

👍 NOUVELLES OPPORTUNITÉS

[Sur le chemin de la diversification]

Webinaire « A la découverte du houblon »

La Chambre d'agriculture de la Marne vous propose d'assister à un webinaire, sur le thème : A la découverte du houblon : **lundi 26 septembre 2022, de 10 h à 12 h**

La société Hopstock, qui aide notamment au développement de la culture du houblon et accompagne les agriculteurs de manière technique mais aussi en proposant du matériel dédié, interviendra lors de ce webinaire.

La session en ligne de 2h vous permettra de comprendre les grandes lignes de la culture du houblon au sein d'une exploitation agricole. Elle est ouverte à tout exploitant agricole qui souhaite se renseigner sur cette culture.

Au programme :

- 1- Introduction au houblon
- 2- Synthèse de l'itinéraire technique
- 3- Synthèse des éléments financiers

Le houblon en quelques mots :

La demande en houblon français ne cesse de progresser, en effet le manque de producteurs dans la partie Nord Est (80% de la bière est produite au-dessus de l'axe Normandie-Vosges) et les prix sont en constante augmentation depuis 2014. Ainsi, une des opportunités est de développer des brasseries et micro-brasseries. De plus, la filière française se structure avec la création en 2020 d'une interprofession InterHoublon.

Vous êtes intéressé pour participer au webinaire ?

Inscrivez-vous par mail : projet@marne.chambagri.fr ou par téléphone : Sabine Latru - 03 26 64 90 28
N'hésitez pas à nous demander des invitations pour y participer !



[Commercialisation]

Grandes enseignes à la recherche de produits locaux

Le réseau de magasin [Gamm Vert - La Pastorale](#) présent sur le vignoble champenois, ainsi que l'enseigne Carrefour sont à la recherche de produits locaux :

- Gamm Vert : tous types de produits secs
- Carrefour : toutes gammes de produits recherchés

Si vous êtes intéressés par ces opportunités de débouchés, contactez l'équipe Projets.



Equipe Projet - 03.26.64.08.13 

[Commercialisation] Salon Rest'Hôtel – Reims



Les 16 et 17 octobre prochain, aura lieu au parc des expo de Reims la 2^{de} édition du salon Rest'Hôtel & Métiers de Bouche. Ce salon régional est réservé uniquement aux professionnels des cafés, hôtels & restaurants, Métiers de bouche et Restauration Collective (objectif : 1800 établissements visiteurs).

Il est divisé en 4 univers :

- Alimentation et boisson
- Matériel et équipement
- Aménagement et agencement
- Technologie et service

Un espace sera dédié aux circuits courts, avec la présence de la Chambre d'Agriculture et la mise à disposition gratuite de stand à destination de producteurs.

Vous trouverez plus de détails sur le salon avec cette [plaquette](#).

Si vous souhaitez proposer vos produits aux établissements de types restaurants, restauration collective, métiers de bouche, contactez-nous via projet@marne.chambagri.fr ou au 03.26.64.90.26 pour réserver votre stand sur le salon. **Réponse au plus tard pour le 19 septembre.**

- Votre intérêt : vous faire connaître auprès des professionnels du secteur, et représenter la diversité des produits fermiers disponibles sur notre territoire marnais !

Participer en tant que visiteur !

Vous proposez des solutions d'hébergements à la ferme, vous transformez et/ou vendez vos produits à la ferme ? Ce salon peut également vous intéresser à travers la présence d'exposants dans le domaine du matériel et de l'équipement pour la transformation, le conditionnement, la vente ou encore le linge de maison, de table, décoration, agencement et mobilier, ...

N'hésitez pas à nous demander des invitations pour y participer !

ZOOM ACCOMPAGNEMENT

Mission restau co : où en est-on ?

A ce jour, ce sont près d'une soixantaine d'entre vous, toutes filières confondues, qui se sont mobilisés pour figurer dans notre catalogue destiné aux collectivités pour l'approvisionnement des cantines en local. Ce catalogue vous permettra entre autres de réduire la charge de travail et de temps que représente notamment la prospection des cantines. Nous serons l'intermédiaire entre elles et vous.

Merci encore à celles et ceux qui ont répondu présents à cet appel, qui nous ont confié leurs ressentis sur le sujet et nous ont fourni des conseils supplémentaires, notamment par des retours d'expérience des plus intéressants. Si vous êtes intéressé et n'avez pas encore été appelé, n'hésitez pas à consulter votre messagerie dans un premier temps (on ne sait jamais) et/ou à nous contacter directement.

Des réflexions autour du développement de ce débouché, par exemple autour des questions logistiques potentielles, verront le jour au fur-et-à-mesure que l'entreprise avancera.

 [Lauryn Gombault](mailto:Lauryn.Gombault@marne.chambagri.fr) - 03.26.64.90.13 

[Aide au financement] Porteurs de projets, il est encore possible de bénéficier du programme Leader à Sainte-Ménehould

Le fonds européen Leader (Liaison entre action de développement de l'économie rurale), dont bénéficie la communauté de communes de l'Argonne champenoise (CCAC), se termine dans les mois à venir. Mais il reste des sous disponibles pour d'éventuels porteurs de projets. Le dispositif Leader est mis en place par l'Union Européenne pour subventionner des projets en zones rurales. Ces derniers doivent répondre à une amélioration de l'attractivité du territoire (économie, culture ou qualité de vie).

La CCAC avait obtenu l'une des plus fortes dotations dans le secteur. Seuls 80 % du montant global a été distribué à des projets locaux.

 [Equipe Projet](#) - 03.26.64.08.13 

[Emploi] Prolongation des aides pour l'embauche des jeunes

Le plan 1 jeune, 1 solution mis en place en 2020 dans le cadre du plan de relance est prolongé **jusqu'au 31 décembre 2022**.

Pour rappel :

Pour qui ? Cette aide concerne l'embauche en contrat d'apprentissage.

Quel montant ? Il varie en fonction de l'âge de l'apprenti :

- 5000 € pour un apprenti de moins de 18 ans
- 8000 € pour un apprenti majeur pour la première année de chaque contrat d'apprentissage conclu entre le 1er juillet 2020 et le 31 décembre 2022 préparant à un diplôme jusqu'au master.

Quel contrat ? L'aide s'applique aux contrats d'apprentissage conclus entre le 1er juillet 2020 et le 31 décembre 2022.

Cette aide est également éligible pour l'embauche en contrat de professionnalisation.

Plus d'infos [ici](#).



FORMATIONS

Référent bien-être en élevage de volailles - le 6 ou 13 octobre dans la Marne (lieu à définir)

Les clés d'un hébergement touristique - les 13 & 14 octobre à Epernay

Enotourisme : connaître les bases pour lancer son activité ou enrichir son offre
les 27 & 28 octobre à Epernay

Transformer et vendre ses produits fermiers : les règles à respecter - le 4 octobre en Haute-Marne

Réussir sa stratégie commerciale pour vendre ses produits en circuits courts
le 18 Octobre en Haute-Marne

Hygiène de base en transformation laitière - les 7 et 8 novembre à Verdun

[Commercialisation] Etiquetage des produits : mention du recyclage de l'emballage

Selon le Décret n° 2021-835 du 29 juin 2021 relatif à l'information des consommateurs sur la règle de tri des déchets, sont concernés les "producteurs" qui mettent sur le marché un produit emballé.

La réglementation dit que « Tous les producteurs dont les produits sont commercialisés dans des emballages (définis comme étant toute forme de contenants ou de supports destinés à contenir un produit, en faciliter le transport ou la présentation à la vente) et dont les détenteurs finaux sont les ménages, sont tenus de contribuer ou de pourvoir à l'élimination de l'ensemble de ces déchets d'emballage. ». Tous les produits sont concernés dès lors qu'il y a achat d'emballage (y compris ce qui sert à l'emballage à la vue du client, papier ingraissable, sachet légumes, etc.)

Vous devez donc adhérer à un système de tri.

La contribution est obligatoire, pour cela il faut se rapprocher de l'agence [CITEO](#). La cotisation peut se faire selon trois possibilités :

- Si moins de 10 000 UVC (Unité de Ventes Consommateur, unité de produit conditionné qu'un consommateur peut acheter séparément des autres, un pack de 4 yaourts = 1UVC) par forfait à 80€HT/an
- Si - 500 000 UVC, possibilité de payer une cotisation par famille de produits (produits laitiers, viande...)
- Si + 500 000 UVC, la déclaration et le calcul du montant de la cotisation se font par rapport au volume annuel de chaque matériau (plastique, alu, carton...). À ça s'applique des bonus (matériau à 50% recyclé) ou des malus (produits composés de plusieurs matériaux ou qui se recyclent mal ou pour lesquels les filières de recyclage ne sont pas encore performantes.

Sur l'étiquette, il faut afficher le logo du Triman  et info-tri (consignes de tri).

La réglementation évolue de façon très rapide presque tous les mois avec des assouplissements. Effectivement, suite au décret du 1er Juillet 2022, les emballages dont la surface du plus grand côté est inférieure à 20cm² la mise en place des logos sur l'étiquette n'est pas obligatoire, pour les surfaces comprises entre 20 et 40 cm², l'info tri peut être dématérialisé.

C'est pourquoi nous vous conseillons de prévoir à minima le logo Triman pour vos nouvelles étiquettes, l'info-tri pourra être mise sur le site internet du producteur.

Cette réglementation n'est pour le moment pas contrôlée mais d'après les derniers éléments ces mentions devraient être obligatoires pour le mois de Mars 2023.

Pour les produits consignés, la contribution n'est pas obligatoire néanmoins il faut notifier que le contenant est consigné soit par une pancarte soit par une mention sur l'étiquette.

AGENDA

Formations œnotourisme & hébergements touristiques

La région Grand Est revendique de s'installer dans le top 3 français, Top 5 européen et Top 10 mondial des Smart destinations à horizon 2025. Mais quésaco ? **Les Smart Destinations** ou destinations touristiques intelligentes sont nées récemment, comme une extension du concept des « Smart Cities », et s'attachent en priorité à répondre à des problématiques en matière de tourisme durable et digital sur leur territoire grâce à une utilisation efficiente des nouvelles technologies et des data. Aujourd'hui, seulement une vingtaine de villes, régions et pays dans le monde ont décidé d'engager une stratégie dans ce domaine.

Le programme de la rentrée :

Pour permettre aux porteurs de projets d'appréhender l'ensemble des aspects du développement d'un projet touristique, la Cellule Conseil Tourisme de la Chambre d'agriculture de la Marne propose 2 formations en octobre :

- [Les clés de la création d'un hébergement touristiques](#) : 13 et 14 octobre 2022
- [Enotourisme : connaître les bases pour lancer son activité ou enrichir son offre](#) : 27 et 28 octobre 2022.

Pour plus de renseignements :

Alexandrine DAVESNE, Expert Conseil en Développement Touristique – 06 44 20 73 19

Journée spéciale conserverie : maîtriser et optimiser sa production



Le CTCPA (centre technique agroalimentaire) et l'AGRIA Grand Est organisent une journée dédiée à la conserverie le **29 septembre 2022**.

Une journée technique à laquelle s'associe le Réseau PARTAAGE afin d'aider les acteurs et porteurs d'outils de transformation à échanger, résoudre des questionnements et / ou monter en compétences.

Que vous transformiez à la ferme, lanciez depuis peu votre atelier, ou portiez des projets à ambition locale, n'hésitez pas à vous y inscrire !

Tarif : 100% gratuit, regroupant des acteurs de l'écosystème agroalimentaire régional pour une journée d'échanges.

Lieu : Présidence Brabois de l'Université de Lorraine, en salle Gallé à Vandœuvre-Lès-Nancy

Programme :

Matinée

- Présentation des services collectifs et contacts clés pour les conserveurs
- Point technique – Maîtrise et optimisation des traitements thermiques : leviers qualité et performance produit
- Point réglementaire – Etat réglementaire à ce jour et évolutions à venir, suivi d'un focus sur l'étiquetage

Après-midi

- Nouvelles technologies de stérilisation et pasteurisation
- Le conditionnement sous vide profond : avantage, limites et retour d'expérience
- La nouvelle technologie de pasteurisation par micro-ondes testée au CTCPA : avantage, limites et retour d'expérience

Inscription : c'est par [ici](#) !