



C. BAZIN - CG80

## Bien démarrer en vente directe de viande

Voici quelques réflexions à aborder avant de se lancer dans la vente directe de viande.

1

### Définir le couple «cible/produits»

Etape essentielle, l'étude de marché permet d'estimer les quantités, mais aussi les produits selon la clientèle ciblée. Par exemple, un citadin sera sensible aux petits colis (2,5 ou 5 kg) voire à la vente au détail car la place dans son congélateur est limitée. S'ils permettent de faciliter la répartition de la carcasse, les colis ne sont donc pas adaptés à tous les clients. Les restaurateurs en cuisine collective préfèrent quant à eux travailler des bas morceaux pour plusieurs raisons, dont le prix. En moyenne, un collège commande 40 kg d'un seul morceau. Enfin, aujourd'hui, le conditionnement sous vide devient majoritaire.

2

### Estimer le temps passé

Du transport à l'abattoir et à la vente, il faut lister le temps à passer sur l'ensemble des étapes. Pour une vente en caissette, la «relance» est souvent sous-estimée. 20% des clients appellent spontanément, les autres doivent être contactés par les éleveurs... et le fichier client comporte souvent plus de 200 noms !

3

### Travailler sa grille de tarifs

Le type de morceau n'est pas le seul critère de fixation du prix. D'autres variables comme le contexte du lieu de vente, le conditionnement, la rémunération que se fixe l'éleveur ou encore la concurrence sont à prendre en compte. Enfin, cette grille de tarif doit être régulièrement réévaluée au risque de voir diminuer sa marge nette d'année en année.

4

### Choisir entre atelier à la ferme et prestataire

■ **Un atelier de découpe et de transformation à la ferme** (en vente directe, en dérogation à l'agrément ou en agrément CE selon l'activité et le public ciblés) représente un investissement de 550 à 700 €/m<sup>2</sup> \*. Cette formule permet d'être indépendant et de maîtriser les process de fabrication de A à Z. Elle nécessite souvent d'embaucher un boucher pour la découpe, notamment pour la viande bovine plus technique (compter 10 heures par bovin). La transformation permet de valoriser l'ensemble d'une carcasse, véritable atout pour la viande de porc (compter environ 13 heures par porc pour le découper et le transformer\*). Quelques démarches sont à faire : déclarer l'activité de vente directe auprès de la DDPP (Direction Départementale de la Protection de la Population), suivre une formation à l'hygiène et mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (PMS).

■ **Travailler avec un prestataire** est une formule simple particulièrement adaptée pour la vente en caissette et qui nécessite peu d'investissements. Un véhicule frigo (acheté ou loué) permet d'être indépendant pour le transport. D'autres charges sont à prévoir, notamment pour la communication. L'éleveur doit aussi déclarer son activité de vente directe et une formation à l'hygiène est recommandée. Enfin, les ateliers valorisant la viande en prestation de service doivent être détenteurs (sauf dérogation spécifique) d'un agrément européen. Dans l'Ouest de la Somme, un projet d'abattoir et d'atelier de découpe à gouvernance agricole est en cours de développement, afin de répondre concrètement aux éleveurs souhaitant faire de la vente directe simplement sans investir au-delà des parts sociales (250€/UGB).

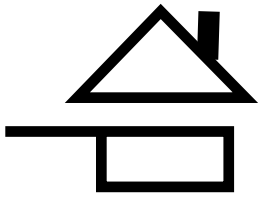
\*chiffres issus de l'étude RCC – 2011 / 2013

Pour aller plus loin !

Bien démarrer en vente directe de viande

Formation

le mardi 3 février 2015 à Amiens



## ❖ La mention «fait maison» devient obligatoire

La mention «fait maison» est obligatoire depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2015. Tous les établissements et professionnels de la restauration sans exception doivent rappeler l'existence de la règle en indiquant de manière visible pour tous les consommateurs la phrase «Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts». Cela s'entend même pour ceux qui ne proposent aucun plat «fait maison».

Toutes les activités de restauration exercées par les agriculteurs, permanentes ou occasionnelles, principales ou accessoires, sont concernées : l'activité de ferme-auberge, de traiteur, de goûters à la ferme, de panier pique-nique, de restauration sur les marchés, les foires, les fêtes, les salons... et même l'activité de table d'hôtes.

Les plats «faits maison» sont désignés par le logo ou la mention «fait maison» apposé(e) à côté de chaque plat.

Pour en savoir + : <http://www.economie.gouv.fr/fait-maison/presentation>

## ❖ L'observatoire des prix pour vous aider à situer vos tarifs par rapport à différents lieux de vente

L'observatoire des prix est un outil recensant les prix d'un panel de produits vendus sur les marchés de plein vent, en grandes et moyennes surfaces ainsi que sur le site [www.somme-produitslocaux.fr](http://www.somme-produitslocaux.fr). Les filières étudiées cette année concernent les fruits et légumes, les produits laitiers, les oeufs, la viande de boeuf, de porc et d'agneau, ainsi que l'épicerie.

Une constatation intéressante : la moyenne des prix des légumes vendus en direct par les producteurs suit les préconisations du conseiller maraîchage des Chambres d'agriculture de Picardie. Cet observatoire est un complément d'informations pour construire sa tarification qui doit aussi prendre en compte les coûts de production et la politique commerciale (produits du quotidien, produits d'exception...).

Cet outil est mis en place pour la deuxième année consécutive par les Chambres d'agriculture de Picardie avec le soutien du Conseil régional de Picardie. Pour l'obtenir, nous contacter directement.

## ❖ Devenir maraîcher en Picardie : un espace pour tester son projet

Pour aider l'installation en maraîchage, la Chambre d'agriculture de la Somme, le lycée du Paraclat et leurs partenaires (le Conseil général de la Somme, le Conseil régional de Picardie, la couveuse d'entreprises C2ER, l'association BGE Picardie, Copasol et Terre de liens Picardie) créent un «**espace test en maraîchage**» à Cottenchy sur le site du Paraclat.

L'objectif de cet espace est de permettre aux porteurs de projets de tester leur projet en «*grandeur nature*» dans un cadre juridique et matériel sécurisé, et d'acquérir les compétences nécessaires pour une activité de maraîchage.

Une parcelle de 1,5 ha équipée de 2 500 m<sup>2</sup> de serres pourra accueillir deux à trois candidats pour une durée de deux ans maximum.

Cet espace propose aussi :

- Un statut, le Contrat d'Appui au Projet d'Entreprise (CAPE) permettant au porteur de projet de tester son activité tout en conservant son statut antérieur.
- Un accompagnement individuel technique, humain, administratif, économique et comptable ainsi que des formations collectives.
- Un système d'entraide avec l'appui d'un maraîcher cultivant à proximité.

**Pour se porter candidat, dépôt des dossiers avant le 20 janvier 2015.**

Dossier en téléchargement sur [www.somme.chambagri.fr](http://www.somme.chambagri.fr)

## Agenda

Circuits courts :  
**construire une stratégie commerciale gagnante**  
Formation\*

**Mardi 27 janvier**  
à Amiens

**Journées nationales des adhérents Bienvenue à la ferme en produits fermiers**

**2 et 3 février**  
dans le Limousin



**Bien démarrer en vente directe de viande**

Formation\*

**Mardi 3 février**  
à Amiens

**Un élevage de chèvre performant**

Formation\*

**3 et 4 février**  
à Prouville

**Voyages d'études pour les fermes pédagogiques et fermes de découverte normandes et picardes**

**Jeudi 5 février**

**Savoir parler de ses produits pour mieux les vendre**

Formation\*

**Lundi 16 mars**  
à Amiens

**Journées nationales des adhérents Bienvenue à la ferme en loisirs**

**23 et 2 mars**  
à Beauchamps (80)



**Marché «Terroirs de Picardie - Bienvenue à la ferme»**

Inauguration

**Dimanche 12 avril**  
à Ferrières (80)

**Contrôle ante et post mortem des carcasses de volaille et de lagomorphe**

Formation\*

**13 et 14 avril**  
à Sancourt (80)

**Aménager son gîte à la ferme**

Formation\*

**Mercredi 15 avril**  
à Arvillers (80)

\*Agréée par VIVEA.



## Etiquetage des produits : appliquer la nouvelle réglementation

Une nouvelle réglementation concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires est applicable à partir du 13 décembre 2014. L'occasion de faire le point sur vos étiquettes et d'en vérifier la conformité.

### Dix mentions obligatoires :

- 1 - la dénomination de la denrée alimentaire
- 2 - la liste des ingrédients\*
- 3 - tout ingrédient provoquant des allergies ou des intolérances
- 4 - la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients\*
- 5 - la quantité nette de denrée alimentaire
- 6 - la date limite de consommation (DLC) ou la date limite d'utilisation optimale (DLUO)
- 7 - les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation
- 8 - le nom ou la raison sociale, l'adresse et le téléphone du fabricant
- 9 - la patente sanitaire le cas échéant
- 10 - le numéro du lot

**Attention :** cette liste n'est pas exhaustive, d'autres mentions étant obligatoires pour certaines denrées.  
Exemples : boissons titrant à plus de 1,2 % d'alcool en volume (titre alcoolométrique volumique acquis), denrées emballées dans un gaz, contenant des édulcorants...  
Un mode d'emploi est également requis lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire.

**Attention :** avant d'imprimer des étiquettes, il est recommandé de se rapprocher des services de la DDPP pour obtenir un avis.

### Indiquer les allergènes

Ces substances ou produits doivent être indiqués dans la liste des ingrédients et mis en évidence par une impression qui les distingue clairement du reste de la liste des ingrédients (ex : gras, italique, souligné, couleur de fond...).  
**En l'absence de liste des ingrédients**, l'étiquette doit comporter le terme «*contient*» suivi du nom de l'allergène, sauf si la dénomination de la denrée alimentaire fait clairement référence au nom de la substance ou du produit concerné (ex : pas besoin d'inscrire «*contient du lait*» sur une bouteille de lait cru, la dénomination lait cru étant suffisamment explicite).

### 1 Yaourt Nature Sucré

- 2 Ingrédients : 3 Lait entier, poudre de lait, sucre 4 6 %, ferments lactiques  
5 Poids net : 125 g  
6 A consommer jusqu'au : jour/mois/année  
7 A conserver entre + 4°C et 6°C

M. Le Producteur 9  
Route du lait 8  
80123 Milkcity  
Tél: 03 xx xx xx xx

FR  
80-xxx-xx  
CE

10 Lot n° .....

\* si nécessaire, voir règlement.

### Préciser la déclaration nutritionnelle

Cette déclaration ne sera obligatoire qu'à partir de **décembre 2016**.

De plus, elle ne s'applique pas à certaines catégories de denrées alimentaires. En voici quelques-unes :

- les produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients,
- les produits transformés ayant, pour toute transformation, été soumis à une maturation, et qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients,
- les denrées alimentaires conditionnées dans des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm<sup>2</sup>,
- les denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final.

**Tous les vendeurs directs sont exempts de cette mention et certaines dérogations, ou détentions de l'agrément.**

### Veiller à la taille des caractères

L'étiquette doit être imprimée de manière clairement lisible, dans un corps de caractère dont la hauteur de x est égale ou supérieure à 1,2 mm.

Dans le cas d'emballages ou de récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 80 cm<sup>2</sup>, cette hauteur devra être égale ou supérieure à 0,9 mm.

Appendix

Pour davantage d'informations, contactez-nous ou rendez-vous sur : <http://eur-lex.europa.eu>



# Envie de diversifier votre exploitation : les aides financières

Qu'il s'agisse d'aides directes au financement des équipements ou d'un coup de pouce pour consolider la trésorerie, différents dispositifs existent pour appuyer votre projet d'entreprise en fonction de son activité et des investissements envisagés.

	A qui s'adresse cette aide ?	Quelles actions éligibles ?	Quel est le montant de l'aide ?
L'aide à l'amélioration de la «valeur ajoutée» des productions agricoles du Conseil régional de Picardie	Aux exploitations en agriculture conventionnelle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Transformation, commercialisation de produits agricoles,</li> <li>- Services à la population et aux collectivités,</li> <li>- Accueil à la ferme,</li> <li>- Lancement ou développement de production agricole à haute valeur ajoutée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De 20 à 40 % des investissements éligibles,</li> <li>- Plafond d'investissement éligible : 100 000 €/projet,</li> <li>- Dans le cas de structures sociétaires avec plusieurs associés exploitants, les plafonds d'aides peuvent être multipliés par 2.</li> </ul>
L'aide du FISAC	Aux entreprises commerciales, artisanales ou de services.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Modernisation des entreprises et des locaux d'activité (vitrines incluses),</li> <li>- Sécurisation,</li> <li>- Accès des personnes handicapées et à mobilité réduite.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maximum des dépenses éligibles à 40 % maximum) pour la sécurisation et accessibilité,</li> <li>- Le montant des dépenses est limité à 75 000 € HT et ne peut être inférieur à 10 000 €.</li> </ul>
Le prêt d'honneur Initiative Somme	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aux dirigeants ou associés salariés (création ou reprise d'entreprise).</li> <li>- Aux auto-entrepreneurs dont le début d'activité est inférieur à 2 ans et qui souhaitent changer de régime.</li> </ul>	Financement tout ou partie du besoin en fonds de roulement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taux 0 d'un montant entre 1 000 et 8 000 € d'une durée de remboursement de 48 mois maximum sans garantie ni caution de l'emprunteur.</li> </ul>
Fonds Régional d'Aide au Conseil Agricole (FRAC) du Conseil régional de Picardie	- Les exploitants agricoles en situation financière saine qui ont un siège d'exploitation en Picardie, ne cumulant pas les aides pour un même objet dans le cadre d'autres procédures.	Les conseils « <i>extérieurs</i> » à l'entreprise agricole.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- FRAC court (strictement inférieur à 5 jours) : subvention 80 % des frais d'études HT engagés, plafonnées à 3 800 €,</li> <li>- FRAC long (supérieur ou égal à 5 jours) : 50 % des frais d'études HT engagés, plafonnée à 30 000 €.</li> </ul>

## Contacts

### >Marie GUILBERT

Responsable équipe «*filières courtes et agritourisme*» - Association Micro-Abattoir 80  
ma.guilbert@somme.chambagri.fr  
Tél. 03 22 33 69 75

### >Anne CATTEAU

Point Info Diversification - Espace test en maraîchage - Contrat de progrès  
a.catteau@somme.chambagri.fr  
Tél. 03 22 33 69 83

### >Adrien BOUREZ

Hygiène et qualité des productions fermières, activité équestre  
a.bourez@somme.chambagri.fr  
Tél. 03 22 33 69 74

### >Anaïs COLOMBIN

Somme Produits Locaux : «*Mon accès pro*» & facturation  
a.colombin@somme.chambagri.fr  
Tél. 03 22 33 64 59



### >Véronique FOULON

Somme Produits Locaux «*Mon marché en ligne*»  
v.foulon@somme.chambagri.fr  
Tél. 03 22 33 69 15



### >Claire LOBBE

Bienvenue à la Ferme & Marchés Terroirs de Picardie, Agritourisme  
c.lobbe@somme.chambagri.fr  
Tél. 03 22 33 69 08



### >Laurence VILLERET

Assistante  
l.villeret@somme.chambagri.fr  
Tél. 03 22 33 69 88



**AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
SOMME

