



Mais que fait
le Parc
**POUR UNE
ALIMENTATION
LOCALE ?**

L'ALIMENTATION LOCALE, UN ENJEU DE TERRITOIRE



Au regard de la Charte du Parc et fort de son expérience en matière de promotion et de développement des circuits courts, le Parc anime une dynamique collective associant une diversité d'acteurs pour tendre vers une alimentation saine, issue du territoire, de qualité, accessible au plus grand nombre et plus respectueuse de l'environnement et des paysages.

Soutenir les exploitations herbagères et les producteurs locaux, qualifier les filières locales, favoriser l'intégration de produits locaux et bio dans la restauration collective, développer les circuits courts, favoriser les échanges entre producteurs et consommateurs, autant de défis que le Parc entend relever avec ses partenaires.





MANGEONS LOCAL EN AVESNOIS!



QUELQUES chiffres

*La surface agricole utile représente 58%
de la surface du Parc naturel régional de l'Avesnois*

- **1368** exploitants agricoles
- **75** hectares : la taille moyenne des exploitations
- **130** producteurs en vente directe
- **11%** des exploitations sont en agriculture biologique
- **57** hectares de vergers hautes-tiges
- **6** produits marqués « Valeurs Parc » issus des vergers hautes-tiges
- **1** Appellation d'Origine Protégée : le Maroilles
- **40** fromages différents, dont 35 au lait de vaches
- **4** outils de transformation artisanaux (fromages, yaourts, laiterie)

NOTRE ALIMENTATION LOCALE
passe par une agriculture durable

LES ENJEUX...

d'une alimentation locale

Une alimentation produite localement a pour vocation de nourrir les habitants, elle permet aussi, dans le cadre d'une agriculture durable, d'offrir de nombreux services à moindre coûts.



ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Une économie locale créatrice d'emplois non délocalisables permettant une meilleure valorisation du travail des agriculteurs, limitant le gaspillage des ressources et la production de déchets.



ATTRACTIVITÉ / PAYSAGES

Une agriculture locale et durable, engagée dans la préservation du bocage pour offrir un cadre de vie exceptionnel et unique pour les habitants, les entreprises et les touristes.



BIODIVERSITÉ

Des exploitations d'élevages à taille humaine et des producteurs en vente directe qui maintiennent le bocage permettent d'accueillir une biodiversité remarquable.



EAU POTABLE

Une agriculture durable et locale dont les pratiques permettent la préservation de la qualité de l'eau pour les habitants.



SANTÉ

Une agriculture durable offre des produits alimentaires plus sains et diversifiés améliorant, de ce fait, le niveau de santé des populations.



CLIMAT

Des modes de fabrication et de commercialisation en circuits courts facilitent les achats de proximité et limitent les déplacements. Les prairies fixent le carbone et participent à la lutte contre le réchauffement climatique.

QUELS SONT NOS OBJECTIFS ?

Les objectifs de la Charte du Parc

Une alimentation locale de qualité résulte d'une agriculture viable et durable sur son territoire.

En adoptant **la Charte du Parc (2010-2025)**, l'État, la Région Hauts-de-France, le Département du Nord, les 4 intercommunalités du territoire et les 140 communes, membres du Syndicat mixte du Parc, se sont tous engagés à :

- Maintenir voire augmenter la surface en herbe sur le territoire : 60% de la SAU en herbe en 2025.
- Maintenir la surface de vergers hautes-tiges de 2009.
- Augmenter le nombre de producteurs et d'artisans dont les productions sont reconnues par un signe de reconnaissance.
- Constituer une gamme d'un minimum de 30 produits marqués «Valeurs Parc».
- Atteindre au moins 30% de la SAU en agriculture biologique en 2025 et plus particulièrement 90% dans les périmètres de protection des captages.

Pour y contribuer, l'équipe technique du Parc travaille avec tous les acteurs du territoire afin de mettre en œuvre des actions pour le développement d'une alimentation locale.





Vergers « hautes-tiges »
Fillière locale sous la Marque « Valeurs Parc »



NOS ACTIONS

1/ Le Parc et le Projet Alimentaire Territorial

Le Parc naturel régional de l'Avesnois engage le territoire de l'Avesnois dans un **Projet Alimentaire Territorial (PAT)**.

Cette démarche, concertée avec l'ensemble des acteurs qui agissent sur le thème de l'alimentation, valorisera l'ensemble des actions initiées à l'échelle de l'arrondissement.

L'enjeu, pour le territoire, est de renforcer la notion d'approvisionnement local en offrant de meilleures valorisations des productions agricoles.

Le PAT devra aussi favoriser un accès à une alimentation locale de qualité au plus grand nombre.

Si le Parc entend jouer son rôle d'ensemblier dans cette stratégie pluriannuelle, il en est lui-même acteur et met en place des actions structurantes valorisant les circuits courts et une agriculture durable.



NOS ACTIONS

2/ Les produits de terroir au service des paysages

Quand on se promène en Avesnois, au détour des chemins bordés de haies, on aperçoit encore des prairies plantées d'arbres fruitiers. Le plus souvent des pommiers mais parfois aussi des cerisiers, pruniers et poiriers. Ces paysages agricoles sont les témoins d'une activité qui a connu son apogée entre les deux guerres. **Ce sont ainsi 300 variétés de pommiers qui font la richesse du patrimoine végétal et paysager de l'Avesnois.**

Pour préserver cette diversité et les caractéristiques de ces fruits adaptés à notre terroir, le Parc, en lien étroit avec le **Centre Régional de Ressources Génétiques**, accompagne une dizaine d'agriculteurs regroupés en association : «les vergers hautes-tiges de l'Avesnois». Ensemble, ils font la promotion d'un jus de fruits transformé collectivement et vendu essentiellement sur le territoire de l'Avesnois sous la marque « Valeurs Parc ». Un exemple d'actions où se marient préservation du patrimoine et économie locale.

Le Parc anime également une réflexion visant à mieux valoriser le lait produit à l'herbe et accompagne une association d'éleveurs en viande bovine bio qui souhaite développer des outils collectifs de transformation.



CHIFFRES CLÉS

**57 hectares de vergers
hautes-tiges valorisés**
30 000 kg de fruits cueillis /an
20 000 bouteilles produites /an



PARC NATUREL RÉGIONAL
DE L'AVESNOIS

NOS ACTIONS

3/ La dynamique des conversions en bio

L'Agriculture Biologique est un modèle de production qui répond à plusieurs enjeux de la Charte du Parc : la création de valeur ajoutée et de main d'œuvre ; la protection de la ressource en eau et de la biodiversité ; répondre à l'attente des consommateurs...

Le Parc a ainsi initié en 2010 la création d'un comité de pilotage rassemblant les acteurs de l'agriculture biologique du territoire afin de travailler ensemble à son développement, de manière solidaire et efficace.

En 10 ans, la surface agricole utile en bio a été multipliée par 7 en Avesnois.

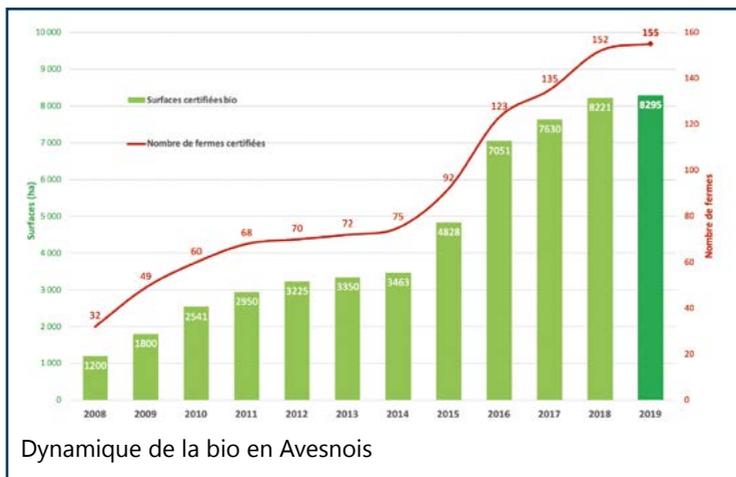
Le Parc coordonne le programme d'actions multi-partenarial qui regroupe l'Agence de l'Eau Artois Picardie, Bio en Hauts-de-France, la Chambre d'Agriculture, Avenir Conseil Élevage, le CIVAM, A Pro Bio, Initiative Paysanne et Terre de Liens. L'enjeu de ce Plan bio est de :

- développer les filières bio avec les acteurs économiques locaux
- accompagner les agriculteurs dans leur conversion bio
- créer des débouchés : commerces locaux, restaurations collectives
- préserver la ressource en eau

L'Avesnois est le 1^{er} territoire bio des Hauts-de-France, il comptabilise 20 % de la SAU bio régionale et 15% des fermes régionales en bio.

En 2019, on comptait 155 fermes bio en Avesnois, soit 11% des fermes de l'Avesnois.





Généralement, les conversions bénéficient aux producteurs qui s'installent souvent sur des petites et moyennes structures. La commercialisation en vente directe ou en circuit court facilite le lien avec le consommateur.



NOS ACTIONS

4/ La restauration collective

L'Avesnois compte plus de 150 structures de restauration collective. Depuis 2014, le Parc naturel régional de l'Avesnois cherche à identifier les potentialités de développement des produits locaux et/ou bio en restauration collective.

Deux forums ont été organisés, ils ont permis de mettre en relation l'offre et la demande.

En 2018, 13 communes se sont engagées avec le Parc. Aujourd'hui cette dynamique prend de l'ampleur notamment suite à la loi EGALIM qui fixe l'objectif de 50% de produits locaux, dont 20% en produit bio. La Région Hauts-de-France et le Département du Nord ont eux aussi fixé des objectifs dans le cadre du label « Ici je mange local ». De plus, suite aux élections municipales de 2021 et dans un contexte de crise sanitaire, l'importance de l'ancrage territorial de l'alimentation est un enjeu porté par de plus en plus de communes et d' EPCI. **Désormais 30 communes** sont en demande d'accompagnement.

Dans ce cadre, le Parc aide les communes en éditant un catalogue des prestataires, en rédigeant des modèles de cahiers des charges pour les marchés publics, en sensibilisant les agriculteurs à ce nouveau débouché afin de structurer l'approvisionnement, en accompagnant des prestataires locaux.



PERSPECTIVES

Accompagner les organisations collectives et aider à la mise en place d'équipements structurants comme les légumeries ou les cuisines centrales.

NOS ACTIONS

Témoignage

Rencontre avec Jean ROGER, Chef du Restaurant scolaire de la commune d'Anor.

Tôt le matin, ils sont déjà au travail. La viande est sur le feu et ils épluchent les légumes. Ce midi c'est pot au feu pour 240 couverts. Ici on cuisine pour les élèves des écoles d'Anor, de Féron et pour les pensionnaires de la résidence «Le Clos des Forges». Depuis 2007, le chef travaille en local, avec la coopérative Cévinor pour la viande, le Jardin d'Eugénie pour les légumes, les vergers bio d'Ohain pour les fruits, le jus de pomme. Les produits laitiers viennent de la laiterie «Jean-Jean», le Maroilles de la ferme du Pont de Sains. Tout est local et cela ne coûte pas vraiment plus cher, on évite le gaspillage. Au pire, on jete 2 à 3 kg par jour, autant dire, pas grand chose !

Le Parc souhaite créer un effet réseau autour de cette théma-

tique. C'est pourquoi il s'appuie sur les précurseurs du territoire et notamment Jean ROGER. C'est ainsi qu'il témoigne, lors des journées d'échanges et de formation proposées par le Parc, sur son expérience et dispense ses conseils aux futures communes soucieuses de cuisiner «local» au sein de leurs restaurants collectifs.



NOS ACTIONS

5/ Consommez Avesnois, c'est facile

Pour aider les producteurs à vendre en circuits-courts, le Parc développe des filières de distribution. En 2008, il a créé le réseau des Boutiques de l'Avesnois®, puis celui des Restaurateurs de l'Avesnois® en 2012 et les Marchés de l'Avesnois® en 2019. Ces réseaux facilitent l'approvisionnement local pour les consommateurs et créent des débouchés pour les agriculteurs.

Dans les **11 Boutiques de l'Avesnois®** on trouve au minimum une gamme de 30 produits locaux.

Chez les **7 Restaurateurs de l'Avesnois®** on y déguste «l'Assiette de l'Avesnois» composée d'au moins deux produits issus du territoire du Parc de l'Avesnois.

Sur les **11 Marchés de l'Avesnois®** on retrouve au moins 5 producteurs et/ou Artisans de l'Avesnois.

QUELQUES chiffres

130 producteurs en vente directe, 11 Boutiques de l'Avesnois®, 7 Restaurateurs de l'Avesnois® et 11 Marchés de l'Avesnois®.





Tout au long de l'année, le Parc de l'Avesnois met en place des actions de promotion en faveur des circuits courts.

« **Mangeons local** » est un document édité chaque année par le Parc. C'est un annuaire, dans lequel on retrouve toutes les informations pratiques pour consommer local : la liste des 130 producteurs en vente directe, des Boutiques, Restaurateurs et Marchés de l'Avesnois®, des AMAP. C'est la bible du consommateur qui souhaite faire ses achats «made in Avesnois».

Différentes **campagnes de communication** sont également menées, au fil de l'actualité, dans les médias locaux (presse et radio locales) et sur les réseaux sociaux afin d'encourager les habitants du territoire à consommer local et donc à soutenir une économie de proximité.

De plus, le Parc **met à jour et promeut quotidiennement les sites internet** www.tourisme-avesnois.com et www.ouacheterlocal ainsi que la page Facebook Consommons local en Avesnois.





Parc naturel régional de l'Avesnois

Consommer local en Avesnois

LES BOUTIQUES DE L'AVESNOIS®

LES MARCHÉS DE L'AVESNOIS®

RESTAURATEURS DE L'AVESNOIS®

CONSOMMER LOCAL, c'est facile !

Grand territoire agricole, l'Avesnois compte de très nombreux producteurs fermiers et artisans qui transforment et commercialisent leurs productions localement : Maroilles et produits laitiers, viande bovine, œufs, légumes, pommes, bières, miel, fromage de chèvre...

Retrouvez-les directement à la ferme mais également sur Les Marchés®, dans Les Boutiques® et Les Restaurateurs de l'Avesnois®.

POUR PLUS D'INFORMATIONS

www.parc-naturel-avesnois.fr

www.tourisme-avesnois.com




Merci à l'ensemble des collectivités, institutions, organismes, associations... mobilisés, auprès du Parc, pour mettre en œuvre l'ensemble de ces actions.

En particulier, merci aux agriculteurs du territoire, à la Chambre d'Agriculture, l'Adarth, Bio en Hauts-de-France, Avenir Conseil élevage, CIVAM, A PRO BIO, Terre de Liens, Initiatives Paysannes, Paysannes en bio, les opérateurs économiques du territoire, les Boutiques, Restaurateurs et Marchés de l'Avesnois®, Espaces Naturels Régionaux et son Centre Régional de Ressources Génétiques, l'Union européenne, les services de l'Etat, la Région Hauts-de-France, le Département du Nord, les EPCI et communes du territoire, l'Agence de l'eau, l'Ademe ... Merci à tous !




Parc naturel régional de l'Avesnois

Maison du Parc
Grange Dimière
4, cour de l'abbaye - BP11203
59550 MAROILLES
Tél : 33+(0)3 27 77 51 60
Fax : 33+(0)3 27 77 51 69
contact@parc-naturel-avesnois.fr
N50° 8' 0.9234" E3° 45' 32.472"
www.parc-naturel-avesnois.fr



Le Parc naturel régional de l'Avesnois bénéficie du soutien financier du Conseil régional des Hauts de France, du Conseil départemental du Nord et de l'Etat Français.

Livret d'information du Parc naturel régional de l'Avesnois

Numéro ISSN : 2498-1893 - **Conception et Conduite d'opération** : Espaces naturels régionaux
Éditeur : Syndicat mixte du P.N.R. de l'Avesnois - **Coordination** : Espaces naturels régionaux - **Directeur de publication** : Guislain Cambier - **Directeur de rédaction** : Yvon Brunelle - **Coordinateur** : Hélène Bertaux - **Rédaction** : Parc naturel régional de l'Avesnois - **Photos** : Samuel Dhote - Grégory Smellinckx-Olivier Delvaux - Parc de l'Avesnois (Marc Grzemeski - Hélène Bertaux - Matthieu Franquin - Jérémie Tranny) - **Conception graphique** : Elf Communication (Elfride Henniaux) - **Réalisation, mise en page** : Parc naturel de l'Avesnois.

Livret d'information du Parc de l'Avesnois
Mars 2021

