

Valorisons !

L'essentiel de la diversification



CHAMBRES
D'AGRICULTURE
HAUTS-DE-FRANCE

n° 25 / mars 2026

PRODUIRE / TRANSFORMER

Volailles de chair, poules pondeuses : êtes-vous en règle ?

LES FORMATIONS OBLIGATOIRES

• CPEPC (Certificat Professionnel Individuel d'Éleveur de Poulets de Chair)

Labellisée Bien-Être Animal, elle est destinée aux éleveurs de poulets de chair en claus-tration ; le CPEPC est obligatoire pour tout éleveur qui s'installe dans cette production.

• BIOSÉCURITÉ VOLAILLE

Elle est obligatoire pour tout détenteur de volailles à titre commercial. Cette formation concerne tout le personnel permanent de l'élevage et permet de mettre en place un plan de biosécurité sur son exploitation.

• RÉFÉRENT BEA (Bien-Être Animal) VOLAILLE

Tout responsable d'un élevage a l'obligation de désigner un référent bien-être animal, quel que soit l'espèce (bovins, porcs, volailles, lapins, etc.). Pour pouvoir être référent BEA, depuis l'arrêté du 16 décembre 2021, **les éleveurs de porcs et/ou de volailles** doivent suivre une formation obligatoire composée de deux modules à réaliser dans les 18 mois dès la désignation (validité de 7 ans). Pour les autres types d'élevage, cela reste facultatif.

Certains référents BEA peuvent être dispensés de ce premier parcours de formation dans les cas suivants :

- les référents ayant obtenu un diplôme ou un titre reconnu (vétérinaire, BTS productions animales, BTS ACSE ou Bac Pro, CS porc) depuis moins de 7 ans (dans ce cas, le parcours de formation sera à suivre avant l'échéance de 7 ans qui suit l'obtention du diplôme) ;
- les éleveurs et salariés désignés référents qui ont suivi une formation labellisée BEA reconnue par le Ministère et réalisée sur la période 2018-2021 (ex : formation CPEPC).

• FORMATION REGLEMENTATION SANITAIRE (hygiène alimentaire)

Vous vendez des œufs ou volailles en direct ou en circuits courts ? Vous devez vous former à l'hygiène alimentaire !

Contactez le Point Info Diversification pour connaître les prochaines sessions.



Mise à jour du Guide de Bonnes Pratiques pour la transformation fermière de produits à base de porc



Ce Guide de Bonnes Pratiques a été conçu comme un document de référence sur lequel les producteurs peuvent s'appuyer pour construire leur plan de maîtrise sanitaire (PMS) de manière à assurer la sécurité de leur produit à base de porc. Il a été mis à jour en 2025 grâce à des retours de producteurs et des conseillers.

Les évolutions portent sur :

- Les procédés de fabrication : stérilisation, cuisson, refroidissement.
- Les tableaux relatifs aux critères microbiologiques.
- Des aspects sanitaires, notamment la Fièvre porcine africaine.



Pass'Agri Filières : financez votre projet de diversification

Le dispositif **Pass'Agri Filières (PAFI)** évolue et peut vous aider à concrétiser vos projets de diversification sur l'exploitation. Mis en place par la Région Hauts-de-France, ce dispositif soutient financièrement les agriculteurs qui souhaitent développer une nouvelle production, transformer leurs produits à la ferme ou créer des activités complémentaires.

Le PAFI s'organise désormais autour de 4 volets : développement de nouvelles productions ou renforcement d'ateliers existants, transformation et commercialisation en circuits courts, activités d'accueil à la ferme, et désormais un nouveau volet dédié à l'hébergement touristique et à la restauration de produits locaux.

Les investissements éligibles pour les trois premiers volets se situent entre 4 000 € et 30 000 € HT, avec un taux d'aide compris entre 25 % et 35 % selon les projets. Pour le 4^{ème} volet (hébergement touristique), il s'agit d'un forfait de 2 000 €. Les demandes peuvent être déposées depuis le 1^{er} mars 2026.

Les départements de la Somme, l'Oise, le Nord et le Pas-de-Calais cofinancent certains volets de ce dispositif. Un financement complémentaire via **le programme LEADER** peut également dans certains cas être mobilisé afin d'augmenter le taux d'aide. Les programmes LEADER 2023-2027 sont déployés sur de nombreux territoires des Hauts-de-France.

Pour sécuriser votre dossier et vérifier l'éligibilité de votre projet, vos conseillers PID des Chambres d'agriculture de la région vous proposent un accompagnement personnalisé.



Accueillir à la ferme : ces petites attentions qui font la différence

Accueillir à la ferme, c'est bien plus qu'ouvrir sa porte : c'est partager son métier, son territoire et ses valeurs. Dans un contexte touristique où les offres se multiplient, ce sont souvent les **petites attentions** qui font la différence et marquent durablement les visiteurs.

Un mot d'accueil personnalisé, une carte ou un message manuscrit créent immédiatement un lien avec vos hôtes. **Offrir un produit fermier ou local** – de votre exploitation ou d'un producteur voisin – permet également de valoriser votre territoire et de faire découvrir les saveurs locales.

Partager vos coups de cœur locaux (balades, artisans, restaurants) contribue aussi à enrichir l'expérience des visiteurs. Vous pouvez également valoriser les produits et créateurs locaux dans votre structure pour incarner une démarche durable et soutenir l'économie du territoire.

L'expérience peut se prolonger grâce à un mur des souvenirs, un hashtag pour partager les photos du séjour ou **un petit souvenir au moment du départ**.

Enfin, un **message de remerciement après la visite** permet d'entretenir la relation et d'encourager les visiteurs à revenir.

Au-delà des prestations proposées, ce sont souvent **la sincérité de l'accueil et la qualité des échanges** qui laisseront le souvenir le plus durable.



MINISTÈRE
CHARGÉ
DU LOGEMENT

Meublés de tourisme : obligation de s'enregistrer sur une plateforme nationale ou communale

Depuis 2024, la loi dite Le Meur rend plus contraignante la mise en location de meublés de tourisme. Dans notre réseau, la qualification "meublés de tourisme" concerne essentiellement les gîtes. L'une des mesures phares de cette loi est **l'obligation pour les meublés de tourisme de s'enregistrer sur une plateforme nationale** que vous trouverez [en lien ici](#) ou sur la plateforme locale créée par votre mairie (si elle existe). Cet enregistrement donne lieu à la **création d'un numéro d'identification** qui doit apparaître sur les annonces de location et de réservation.

Cette mesure vise à être renforcée en mai 2026 avec l'ouverture de **l'API meublé** qui rentre dans le cadre du règlement européen 2024/1028 du 11 avril 2024 concernant la collecte et le partage des données relatives aux services de location de logements de courte durée.

Il permettra d'harmoniser, au niveau européen, la manière dont les plateformes en ligne de location de courte durée et les loueurs sont tenus de communiquer, aux autorités locales et nationales des États membres, toutes les données utiles à la connaissance statistique et au contrôle du respect de la réglementation nationale par les loueurs de meublés de tourisme.

GUIDE PRATIQUE 2025
DE LA RÉGLEMENTATION
DES MEUBLÉS DE TOURISME



IA et Tourisme, on en parle ?

L'intelligence artificielle (IA) générative crée du contenu grâce à des réseaux de neurones entraînés sur de vastes données : textes, images, tâches automatiques... Elle analyse un contenu en cherchant à divers endroits comme les avis clients postés sur différents sites.

Les systèmes dits « agentiques » peuvent même prendre des décisions pour atteindre un objectif.

Mais l'IA ne remplace pas l'humain.

Dans l'agritourisme, la valeur d'une visite repose sur la relation, l'émotion, le contact avec la nature et l'hôte. L'IA peut aider à informer ou faciliter certaines tâches, mais **elle ne crée pas l'expérience vécue**.

Lors du colloque « IA & Tourisme : bouleversements et opportunités » organisé le 1^{er} décembre au Touquet, un exemple l'illustre : une IA peut faire « parler » une statue, mais le visiteur recherche avant tout l'authenticité, et dans les visites « nature » il veut voir de vrais animaux, pas des « animaux parlants ».



Le chiffre

82

C'est le nombre de produits médaillés en 2026, en section **Produits du Concours Général Agricole, issus des Hauts-de-France**.

Félicitations aux producteurs fermiers primés de champagne, bière, jus de pomme, miel, produits laitiers et saucisson sec !



Bien gérer sa trésorerie face aux aléas

Dans un contexte économique incertain (hausse des charges, investissements, évolution des marchés), la gestion de la trésorerie est un élément clé pour sécuriser son exploitation. Une trésorerie bien suivie permet d'anticiper les difficultés et de conserver des marges de manœuvre pour développer ses projets de diversification.

Un premier levier consiste à **anticiper les besoins de financement**. Présenter à sa banque un prévisionnel de trésorerie ou un plan d'investissement permet d'instaurer une relation de confiance et d'activer des solutions adaptées si nécessaire (autorisation de découvert, prêt court terme, financement ponctuel...).

La gestion de trésorerie passe aussi par **une vigilance sur les charges et les engagements**. Lorsque cela est possible, privilégier des contrats plus flexibles ou des investissements progressifs permet de limiter les sorties de trésorerie et d'adapter les dépenses au niveau d'activité.

Enfin, **un suivi régulier de la trésorerie** est indispensable : tableau de suivi, anticipation des encaissements et des paiements, gestion des stocks ou constitution d'une réserve de sécurité lorsque la situation le permet.

Une gestion anticipée de la trésorerie constitue ainsi un atout majeur pour sécuriser les projets de diversification et faire face aux imprévus.

Trois réflexes pour piloter sa trésorerie :

- Anticiper

Mettre en place un tableau de trésorerie prévisionnelle pour identifier les périodes de tension.

- Sécuriser les encaissements

Favoriser les acomptes, réduire les délais de paiement et suivre les factures clients.

- Garder de la flexibilité

Éviter les engagements financiers trop rigides et adapter les investissements au niveau d'activité.



Fin de la CE2 dans EGALIM : anticipez le passage à la HVE !

À compter du 31 décembre 2026, les produits issus d'exploitations sous certification environnementale de niveau 2 (CE2) ne seront plus pris en compte dans le décompte des 50 % de produits durables imposés par la loi EGALIM en restauration collective.

Pour sécuriser le maintien de vos débouchés vers la restauration collective, il est donc fortement conseillé d'atteindre la certification de niveau 3, dite Haute Valeur Environnementale (HVE).



La CE2 repose sur une obligation de moyens : respect d'exigences sur la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de la ressource en eau.

Le niveau 3 dit HVE, quant à lui, s'appuie sur des indicateurs de performance mesurés avec une obligation de résultats suivant les quatre mêmes thématiques que le niveau 2.

Cette certification s'obtient auprès d'un organisme certificateur accrédité.

La facture électronique arrive

Toutes les entreprises soumises à la TVA sont concernées par la facturation électronique, quel que soit le chiffre d'affaires et le statut juridique. Il s'agit d'une **facture générée obligatoirement par un logiciel de facturation** adapté, issue d'un langage informatique garantissant l'authenticité du document émis et normalisé. Ce n'est donc pas une facture numérisée en fichier pdf et transmise par mail.

Au 1^{er} septembre 2026, vous devrez être en mesure de recevoir des factures électroniques de vos fournisseurs (énergie, eau...). Pour y parvenir, vous devez choisir une plateforme agréée : le portail public existant Chorus Pro ou une Plateforme privée de Dématérialisation Partenaire (PDP). Le site public impots.gouv.fr recense l'ensemble des sites agréés.

Au 1^{er} septembre 2027, vous devrez être en mesure d'émettre, à votre tour, des factures électroniques à destination des professionnels, des particuliers ou de certaines associations.

Pour les producteurs fermiers : en fonction d'un système d'enregistrement des ventes à la ferme ou sur les marchés ou d'une caisse enregistreuse, la fréquence des remontées à la DGFIP de vos transactions commerciales s'effectueront soit par une saisie d'un rapport mensuel ou par jour d'encaissement.

Notez aussi que toutes les plateformes ne proposent pas l'auto-facturation (en cas de ventes collectives).

Vous continuerez à faire vos déclarations TVA. Passé le temps d'adaptation, vous allégerez le temps passé à la gestion de la facturation.

Vous pouvez choisir des plateformes de confiance différentes entre l'émission et la réception.



À NOTER

Valorisez votre produit agricole et participez au concours FOODCREATIV

La 12^{ème} édition du concours FOOD CREATIV est lancée ! Organisé par le Comité de Promotion Hauts-de-France et Agro Sphères, ce concours alimentaire constitue une vitrine unique du dynamisme régional et un soutien aux agriculteurs et entreprises régionales soucieuses d'innover.

FOOD CREATIV, c'est l'opportunité de :

- faire découvrir votre produit à des distributeurs de tous circuits de commercialisation (GMS, restauration collective...)
- gagner en notoriété et de faire connaître votre produit à un large public
- profiter de mises en avant gratuites de votre innovation (relais sur le site internet, sur les réseaux sociaux...) et pour les finalistes de bénéficier d'un test en laboratoire sensoriel lors du jury d'experts, d'une vidéo, d'un chèque cadeau et d'autres dotations pour les lauréats...

Qui peut candidater ? Les producteurs des Hauts-de-France ayant développé un nouveau produit alimentaire, lancé après octobre 2024.

L'inscription est gratuite sur foodcreativ.fr avant le **27 avril 2026**.

Plus d'informations sur foodcreativ.fr



AGENDA

- **9 avril : Formation Maîtriser la réglementation sanitaire en vente directe (hygiène alimentaire)**
Beauvais (60)
- **9 avril : Réunions locales Blanc-Bleu-Cœur**
Genech (59)
- **9 avril : Webinaire : Zoom sur la démarche « Producteur d'ici » d'Intermarché**
- **4 au 6 avril : Chasse aux œufs à la ferme**
Bienvenue à la ferme
- **4 avril au 28 juin : Printemps à la ferme**
- **18 mai : Anticiper et réussir son contrôle sanitaire - St Laurent Blangy (62)**
- **Jusqu'au 27 avril : 12^e édition Concours de l'Innovation Agroalimentaire des Hauts-de-France, FOOD CREATIV (candidature gratuite)**

Programme Lait et Fruits à l'école : une opportunité pour les agriculteurs locaux

Le programme européen « Lait et fruits à l'école » offre aux producteurs locaux un débouché commercial tout en éduquant les jeunes à l'alimentation saine. Il finance partiellement la **distribution de produits sains dans les écoles** via trois formules : matinale (collèges REP/REP+), goûter (après-midi) et midi (uniquement produits SIQO comme BIO, AOP, Label Rouge).

Sont éligibles : *fruits et légumes frais non transformés sans ajouts, produits laitiers natures (lait, fromages, yaourts, fromages blanc)*. Le programme fonctionne sur deux périodes annuelles (août-janvier et février-juillet).

Pour devenir fournisseur, inscrivez-vous sur le site FranceAgriMer.

Une opportunité de valoriser vos productions locales, créer des partenariats durables avec les écoles et participer à l'éducation alimentaire des enfants. La Chambre d'agriculture accompagne gratuitement les producteurs dans cette démarche.



Valorisons : ce que vous en pensez



Lancée fin 2024, une enquête a été menée auprès des lecteurs du bulletin technique Valorisons – L'essentiel de la diversification.

Au total, **66 répondants** issus des 5 départements des Hauts-de-France ont partagé leur avis.

1^{er} enseignement : **LE BULLETIN EST BIEN IDENTIFIÉ.**

80 % des répondants déclarent connaître Valorisons, et la majorité indique le consulter en fonction des sujets qui concernent directement leur exploitation ou leur projet.

Les rubriques les plus consultées sont vendre (94 %), produire (88 %) et transformer (82 %). Les lecteurs apprécient particulièrement **les contenus techniques et réglementaires**, utiles pour sécuriser leurs projets et mieux comprendre les évolutions du cadre professionnel.

L'enquête montre également que le bulletin joue un rôle d'information et de veille : 82 % des répondants déclarent y trouver des informations nouvelles, et un lecteur sur deux indique qu'il a contribué à faire **avancer sa réflexion sur un projet de diversification**.



Ont contribué à la rédaction de ce bulletin technique : Lucie Demanche, Angèle du Cheyron, Anne Halgand, Clémence Jacquet, Laurence Lamaison, Odile Leclercq, Ingrid Legrand, Anne Prévost, Suzy Vercruysse

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

SOMME
Marine DELIGNIÈRES
diversification@somme.chambagri.fr
06 86 37 56 62



Ont participé au financement de ce bulletin technique :

