

AGENDA

Fruits cherchent producteurs pour diversifier la production marnaise !



Les diagnostics de territoires réalisés en 2021 sur le triangle marnais et le pays vitryat, dans le cadre des PAT (Projets Alimentaires Territoriaux), ont permis de mettre en évidence les besoins de la restauration collective en terme de fruits. Des enjeux ont été soulignés en termes d'augmentation de la production et de diversification des espèces cultivées. L'offre marnaise est peu diversifiée avec principalement des fraises et des pommes. La restauration collective est également preneuse de produits transformés (type compote, confiture, salade de fruits, ...). Nous vous proposons donc une réunion d'information afin de découvrir l'arboriculture, filière à fort enjeux sur notre territoire marnais !

Au programme :

- Contexte de la filière fruits
- Itinéraire technique, faisabilité, contraintes
- Espèces abordées : fruits à pépins et petits fruits

Avec l'intervention d'un conseiller arboricole spécialisé, et de 2 producteurs marnais (myrtilles/fraises et pommes).

Un verre de l'amitié local clôturera cet évènement !

A vos agendas !

Jeudi 8 décembre 2022, à la Chambre d'agriculture de la Marne – Châlons en Champagne

Entrée libre et gratuite

Plus d'informations à venir prochainement (surveillez vos mails !)

 Inscription auprès de [Sabine LATRU](#) - 03.26.64.90.28 

CÔTÉ NEWS

Marché de Noël MIIMOSA

Comme l'an dernier, MIIMOSA (plateforme de financement participatif dédié à la transition agricole et alimentaire) organise son marché de Noël pour proposer vos produits à leur communauté de plus de 400 000 citoyens engagés.

Les + :

- Gagner en visibilité
- Fidéliser une nouvelle clientèle

Les conditions pour y participer : avoir des produits disponibles avant le 20 décembre et être en capacité d'expédier les produits avant les fêtes pour être placés sous le sapin !

Plus d'infos en cliquant [ici](#)

 [Equipe Projet](#) - 03.26.64.08.13 



Les inscriptions pour le Concours Général Agricole des «PRODUITS» sont ouvertes !

(Les inscriptions au Concours Général Agricole «VINS» pour les vins de Champagne ne débiteront qu'à partir du 02/11/2022).

Le Concours Général Agricole récompense et valorise les meilleurs produits du terroir français en décernant chaque année, des médailles d'or, d'argent ou de bronze.

Comment participer ?

Pour participer au CGA «PRODUITS», les producteurs doivent s'inscrire directement en ligne sur le site Internet du Concours Général Agricole : [S'inscrire au concours des Produits](#)



Quelles sont les dates de clôture des inscriptions ?

Catégories	Clôture des inscriptions
Volailles, Armagnac	25 octobre 2022
Apéritifs (dont ratafia), Bières, Charcuteries, Confitures et crèmes, Jus de fruits, Produits laitiers, Produits issus des Palmipèdes gras, Miels et Hydromels	13 novembre 2022
Cidres et poirés, Eaux de vie (dont Fine et Marc), Epices, Huile de noix, Produits de l'aquaculture, Mistelles (vins de Liqueurs et pommeaux), Rhums et punches, Viandes	11 décembre 2022
Produits oléicoles	8 janvier 2023

- Les frais d'inscriptions sont spécifiques à chaque concours et se composent de frais de dossier et de frais par échantillon.
- Le règlement, les modalités d'inscriptions, les tarifs... sont disponibles sur le site Internet du Concours Général Agricole. Chaque année, le Concours Général Agricole met à jour son règlement. Pensez à bien consulter la nouvelle version avant votre participation.
- Les finales se dérouleront du samedi 25 au 28 février 2023 lors du Salon International de l'Agriculture (19 janvier pour les viandes et charcuterie chaudes).

La Chambre Régionale d'Agriculture Grand Est, partenaire du concours en région se tient bien entendu à votre disposition.

N'attendez plus, inscrivez vos produits et mettez en avant le fruit de votre travail et votre savoir-faire !

En espérant vous compter parmi nos candidats 2023.

 [Delphine HUET](#) - 03.26.65.96.78 

Consommation: les produits locaux de plus en plus plébiscités, au détriment du bio

Selon un sondage IRI, de plus en plus de consommateurs veulent trouver en priorité des produits locaux dans les rayons des grandes surfaces. Le panéliste a posé la question «sur quels produits souhaitez-vous avoir le plus de choix dans ce magasin?» à des clients en magasin. La catégorie la plus citée sont les produits locaux: 51% des consommateurs souhaitent trouver en priorité des produits locaux dans les rayons, contre 46% en 2017. Viennent ensuite les produits fabriqués en France (49%), les produits «sans» – sans pesticides par exemple – (30%), les produits équitables (22%) et les produits végétariens (9%). Seuls 18% des consommateurs citent les produits bio, contre 30% en 2017.

Autre statistique qui illustre ce renforcement de la préférence locale: 86% des sondés privilégieraient un produit local plutôt qu'un produit bio. Interrogés sur leur définition d'un produit local, les consommateurs estiment à 63% qu'il s'agit d'un «produit fabriqué dans ma région», à 44% d'un «produit artisanal» et à 43% d'un «produit vendu en circuit court». Leurs principales motivations pour en acheter sont le civisme, la qualité des produits et le sentiment d'être rassurés sur la provenance.



Bienvenue à Annie NICK

Comment t'es-tu retrouvée à la chambre d'agriculture ? Le parcours ?



Initialement de formation administrative, j'ai souvent opté pour des missions en contact avec les gens. J'apprécie les échanges en co-construction et la satisfaction de voir qu'un projet prend forme. En gestion de projet, comme dans la vie, toute avancée commence par un premier pas !

Je dispose de 9 années d'expérience en animation de réseau, acquises dans une société d'assurance à caractère agricole. J'y gérais l'événementiel commercial « comment faire d'une agence d'assurance un point de rencontres et d'échanges » en lien avec l'ancrage territorial. Beau challenge.

Rejoindre la Chambre d'agriculture de la marne pour animer le réseau marnais de producteurs m'a semblé être une suite évidente.

Les intérêts pour l'agriculture

Originaire du Pas de Calais, j'ai grandi dans un petit village animé par la saisonnalité et les va et vient des tracteurs et fermiers. Encore plus qu'hier, je crois que la proximité avec les agriculteurs est un atout pour la population et notre santé. Il me tient à cœur de développer le circuit-court et dynamiser notre beau département.

Quel est ton poste et tes missions ? Tes objectifs ?

Mon poste s'articule sur deux missions :

- L'accompagnement des projets collectifs. Sur ce point, je succède à Rosalie Geiger. Je compte prendre la suite de Rosalie avec autant de professionnalisme et de rigueur et ainsi permettre la continuité de ses missions.
- L'animation du réseau Bienvenue à la ferme 51 auparavant menée par Aurélie Cortès-Pretel. Je souhaite animer la marque avec autant d'enthousiasme, développer encore plus sa notoriété tant au niveau des producteurs qu'au niveau du grand public. J'aimerai apporter ma contribution et mon savoir-faire.

Sortez de terre vos projets !

L'équipe projet vous propose un 1er RDV gratuit pour mettre à plat vos réflexions, définir le périmètre de votre projet et vous éclairer sur les suites à mettre en œuvre pour avancer.

Les objectifs :

- Clarifier votre projet et son intégration dans votre stratégie d'entreprise
- Déterminer un plan d'actions
- Définir les étapes à suivre pour la mise en œuvre de votre projet

Les + : 100 % des projets que nous avons accompagné ont été financés ! De plus, un regard extérieur sur votre projet est toujours intéressant et nous pouvons vous apporter un gain de temps dans vos démarches.

Plus d'infos en cliquant [ici](#)



Equipe Projet - 03.26.64.08.13 



[REPORT DE DATE]

La Journée thématique sur la transformation végétale, session de novembre, est reportée au 23 janvier 2023

[Info médiateur de la consommation] Nouveau partenariat BAF !

La désignation d'un médiateur de la consommation est obligatoire pour tous les professionnels ayant des activités en relation directe avec le consommateur final depuis le 1er janvier 2016. Autrement dit, cela concerne les marchandises ou les prestations à destination du public (par opposition à vos éventuels clients professionnels). La vente directe est donc concernée en premier lieu. Cette mesure vise à faciliter le règlement des litiges dans un cadre amiable afin d'éviter les procédures judiciaires qui ont toujours des conséquences financières importantes.

Bonne nouvelle pour les adhérents et les structures licenciées Bienvenue à la ferme !

Un nouveau partenariat avec un médiateur spécialisé dans votre secteur d'activité est maintenant disponible. Ce partenariat vient renforcer la mise en conformité de vos agriculteurs suite à la suspension de DEVIGNY MEDIATION pour une durée indéterminée.

En effet, les médiateurs de MEDIAVET interviennent régulièrement dans la gestion des problématiques du secteur agricole et en particulier dans le traitement des litiges survenant dans le secteur de la production et la distribution des produits alimentaires, notamment en vente directe.

La désignation du médiateur de la consommation nécessite la mise en place d'une convention de désignation que les adhérents de BAF peuvent solliciter facilement sur la page suivante de site de MEDIAVET, qui leur est réservée : <https://mediavet.net/bienvenuealaferme/>

Code d'accès réservé aux adhérents : BALF

Les adhérents de BAF bénéficient des tarifs préférentiels suivants :

- 40% sur les frais de gestion, soit un coût de 45€ HT pour 3 ans ;
- 50% sur les frais de médiation, soit un coût de 70€ HT par médiation, après accord du professionnel pour engager la médiation.

[WEBINAIRE THÉMATIQUE] - Rappel

« L'OUTIL DE RÉSERVATION EN LIGNE ELLOHA, QUEL INTÉRÊT POUR MES ACTIVITÉS D'ACCUEIL À LA FERME ? »
JEUDI 10 NOVEMBRE 2022 - DE 9H30 À 11H30 (EN VISIO)

N'oubliez pas de vous inscrire auprès de [Céline VEYSSIERE](#) 03 29 76 81 54



[Annie NICK](#) - 07 85 52 31 59

NOUVELLES OPPORTUNITÉS

Petits fruits rouges : une demande en hausse mais une production française qui ne suit pas

Le 27 septembre dernier a eu lieu la journée nationale Petits fruits rouges, organisée par le [CTIFL](#) (Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes) avec l'entreprise [Fruits Rouges & Co](#), dans l'Aisne. La journée fut riche en interventions, pour la majorité techniques.

Le marché des petits fruits rouges est en plein essor. Les principaux pays producteurs européens sont, selon les types de fruits la Pologne, l'Espagne ou la Serbie. En 5 ans, les importations françaises ont doublées du fait d'une forte demande de la part des consommateurs. Mais parallèlement, la production nationale stagne... A titre d'exemple, la part de production française pour la framboise est de 14 % et de 17 % pour la myrtille.

Une réelle opportunité est donc à saisir afin d'augmenter la production française, celle-ci devant se différencier des fruits importés de par sa qualité et son goût. Fruits Rouges & Co recherche donc des producteurs sur ces types de fruits. Des aides à l'investissement existent concernant l'achat de plants ou la mise en place de serres par exemple.

Contactez nous pour plus de renseignements.



[Equipe Projet](#) - 03.26.64.08.13



Retour sur le salon Rest'Hôtel - Reims les 16 & 17 octobre

La Chambre d'agriculture de la Marne a participé pour la 1ère fois au salon Rest'Hôtel au Parc des expositions de Reims, accompagnée de 8 producteurs (dont 6 adhérents Bienvenue à la Ferme !). Pour rappel, ce salon est à destination des professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche.

La Chambre d'agriculture y a tenu un stand, accompagnée par 8 producteurs marnais représentant diverses filières (viande bovine, pommes, raisins, pâtes, cosmétiques, ...). Malgré une affluence mitigée (la faute à la pénurie de carburants... ?), l'équipe circuits courts ainsi que les producteurs sont unanimes sur le fait qu'il était important d'y participer, ne serait-ce que pour se faire connaître et gagner en visibilité auprès du public visiteurs. Les producteurs ont eu quelques contacts intéressants et ils sont tous prêts à renouveler l'expérience lors d'une prochaine édition ! Pour nous, équipe circuits courts, cela nous a permis de «faire du réseau» avec des fournisseurs qu'ils soient alimentaires ou non (matériels) !



Mention spéciale à Poil de la Bête qui a reçu le prix de l'innovation 2022 avec son porte bouteille isotherme pur laine !

 [Equipe Projet](mailto:Equipe.Projet@marne.chambagri.fr) - 03.26.64.08.13 



FORMATIONS

- [Photovoltaïque sur toiture : et si c'était pour vous ?](#) 6 décembre à Châlons en Champagne
- [Réfèrent bien-être en élevage de volailles : approche globale du bien-être animal](#), 13 décembre à Châlons en Champagne (**formation obligatoire**)
- [Hygiène dans mon atelier de transformation](#), 14 & 15 novembre à Laxou
- [Biosécurité en élevage de volailles](#), 17 novembre à Laxou
- [Transformer et vendre mes produits fermiers : les règles à respecter](#), 22 novembre à Chaumont
- [S'approprier les bases de l'hygiène alimentaire et savoir élaborer son PMS](#), 22 & 29 novembre à Laon
- Maraichage bio intensif sur petites surfaces, 6 au 8 décembre à Troyes
- Biosécurité en élevage de volailles, 15 décembre à Reims (**Attention dernière date ; formation obligatoire !**)
- Bien être pour les élevages de porcs indépendants, janvier 2023 à Reims (**formation obligatoire**)
- [De la ruche à la salle de bain : transformation des produits de la ruche en cosmétique](#), 17 janvier à Troyes
- [Proposer de la fraîche découpe : la mise en œuvre](#), 17 & 18 janvier à Troyes
- [Savoir transformer ses PPAM](#), 23 & 24 janvier à Troyes

Toutes nos formations sont disponibles [ici](#).

 [Equipe Projet](mailto:Equipe.Projet@marne.chambagri.fr) - 03.26.64.08.13 