

Valorisons !

L'essentiel de la diversification

n° 22 / mai 2025

PRODUIRE / TRANSFORMER

Qu'est-ce que l'agrivoltaïsme ?

L'agrivoltaïsme désigne l'**association de la production agricole et de l'énergie solaire sur une même surface**. Il consiste à installer des panneaux photovoltaïques au-dessus des cultures ou des élevages, en optimisant à la fois la production d'électricité et le rendement agricole. Ces installations protègent les cultures des aléas climatiques (sécheresse, grêle) et améliorent le confort des animaux en réduisant le stress thermique.

Deux exemples concrets :

- **Production végétale** : En culture de framboises, les panneaux solaires permettent de réduire l'exposition excessive des fruits au soleil, minimisant ainsi les risques de surchauffe et de déshydratation, tout en améliorant les rendements.

- **Production animale** : Dans les élevages de volailles, l'installation de panneaux dans les parcours extérieurs offre de l'ombre aux animaux, leur permettant de mieux supporter les chaleurs estivales et ainsi d'améliorer leur bien-être et leur croissance.

L'agrivoltaïsme représente donc une solution innovante pour concilier transition énergétique et performance agricole.

Listéria monocytogènes : la législation se précise et impacte les Produits Prêts à Manger

L'Instruction Technique DGAL/SDSSA/2023-27 précise les cadres réglementaires applicables pour le danger *Listeria monocytogenes* de la production à la mise sur le marché de denrées d'origine animale ou en contenant, prêtes à être consommées. Cette instruction impose aux producteurs de classer leurs denrées en Produits Prêt à Manger : **PAM, non PAM ou non PAM sensibles** et d'intégrer ce classement au PMS. Ce dernier impacte l'étiquetage (mode d'emploi + cuisson) et les autocontrôles.

Certaines denrées crues, du fait de leur possibilité d'être consommées crues ou insuffisamment cuites (exemples : lardons) malgré l'étiquetage invitant à une cuisson même à cœur (probabilité de mésusage ou d'habitudes alimentaires notamment pour les viandes hachées de bœuf), sont classées en non PAM sensibles avec un critère *Listeria monocytogenes* à 10 000 UFC/g.

Un travail a été mené au niveau national en collaboration avec le RMT Alimentation Locale, afin d'aider les producteurs à l'aide d'outils pratiques (fiches, guides de classification).

Si vous êtes concernés, vous pouvez retrouver toutes les informations sur le site internet du [RMT](#)



La transformation de ses graines oléagineux et fruits à coques : pourquoi pas moi ?

La transformation des oléagineux et fruits à coque (noix, noisettes, colza, tournesol...) en huile peut se faire de deux manières : **vierge ou raffinée**.

- **L'huile vierge** est obtenue par simple pression mécanique, sans produits chimiques ni chauffage excessif. Elle conserve ainsi arômes, nutriments et bienfaits naturels.

- **L'huile raffinée**, produite à plus grande échelle industrielle, subit plusieurs traitements (neutralisation, désodorisation...) pour allonger sa durée de conservation et neutraliser les goûts forts, au détriment de sa qualité nutritionnelle. Le terroir influence fortement le goût, qui peut ainsi varier d'une région à une autre.

Certaines entreprises spécialisées dans les presses à huile, comme Écoléa Technologie (fabricant français), proposent des **équipements adaptés aux petites et moyennes productions**. Ces presses permettent d'obtenir une huile vierge, mais aussi de valoriser les tourteaux.



Exprimez-vous : votre avis compte pour Valorisons !

Afin de faire évoluer Valorisons au plus près de vos attentes, nous vous invitons à partager votre opinion en répondant à notre questionnaire. Cela ne vous prendra que quelques minutes, mais votre retour est essentiel pour continuer à améliorer notre bulletin technique.

Participez dès maintenant en répondant à [notre questionnaire](#)

Merci pour votre
contribution
et pour votre
engagement à
faire évoluer
Valorisons
selon vos
attentes !



ACCUEILLIR

Chèque-Vacances Connect, une opportunité à saisir

Vous désirez attirer une nouvelle clientèle ? Fidéliser davantage vos habitués ? Sécuriser le paiement de vos prestations ? Pensez aux Chèques-Vacances ! Chaque année en France, près de **11 millions de personnes** bénéficient de ces titres nominatifs pour un montant de plus d'1 milliard et demi. Ils sont aussi bien dépensés pendant les vacances d'été que durant des courts séjours tout au long de l'année. **Accepter les Chèques-Vacances vous permet ainsi d'allonger votre période de fréquentation tout en favorisant l'accès aux vacances et aux loisirs.**

Le Chèque-Vacances Connect permet des paiements sans contact, sans développement technique, via l'Espace Pro ANCV et l'application Pro. Si vous encaissez avec un intermédiaire de paiement, n'hésitez pas à le contacter pour lui demander d'intégrer la solution dans vos outils. Votre gestion est ainsi simplifiée avec des remboursements automatisés en 5 jours ouvrés dès validation du paiement.

Pour tout comprendre en vidéo, c'est [ici](#)

Prêt à passer au Chèque-Vacances Connect et en savoir plus ? Cliquez [ici](#)



Sécurité des piscines : ce que dit la loi

Depuis le 1^{er} janvier 2004, toute piscine privée enterrée ou semi-enterrée, à usage individuel ou collectif, doit être équipée d'un dispositif de sécurité conforme. L'objectif : **prévenir les risques de noyade**, notamment pour les enfants de moins de 5 ans.

Selon le Code de la construction et de l'habitation, vous devez installer au moins un des quatre dispositifs suivants :

1. Barrière de protection (norme NF P90-306)

- À plus d'un mètre du bord du bassin
- Hauteur minimale de 1,10 m
- Sans éléments blessants pour un enfant

2. Alarme de piscine (normes NF P90-307-1 et -2)

- Equipées d'un système de report des états de fonctionnement



- Détection par immersion ou périmétrique
- Signal sonore en cas d'intrusion
- Résistante aux intempéries
- Activation sécurisée (télécommande ou double action)

3. Couverture de sécurité (norme NF P90-308)

- Types acceptés : bâche d'hivernage, filet de sécurité, bâche à barres, volet de piscine
- Attention : les bâches à bulles ne sont pas autorisées

4. Abri de piscine (norme NF P90-309)

- Sécurise l'accès
- Protège l'eau et prolonge la saison
- Avantage esthétique et thermique

À noter : les piscines hors-sol, gonflables ou démontables ne sont pas soumises à cette obligation.

Préparer un évènement à la ferme, quelques éléments clés :

Vous souhaitez ouvrir votre ferme au public lors d'une journée événementielle ? C'est idéal pour valoriser votre métier, créer du lien avec vos clients et dynamiser votre activité.

Pour réussir, voici quelques points clés :

1. Définissez un objectif clair (faire connaître votre métier, vendre, fidéliser...).
2. Ciblez votre public et adaptez les animations à ses attentes.
3. Choisissez une date stratégique et un format adapté.
4. Proposez des animations marquantes : visites, dégustations, balades, ateliers...
5. Évaluez vos besoins logistiques (personnel, matériel, budget).
6. Communiquez efficacement (affiches, réseaux sociaux, presse).
7. Organisez l'espace et la sécurité.
8. Analysez les retours pour progresser.

Et pour mieux valoriser vos évènements, rejoignez [Bienvenue à la ferme](#). C'est une communication assurée aux quatre saisons (Printemps, Été, Automne et Noël à la ferme).

Pensez aussi aux [Journées Nationales de l'Agriculture](#) (6 au 9 juin 2025), moment privilégié d'échanges entre le public et les professionnels du secteur dans leur diversité.



Le chiffre

352 502

CONNEXIONS sur le site [OùAcheterLocal](#) en 2024.
Vous n'y êtes pas encore ?

Contactez-nous !

VENDRE

Alim'Confiance suspendue temporairement pour mise à niveau

Alim'Confiance, l'application dédiée à l'affichage du niveau d'hygiène des établissements alimentaires, est suspendue depuis le 9 avril. Cette interruption, prévue pour une durée de 3 à 6 mois, est liée à une mise à niveau nécessaire pour son hébergement sur un site gouvernemental.

Pendant cette période, **l'accès au site internet ainsi que l'impression des affichettes indiquant les résultats des inspections seront impossibles**. Toutefois, une remise manuelle des affichettes restera possible, directement dans les locaux des DD(ETS)PP/DAAF ou par courrier, uniquement pour les établissements volontaires ayant formulé une demande.

Les utilisateurs seront informés de la reprise du service dès que l'application sera de nouveau opérationnelle.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter le service Diversification de votre Chambre d'agriculture.



La filière vrac, pourquoi et comment la développer ?

Présentation par Réseau Vrac et Réemploi, l'unique association fédérant les professionnels du vrac et du réemploi.

Objectifs de l'association :

- Lever les freins et structurer le marché
- Développer une filière industrielle durable
- Accroître l'offre et son accessibilité

Définition du vrac : « Vente au consommateur de produits présentés sans emballage, en quantités choisies par le consommateur, dans des contenants réemployables ou réutilisables. La vente peut être proposée en libre-service, en service assisté ou en vente à distance. ».

Bénéfices :

- Réduction du gaspillage alimentaire et des déchets d'emballages
- Respect des Lois AGECE et Climat fixant 10 % de réemploi en 2027

Développement du marché :

- Malgré un ralentissement dû à l'impact du COVID, la croissance continue

- La première motivation d'achat du vrac est la possibilité de gérer la quantité achetée, puis vient la réduction des déchets d'emballages jetables
- 62 % des foyers veulent plus de vrac (84 % chez les acheteurs réguliers)
- Produits les plus vendus : fruits oléagineux et à coque

Le vrac séduit de plus en plus de consommateurs et son essor se poursuit.

Vente directe de lentilles : les 4 règles d'or

Puis-je vendre mes lentilles en direct ?

En tant qu'agriculteur, vous êtes autorisé à vendre votre production dans le cadre de la vente directe. Toutefois, si vous êtes membre d'une coopérative, consultez votre contrat d'adhésion, certains contrats imposent une exclusivité des ventes au profit de la coopérative.



Quelles sont les démarches administratives ?

Elles varient selon le mode de commercialisation :

- Si vous vendez à la ferme, sur les marchés, via une AMAP ou dans un magasin de producteurs, aucune formalité spécifique n'est exigée. Néanmoins, une déclaration préalable en mairie peut être nécessaire pour vendre sur les marchés.

- Si vous optez pour la vente en ligne, vous devrez rédiger des mentions légales, des conditions générales de vente (CGV) et respecter la réglementation en vigueur sur la vente à distance.

- Si vous transformez vos lentilles, par exemple en farine, vous devez impérativement faire une déclaration auprès de la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP).

Dois-je trier moi-même les lentilles ?

Pour être commercialisées en circuit court, les lentilles doivent être triées, nettoyées et calibrées, afin de garantir une qualité constante au consommateur.

2 solutions s'offrent à vous :

- Investir dans un trieur-nettoyeur pour

effectuer ces opérations et garder la maîtrise du processus.

- Confier le tri à un prestataire externe ; certaines coopératives ou entreprises spécialisées dans le nettoyage de grains proposent ce service.

Faut-il un étiquetage spécifique ?

Oui, chaque sachet de lentilles vendu doit comporter un étiquetage dont les mentions obligatoires sont les suivantes : le nom et l'adresse du producteur, la dénomination du produit (ex : « Lentilles vertes » ou « Lentilles blondes »), le poids net, la date de durabilité minimale (DDM), le numéro de lot pour la traçabilité, les informations de tri (info-tri), le pays d'origine ainsi que les conditions particulières de conservation ou d'utilisation, si nécessaire.

À NOTER

La compensation collective agricole, c'est quoi ?

Quand un projet d'aménagement (zone d'activités, route, etc.) fait disparaître des terres agricoles, la compensation collective agricole permet de **financer des projets utiles aux agriculteurs du territoire**. Elle soutient des actions collectives et à valeur ajoutée pour le territoire : accès à l'eau, matériel en commun, diversification, haies, circuits courts... À vous d'imaginer les projets qui vous ressemblent !

La filière fruits et légumes frais des Hauts-de-France face au changement climatique

Les exploitations maraîchères des Hauts-de-France (environ **1200 exploitations spécialisées**) sont particulièrement exposées aux aléas climatiques.

La culture de carottes par exemple est sensible aux excès d'eau, au stress hydrique et aux fortes températures. Les vagues de chaleur en 2022 ont perturbé les semis d'été et entraîné **des pertes de rendement pouvant atteindre 30 %** dans certaines zones. Ces perturbations altèrent également la qualité commerciale (calibre, conservation, aspect) et favorisent le développement de bioagresseurs comme la mouche de la carotte ou l'alternariose.

Quelques leviers d'adaptation :

1. Innovation variétale : sélection de cultivars tolérants à la sécheresse ou aux maladies.
2. Pratiques culturales adaptées : irrigation pilotée, protection contre l'évapotranspiration, semis ajustés.
3. Aménagements parcellaires : amélioration du drainage, choix de sols plus filtrants.
4. Adaptation des infrastructures : stockage frigorifique, sécurisation de l'eau de lavage.

Des efforts d'innovation, de coordination technique et d'accompagnement territorial seront nécessaires pour maintenir la compétitivité de cette filière dont près de **40 % de la production nationale est faite en Hauts-de-France** face au changement climatique.

Un **affichage environnemental des fruits et légumes** sera expérimenté dès 2025 sur la base du **volontariat**, conformément aux lois AGECE et Climat & Résilience. Il permettra d'informer le consommateur sur l'empreinte des produits et encourager des choix durables. Cette transparence s'ajoute aux défis techniques pour une filière résiliente et compétitive.

Prêt à taux réduit/projet de développement agricole

Ce dispositif de prêt à taux réduit vise à **financer la modernisation et la diversification de l'agriculture** en Hauts-de-France. Il s'adresse aux **agriculteurs et structures agricoles** (personnes physiques ou morales, CUMA, GIE, coopératives, etc.) exerçant dans la **production, transformation ou commercialisation de produits agricoles**, à condition d'être à jour fiscalement et socialement. Les projets éligibles concernent **l'achat d'équipements neufs, l'amélioration des bâtiments agricoles, ou des actions de diversification, modernisation ou développement durable**.

L'investissement doit être supérieur à 80 000 € HT. Le prêt couvre jusqu'à 20 % du montant HT, entre 16 000 € et 500 000 €, avec un taux d'intérêt interbancaire moyen européen (euribor 3 mois) minoré de 2 points (min. 0 %) sur 8 ans maximum, avec possible différé de 3 ans. Les demandes sont instruites par la Région Hauts-de-France via un dossier à déposer sur le site du [guide des aides de la Région Hauts-de-France](#).

AGENDA



Bienvenue à la ferme organise son Été à la ferme du 28 juin au 21 septembre

Rendez-vous pro de la diversification

Jeudi 15 mai à 14h à Sissonne (02) :

Transformer vos légumes, les nouveaux débouchés

Mardi 20 mai à 14h en visio : Recevoir du public scolaire avec Bienvenue à la ferme

Jeudi 22 mai à 13h30 en visio : Découvrir l'outil de gestion commerciale avec Kuupanda

Formations

3 juin à Laon : *Ouvrir un gîte, meublé de tourisme ou des chambres d'hôtes*

5 juin Beauvais : *Optimiser sa protection en maîtrisant ses contrats d'assurance*

5 et 10 juin à Beauvais : *Gérer efficacement les conflits*

6 juin matin Beauvais : *Instaurer une communication constructive pour se prémunir des tensions*

13 juin à Beauvais : *J'améliore mes rendements avec une batteuse bien réglée*

16 septembre à Beauvais : *Écrire son règlement intérieur pour travailler sereinement en collectif*

Les places étant limitées, il est recommandé de réserver sa session au plus tôt.
Si vous êtes intéressé, contactez votre Chambre d'agriculture ou votre conseiller.



NORD-PAS DE CALAIS

Vanessa HUCKE

diversification@npdc.chambagri.fr
03 62 61 42 33

AINES

Clémence JACQUET

diversification@aisne.chambagri.fr
03 23 22 50 97

OISE

Laurence LAMAISSON

laurence.lamaison@oise.chambagri.fr
03 44 11 44 66

SOMME

Marine DELIGNIÈRES

diversification@somme.chambagri.fr
06 86 37 56 62

Ont contribué à la rédaction de ce bulletin technique :

Valérie Amas, Anne Cateau, Angèle du Cheyron, Anne Halgand, Clémence Jacquet, Laurence Lamaison, Anne Prévost

Ont participé au financement de ce bulletin technique :

