

Valorisons !

L'essentiel de la diversification

PRODUIRE / TRANSFORMER

PROJETS COLLECTIFS, pourquoi se faire accompagner

Vous avez un projet de magasin, de drive fermier, d'atelier de transformation, de nouvelle filière de production ? Vous êtes plusieurs à vous poser les mêmes questions, à avoir le même projet ou presque ? Pourquoi ne pas vous rencontrer, réfléchir ensemble ? Vous en concluez peut-être que ce projet a plus de chance d'être pérenne si vous unissez vos forces, mais peut-être pas.... Ce qui est sûr c'est que si vous ne vous posez pas la question, vous ne pourrez pas en être sûr, et alors,

si vous passiez à côté d'une belle opportunité ? Il est essentiel aujourd'hui de se poser la question du 'travailler ensemble'. Le travail en groupe permet de démultiplier les efforts de communication, mais aussi de mutualiser certains facteurs de production. Comme le dit la phrase 'à la mode actuellement' mais tellement vraie : « *Tout seul, on va plus vite mais ensemble on va plus loin* ». N'hésitez pas à nous contacter.

LES PROTEINES VEGETALES : un marché s'ouvre/une opportunité à étudier

Les protéines végétales ont le vent en poupe. A l'origine de cet engouement, l'évolution des habitudes alimentaires et les décisions des pouvoirs publics. En effet, la loi EGAlim, promulguée le 1er novembre 2018, acte la mise en place de mesures en faveur de la diversification des sources protéiques en restauration collective scolaire. L'une des mesures consiste à inclure un repas végétarien par semaine dans les assiettes des élèves.

Quels produits sont riches en protéines végétales ?

Plusieurs familles de cultures en sont pourvues. Tout d'abord, les légumineuses (soja, lentilles, haricots secs et flageolets...), les oléagineux (noix, graine de lupin ou de courges etc.) et enfin les céréales (petit épeautre) et les pseudo-céréales (sarrasin, quinoa). A noter que la spiruline est la championne du taux de protéines avec plus de 60%.

Et en Hauts-de-France alors ?

La plupart de ces espèces sont cultivées dans notre région, souvent en agriculture biologique pour les légumineuses. En effet, elles présentent un intérêt dans la rotation des cultures et ont la capacité de fixer l'azote dans le sol. Plusieurs années d'essais réalisées par les Chambres d'agriculture ont permis l'acquisition de références sur des espèces encore peu cultivées comme la lentille, le lentillon, le soja et le lupin. Parallèlement à cela, plusieurs opérateurs en région recherchent un approvisionnement local en protéines végétales : peut-être un débouché à explorer ?



Producteurs de farine : n'oubliez pas de déclarer votre activité!

Si la détention d'un contingent de meunier n'est nécessaire qu'au-delà de 350 quintaux de blé tendre écrasé/an, la déclaration d'activité auprès de France AgriMer est obligatoire **pour tous** avant le commencement de l'activité sous peine de sanction (Article L666-6 et -8 du Code rural et de la pêche maritime). Plus d'informations sur <https://www.franceagrimer.fr/Services-en-ligne>.

Zoom sur la filière Houblon

Avec près de 80 brasseries en Hauts-de-France, la demande de houblon local se fait de plus en plus ressentir. Une étude sur le potentiel de développement de la filière est en cours, s'appuyant sur une dizaine de variétés adaptées au territoire. La Région compte, à ce jour, 7 houblonniers produisant sur 36 hectares.

LA PAGE FACEBOOK : un relais de communication

Communiquer, c'est transmettre une information, échanger et partager. Vous détenez une information, à vous de savoir la présenter et de trouver le moyen de la diffuser. L'un des supports possibles est Facebook.

Aujourd'hui, plus de 1,2 milliard d'utilisateurs actifs se connectent chaque jour à travers le monde. Chaque jour, 15% de la population mondiale se connecte au même site ! Ils y cherchent de l'information, de l'échange, du divertissement, des achats à faire, de la découverte, ... Vous pouvez en tirer parti, mais est-ce le cas ?

Bien utilisé, Facebook est une passerelle qui vous permet d'être au contact de vos clients et de vos prospects. C'est un espace public, infiniment grand, qui permet aux fans de «liker» et de «suivre» votre entreprise, votre activité, vos produits... Ils reçoivent vos informations sur leur fil d'actualité et vous, vous faites rentrer votre activité, vos valeurs dans les esprits. Vous communiquez en direct avec votre communauté et vous créez du lien avec elle. Avec le temps, leur confiance augmente. Vous pouvez espérer qu'elle soit



assez forte pour les faire venir chez vous ou pour acheter vos produits.

Il vous faut donc écrire régulièrement, créer un dialogue, partager des informations qui résonnent pour vous et pour eux et ainsi élargir votre communauté. Soyez inspirant, faites connaître et découvrir, soyez convaincant, facilitez leur l'utilisation de vos produits ou l'accès à votre ferme (recettes, ...) pour leur donner l'envie de venir chez vous !

Ainsi, la page Facebook Bienvenue à la ferme Hauts-de-France a été créée, il y a moins d'un an. Elle compte actuellement 969 abonnés, fin mars 2020, mais la plus forte portée* d'une de ses publications pour une actualité collective a été de 16 427, et de 7 679 pour une actualité individuelle.

*portée : nombre de personnes pour lesquelles la publication est apparue sur leur écran

BIENVENUE A LA FERME : tour d'horizon des animatrices

Après plus de 37 ans passés à la Chambre d'agriculture à Lille et au développement du réseau Bienvenue à la ferme, est venu le temps pour notre collègue Sylvie Caffier de faire valoir ses droits à la retraite. Nous lui souhaitons une excellente retraite !

L'occasion pour nous de vous rappeler les coordonnées de chaque animatrice Bienvenue à la ferme en Hauts-de-France mobilisées pour vous accompagner :



Aisne	Nord-Pas de Calais	Oise	Somme	Hauts-de-France
Viviane Demortier	Marion Anselin	Corinne Daunay	Anne Catteau	Anne Halgand
03 23 22 50 97	03 62 61 42 33	03 44 11 44 16	03 22 33 69 83	03 22 33 69 58

RESTAURATION : la substitution des plastiques est en cours

Par l'arrêté du 24 décembre 2019, depuis le 1er janvier 2020, les bouteilles d'eau plate en plastique sont désormais interdites en restauration collective comme d'autres produits à usage unique. A terme, en 2025, les contenants alimentaires en plastique utilisés pour la cuisson, la réchauffe et le service le seront également, à l'exception des communes de moins de 2000 habitants, qui l'appliqueront en 2028.

En restauration marchande, depuis ce début d'année vous n'avez plus le droit de proposer à vos clients gobelets et assiettes plastiques jetables... A partir de 2021, ce sera l'interdiction des emballages et des couverts.



Faites-vous connaître avec OÙ ACHETER LOCAL !

Où Acheter Local.fr

Trouvez les produits des fermes en Hauts-de-France

Fin mars 2020, 1 671 points de vente de produits fermiers en Hauts-de-France sont recensés sur le site www.ouacheterlocal.fr

Son objectif est d'augmenter votre visibilité auprès des consommateurs en présentant vos produits et leurs lieux de commercialisation. N'oubliez pas de faire actualiser votre fiche !



Le chiffre + 150 %

de fréquentation du site entre février et mars 2020, due au confinement !

Où Acheter Local.fr

Trouvez les produits des fermes en Hauts-de-France

Comment vendre pendant la période de confinement LIÉ AU CORONAVIRUS ?

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades

Depuis le 17 mars, le confinement a été mis en place pour lutter contre la pandémie de coronavirus. Si toutes les activités d'accueil et d'hébergement sont annulées ou reportées, le maintien de la production alimentaire est un objectif stratégique national.

Cependant, il est possible que certaines interprétations locales entravent la réalisation de cet objectif. La situation évolue rapidement et les impacts peuvent être conséquents, notamment pour les marchés. Nos équipes restent mobilisées pour vous aider à faire face à cette situation exceptionnelle. N'hésitez pas à nous relayer les disfonction-

nements locaux !

Pour rappel, l'Assemblée Permanente des Chambres d'agriculture a mis en place une foire aux questions avec des réponses validées par le ministère de l'agriculture, que vous retrouverez sur les sites des Chambres en Hauts de France, ainsi que d'autres outils. A noter que des initiatives émergent. Ces actions viennent en complément des outils préexistants (réseaux sociaux et sites de mise en relation comme Bienvenue à la ferme, où acheter local, Approlocal et Mes Produits En Ligne, qui proposent des boutiques éphémères accessibles jusqu'au 30 juin).



LA FACTURATION ELECTRONIQUE

Depuis le 1er janvier 2020, vous devez utiliser la facturation électronique dans le cadre d'un marché public. Cette formalité sera effectuée via la plateforme Chorus Pro. Elle est le nouveau portail public de l'Etat, sur lequel transitera progressivement l'ensemble des factures à destination du service public. Ce portail a pour vocation d'amener l'Etat à dématérialiser 100% des factures. Pour faciliter la tâche des entreprises, la totalité des administrations publiques utilisera le même portail.

Il s'agit d'une solution de facturation dématérialisée, mutualisée et gratuite, destinée aux entreprises facturant des prestations de services ou des fournitures de biens à une entité publique : collectivités territoriales et établissements publics. Les informations nécessaires à l'ouverture du compte sont le numéro **SIREN de l'entreprise** et une adresse mail. En seconde étape, vous pourrez paramétrer votre compte avec toutes les informations relatives à votre entreprise.

D'abord appliquée aux grandes entreprises (5 000 salariés et plus) en 2017, la facturation électronique a été appliquée aux ETI (entre-



prises de taille intermédiaire : 250 à 5 000 salariés) en 2018, puis aux PME (petites et moyennes entreprises : 10 à 250 salariés) en 2019. Depuis le 1er janvier 2020, la facturation électronique sera ainsi généralisée à toutes les entreprises participant à un marché public. Chorus Pro, obligatoire **pour toutes les entreprises**, est accessible par de nombreuses modalités répondant aux besoins des entreprises : au travers du portail public, directement au sein de certains logiciels de gestion comptable, par des portails ou logiciels spécialisés, comme votre site approlocal.fr, par l'intermédiaire de votre expert-comptable ou d'une entreprise spécialisée.

Prenez le temps de vous informer sur <https://communaute.chorus-pro.gouv.fr/> ou de contacter l'équipe Approlocal. Le site Approlocal vous permet d'envoyer directement vos factures sur le portail Chorus Pro.

Pensez aux aides de la région avant d'investir !

Dans le courrier du 6 décembre 2019, que les élus du Conseil régional vous ont fait parvenir, vous étaient présentés les différents dispositifs d'aides disponibles. Dans le cadre du plan Activ' Ta Diversification, la Région Hauts-de-France a harmonisé deux dispositifs de financement à la diversification, qui restent accessibles en cette période de confinement.

Le Pass' Agrifilières soutient les investissements liés aux productions agricoles (végétales ou animales) nouvelles et les projets de diversification

Ce dispositif d'aide est accessible en ligne sur le site <https://aide-senligne.hautsdefrance.fr>. L'aide peut intervenir à hauteur de 30 % ou 40 % (productions sous Signe Officiel d'Identification de la Qualité et de l'Origine), sous forme de subvention pour des projets compris entre 4 000 € et 30 000 € HT. L'instruction des dossiers s'effectue au fil de l'eau.

L'Appel à Projets «Développement de la multifonctionnalité» : AAP 36 et AAP 36 bis

Reconduit depuis le 4 mars jusqu'au 9 juillet 2020, il soutient 2 types de projets :

- les projets de création et/ou de développement d'atelier de transformation ou les projets de commercialisation dans une logique de proximité
 - les projets d'activités innovantes d'accueil ou de service
- L'aide intervient à hauteur de 40 % pour des projets d'investissements compris entre 30 000 et 200 000 € HT.

Dans les deux cas, aucun investissement ne doit être engagé (signature de bon de commande, versement d'acompte...) avant la date de dépôt indiquée sur l'accusé de réception émis par le service instructeur.

Concours Food Creativ : RELEVONS LE DÉFI

Le concours de l'innovation FOOD CREATIV revient en 2020 ! Il récompense les entreprises agroalimentaires des Hauts-de-France et les producteurs fermiers innovants. L'innovation peut porter soit sur la recette, le process, l'emballage, le cycle de vie du produit ou un service associé au produit alimentaire. Vous avez un ou plusieurs produits à valoriser ? Tentez votre chance ! L'inscription se réalise en ligne sur foodcreativ.fr avant le 27 avril 2020.

TERRES EN FETES : Report du salon à l'année prochaine

La 14ème édition de Terres en Fête, initialement prévue du 12 au 14 juin, sera reportée aux 11-12 et 13 juin 2021. En 2018, le salon avait accueilli plus de 450 exposants et près de 70 000 visiteurs à Tilloy-lès-Moflaines, près d'Arras. Pour l'édition 2020, il était prévu que l'espace du Village Gourmand, rassemblant producteurs fermiers et artisans, soit doublé.

L'équipe de Terres en fêtes peut vous accompagner pour vous proposer un maximum de visibilité et de rencontres au sein du salon. Contactez-la au 03 21 60 57 49 ou via contact@terres-en-fetes.com.



AGENDA

Vivez le printemps avec Bienvenue à la ferme !

Les fermes du réseau Bienvenue à la ferme prévoient de vous accueillir pour fêter l'arrivée des beaux jours. A l'heure actuelle, le réseau a décidé que les nombreuses animations et festivités en Hauts-de-France (portes ouvertes, dégustation, découvertes des métiers de l'agriculture) prévues jusque fin mai seraient annulées ou reportées. Plus d'informations dès que possible sur la page <https://www.facebook.com/Bienvenuealaferme>



Concours des produits du terroir 2020 de La Capelle : INSCRIPTION OUVERTE !

Vous souhaitez mettre en avant vos produits du terroir et obtenir une reconnaissance supplémentaire sur leur qualité ? Vous pouvez vous inscrire au concours des Produits du Terroir et des vins de champagne de la Foire à La Capelle. Il aura lieu le vendredi 4 septembre 2020. Ce concours valorise le savoir-faire de nos régions et la diversité des produits. Retrouvez le règlement et les fiches d'inscription sur le site : <http://www.foire-aux-fromages.com/> Les demandes sont à compléter avant le 15 juin 2020.

Ont contribué à la rédaction de ce bulletin technique : Valérie Amas, Marion Anselin, Mireille Chevalier, Maelle Delabre, Anne Halgand, Odile Leclercq, Anne Prévost.

POINT INFO DIVERSIFICATION



Nord-Pas de Calais
Vanessa HUCKE
diversification@npdc.chambagri.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 :



Région
Hauts-de-France

