

Diversification et circuits courts

Dossier « 5 clés pour créer votre activité » (suite et fin)

Dans le dernier numéro de « La Volonté Paysanne », les étapes clés qui vous ont été présentées pour préparer votre projet et créer votre activité de diversification sont : Posez-vous les bonnes questions avant de vous lancer dans un projet de diversification ; Trouvez la bonne idée et choisissez votre stratégie commerciale ; Évaluez l'incidence de la diversification sur votre régime agricole ; Mettez-vous en conformité avec la réglementation dans la perspective des 3 à 5 ans à venir ; Formez-vous et informez-vous. Les deux dernières étapes ci-dessus ayant été rapidement abordées, voici un complément concernant la réglementation commerciale et la formation.

Mettez-vous en conformité avec la réglementation commerciale

Pour mettre en conformité votre projet de diversification lié à toute activité de remise de denrées alimentaires, vous devez aussi respecter le Code de la consommation et les différentes dispositions réglementaires sur l'information et la protection des consommateurs. Cela concerne notamment l'affichage des prix, le contrôle des instruments de pesée et les règles d'étiquetage (spécifiques à chaque produit).

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

Toutes les denrées alimentaires déjà conditionnées doivent être étiquetées. Les mentions d'étiquetage sont inscrites sous votre responsabilité, de manière visible, lisible, indélébile et comportent obligatoirement :

- la dénomination du produit ;
- la liste des ingrédients, dont les additifs et les produits allergènes ;
- la quantité nette (poids net égypté en g ; ou contenance en L) ;
- l'identification du fabricant et ou du conditionneur : votre nom, raison sociale et adresse, de responsabilité de la commercialisation ;
- la date de durabilité s'accompagne de l'indication de la température de conservation ;

==> **DLC** (Date Limite de Consommation pour les denrées très périssables), à respecter impérativement (produits ni vendus ni distribués gratuitement au-delà de cette date) ;



Formez-vous et informez-vous

Il est indispensable de vous former régulièrement à tout nouveau métier, que ce soit de la Transformation - pour acquérir les bases nécessaires à la maîtrise des qualités organoleptique et sanitaire de vos produits - ou de la Commercialisation - pour savoir mettre en valeur vos produits, communiquer auprès des clients, organiser la disposition des produits dans un magasin, gérer un fichier clients ;

- Formation longue de type CS (Certificat de Spécialisation - Production, Transformation, Commercialisation : qualifiant sur 1 an) avec une alternance de cours et de stages pratiques, c'est un parcours très intéressant pour préparer son installation en production fermière ;

- Formations courtes de perfectionnement sur quelques jours, sont également proposées par la Chambre d'Agriculture.

Dans la mesure du possible, privilégiez les formations orientées sur les conditions et les problématiques des productions fermières.

En plus d'une bonne formation,

==> ou **DLUO** (Date Limite d'Utilisation Optimale pour les produits à longue conservation) ;

- le numéro de lot de fabrication ;
- le lieu d'origine ou la provenance ;
- le mode et les précautions d'emploi, les conditions d'utilisation ;
- la marque de salubrité identifie tout établissement préparant, traitant, transformant, manipulant, ou entreposant des denrées d'origine animale, soumis à déclaration et agrément sanitaire.

- D'autres mentions sont obligatoires suivant les produits :

==> le **titre alcoolique volumétrique** pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume ;

==> les **logos Signe Officiel de Qualité** pour les produits qui dépendent d'un cahier des charges et sont agréés Label Rouge, AOC, AB, IGP, ... (accompagnés du numéro d'homologation).

- les **mentions réglementées** : toute mention valorisante doit pouvoir être justifiée, telle « campagne, fermier, paysan, artisanal, maison, à l'ancienne, traditionnel, du terroir, ... », sans aucune ambiguïté.

L'étiquetage des produits non préemballés en vente directe

Pour les denrées alimentaires présentées en vrac (fruits et légumes, volailles, fromages, ...), les informations ci-après doivent être apposées sur la denrée elle-même ou à

proximité immédiate, sans risque de confusion, à l'aide d'une affiche, d'un écriteau ou par tout autre moyen :

- la **dénomination** de vente ;
- l'**état physique** du produit (ex. décongelé) ;
- le **prix à l'unité** de vente ou de mesure dans le cas d'une vente au poids.

L'affichage des prix

Le prix des produits à la vente doit être **lisible, en € TTC**, de manière à ce que le consommateur puisse en prendre connaissance librement.

- **Les produits vendus au détail** : si le produit est vendu à la pièce, le prix doit être affiché à l'unité de vente ; s'il est vendu au poids, le prix doit être affiché à l'unité de mesure et être à proximité du produit et de la dénomination de vente ;

- **les produits préemballés vendus en libre service** : l'emballage ou l'étiquette comporte le prix au kg, la quantité nette et le prix du produit préemballé. Le prix au kg peut être affiché sur l'étal ;

- **les produits préemballés à "quantité nominale constante"** (ex : conserves) **vendus en libre service** : prix à l'unité de mesure (kg ou litre).

Les instruments de pesée

Ils doivent être vérifiés périodiquement (tous les 18 mois) par un organisme agréé, dont la liste est fournie par la DRIRE. Vous devez tenir à disposition du vérificateur, le carnet métrologique accompagnant l'instrument.

Fin des aides aux investissements de transformation fermière et de diversification touristique*

Concernant la période **2007-2013 du PDRH** (Programme de Développement Rural Hexagonal), la Région de Midi-Pyrénées a fixé la date butoir au 03/05/2013 pour recevoir les derniers dossiers de demande de subvention* au Conseil Régional. En effet, la dernière programmation de ces dossiers sur les enveloppes FEADER (Fonds Européens), aura lieu à la Commission Permanente Régionale du 01/07/2013.

De **nouvelles aides** devraient être proposées l'an prochain pour la période **2014-2020** du PDRH, mais les modalités ne sont pas connues à ce jour.

* **Dispositifs 311 "Diversification vers des activités non agricoles" et 121C4 "Transformation à la Ferme"**.

Intervention du Conseil Régional au titre de la Convention Générale 2013 des Productions Animales

Les aides qui peuvent vous concerner en tant que « producteur fermier » sont notamment :

- **Investissements spécifiques qualité du lait**, avec des conditions particulières selon votre élevage **bovin ou caprin** ;
- **Atelier de transformation du lait** ;

- **Adaptation des ateliers cynicoles à la démarche « Galapin »** ;
- **Investissements spécifiques Volailles maigres et oeufs de consommation sous SIQO** (Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine).

Conditions Générales d'éligibilité, vous devez :

- être Agriculteur à titre principal, bénéficiaire des prestations MSA / AMEXA ;

- avoir le Siège de votre exploitation situé en Midi-Pyrénées ;
- et pour les Jeunes Agriculteurs, être âgé de moins de 40 ans à l'installation et installé depuis moins de 5 ans (pour bénéficier d'une bonification du taux d'aide de 10 %).

Modalités d'intervention de la Région :

- Plancher et plafond d'investissement : 1 500 à 13 000 € HT (main d'oeuvre comprise) ;
- Taux d'aide en Zone défavorisée : 30 % (+10 % / Qualité Lait + 10 % / JA (taux moyen en cas de forme sociétaire).

Le dossier de demande de subvention est à déposer complet, daté et signé à la Région **avant le 31 octobre 2013**, uniquement pour un **projet** n'ayant pas démarré (sur devis).

La Chambre d'Agriculture du Gers vous **accompagne** et vous propose des prestations de services adaptées à vos besoins :

→ **Formations** : Etude de marché ; Hygiène et HACCP ; Vente et communication ;

→ **Conseils** : Etude de marché ; Mise en conformité de votre atelier agroalimentaire ; Subventions.

Contacts : ✓ Produits avicoles : Cathy BERGES, Emeline POUYAU - Tél. 05.62.61.77.40.

✓ Produits carnés, laitiers, et végétaux : Caroline VILLENEUVE Tél. 05.62.61.77.13.



BIENVENUE à la ferme

goûtez notre nature

Leader de l'accueil à la ferme !

Chaque année dans le Gers

Plus de 220 000 Personnes accueillies
20 000 Cartes départementales
4 300 Jours «Ambassadeur»
17 Marchés à la Ferme

Accueil des enfants en Fermes Pédagogiques :
1 061 séjours et 3 830 visites

Une marque des Chambres d'Agriculture

BIENVENUE à la ferme

dans le Gers

149 offres pour vivre la campagne de plus près...

Les Produits de la Ferme

- ▶ 37 Domaines Viticoles
- ▶ 35 Producteurs de Foie Gras
- ▶ 27 Saveurs Gourmandes

La Restauration

- ▶ 9 Fermes Auberges
- ▶ 3 Petites Restaurations

Les Loisirs

- ▶ 5 Fermes Pédagogiques
- ▶ 8 Fermes de Découverte
- ▶ 12 Fermes Equivres
- ▶ 1 Chasse à la Ferme

Les Séjours

- ▶ 12 Campings à la Ferme
- ▶ 79 Accueils Camping-Car

Bienvenue à la Ferme
Chambre d'Agriculture du Gers
Route de Mirande - BP 70161
32003 AUCH CEDEX
05 62 61 77 96
bienvenuealaferme@asso32.org
www.fermes.tourisme-gers.com