

FLASH INFO SPECIAL COVID19

■ Enquête nationale - Impacts du Covid-19 sur les exploitations agricoles en lien avec les circuits courts

L'actualité COVID 19 évolue, il est temps désormais de mesurer les impacts de cette crise sans précédent.

C'est pourquoi, en partenariat avec les Chambres d'agriculture notamment, le RMT Alimentation Locale lance une grande enquête «Impact du Covid-19 sur les exploitations agricoles en lien avec les circuits courts» afin de quantifier l'impact de la crise et d'avoir une vision nationale sur les solutions mises en place et leur pérennité.

Vous pouvez y répondre en [cliquant ici](#). Prévoir entre 15 et 20 minutes.

Nous vous remercions par avance de votre implication.



👍 NOUVELLES OPPORTUNITÉS

■ Projet de Marché à Ecury sur Coole recherche producteurs fermiers

Dans le cadre d'un projet de marché mensuel et pour dynamiser la vallée de la Coole, le responsable de l'organisation Mr Fick Bruno, recherche des producteurs locaux.

Ce marché aurait lieu le troisième dimanche du mois de 9h00 à 12h30 à ECURY SUR COOLE soit le 1^{er} Marché envisagé le dimanche 20 septembre prochain.

- Les emplacements seraient gratuits, une participation sera demandée s'il y a un besoin en électricité.
- Les conditions sont simples : être producteurs de la Marne (pas de revendeurs) et respecter ses engagements de présence.

Une douzaine de producteurs se sont inscrits à ce jour, tels que : deux maraîchers, un meunier, un vigneron, un producteur de pommes de terre et oignons, un volailler, un producteur de foie gras et rillettes, une brasserie et une savonnerie.

Mr Fick recherche également des producteurs de viande bovine et porcine au détail et non en caissettes...



Equipe Cultur'projets - 03 26 64 08 13 

■ Petit rappel - Obligation de déclaration de manipulation de denrées animales (CERFA 13984)

D'après la notice technique du [CERFA 13984](#), sont concernées par la déclaration de manipulation de denrées animales les exploitants d'établissements qui préparent, transforment, manipulent, **exposent, mettent en vente**, entreposent ou transportent des denrées animales ou comportant des denrées d'origines animales. Concrètement, il s'agit des :

- restaurateurs (commercial ou collectif) ;
- artisans des métiers de bouche (traiteurs, fromagers, charcutiers, poissonniers, pâtisseries) ;
- vendeurs sur étales ou en véhicules ;
- établissements de grande distribution ;
- épiciers ;
- **fermiers** ;
- transporteurs (qui peuvent être soumis à l'obtention d'une capacité de transport) ;
- activités de livraisons et de portage de repas ;
- associations qui collectent et/ou distribuent gratuitement des repas ;
- distributeurs automatiques.

■ Restauration collective - Marchés publics - souplesse exceptionnelle sur les achats publics - relèvement des seuils

Dans un objectif de relance de notre économie et de lutte contre le gaspillage alimentaire, un décret a été signé visant à faciliter temporairement la conclusion de marchés publics dans deux secteurs économiques prioritaires (BTP et alimentation en restauration collective).

En particulier, dans un objectif de lutte contre le gaspillage alimentaire, le décret facilite, pendant cinq mois (jusqu'au 10 décembre 2020) l'achat, jusqu'à 100 000 €, des denrées alimentaires produites, transformées et stockées pendant l'état d'urgence sanitaire et qui seront livrées avant le 10 décembre 2020.



A noter que ces dispositions sont applicables aux lots dont le montant est inférieur à 80 000 euros hors taxes, à condition que le montant cumulé de ces lots n'excède pas 20 % de la valeur totale estimée de tous les lots. Les acheteurs veillent à choisir une offre pertinente, à faire une bonne utilisation des deniers publics et à ne pas contracter systématiquement avec un même opérateur économique lorsqu'il existe une pluralité d'offres susceptibles de répondre au besoin.

Au-delà de l'objectif de lutte contre le gaspillage, cette mesure participera au soutien des producteurs agricoles dont l'activité a été très fortement impactée par les mesures prises pour limiter l'épidémie et la sauvegarde des emplois.

Pour lire le communiqué de presse, [c'est là](#)
Pour consulter le décret, [c'est ici](#)

■ Étiquetage Origine Lait et Viande

L'expérimentation concernant l'obligation d'étiquetage de l'origine du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédient est prolongée, pour la seconde fois, jusqu'au 31 décembre 2021.

Cette indication avait été rendue obligatoire entre janvier 2017 et décembre 2018 par le décret 2016-1137 du 19 août 2016, puis avait été prolongé jusqu'au 31 mars 2020. Cette nouvelle reconduction jusqu'en 2021 fait l'objet du [décret 2020-363 du 27 mars 2020](#).

 [Equipe Cultur'projets](#) - 03 26 64 08 13 



BIENVENUE A LA FERME

Ils rejoignent le réseau Bienvenue à la Ferme !

- **La Savonnerie des Juments d'Argonne au 13 Grande rue 51330 Contault - tél : 06 50 06 76 35**

Carole GAY est éleveur de chevaux en Argonne à Contault, une petite commune rurale.

Avec passion elle exploite une partie de la traite de ses juments pour fabriquer des savons et cosmétiques aux innombrables vertus pour la peau.

Avec un magasin à la ferme et de multiples points de vente, vous pouvez découvrir toute la gamme de produits «Les Juments d'Argonne» à travers la Marne et la Meuse !

Carole vous fera découvrir son élevage sur rendez-vous : la boutique à la ferme est ouverte tous les samedis de 15H00 à 18H00 et sur rendez-vous.

Retrouvez Les Juments d'Argonne sur :

<https://www.bienvenue-a-la-ferme.com>

<https://www.lesjumentsdargonne.com>

<https://www.facebook.com/carole.person.355>



- **La Ferme de La Vesle au 24 rue Saint Martin - 51400 LIVRY LOUVERCY tél : 06 73 30 10 06**

Claire VIETTE et Geoffrey ROUSSEL

Claire et Geoffrey vous accueillent sur leur ferme où l'élevage de chèvres et l'activité apicole se complètent.

Une vingtaine de chèvre de différentes races (Alpine, Poitvine, Savoie, Lorraine ...) pâturent paisiblement près de la Vesle qui coule au fond de la propriété. Le lait est transformé en fromages, bûchettes, faisselles et yaourts par Claire.

Les abeilles produisent grâce au travail passionné de Geoffrey un miel toutes fleurs avec un complément de gamme : fabrication de bonbons et de pains d'épices.

Vente à la ferme dans la boutique le lundi, mercredi et samedi de 10H30 à 12H30.

Traite publique les mercredis et samedis 18H00.

<https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/>

<https://www.facebook.com/La-Ferme-de-la-Vesle>



Bienvenue à la Ferme Marne crée son compte INSTAGRAM !

<https://www.instagram.com/bafmarne/?hl=fr>

Suite à une formation en ligne suivie grâce au réseau Bienvenue à la Ferme France, Bienvenue à la Ferme Marne a créé son compte instagram pour améliorer sa communication depuis fin juillet.

Pour débiter c'est à ce jour :

- **17 publications - 68 abonnés - 106 abonnements**

Baf Marne : Réseau d'agriculteurs producteurs de produits fermiers en circuits courts

www.bienvenue-a-la-ferme.com/marne



FORMATIONS

APPREHENDER LA DECOUPE D'OVIN

Formation organisée à Aurillac, par le CFPPA

Le stage permet d'acquérir les connaissances de bases sur la découpe ovine.

PUBLIC ET PRE-REQUIS :

- Exploitants agricoles qui veulent découper leurs animaux. Dans le cas d'une activité de découpe en prestation de service cette formation n'est pas valable. Le CAP boucher est alors obligatoire.
- Personnes n'ayant pas de notions de découpe et qui seront accompagnées d'un boucher dans un premier temps.

DATES PROPOSEES : 30/09 et 01/10/2020

METHODES et MOYENS PEDAGOGIQUES

- Les stages se déroulent à l'atelier technologique des viandes.
- Pour les applications pratiques les stagiaires bénéficient d'une carcasse d'agneau à l'atelier technologique des viandes
- Un support documentaire est fourni à la fin du stage.

OBJECTIFS GENERAUX

A l'issue de la formation, les stagiaires devront :

- Comprendre la découpe d'ovin ;
- Connaître la réglementation sanitaire dans le domaine de la découpe ovine ;
- Appréhender la découpe d'ovin ;
- Maîtriser la préparation des colis.

COÛT de la FORMATION

Le coût de la formation est de 224 € et peut être pris en charge par différents financeurs ou être autofinancé (nous contacter).

 [Equipe Cultur'projets](mailto:Equipe.Cultur.projets@marne.chambagri.fr) - 03 26 64 08 13 

■ Vous souhaitez commercialiser vos produits sur internet, qu'ils aient plus de visibilité ?

Pensez à créer gratuitement votre boutique sur [J'achète en local](http://J'achete en local) !

 Pour plus de renseignements, contactez Sabine LATRU au 03 26 64 90 28 ou Estelle MILLON au 03 26 64 95 04



J'achète en local .fr 

Vos commerçants vous proposent de commander en ligne leurs produits à retirer sur place ou à livrer chez vous

[JE DÉCOUVRE](#)