

Valorisons !

L'essentiel de la diversification

Découvrez votre nouveau bulletin technique à l'échelle des Hauts-de-France. Bonne lecture !

PRODUIRE / TRANSFORMER

FIXER SON PRIX DE VENTE en circuit court

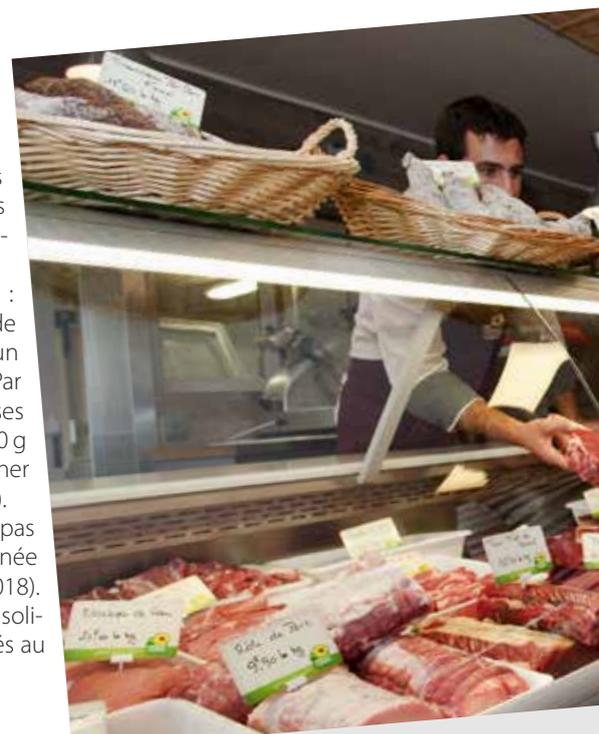
Le prix de vente d'un produit est la résultante de plusieurs facteurs. Il doit prendre en compte le coût de production, le mode de commercialisation qui engendrera plus ou moins de charges liées à la préparation, au transport des denrées. Ou encore au temps de vente qui peut être variable selon les types de circuits choisis : vente directe à la ferme, en point de vente collectif, vente en ligne, marché de plein vent...

Le niveau de prix « acceptable » par la clientèle locale ainsi que les prix pratiqués par les concurrents sont également des critères importants.

Pour aider les agriculteurs à fixer le bon prix de vente de leurs produits fermiers, les Chambres d'agriculture des Hauts-de-France s'appuient sur un outil interne, l'observatoire régional des prix. Basé sur 6 254 relevés de prix effectués dans 254 lieux de vente (marchés, magasins à la ferme, points de vente collectifs, distri-

buteurs automatiques, drive, magasins spécialisés et GMS), ce document mis à jour en 2018 présente les prix moyens de 42 produits, par type de point de vente et par département. Les filières conventionnelles et biologiques ont fait l'objet d'un traitement statistique distinct.

Cet outil est riche d'enseignements : il met en évidence les différences de prix d'un type de lieu de vente à un autre, d'un département à un autre. Par exemple, le prix de la barquette de fraises est la plus élevée dans le Nord (3,93 €/500 g en moyenne) tandis qu'il est le moins cher dans l'Aisne (3,60 €/500 g en moyenne). Le panel des produits étudiés n'est pas exhaustif puisque l'étude a été menée sur une période limitée (juin-juillet 2018). Néanmoins les tendances sont là, consolidées par le nombre de relevés effectués au sein de chaque catégorie de produits.



Transformation de ses produits :

INVESTIR DANS UN OUTIL OU FAIRE APPEL À UN PRESTATAIRE ?



Tous les projets de vente de produits transformés ne justifient pas d'investir dans un nouvel outil. Si les débouchés sont faibles ou incertains, mieux vaudra dans un premier temps avoir recours à un prestataire de services pour transformer sa production. Depuis 2017 les Chambres d'agriculture des Hauts-de-France recensent dans un catalogue unique les outils de transformation proposant de la prestation de service et adaptés aux petits volumes, c'est-à-dire en capacité de répondre à la demande des agriculteurs diversifiés.

Une petite centaine d'outils a été recensée :
- 60 outils de transformation de viande (abattoir et/ou atelier de découpe et/ou atelier de transformation),
- 33 outils de transformation de fruits et/ou légumes,
- 5 ateliers mixtes (viande + fruits/légumes).



Vous développez vos débouchés commerciaux et souhaitez fixer le juste prix ? Vous souhaitez faire le point sur votre stratégie commerciale ?

Vous avez le projet de transformer vos produits et hésitez entre investir ou sous-traiter ? Connaissez-vous tous les outils à proximité de votre lieu de production ?

Obtenez un rendez-vous conseil en contactant le Point Info Diversification de votre département.

POINT INFO
DIVERSIFICATION



Enseignes lumineuses : IL FAUT LES ÉTEINDRE LA NUIT !

Afin de réduire l'impact de la pollution lumineuse nocturne et les consommations d'énergie, l'éclairage de nuit des publicités, pré-enseignes, enseignes lumineuses des bâtiments professionnels et bâtiments non résidentiels est limité.

Ainsi, depuis le 1er juillet 2018, l'obligation d'éteindre les enseignes et publicités lumineuses entre 1 h et 6 h est entrée en application dans les unités urbaines de moins de 800 000 habitants.

Des dérogations peuvent être décidées par arrêté municipal lors d'événements exceptionnels à caractère local.

Pour rappel, les devantures et vitrines de magasins doivent être éteintes une heure après la fermeture ou fin d'occupation des locaux, et peuvent être allumées à partir de 7 h ou une heure avant le début d'activité si celle-ci s'exerce plus tôt.

Le maire de la commune est chargé de contrôler l'extinction de l'éclairage intérieur des bâtiments non résidentiels (commerces, bureaux, bâtiments agricoles ou industriels). Il est attendu qu'il le soit également du contrôle des enseignes.

Un arrêté ministériel fixant les seuils maximaux de luminance et de consommation électrique est en attente de parution.

ACCUEILLIR

Bienvenue à la Ferme : DES OUTILS POUR COMMUNIQUER SUR SON POINT DE VENTE

Etre visible, se distinguer de la concurrence en mettant en avant son appartenance à la marque sans se compliquer la vie, voilà, entre autres, ce que propose le réseau national à ses adhérents. Le réseau va plus

loin en mettant des outils à disposition de ses membres pour la signalisation à l'approche de la ferme et sur place, pour faire de la publicité sur son véhicule ou se démarquer sur un marché. Tout est également prévu pour une signalétique harmonieuse, à l'intérieur du magasin ou sur le marché : pancartes prix, panneaux de présentation des producteurs, balisages de secteurs, ... Enfin, le service apporté au client est bien pensé lui aussi : des sacs, cabas et ramasse-monnaie à l'effigie de la marque. Nombre de ces outils sont personnalisables.

Bienvenue à la Ferme : une marque de professionnels qui permet de s'afficher, de se différencier, d'économiser, de gagner du temps et de faire preuve d'efficacité !





Bienvenue à la Ferme c'est ...

- **400 000 connexions** par mois sur www.bienvenue-a-la-ferme.fr
- **29 000 fans** sur la page Facebook Bienvenue à la Ferme
- **43 000 cartes régionales** distribuées chaque année en Hauts-de-France

Accessibilité : UN DOSSIER SIMPLIFIÉ POUR LES ERP DE 5^{ÈME} CATÉGORIE

Depuis janvier 2015, très peu d'Établissements Recevant du Public (ERP) de 5ème catégorie ont déposé leur Agenda d'Accessibilité Programmée (Ad'AP), faute de moyens pour se conformer à cette obligation.

Pour simplifier la procédure auprès de ces établissements, un arrêté est entré en vigueur cet été pour les ERP de 5ème catégorie de type M (commerces), N (restaurants et débits de boissons de moins de 50 m² de surface de vente) et les locaux des professions libérales.

Le formulaire (Cerfa 15797*01) intègre ainsi une partie pédagogique synthétique sur les

7 points clés de l'accessibilité des bâtiments : entrée, accueil, circulation, cabines, sanitaires le cas échéant, parking, signalétique. Un tableau récapitule l'état des lieux. Un parcours d'aide à l'élaboration du projet de mise en conformité guide le demandeur. Enfin, un formulaire simplifié, correspondant à une simplification du Cerfa 13824*03 en vigueur, engage sur le délai de réalisation.

En 6 étapes et 15 pages, le document constitue l'Ad'AP de votre structure. Tout comme le formulaire initial, il est à déposer auprès de votre mairie, en quatre exemplaires, et vous évitera ainsi la menace de sanctions pénales ou administratives.



Le chiffre

1 000

C'est le nombre de bouchées distribuées à l'occasion de la première étape de la tournée «Mangez Fermier» Bienvenue à la ferme, qui s'est arrêtée à Amiens les 25 et 26 septembre. Manger fermier, ce n'est pas si compliqué !

APPROLOCAL.FR, le circuit de proximité des professionnels

Depuis la rentrée de septembre, la nouvelle version Hauts-de-France Approlocal.fr est en ligne.

Il s'agit d'une version plus moderne des sites de référencement et de gestion de commande aisne-produitslocaux.fr, oise-produitslocaux.fr, somme-produitslocaux.fr et approlocal.fr (en Nord-Pas de Calais). Plus simple et ergonomique, Approlocal.fr propose de nouvelles fonctionnalités comme la gestion facilitée des acheteurs via la géolocalisation, le suivi statistique des commandes ou encore la dématérialisation des

commandes et factures, et très bientôt un outil de simplification logistique.

Ce développement, réalisé avec l'appui financier du Conseil régional Hauts-de-France, permet de proposer un outil pratique pour répondre aux ambitions affichées des collectivités locales et de l'Etat de développer l'approvisionnement des produits locaux en Restauration Hors Domicile.

Depuis le début de l'année, Approlocal.fr a enregistré près d'1,4 million d'euros de commandes de la part de 250 acheteurs auprès de 200 fournisseurs.



Des acheteurs et des territoires sont encore en recherche de produits locaux, contactez-nous pour connaître vos potentialités commerciales.

Loi Egalim et Restauration Hors Domicile : UNE OPPORTUNITÉ À SAISIR !

La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous a été votée le 2 octobre 2018 à l'Assemblée nationale.

Le chapitre «Accès à une alimentation saine» de la loi prévoit que les repas servis dans les restaurants collectifs soient constitués au plus tard au 1er janvier 2022 de 50%, en valeur, de produits répondant à au moins une des conditions suivantes : prendre en compte des externalités environnementales liées au cycle de vie du produit, être issus d'une exploitation en agriculture biologique ou en conversion (au moins 20 %), bénéficier d'un signe de qualité et de l'origine ou d'une mention valorisante (label rouge, AOP ou AOC, IGP, fermier, produit de la ferme, produit à la ferme, montagne, issus d'une exploitation à haute valeur environnementale), bénéficier d'un écolabel.

Dès 2020, les usagers devront être informés de la part des produits répondant à ces exi-

gences dans les repas et des démarches mises en place pour atteindre les objectifs.

La liste des restaurants concernés englobe les services de restauration scolaire et universitaire ainsi que les services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires, publics ou privés.

D'autres mesures sont prévues comme l'incitation au développement d'achats de produits du commerce équitable et issus de «Projets alimentaires territoriaux», l'introduction de repas végétariens à titre expérimental, la suppression de l'utilisation des contenants alimentaires en matière plastique au plus tard en 2025 ou 2028 selon les catégories de restauration, la suppression des bouteilles d'eau quand la qualité de l'eau «du robinet» le permet, la réduction du gaspillage alimentaire et les obligations de dons.



Crédit photo : Eric STUDIO

UN DRIVE pour les marchés du Pays de Lumbres

Dans le cadre du projet Interreg «GOTRADE», les exposants des marchés de Lumbres, Affringues, Zudausques et Wavrans-sur-l'Aa dans le Pas-de-Calais se réunissent afin de tester une solution de drive sur leurs marchés. Un drive, utilisant l'outil de vente en ligne «Mes Produits en Ligne», ouvrira cet hiver sur les 4 marchés de la Communauté de communes du Pays de Lumbres.

Cet outil permettra aux clients et visiteurs des marchés de découvrir les produits proposés par leurs exposants, ainsi que de les commander en avance. Ils auront le choix de venir retirer leur panier sur le marché au

stand «GOTRADE» ou chez un commerçant local à un autre moment. Les points de retrait possibles sont encore à l'étude.

Pour les agriculteurs et exposants, c'est tout d'abord un débouché vers une nouvelle clientèle, plus connectée mais également plus pressée et moins disponible. C'est également un moyen de mieux gérer leurs stocks et d'éviter les invendus.



A ce jour, Mes Produits en Ligne est en cours de déploiement dans l'ensemble des Hauts-de-France : rapprochez-vous de votre Point Info Diversification pour en savoir plus.



La SAS Saveurs Picardes : UN OUTIL POUR DÉVELOPPER LA COMMERCIALISATION DE VOS PRODUITS D'ÉPICERIE

La SAS Saveurs Picardes est une société créée par des producteurs et artisans des départements de l'Aisne, l'Oise et la Somme dans le but de commercialiser leurs produits en commun à partir d'une même plateforme logistique. Cette action a été soutenue et accompagnée par le Conseil régional Hauts-de-France et les Chambres d'agriculture. Les produits vendus par cette structure sont des produits d'épicerie : boissons, conserves, bocaux, biscuits, condiments... Les clients sont des grandes ou moyennes surfaces et des épicerie fines. Les producteurs et artisans qui vendent via la plateforme sont actionnaires de la SAS. Ils déterminent le circuit de distribution de leurs produits ainsi que leurs prix de cession à la SAS. Avec la naissance de la région Hauts-de-France, la SAS Saveurs Picardes souhaite étendre son champ d'action en intégrant des produits du Nord et du Pas-de-Calais afin de proposer une gamme régionalisée et apporter un véritable service commercial mutualisé.



Vous êtes agriculteur et commercialisez vos produits sous les marques Bienvenue à la Ferme, Saveurs en Or, Terroirs Hauts-de-France ?

Vous n'avez pas suffisamment de temps pour prospecter de nouveaux clients, vous souhaitez vous faire aider à commercialiser, livrer et facturer vos produits ?

La SAS Saveurs Picardes vous apporte toutes les réponses aux questions que vous vous posez.

CHÈQUE PREMIER REMPLACEMENT



Le service de remplacement, soutenu par le Conseil régional des Hauts-de-France, a mis en place le « chèque premier remplacement innovation et valeur ajoutée ».

L'objectif est d'offrir la première journée de remplacement aux éleveurs pour qu'ils puissent s'informer sur des projets innovants, prendre du recul sur leur propre système d'exploitation en participant à la visite d'un autre élevage ou à une réunion d'informations sur les thématiques de diversification, agri-tourisme, énergies renouvelables, agro-écologie, etc. Ce dispositif fait suite au salon de l'agriculture 2018 où le Conseil régional avait remis au service de remplacement des Hauts-de-France un chèque de 150 000 €.

Vous êtes éleveur en Hauts-de-France et adhérent au service de remplacement : bénéficiez d'une prise en charge de 50% sur la première journée de remplacement.

Vous êtes éleveur en Hauts-de-France et non adhérent au service de remplacement : bénéficiez d'une prise en charge de 100% sur la première journée de remplacement et, si vous le souhaitez, adhérez au service de remplacement. La cotisation annuelle est offerte la première année et permet de bénéficier d'un remplacement pour divers motifs.

En savoir plus : www.servicederemplacement.fr

AGENDA

Du 23 février au 5 mars 2019 : retrouvez les producteurs Bienvenue à la ferme des Hauts-de-France au Salon International de l'Agriculture à Paris.



Ont contribué à la rédaction de ce bulletin technique : Sylvie Caffier, Alexandre Barbet, Anne Catteau, Mireille Chevalier, Philippine Fliess, Marie Guilbert, Odile Leclercq, Mélanie Santune, Claire Trémoulière, ainsi qu'Anaïs Colombin (Saveurs Picardes).

POINT INFO DIVERSIFICATION



Nord-Pas de Calais
Vanessa HUCKE
diversification@agriculture-npdc.fr
Tél. 03 62 61 42 33



Aisne
Viviane DEMORTIER
viviane.demortier@ma02.org
Tél. 03 23 22 50 97



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



Somme
Marine DELMOTTE
m.delmotte@somme.chambagri.fr
Tél. 03 22 33 64 59

Ont participé au financement de ce bulletin technique :

