus : www.rmt-alimentation-locale.org

AGENDA

Du 24 septembre au 30 novembre 2022, dans le cadre de l'Automne à la ferme, 21 fermes du réseau Bienvenue à la ferme ouvrent leur porte et proposent des animations.



Concours général agricole 2023 131^{ème} édition : début octobre, les inscriptions Produits seront ouvertes dans les 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. Elles s'échelonnent tout au long de l'automne. Plus d'information sur www.concours.general.agricole.fr



2012-2022 : les Drive fermiers Bienvenue à la ferme www.drive-fermier.fr

fêtent leurs 10 ans. Pour l'occasion, en octobre et novembre, des événements anniversaires sont organisés partout en France. Découvrez les événements qu'ont concoctés les Drive fermiers des Hauts-de-France sur le site Bienvenue à la ferme

Le catalogue Formation 2022-2023 de la Chambre d'agriculture Hauts-de-France est en ligne. Retrouvez toute l'offre de formation diversification sur www.hautsdefrance.chambre-agriculture/



Ont contribué à la rédaction de ce bulletin technique : Valérie Amas, Marion Anselin, Mireille Chevalier, Aude Delcourt, Anne Halgand, Odile Leclercq, Valérie Louchez, Sarah Duqueyroy.

Retrouvez l'actualité de la diversification en Hauts-de-France sur www.hdf.diversificationagricole.fr



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



Aisne
Clémence JACQUET
clemence.jacquet@aisne.chambagri.fr
03 23 22 50 97



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



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

Ont participé au financement de ce bulletin technique :



Valorisons ! L'essentiel de la diversification