

**OBSERVATION DES DYNAMIQUES
TERRITORIALES DE TRANSITION
AGRICOLE ET ALIMENTAIRE**

OCTOBRE 2020

ÉTUDE DE CAS : LE PARC DES BOUCLES DE LA SEINE NORMANDE



RÉALISÉE ET PRÉSENTÉE PAR

RESOLIS, LA FÉDÉRATION DES PARCS NATURELS RÉGIONAUX ET LE PARC DES
BOUCLES DE LA SEINE NORMANDE



SOMMAIRE



01

PRÉSENTATION DU PARC

06

PRÉSENTATION DES INITIATIVES

14

ÉTUDE DES DYNAMIQUES TERRITORIALES

19

RÉFLEXIONS ET OUTILS

23

ANNEXES

PRÉSENTATION DU PARC

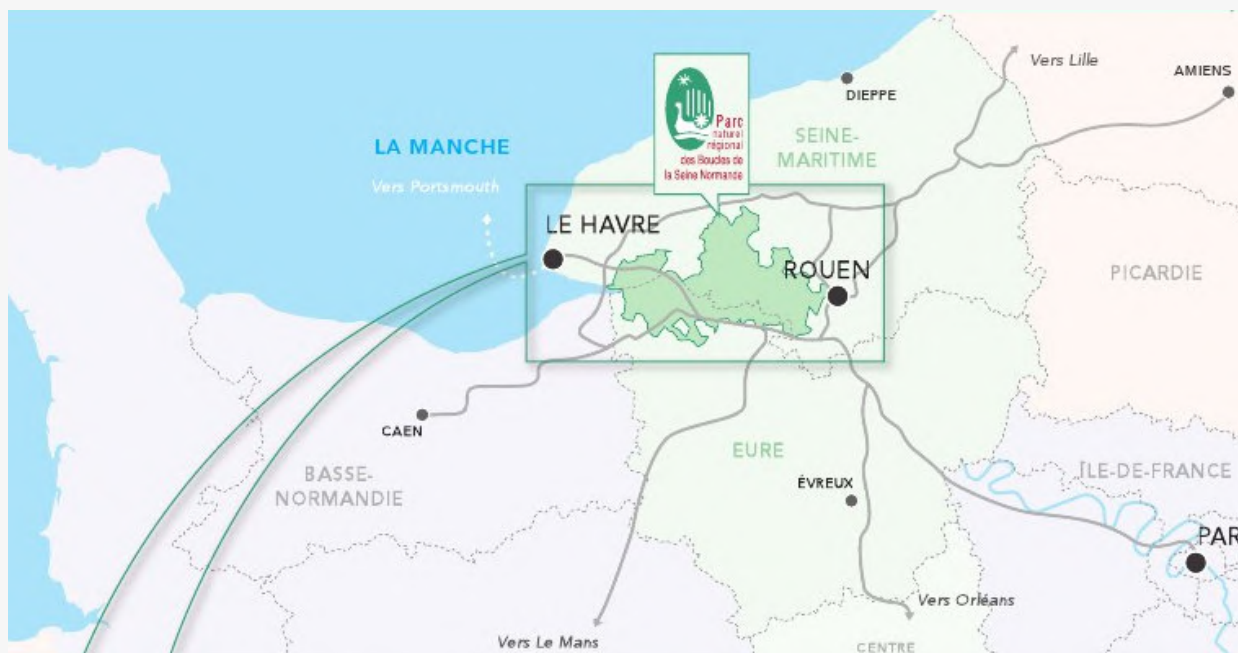
Surface du Parc : 897 km ² départements de l'Eure et de la Seine-Maritime	SAU : 49% (SAU département 65%) 75% des surfaces du territoire si l'on ajoute les forêts aux surfaces agricoles	Date de création : 1974 77 communes et Sandouville (Commune associée) 103 067 habitants Marque Valeurs Parcs : Oui Natura 2000 : Oui
Plateaux agricoles et zones humides en fond de vallée Large prédominance de l'élevage (60%) principalement bovin, et de l'arboriculture en vallée grandes cultures sur le plateau (17%)	Problématiques principales : Engagement dans scénario Afterres 2050 avec deux axes prioritaires : -la relocalisation -la re-biologisation en observant et accompagnant des acteurs du territoire	470 exploitations déclarantes PAC de 93 ha en moyenne (48% du nombre totale de fermes d'après les estimations de la Chambre d'Agriculture). 979 fermes, 80 en vente directe, 30 en agriculture biologique
Villes portes d'entrée : Canteleu, Yvetot, Pont-Audemer 7% de terres artificialisées. +61% du prix de l'hectare des terres agricoles entre 2006 et 2016 105 établissements industriels agro-alimentaires	Part de bio : 0,6 % de la SAU en 2013, 2% en 2020.	

LE TERRITOIRE

Situé sur les départements de l'Eure et de la Seine maritime, le Parc des boucles de la Seine normande, est constitué d'espaces ruraux et de zones périurbaines situés aux franges des pôles économiques d'importance nationale que sont Rouen et Le Havre. Les communes rurales sont devenues des espaces convoités des familles de trentenaires et plus, avec enfants.

Le Parc naturel régional s'est d'ailleurs construit autour de cet objectif : maintenir une coupure verte entre ces deux grands pôles urbains et industriels. Le territoire est constitué à 50% de terres agricoles. La vallée de la Seine est partagée entre l'activité d'élevage bovin avec le maintien des prairies naturelles et l'arboriculture grâce au microclimat lié aux falaises de craies. De part et d'autre, les plateaux de Caux et du Roumois sont dédiés aux grandes cultures, cultures industrielles et à la polyculture-élevage. On assiste à une bascule de l'élevage laitier vers l'élevage allaitant et à l'abandon de l'élevage au profit des grandes cultures intensives avec l'aggravation des problèmes de ruissellement, d'érosion et de qualité de l'eau. En effet, les élevages laitiers sont peu à peu remplacés par des exploitations spécialisées en céréales et colza mais aussi par des structures de plus en plus orientées vers les cultures industrielles (betteraves, lin). Cette évolution se fait au détriment des surfaces en herbe. Sur ces zones prioritaires de vallée, mais aussi sur le reste du territoire, l'enjeu est d'accompagner les agriculteurs à une meilleure prise en compte de l'environnement au sein de leurs exploitations.

Comme ailleurs en France, la population agricole du Parc est vieillissante, le nombre d'exploitations tend à diminuer et la taille des fermes à augmenter : près de la moitié des exploitations du territoire du Parc est dirigée par des agriculteurs de plus de 55 ans.



Cela engendre une très grande fragilité pour le territoire, qui a perdu, entre 1988 et 2000, 60% de ses exploitants et 36 % de ses exploitations. Pour les exploitations professionnelles, c'est surtout l'agrandissement des structures déjà existantes qui est révélé. La taille des exploitations professionnelles a en effet presque doublé dans ce pas de temps (passant de 47 à 74 ha). Les exploitations en activité complémentaire quant à elles, même si elles semblent mieux se maintenir, sont également vulnérables. Gérées par des exploitants âgés ou à la retraite, elles engendrent souvent un faible revenu. Les petites surfaces qu'elles gèrent, souvent en périphérie des habitations sont particulièrement sensibles aux pressions foncières.

En ce qui concerne l'agriculture biologique, le territoire recense 2% de sa SAU sous ce label en 2020. On y dénombre également 7 AOC, essentiellement cantonnées dans un périmètre restreint de sa frange ouest. Il s'agit d'AOC fromagères (Pont l'Evêque, Camembert, Livarot) et d'AOC de boisson (Calvados, Pommeau, Calvados Pays d'Auge, Cidre Pays d'Auge). Également, 3 indications géographiques protégées sont présentes, avec la volaille de normandie, le porc de normandie et le cidre de normandie.

LE PARC ET LA QUESTION ALIMENTAIRE

Les principales actions menées par le Parc sur l'agriculture et l'alimentation :

Prospective pour une neutralité carbone à l'horizon 2050 : Animation d'un partenariat avec Le Havre Seine Métropole et Rouen Normandie Métropole pour collaborer avec 10 structures spécialistes de l'agriculture et de l'alimentation sur des priorités communes à l'échelle des territoires de Seine normande. Huit ambitions découlent du scénario Afterres Seine normande 2050

Cultures intégrées : Actions d'accompagnement technique et financier des agriculteurs pour la restauration du maillage des haies ; valorisation d'espèces caractéristiques comme les arbres têtards

Pratiques AB : Réalisation d'un état des lieux de l'agriculture biologique et d'une étude sociologique (étude d'orientation stratégique) permettant d'aboutir à un programme d'actions adapté au contexte local favorisant la conversion à l'agriculture biologique.

Préservation des prairies naturelles (et de la qualité de l'eau) : Animation de mesures agro-environnementales sur les prairies humides MAE ; protection des zones Natura 2000 qui chevauchent le territoire agricole ; concours prairies fleuries ;

Evolution de l'assiette : Edition d'un livret de la production en vente directe sur le territoire du Parc et alentours

Restauration collective : maillage entre les cantines et les producteurs locaux

« Nouvelles » productions : Développement de la filière Canard de Duclair (production de canetons de race locale à la Maison du Parc, installation d'ateliers d'élevage innovants dans des fermes, développement de débouchés) ; Développement de deux réseaux professionnels d'ambassadeurs de la transition pour l'éducation et pour l'alimentation ; Animation de la Route des fruits (animations culturelles de type fermes ouvertes, lancement d'une étude consommation avec objectif de favoriser la connaissance des pommes de la vallée de Seine par les consommateurs du territoire et accompagnement sur les alternatives au glyphosate en désherbage mécanique et animal) ; Réalisation d'un état des lieux de la filière apicole et animation d'actions pour la diffusion de l'abeille noire locale.

L'ÉLABORATION D'UNE STRATÉGIE DE TRANSITION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

Deux études ont permis de mettre en place le cadre de la transition agricole et alimentaire sur le territoire. D'une part, le Parc a repéré et suivi des initiatives d'alimentation responsable et durable en collaboration avec l'association RESOLIS (mars 2019 et avril 2020) afin de valoriser ces initiatives de transition et de les faire connaître. D'autre part, le Parc a construit une vision reposant sur le scénario Afterres 2050 avec l'association Solagro (septembre 2019-mars 2020). Sur la base de ce scénario national, un partenariat avec les Métropoles portes et 10 structures spécialistes du territoire a permis de définir huit leviers d'actions complémentaires pour une transition vers une agriculture et une alimentation neutres en émission de gaz à effet de serre. Ce travail de définition d'une vision commune a pour but de faciliter la collaboration à l'échelle des acteurs de la Seine normande.



Dans la continuité, le Parc s'empare de deux axes prioritaires pour mener à bien les ambitions définies pour Afterres Seine normande 2050 : la rebiologisation et la relocalisation de l'agriculture et de l'alimentation sur le territoire. En effet, les objectifs de neutralité carbone imposent de fortes évolutions sur l'offre de produits bio et locaux. Le Parc compte y répondre en favorisant les conversions à l'agriculture biologique, en facilitant le développement des productions fruitières et légumières, ainsi que les systèmes de polyculture-élevage extensifs (pour le porc et les volailles).

LES CIRCUITS COURTS

Le potentiel de développement des circuits courts est important car le Parc est à proximité de deux grands foyers de consommation, que sont les Métropoles de Rouen et du Havre. Il s'agit d'un objectif

stratégique de la charte 2013-2025 de territoire intitulée "Développer les filières courtes innovantes et encourager la consommation de produits du territoire". Malgré une large gamme de produits proposée, le développement des filières courtes de commercialisation reste relativement peu important sur le territoire. 80 producteurs se sont structurés en AMAP, en Drive, font de la vente à la ferme, se rendent sur les marchés ou sur le MIN avec le Box Fermier Normand. Le Parc a valorisé à travers un site internet un inventaire de producteurs en vente directe, réalisé en 2006 et en 2010 (une soixantaine de producteurs recensés). Un nouvel inventaire 2020 va permettre une réédition qui s'inscrit dans le cadre d'animations réalisées auprès des élus pour les marchés et auprès des restaurants scolaires. Ce livret s'attache à éclairer les consommateurs sur les enjeux de la production du territoire, avec notamment des zooms sur quelques fermes). Le développement des filières courtes innovantes est centré sur l'arboriculture (collectif de la Route des fruits), les volailles (canard de Duclair) et l'apiculture (abeille noire).

LA REBIOLOGISATION

Engagé de longue date dans la mise en œuvre des mesures agroenvironnementales, outil de soutien aux éleveurs pour la préservation des prairies humides, le Parc a renforcé ce rôle depuis 2014. Ainsi, près de 6000 ha de prairies bénéficient de pratiques de gestion extensive.

Mais, tributaire de la Politique Agricole Commune, la pérennité de cet outil reste incertaine et doit s'accompagner d'une animation territoriale ainsi que d'un accompagnement technique des agriculteurs pour que les pratiques mises en œuvre soient durables. C'est pourquoi, le Parc a engagé récemment une étude stratégique pour déterminer les pistes de développement de l'agriculture biologique, autre enjeu prioritaire de la Charte.



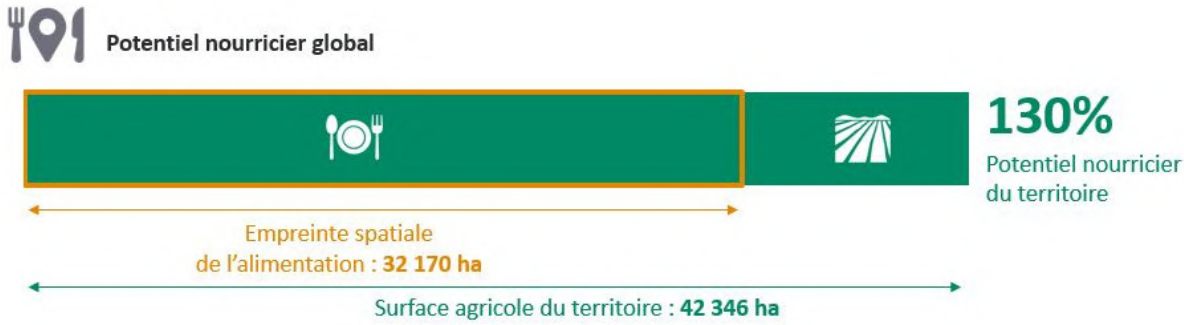
LE PAT ENVISAGÉ

En complément des projets de PAT déjà développés sur le territoire (PAT de Rouen Normandie Métropole, et PAT du Havre Seine Métropole), le PNR réfléchit à une construction de PAT. L'objectif du Parc serait de structurer les filières par le développement de productions innovantes, de généraliser l'agriculture biologique et de favoriser la distribution des produits locaux, avec une gouvernance la plus inclusive possible.



INDICATEURS D'APPUI AU DIAGNOSTIC DU SYSTÈME ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE - DONNÉES DU BASIC

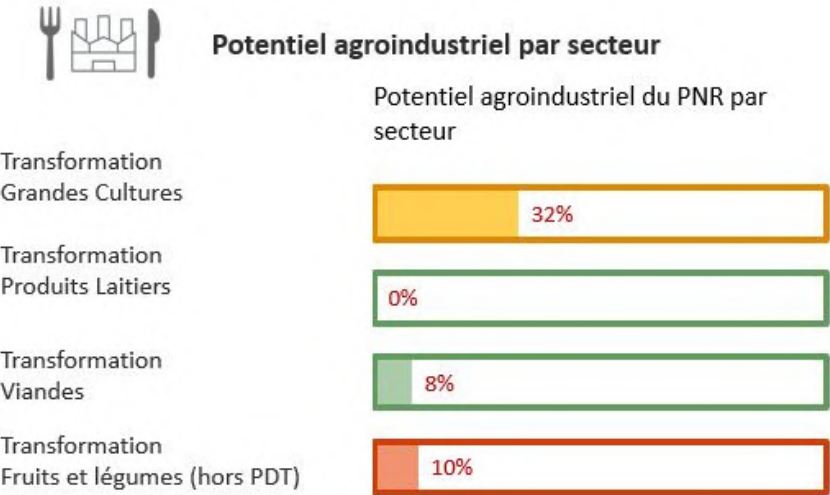
Les données suivantes sont issues du travail mené par le BASIC (Bureau d'Analyse Sociétale pour une Information Citoyenne), ayant pour sources principales l'exploitation de l'outil PARCEL, du recensement Parcellaire Graphique 2018 de l'INSEE (Enquête démographie des entreprises, Enquête ESANE, Enquête PRODCOM), les Bilans d'approvisionnement national en matières premières agricoles (Agreste, Interprofessions, Institut de l'Elevage).



Si nous prenons l'ensemble de la surface agricole, le territoire a une capacité de production agricole plus élevée que la demande alimentaire locale. Mais l'occupation actuelle des terres ne permet pas de répondre aux besoins locaux actuels. Dans le détail le territoire est très fortement excédentaire en surfaces de **grandes cultures, la capacité de production excède de 14 fois la demande alimentaire**, ainsi que pour les productions d'élevage. A l'inverse, le territoire est déficitaire sur les légumes et **les fruits en particulier, pour lesquels le territoire ne peut couvrir que 14% des besoins locaux**, reflet de la forte spécialisation du territoire en céréales.



Globalement, le Parc est en sous-capacité de transformation et ce, dans toutes les filières. Il a la capacité (en emplois agro-industriels) de transformer 17% de la demande alimentaire locale.



Il n'y a aucun équipement de transformation pour les produits laitiers (hors transformation à la ferme). Au niveau départemental cependant, il existe des capacités de transformations plus importantes pour toutes les filières, notamment en transformation des légumes (35%) et en produits laitiers (14%)

PRÉSENTATION DES INITIATIVES

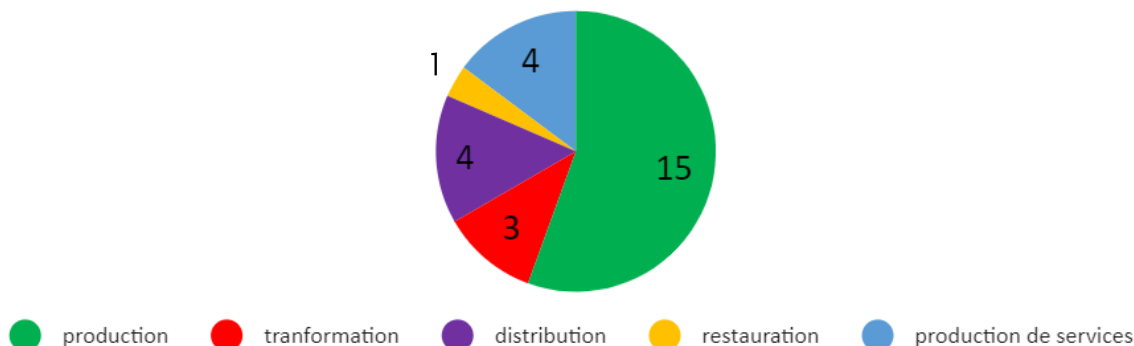
PRÉSENTATION DE L'ÉCHANTILLON : ARTICULATION DES INITIATIVES D'ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE AVEC L'ÉCOSYSTÈME ALIMENTAIRE LOCAL



La ferme des Venelles

Les acteurs étudiés ci-dessous représentent un échantillon des acteurs de l'écosystème alimentaire local engagés dans une démarche responsable et durable. Par contrainte de temps, le Parc n'a pas cherché à être exhaustif dans son recensement. Dans une première phase en 2019, le Parc a fait le choix d'observer au moins une initiative pionnière, confirmée par quelques années de pratique, à chaque stade des filières. Lors d'une seconde phase en 2020, le recensement a beaucoup porté sur le critère de l'innovation.

Composition de l'échantillon des 27 IARD observées sur le Parc, par type d'acteurs



La volonté du Parc est de s'appuyer sur ces acteurs pour prendre le pouls de la transition alimentaire et être en contact direct et régulier avec eux afin de percevoir les signaux faibles, révélateurs des tendances. Pour rappel, ces observations de terrain s'inscrivent dans une stratégie globale de la transition agricole et alimentaire, guidée par les ambitions Afterres Seine Normande 2050. Le choix du panel d'initiatives est fortement guidé par la question de la relocalisation avec le développement des productions fruitières et légumières ainsi que des systèmes de polyculture-élevage extensifs (pour le porc et les volailles).

Le Parc a pris le parti de favoriser la transition de l'écosystème alimentaire local en adaptant son investissement aux besoins des acteurs qui font la transition. Ainsi les acteurs de la transition recensés en 2020 sont porteurs d'objectifs que le Parc souhaite encourager. Il s'agit également d'initiatives inspirantes dont l'exemple pourrait intéresser leurs pairs et qu'il convient de faire connaître. Ce processus d'observation a été l'occasion pour le Parc d'interroger les producteurs nouvellement installés, souvent non-issus du milieu agricole et néo-ruraux, qu'ils soient convertis à l'agriculture biologique, en conversion, ou inscrivant leur démarche dans un cheminement vers toujours plus de durabilité environnementale.

POSITIONNEMENT DES DIFFÉRENTES INITIATIVES ÉTUDIÉES AU SEIN DE L'ÉCOSYSTÈME ALIMENTAIRE LOCAL

PLACE DES IARD DES LES DIFFÉRENTS MAILLONS ET FILIÈRES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES - BSN



Composition de l'échantillon global d'initiatives : l'accent mis sur la production agricole :

L'échantillon de 27 initiatives accorde une représentation homogène entre les acteurs de la transformation, distribution, et de la production de services d'accompagnement, tandis que les acteurs de la restauration sont peu présents (1 seul restaurant), et les agriculteurs sont surreprésentés. Le Parc a en effet souhaité mettre l'accent sur les petites fermes de son territoire aux productions diversifiées avec des ateliers complémentaires. La majorité de ces initiatives développe des techniques non-conventionnelles, expérimentant l'agroforesterie, l'aromathérapie et la médecine naturelle pour le soin du bétail, ou encore l'agriculture non-mécanisée.

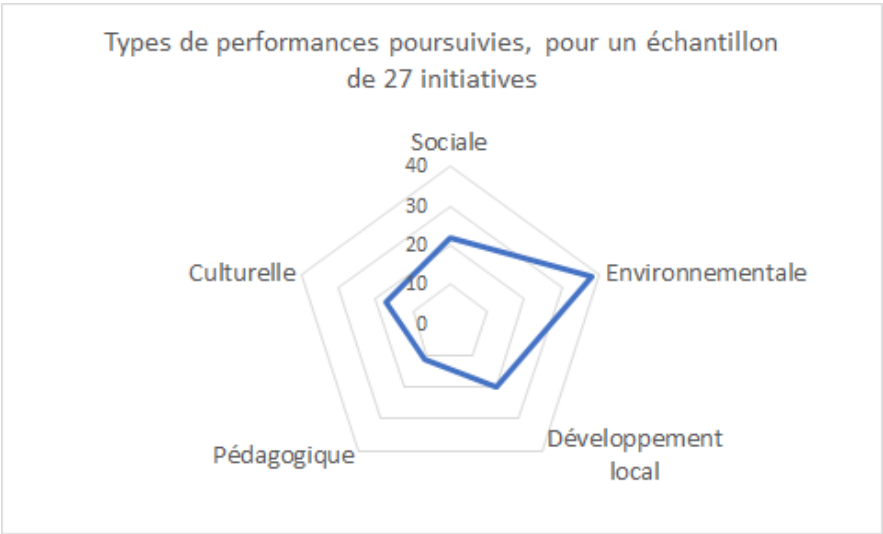
De rares initiatives tournées vers des enjeux d'économie circulaire, d'anti-gaspi, ou de recyclage :

Deux initiatives font de la réduction des déchets leur cœur d'activité et s'adressent à des publics différenciés, l'une aux agriculteurs et aux établissements publics (Pâturage de Samuel Foubert) , l'autre au grand public (3 Pommes d'Épaignes). Ces initiatives permettent de valoriser des ressources qui auraient pu être perdues sans leur existence, mais ne concernent pas tous les types de production. Il n'existe a priori pas d'initiatives de valorisation des invendus maraîchers, ou orientés sur des actions de solidarité.

De micro-équipements de transformation, le plus souvent individuels

Si une pluralité d'acteurs réalisent des activités de transformation sur leur site, celle-ci est le plus souvent directement liée à leur production propre, et dimensionnée en fonction. Ce volet est révélateur du manque d'équipement de transformation, d'abattage, de découpe ou de conditionnement au sein du Parc.

LES OBJECTIFS POURSUIVIS PAR LES INITIATIVES

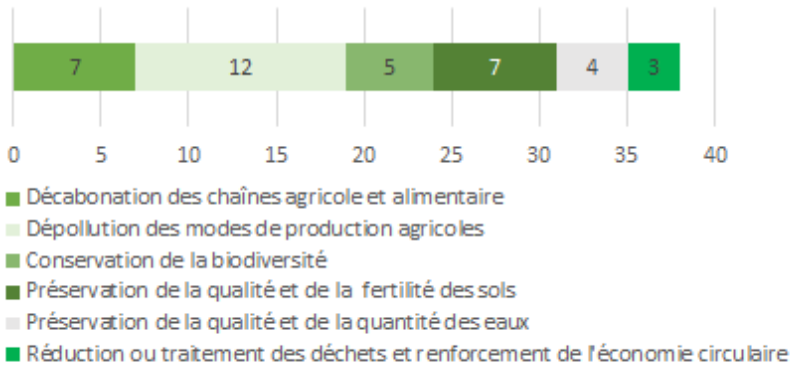


Chacune des 27 initiatives de l'échantillon poursuit en moyenne 4 externalités au travers de son action.

Les **objectifs environnementaux** sont les plus poursuivis par les initiatives de l'échantillon (37% du total des externalités). Le premier d'entre eux est l'enjeu de **dépollution des modes de productions agricoles** (12 initiatives), qui comprend la recherche d'alternatives aux produits phytosanitaires chimiques (le Clos des Côtots), aux engrais de synthèse (La ferme de la mare des Rufaux), ou encore aux produits vétérinaires conventionnels (ferme Hauguel).

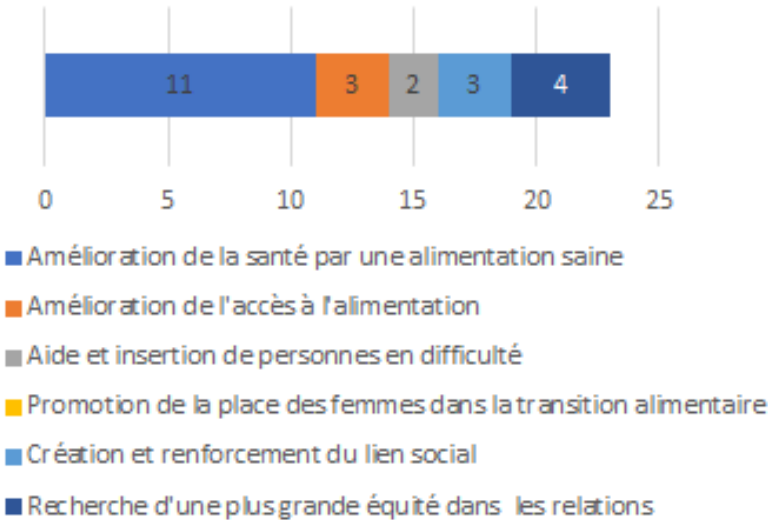
Les enjeux de décarbonisation des chaînes agricole et alimentaire sont aussi très présents (7 initiatives), en raison de la forte propension des producteurs à vendre à la ferme, et de la présence de quelques AMAP au sein de l'échantillon.

Type de performances environnementales



Les enjeux de **préservation de la qualité et de la fertilité des sols** sont également fortement poursuivis (7 initiatives), avec la mise en place de techniques de non-labour (Alterrenative), de conversion en agriculture biologique (ferme des Venelles), d'expérimentations du pâturage tournant dynamique (ferme Hauguel) ou de nombreuses rotations (Samuel Foubert).

Type de performances sociales



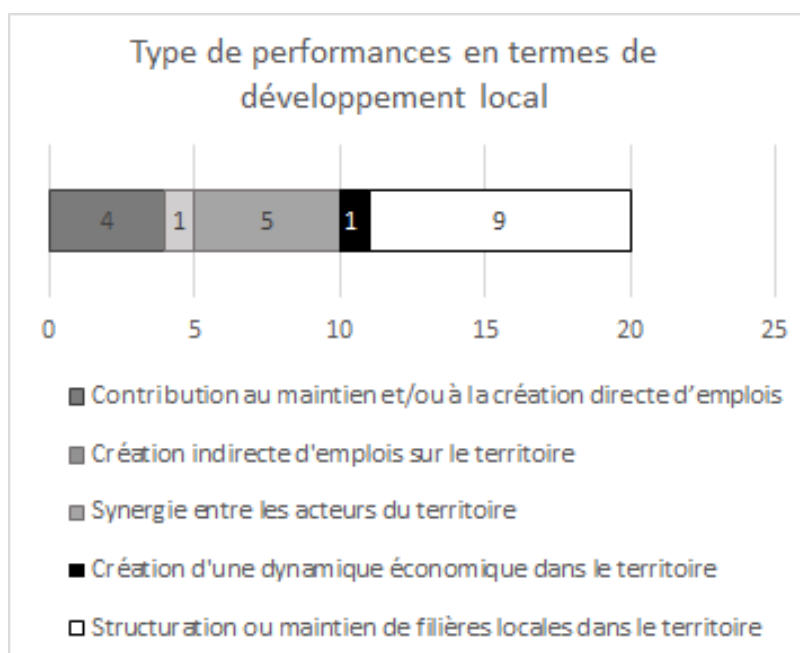
80% des initiatives de l'échantillon poursuivent des **externalités sociales**. Le premier enjeu est **l'amélioration de la santé via le développement d'une alimentation saine**, à la fois dans la sélection de variétés aux meilleurs apports nutritionnels et gustatifs (Brotonia), la promotion d'un approvisionnement privilégiant la rusticité et la qualité et des modes de production qui se passent de produits de synthèse. La **recherche d'une plus grande équité dans les relations** joue sur une plus juste répartition de la valeur entre les différents maillons (Les paniers de la presqu'île), notamment de l'amont, et des pratiques de gestion interne horizontales (ferme de l'Oserai).

Enfin, **l'amélioration de l'accès à l'alimentation** est traitée sous des aspects logistiques (site de commande l'Oignon fait la force), de prix, et de proximité géographique (le maraîcher urbain Olivier Beslay).

On note dans l'ensemble de l'échantillon d'initiatives que la prise en compte de la place des femmes dans la transition alimentaire y est complètement absente, ou n'est pas traitée avec des actions ou moyens dédiés.

Zoom sur : Une AMAP qui œuvre pour la réinsertion professionnelle

L'AMAP de Caux'inelle tient compte dans son approvisionnement de l'engagement des fermes en faveur de la réinsertion professionnelle : une des deux fermes alimentant l'AMAP emploie pour sa production des personnes en situation de précarité. L'AMAP veille également à assurer des débouchés et des revenus réguliers à deux producteurs locaux, insérés en circuit court aux des pratiques durables.



En termes de **développement local**, les initiatives tournées vers le **maintien et la structuration de filières locales** sont portées par le Parc, le réseau Civism Normands, des structures de formation et d'installation (Nid d'agri), ou des associations (Les compagnons du pain normand). Elles ciblent la réintroduction de races rustiques telle que le Canard de Duclair (Élevage conservatoire de la Maison du Parc), le blé normand (les compagnons du pain normand), ou le développement de circuits d'approvisionnement locaux vers la restauration collective (Nos paysans normands).

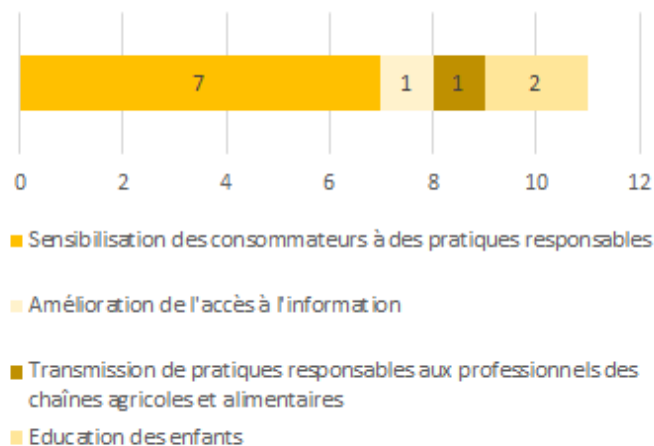
Zoom sur : La valorisation des savoir-faire panicoles régionaux



Les compagnons du Pain Normand est une association, créée en 2004, qui rassemble les agriculteurs, meuniers et boulangers faisant vivre la marque « pain normand » dont le cahier des charges garantit un pain local, savoureux, sans additifs ou produits de synthèse et résultat des savoir-faire des producteurs et transformateurs régionaux. Ce pain, destiné à être la baguette tradition des boulangers, fédère tous les acteurs de la marque dans un objectif de qualité et de goût.

D'un point de vue **pédagogique**, ce sont les actions de **sensibilisation** et de découverte à la ferme qui sont les plus présentes au sein de l'échantillon, et parmi celles-ci deux s'adressent plus particulièrement aux **enfants** (la Chèvrerie du Courtil et la ferme des Cocottes).

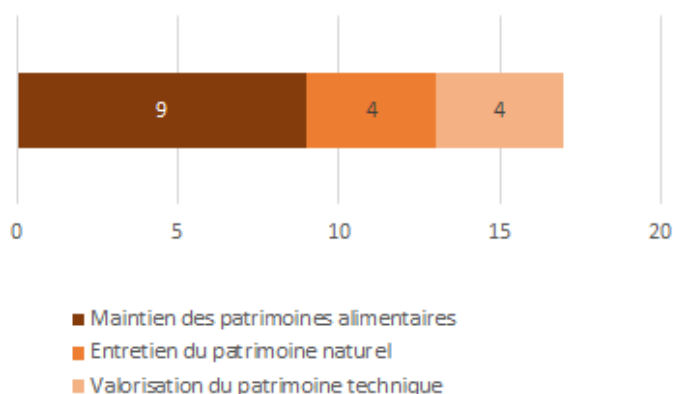
Type de performances pédagogiques



Zoom sur : La ferme des cocottes cultive le respect du vivant, et la pédagogie

Lieu de production, de sensibilisation, de préservation et de valorisation de l'environnement, la ferme des Cocottes ouvre grand les portes de sa ferme, en particulier aux enfants. Elle pousse également ses murs et clôtures, puisqu'ici prime l'espace accordé aux animaux. En effet, les standards de l'élevage accordent plus de 15m carrés d'espace par poule, et en plein air ! L'élevage dispose de pratiques similaires au bio, voire supérieures en ce qui concerne la prise en compte du bien-être animal.

Types de performances culturelles



Au sein des objectifs culturels prévalent les enjeux de maintien des patrimoines alimentaires locaux, très orientés sur les spécificités arboricoles (ferme Deboos) ou la valorisation d'espèces rustiques (Élevage conservatoire de la Maison du Parc) et la diversité génétique locale, souvent couplée avec des enjeux d'entretien du patrimoine naturel (ferme des Venelles).

Zoom sur : Le Parc s'attèle à la question du goût

Le Parc organise une fête de la biodiversité domestique locale et du goût. La culture du goût est directement liée à la sauvegarde d'une diversité de races d'élevage, parmi lesquelles le canard de Duclair, emblématique du Parc. Dans le futur, le PNR souhaite organiser des fermes ouvertes à destination des habitants environnants, avec des dégustations et des accords mets - vins ! L'ambition est de montrer la plus-value qualitative des produits fermiers et de donner envie à de nouveaux profils d'habitants de s'approvisionner localement.



ARRÊT SUR : LE PARC NATUREL RÉGIONAL DES BOUCLES DE LA SEINE NORMANDE OEUVRE À LA RÉINTRODUCTION DU CANARD DUCLAIR ET AU DÉVELOPPEMENT D'UNE FILIÈRE

La fermeture du dernier élevage de canard de Duclair en 2014 a conduit le Parc à recueillir les derniers spécimens de l'espèce. Le Parc a ensuite développé un programme de multiplication grâce à la création de parquets de reproduction et à l'installation d'un bâtiment d'incubation en 2019. Enfin, le Parc coordonne le redéveloppement de la filière.



Ce canard rustique est particulièrement adapté à la Normandie et à des conditions d'élevage plus naturelles. Les caractéristiques gustatives sont exceptionnelles, la légende de ce canard est bien connue des plus grands chefs étoilés, qui ne peuvent plus s'en procurer ! C'est donc dans un objectif de préservation de la biodiversité domestique et de développement durable des circuits courts que le Parc s'est engagé dans cette mission un peu hors normes : redéployer la filière.

PRINCIPALES ACTIONS

Mise en place de 6 enclos de reproduction, d'une volière et d'un bâtiment d'incubation à la Maison du Parc • Vente des canetons à un jour • Développement et transmission du protocole d'incubation des canards de Duclair • Organisation de réunions sur la filière • Lancement d'une stratégie marketing et de démarches pour la mise en place d'une marque • Travail sur les débouchés • Animation d'un réseau d'entraide des éleveurs • Travail en partenariat avec le Collectif de sauvegarde des races avicoles normande (CSRAN) sur le Pedigree du canard de Duclair.

DIFFICULTÉS

Freins d'ordre organisationnel : il est difficile pour une collectivité publique de s'adapter aux impératifs de l'élevage, et de mettre en place l'organisation nécessaire à la dimension complexe de la recherche sur l'incubation, l'accès à l'eau... mais ces préoccupations peuvent se transformer en opportunités !

Types d'objectifs :

Pédagogiques - Amélioration de l'accès à l'information

Culturels - Maintien des patrimoines alimentaires

Développement local - Création indirecte d'emplois dans le territoire , Structuration ou maintien de filières locales

FORCES, ATOUTS DES INITIATIVES

Filière Bio très bien représentée dans l'échantillon, et pratiques agricole particulièrement respectueuses de l'environnement (pâturage tournant, filière plein air) ou de l'agriculture raisonnée.

Cas de **reconversions professionnelles** et de **conversion progressive à l'agriculture Bio**.

Approches intégrées et complètes : couvrant une diversité de productions, des produits de transformation originaux (jus de fruits, cidre, pain, glaces), vente directe, entretien de l'espace naturel et pratiques agricoles alternatives (agroforesterie, médecine naturelle), sélection et expérimentation variétales, actions de sensibilisation auprès des consommateurs

Synergie : chantiers collectifs (Jardin des 400 goûts), réseau d'entraide des éleveurs du canard Duclair, mise à disposition d'ateliers de transformation de la pomme (3 Pommes d'Epaignes, Clos des Citôts par prestation)

Logistique : mutualisation des moyens de transport (Nos Paysans Normands), des locaux (AMAP Risloise), utilisation de matériaux de récupération pour construction de bâtiments

Juridique : un cadre sécurisé du statut Cape pour l'ETA Nid'Agri

Débouchés : Bateau de Brotonne et du CIVAM & syndicat de Caux spécifiquement à destination de la restauration collective

OPPORTUNITÉ ET ATOUTS DU TERRITOIRE

Partenariat : soutien des collectivités, de la presse, de l'office du tourisme

Financements : de la Région, du département, des métropoles, des communes (Epaignes), des fonds LEADER

Présence du PNR: animation de la Route des Fruits pour promotion, MAEC

Foncier : mise à disposition permanente d'un ETA à Cauville-sur-Mer par la métropole de Rouen

Demande : en augmentation en produits locaux et de qualité : exigences de ménages jeunes avec enfants, et demande touristique, débouchés nouveaux (guinguettes, cavistes)

Accompagnement : CIVAM normands, service de l'éco-pâturage

DIFFICULTÉS ET FREINS PROPRES AUX INITIATIVES

Demande : manque de sensibilisation de la clientèle à certains critères de qualité (ex : le goût, la fraîcheur). Gestion de la saisonnalité liée à la fréquentation touristique

Approvisionnement : certains produits bio n'existent pas ou peu sur le territoire (ex : houblon venant d'Allemagne)

Visibilité : Sentiment d'un manque de médiatisation et de relai lors du lancement des initiatives (AMAP)

Logistique : coûts des transport importants (livraison ou achat sur lieux de vente pour la Tourelle Gourmande)

Synergie : concurrence entre meuniers et franchises

Gestion du temps : travail chronophage dû à la non mécanisation des tâches, aux activités des associations pour les bénévoles

Ressources humaines : certaines initiatives évoquent une difficulté à embaucher (ferme des Venelles, Bateau de Brotonne)

FACTEURS CONTRAIGNANTS DU TERRITOIRE, CONTRAIGNANT LE DÉVELOPPEMENT D'INITIATIVES

Offre : manque de porteurs de projets alternatifs. Filière pain ne représente qu'une part minime du blé vendue par les producteurs de grandes cultures, pas d'approvisionnement local possible en céréales Bio. Approvisionnement local difficile en légumes et poissons

Règlementation : manque de certifications intermédiaires pour différentes modalités d'agriculture durable, manque à gagner de l'agriculture certifiée bio (pas de plus-value due aux surcharges de travail)

Technique : plateau Roumois sec or forage coûteux

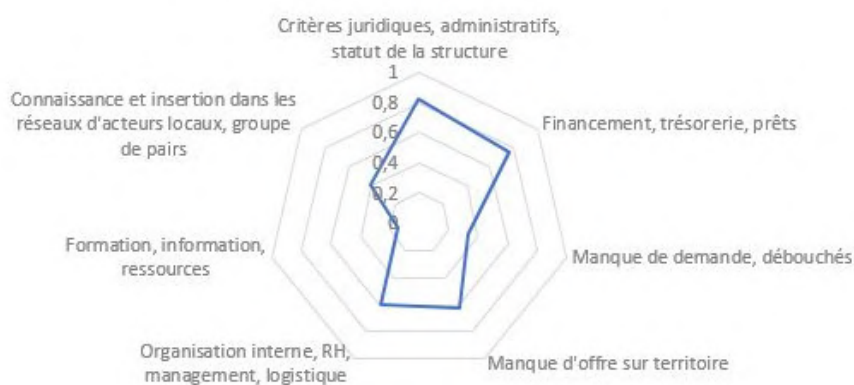
Accompagnement : manque d'informations directement disponibles (de la part des structures d'accompagnement), pas de complémentarité de services entre structures d'accompagnement, besoin de formation en gestion de projet

Administratif : Tâches administratives lourdes et contraignantes, en plus des obtentions de permis de construire

Foncier : accès difficile au foncier, concentration

ÉTUDE DES DYNAMIQUES LOCALES

Quels sont les facteurs qui représentent un obstacle au développement de votre initiative ? En moyenne pour 20 initiatives



1- En moyenne sur 20 initiatives, chacun des facteurs représente un frein plutôt faible pour le développement des initiatives sur le territoire. Les freins les plus forts sont **juridiques ou administratifs**, liés à l'obtention de permis de construire, d'affichage des mentions d'indication géographique de production, ou de contrôles difficiles en raison de l'originalité de ces fermes hors normes. Ces difficultés concernent 6 projets récemment installés ou en cours d'agrandissement de leur entreprise.

2- Les risques financiers viennent ensuite. Même si les débouchés ne manquent pas, la valorisation des productions bio ou alternatives reste juste par rapport aux contraintes de valorisation. Certains acteurs ont des difficultés à investir dans du matériel, du bétail ou des terres pour s'agrandir et développer leur activité. Ces acteurs ne se sentent pas assez soutenus, ou alors soutenus au même titre que le sont des acteurs conventionnels, sans tenir compte des externalités positives générées par leurs actions. Les acteurs en circuit long ou dans le domaine de la restauration ont des risques financiers renforcés par les conséquences incertaines de la crise sanitaire dans le long terme (voir partie COVID ci-dessous).

3- Manque d'offres : surtout initiatives de niches, venant de se développer sur le territoire. Les espaces tests et des porteurs de projets décèlent un manque d'efficacité des accompagnateurs qui font tous la même chose, un peu avec les mêmes recettes. Les initiatives de restaurations regrettent que les producteurs ne se déplacent pas auprès des restaurants ou cantines de leur commune pour proposer les produits. C'est difficile d'identifier les producteurs. On relève aussi un manque de matières premières dans certains domaines en agriculture biologique : les plants maraîchers, la livraison de poussins en petites quantités, les sirops de fruits, le bétail de race locale (volailles, ovins) et même la visite de vétérinaires.

4- Les problématiques de gestion et d'organisation interne concernent des initiatives qui débutent, mais aussi une action impliquant la gestion de bénévoles en AMAP, ou enfin pour des initiatives confrontées à des problèmes de logistique : Nos paysans normands peinent à approvisionner les cantines de petite taille.

5- Certains acteurs regrettent un **manque de connaissance et d'insertion dans les réseaux d'acteurs locaux**. Le manque de temps et la charge administrative limitent le temps pouvant être accordé pour rencontrer des homologues sur le territoire, ce qui est dommageable pour leur capacité à trouver des solutions sur des problématiques techniques dans la conduite de la ferme, et pour identifier des fournisseurs ou des débouchés.

6-- Peu d'acteurs sont confrontés au **manque de débouchés** sur le territoire, et seul le Clos des Citots le considère comme étant un obstacle majeur : les jus bio peinent à trouver une demande en circuit court, ce qui contraint pour le moment à commercialiser une partie en circuit long.

7-- Seul un acteur perçoit le **manque d'accès aux ressources, formations et informations** comme étant un frein, à mettre en lien avec la complexité des procédures administratives

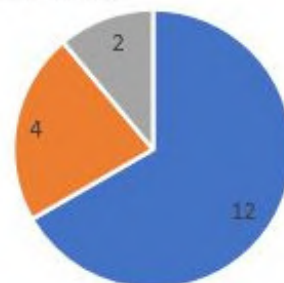
EVOLUTION DYNAMIQUE DES INITIATIVES

Agrandissement:

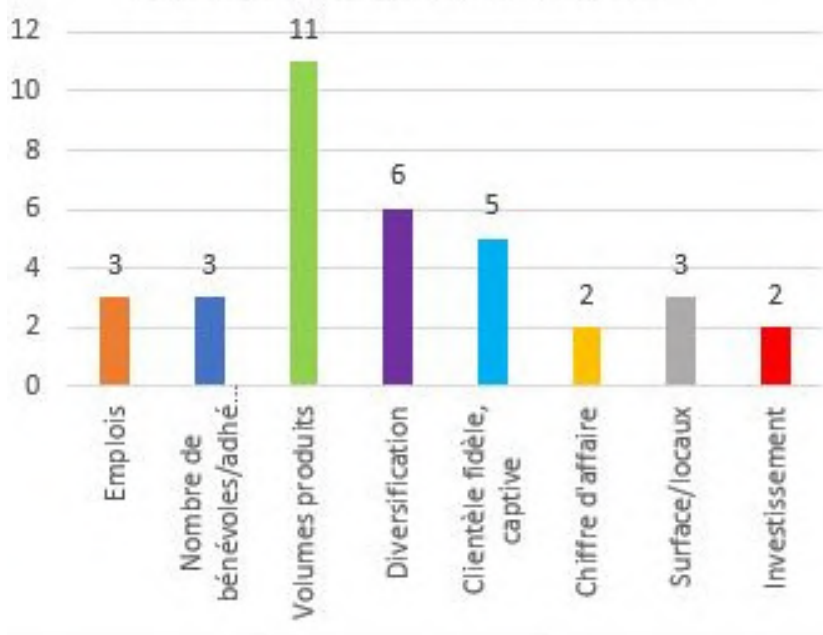
Un an après le premier entretien réalisé avec les porteurs d'initiative début 2019, 70% des enquêtés ont agrandi l'envergure de leur projet. Cette évolution s'est principalement reposée sur l'augmentation des volumes produits (11 acteurs), une dynamique de diversification (6 acteurs) et de fidélisation de la clientèle (5 acteurs). En second lieu, l'évolution a porté sur le nombre de bénévoles/d'adhérents ou salariés ou sur la taille des locaux. Les initiatives s'étant agrandies sont également des initiatives plus récentes (en moyenne) que les autres avec une différence d'environ 5 ans, qui correspond à une phase de lancement de l'activité.

Depuis la dernière interview, quelle a été la dynamique d'évolution des IARD repérées ?

- Agrandissement de l'initiative
- stabilisation du projet et du rythme
- réduction de l'envergure ou de la taille du projet



Quels ont été les facteurs d'évolution de votre activité ?



Stabilisation:

Un an après 20% des initiatives sont dans une phase de stabilisation de leur activité, souvent non désirée, liée aux mois difficiles de la crise sanitaire COVID-19, et à des difficultés administratives. Ces initiatives s'adaptent en diversifiant leur activité et en proposant des nouveaux produits. Elles mettent en avant le temps incompressible pour acquérir l'expérience de leur métier.

Réduction :

Deux initiatives ont réduit l'envergure de leur projet. La ferme des Venelles a dû s'adapter aux facteurs météorologiques des deux-trois dernières années qui ont réduit le stock d'herbe, contraignant l'autonomie fourragère. La ferme sera probablement amenée à réduire la taille de son cheptel en fonction de la production de fourrage de ses terres dans les années à venir. L'impact de la crise sanitaire du Covid a également amené à réduire drastiquement l'activité de restauration privée (La Tourelle Gourmande), laissant des séquelles probablement durables dans l'activité du restaurant.

Projection des initiatives dans le temps



Stabiliser son activité : garder des initiatives à taille humaine et surmonter les conséquences de la crise sanitaire

Pour 30% de ces initiatives, il s'agit en priorité de stabiliser son activité. L'objectif est avant tout de rester cohérent avec les valeurs du projet, donc de rester dans une dimension qui permettent soit une gestion des richesses humaines de type familiale (La ferme des Noisetiers), de développement de la qualité pour mobiliser les bénévoles après 10 ans d'activité (Amap Risloise et de la Presqu'île), exploiter dans un périmètre communale en vallée de Seine sans avoir à compenser avec des terres à fort potentiel du plateau ou simplement (la ferme des venelles), ou simplement trouver la demande pour développer son concept porteur de sens dans un contexte concurrentiel (Les compagnons du pain normand). Parmi les solutions, la volonté de progresser en termes d'efficacité et en qualité de travail plutôt qu'en volumes produits. Pour les métiers de la restauration, il s'agira de surmonter la baisse d'activité liée au contexte sanitaire.

Essaimer : inspirer des porteurs de projets de façon festive

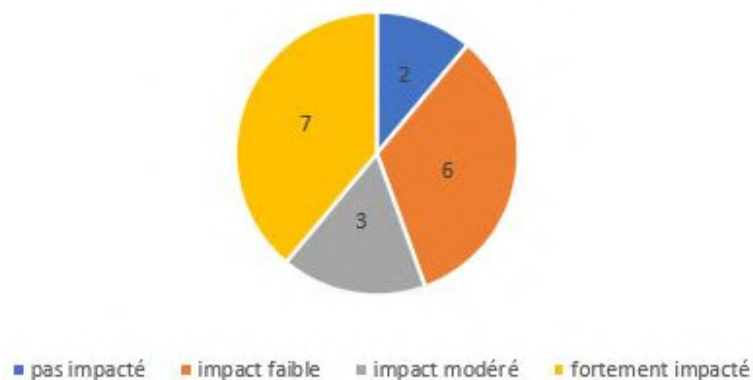
De nombreuses initiatives sont particulièrement volontaristes pour inspirer le portage de projets similaires (Alterrenative, Samuel Foubert, AMAP Caux'inelle, ferme des Cocottes, ferme des Rufaux, Nid'Agri, Chèvrerie du Courtil). Les porteurs de projets acteurs ont une appétence pour la pédagogie, la transmission de leur idéal. Des événements festifs, conférences spécialisées à la ferme sont déjà organisés, ainsi que des partages actifs sur les réseaux sociaux. Une volonté de rapprochement avec le lycée d'Yvetot a également été envisagée de façon à inspirer les plus jeunes. L'AMAP cherche à installer de nouveaux pôles de livraisons en accompagnant de nouveaux porteurs de projets, en réseau.

Essaimer et s'agrandir : entre diversification et création de nouveaux espaces de projets

Les initiatives inscrites dans la dynamique d'essaimage et de croissance envisagent divers moyens pour y parvenir. Certains souhaitent diversifier leurs activités, en couplant un accueil pédagogique aux activités de production par exemple, ou bien d'augmenter la base de leurs adhérents, tout en souhaitant attirer de nouveaux porteurs de projets. La volonté d'essaimer est liée à un objectif de décharge de la masse de travail, ou de simplification de la logistique, par l'intermédiaire de la création de nouveaux pôles de livraison par exemple. L'espace test pour les porteurs de projets agricoles quant à lui envisage des projets d'expérimentation sur de nouveaux espaces, temporairement disponibles, favorisant l'installation davantage de nouveaux projets.

L'IMPACT DE LA CRISE SANITAIRE SUR LES INITIATIVES

Avec quelle intensité la crise sanitaire a-t-elle impacté votre activité ?



Un choc de demande globalement peu conséquent pour les producteurs

La plupart des initiatives modèrent l'impact de la crise, on constate que les débouchés perdus en filière longue ou en restauration collective ont été compensés par un afflux d'une clientèle nouvelle de particuliers riverains qui venaient s'aérer dans les fermes. Les producteurs en vente directe ont vu un véritable boom de la demande des riverains avec parfois une difficulté à fournir ce nouvel afflux (ferme des Cocottes, Brotonia).

Un effet de visibilité et une opportunité pour renouer le contact avec les consommateurs

Plusieurs producteurs ont apprécié le phénomène de visibilité de leur activité sur leur territoire, et la prise de conscience de nouveaux consommateurs, élargissant leur cible de vente (AMAP Risloise, Caux'inelle, Alterrrrenative, ferme des Noisetiers). Le lien entre consommateurs et producteurs a été revalorisé, une augmentation de la clientèle est constatée par les producteurs, même si l'augmentation de clientèle n'a rien à voir avec le boom vécu pendant le confinement. L'incertitude demeure sur l'impact de cette prise de conscience dans le long terme, certains espèrent une prise de conscience vers un approvisionnement de qualité et local.

Des secteurs plus touchés par la crise sanitaire : circuits longs, métiers de la restauration

20% des initiatives ont ressenti fortement des conséquences négatives de la crise sanitaire. Perte de débouchés pour les circuits longs, surplus de travail administratif à gérer, perte d'activité, notamment sur les réunions de familles concernant la restauration privée et perte net de débouchés avec l'arrêt des cantines scolaires. Le manque et le mauvais accompagnement sur les questions administratives et financières s'est à la fois fait sentir sur l'aspect administratif mais aussi social.

Des projets et installations retardées

Entre mars et juin, la période de fortes incertitudes et de perturbations a retardé des projets (Les 3 pommes d'Epaignes), tout comme des projets d'embauche ou d'extension des locaux (Tourelle Gourmande). Les récents installés ont également pris du retard dans la production en raison du manque de main d'œuvre (Nid'Agri).

Un questionnement des modalités de vente

Pour certaines initiatives, le confinement a été l'occasion de reconsidérer les modalités de vente. Un Drive fermier a été créé (Chèvrerie du Courtil). Le confinement a été l'occasion de repenser l'optimisation des modalités de livraison, notamment en envisageant de fixer un montant plancher pour tout déplacement, tout en incitant aux commandes groupées entre restaurateurs (ferme de Rufaux). Deux initiatives ont relevé un fort impact positif : il s'agit d'AMAP. La distribution des paniers a continué à l'extérieur des locaux traditionnellement mis à disposition par les communes pour la distribution. Ces distributions en extérieur ont permis de toucher des passants et d'étendre l'association à des consommateurs plus éloignés des catégories socioprofessionnelles supérieures habituelles.

L'importance de la vente directe

Les initiatives craignent cependant l'effet à retardement avec le manque de débouché des restaurateurs non compensé par l'afflux de particuliers. On constate que les initiatives les plus résilientes face à la crise sont celles en vente directe.

L'importance de la variable géographique

Les facteurs de localisation géographique ont beaucoup joué dans la filière panicole. En effet, les boulangeries rurales ont connu une augmentation massive de leur demande, notamment par la vente de farine en sachet (pour les gâteaux, la pâte à sel), alors que les boulangeries des villes ont vu s'effondrer leur chiffre d'affaire à hauteur de 70% (Les compagnons du pain normand).

RÉFLEXIONS ET OUTILS : ACCOMPAGNEMENT DE LA TRANSITION

BOÎTE À OUTILS ET MESURES DE POLITIQUES PUBLIQUES D'APPUI À LA TRANSITION



RESOLIS a constitué une base de données recensant plus de 250 mesures de politique publique appuyant la transition agricole et alimentaire, classées par thématiques, pouvant servir de sources d'inspiration aux Parcs étudiés. Le tableau suivant ne résume qu'une partie des enjeux identifiés sur le territoire et quelques suggestions d'outils existants dans d'autres Parcs ou d'autres territoires. Ce tableau n'a pas prétention à proposer des solutions clef en main, mais à favoriser les échanges et les débats pour inspirer le Parc sur ses problématiques étudiées.

Type de frein, de difficulté, de besoin	Outil inspirant	Mesure inspirante
Manque de valorisation économique (valeur ajoutée) pour des modèles de production intermédiaires situés entre le conventionnel et le bio : le prix ne reflète pas les externalités et services environnementaux rendus (Coudreaux, ferme des venelles, Duboos) Le coût trop élevé de la labellisation en Agriculture Biologique (Brotonia)	Développement de la Marque "Valeurs Parc" adossée à des critères environnementaux (notamment pour le canard Duclair), Valorisation de la démarche des fermes en transition. Initiative déjà en cours de réalisation par le Parc : Développer des actions de sensibilisation sur le spectre de pratiques agricoles durables, notamment par le guide des producteurs locaux <u>Source d'inspiration sur le volet sensibilisation</u> : les mallettes pédagogiques de l'alimentation du PNR du Perche en tant que support de sensibilisation dans les écoles	

Type de frein, de difficulté, de besoin	Outils inspirants	Mesure inspirante
Offre : Manque de matières premières (semences ou plants) Bio ou locales (houblon, céréales, semences de légumes) (Brotonia, chèvrerie Courtil, mare Rufaux)	Rendre visible cette problématique auprès des acteurs de la filière et des ETA tels que Nid'Agri pour favoriser l'opportunité d'installation pour le développement d'une "pépinière" sur le territoire Action en faveur d'une création de groupement de producteurs par le PNR, pour que les producteurs puissent se répartir la culture des matières premières et l'expérimentation de semences locales (Ex : Triticum)	<u>"CAP Filières", contrats d'appui aux filières</u> - Région Centre-Val de Loire
Réseau : Isolement du porteur de projet, volonté de rencontrer d'autres acteurs de la transition, manque de porteurs de projet (Chèvrerie du Courtil, la ferme des deux lions, AMAP Risloise)	Groupe de travail entre éleveurs afin de structurer les filières animées par le PNR Mettre en place un collectif (Échange de bonnes pratiques dans le collectif, aménagement d'espaces de dialogue avec d'autres acteurs de projet) Encourager les porteurs d'IARD à faire part de leur action au grand public ou avec d'autres porteurs de projets, en étant éventuellement indemnisés par le Parc comme dans le cadre d'une formation. Le PNR pourrait lancer la dynamique, pour 2-3 porteurs de projets, autour d'une journée d'entraide à plusieurs (de chantier de travail sur une fréquence de toutes les 2 semaines)	
Adaptation des pratiques culturales et des essences face aux impacts du réchauffement climatique Le Parc souhaite disposer d'informations sur les pratiques agroforestières, la diversification et la complémentarité des ateliers au sein des exploitations qui peuvent également aller dans le sens d'une optimisation des ressources présentes	Se rapprocher des réseaux partenaires des Parcs experts en agroforesterie, à l'image du réseau Afac-Agroforesteries. L'expertise de terrains des conseillers agroforestiers, leur connaissance des contextes et observation permettront d'affiner la réflexion entre favoriser le <u>Végétal local</u> (conservation d'un pool large de ressources génétiques, diversifiées, pour être en mesure de faire face aux changements) et introduction modérée de la migration assistée.	S'informer et se rapprocher du réseau des <u>ORACLE</u>, les Observatoire Régionaux sur l'Agriculture et le Changement Climatique

Type de frein, de difficulté, de besoin	Outils inspirants	Mesure inspirante
Equipements du territoire : pas d'abattoir avec transformation, mise sous vide et découpe à proximité (ferme Colomboos, l'Oignon)		Formation de techniciens de la transformation financée par la Région A suivre: Plan de relance et son volet modernisation des abattoirs (voir si ça peut concerner aussi la création)
<u>Foncier</u> : problème d'accès à des espaces agricoles pour les petits porteurs de projet et d'obtention de terrains en adéquation avec les productions envisagées. La problématique d'accès au foncier n'est pas liée à un manque de visibilité ni d'information sur le marché foncier, mais aux mécanismes de préemption de la SAFER et d'attribution dans une optique de concentration et d'agrandissement des exploitations déjà en place. Les terres ne sont pas fléchées vers les nouveaux installés ou projets de petite envergure (Nid'Agri, Alterrenative)	Le PNR des Alpilles : convention multipartite entre le PARC, la SAFER, la région, le département des Bouches-du-Rhône, les communes et intercommunalités du territoire comprenant les volets, veille, animation et intervention foncière. Le département est intervenu sur un volet spécifique à l'aménagement foncier (petits actes notariés) (<u>notes sur le dispositif</u>) Accompagner l'élaboration de <u>Groupement Foncier Agricole de Kermelen</u> : un modèle de finance solidaire et original pour favoriser l'installation d'une ferme, PNR du Golfe du Morbihan Former et sensibiliser les élus sur les enjeux de préservation du foncier et des outils pouvant y contribuer (PLU, ZAP, PAEN, baux environnementaux...) Démarchage de terres communales disponibles	La politique foncière de la <u>commune de Séné</u> : mettre le PLU au service de la transition agricole et alimentaire <u>AAP Stratégies locales de développement</u> pour la préservation et la mise en valeur du foncier agricole et naturel - fiche (<u>PACA 2</u>)
Demande: Nécessité de compléter la vente en circuits courts par des canaux de distributions plus longs car la demande locale est pas toujours suffisante (Clos des Citôts)	Source d'inspiration : <u>Organisation d'événements rassemblant les professionnels des circuits</u> comme « Passions de nos territoires » dans le Grand-Est - fiche (<u>GRE5</u>)	<u>Soutien aux manifestations agricoles et agro-alimentaires</u> - fiche (<u>ARA3</u>)
Offre : manque de porteurs de projets pour légumes et poisson notamment (AMAP Risloise, Tourelle gourmande)	Signalement sur le site du PNR des filières ayant des besoins d'installation, pour attirer l'attention de porteurs de projets potentiels	Régie de production maraîchage biologique : <u>La Ville de Vannes se lance dans le maraîchage bio</u> , dans le PNR du Golfe du Morbihan

Type de frein, de difficulté, de besoin	Outils inspirants	Mesure inspirante
Demande/ visibilité : Concurrence de la grande distribution qui est un lieu d'approvisionnement habituel des consommateurs	<u>Promotion des produits locaux</u> (PNR Perche avec supports de dépliants et carte interactive) La Marque Valeurs Parc encourage la promotion des circuits courts : Organisation de marchés paysans Création de points de vente labellisés « Boutiques des Vosges du Nord » Boutique des produits de producteurs = Relai d'un vendeur en relation avec des producteurs locaux (avec possibilité de proposer aux personnes de goûter des assortiment de produits sous forme d'assiettes (C2 Normandie) Guide recensant la vente directe (sur les mini-supermarchés multi-produits) Magasins de producteurs (Pilat) Magasins de consommateurs avec des produits locaux (Croc Bauges)Drive fermiersSites mettant en relation l'offre et la demande (Cliketik, Haut-languedoc)	Formation de techniciens de la transformation financée par la Région A suivre: Plan de relance et son volet modernisation des abattoirs (voir si ça peut concerner aussi la création)
Formation : besoin de formation pour les employés de la restauration (nutrition et composition des aliments, technique de cuisine, organisation d'une visite pour le grand public, et adaptation aux changements de fonctionnement pour la restauration collective..) (CIVAM et Syndicat Caux, Tourelle)		<u>Actions transversales de lutte contre le gaspillage alimentaire</u>, par le Syndicat Mixte de Collecte et de Traitement des Ordures Ménagères de Nogent-le-Rotrou, qui s'engage contre le gaspillage alimentaire local (PNR Perche) Plan de relance : un soutien au cantines scolaire des petites communes pour s'équiper et former le personnel <u>"Mangeons sain, jetons moins"</u> du PNR Vosges du Nord
Organisation : Travail chronophage dû à une faible mécanisation, des pratiques vertueuses (pâturage tournant) et à la lourdeur des aspects administratifs, au temps consacré au transport (Chèvrerie du Courtil, Alterrenative, Noisetiers, Coudreaux, Tourelle, Beslay, Hauguel, ferme des Cocottes)	Retours d'expérience entre acteurs de filière Renvoyer les producteurs concernés et les nouveaux porteurs de projets vers les formations administratives et juridiques de la gestion d'une entreprise agricole pouvant être assurée par CCI, ou Chambre d'agriculture Travail en collectif (entraide, embauche à plusieurs)	<u>"Agriculture normande performante"</u> [ex-PCAE]-fiche (<u>NOR 9</u>)

ANNEXE : TABLEAU DES INITIATIVES

La chèvrerie du Courtil une exploitation éthique et attachée à son territoire	La chèvrerie du Courtil est une ferme créée en 2017 à Jumièges dans le Parc Naturel des Boucles de la Seine Normande et vertueuse sur bien des sujets. Axée sur la vente directe et la valorisation de l'héritage de la boucle de la Seine, elle produit principalement des fromages vendus sur le marché ou sur le site de la ferme. Loïc Patin, le propriétaire de la chèvrerie a également à cœur de préserver l'environnement et la biodiversité, notamment en entretenant les prairies et en élevant des chèvres des fossés, une espèce typique de Normandie et de Bretagne, à préserver. L'accueil à but pédagogique de nombreux publics renforce l'impact local et durable de cette initiative.
La ferme des Venelles, un élevage extensif entretenant les milieux	La ferme des Venelles est une exploitation d'élevage bovin (et dans de plus faibles proportions ovine) biologique, s'intégrant parfaitement dans les paysages et dans l'environnement de la vallée de la Seine. Le bien-être animal et l'entretien des espaces naturels sont au cœur de ses activités. C'est un élevage extensif qui produit une viande de qualité tout en entretenant les prairies et les haies.
La micro-brasserie Brotonia : des bières bio vouées à s'inscrire dans le territoire local	Brotonia est une micro-brasserie créée en 2017 dans le territoire des Boucles de la Seine Normande. Sa bière est certifiée biologique et ses circuits de distributions sont des circuits de proximité. Le développement d'une filière locale devrait permettre à son propriétaire de se fournir en produits locaux. L'activité de Marc Haffner, le brasseur et propriétaire, est ancrée dans le local et a vocation à enrichir le patrimoine des boucles de la Seine.
Il y en a sous la coquille ! La ferme des Cocottes cultive le respect du vivant et la pédagogie	Aux portes du Parc naturel des boucles de la Seine Normande, la ferme des Cocottes mène depuis 2016 des projets locaux, pédagogiques et écologiques. Vendant directement à la ferme, ou dans un rayon de 15 km, la ferme des Cocottes ouvre également ses portes aux curieux des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement. La ferme des Cocottes est ainsi un lieu de production, de préservation de la nature et de sensibilisation.
La ferme Alterrenative : résiliente, autonome et ancrée sur son territoire	Alterrenative est une micro-ferme expérimentale avec des techniques de travail sur sol vivant, avec des engrais verts ou en association de cultures. Lancé en 2017 à Genneville, dans le Calvados, ce projet comprend également une AMAP et une association de pédagogie autour du développement durable.
La ferme des Noisetiers: savoir se réinventer pour valoriser la production laitière fermière	La ferme des Noisetiers produit du lait depuis 1999 à Bois-Himont en Seine-Maritime. Suite à la crise laitière de 2009, elle intègre désormais l'activité de transformation (en 2010), notamment en glace fermière afin de valoriser sa production et prendre son indépendance par rapport aux cours du marché du lait. La vente directe de ses produits complète cette démarche et développe l'implantation dans le territoire local de cette ferme.
Conjuguer approvisionnement local de la restauration collective et préservation de l'eau	La collaboration du réseau des CIVAM normands et du syndicat d'eau du Caux central a fait naître, en 2017, un projet ambitieux joignant les enjeux de la qualité des eaux et de l'approvisionnement local des restaurations collectives publiques. Il s'agit d'inciter les producteurs à avoir des pratiques respectueuses de la ressource en eau, et à la mise en place de systèmes herbagers, en leur permettant de vendre leurs produits auprès des restaurations collectives locales.
Un site d'expérimentation de productions et de transformations agricoles	Le Jardin des 400 goûts est une association créée en 2012, dédiée à l'expérimentation de pratiques agricoles et de techniques de transformation. Un site de maraîchage et de verger est exploitée à Berville-sur-Seine, sur le territoire du Parc naturel régional des boucles de Seine normande.

Les paniers de la presqu'île, une AMAP rurale pour une proximité maximale	Les paniers de la presqu'île est une AMAP rurale créée en 2009, située, à Bardouville sur une des boucles de la Seine. C'est cette même boucle qui compose le périmètre délimitant les producteurs de l'association. La proximité est totale et le choix de ce périmètre influe sur la taille de la structure. Cette AMAP forme donc un bel exemple de petite association œuvrant depuis 10 ans pour le maintien des producteurs locaux et d'une vie locale.
Le bateau de Brotonne, le maraîchage comme activité d'insertion professionnelle	« Le bateau de Brotonne » est une association d'insertion professionnelle en Haute-Normandie créée en 1983. En 2018, l'association se lance dans le maraîchage, réfléchit de façon à limiter l'impact négatif sur l'environnement. L'usage de plastique s'est limité à la création des deux serres et aux filets anti-insectes et les dépenses en eau sont fortement réduites grâce au paillage. Cette activité est aujourd'hui en cours de conversion en bio.
Nid'Agri, un espace test agricole, souple et durable	Nid'agri est un espace test agricole destiné aux porteurs de projets désirant s'installer en Haute Normandie, dans une démarche durable et solidaire. Créée en 2017 par la collaboration du réseau des CIVAM normands, Terre de liens, Bio Normandie et la coopérative d'activité et d'emploi Rhizome, le projet est ouvert aux acteurs publics comme privés.
La ferme de la mare des Rufaux veille à la qualité de l'environnement, et de vos assiettes	La ferme de la mare des Rufaux est une initiative agro-écologique qui agit pour la transition sur bien des aspects. La culture d'anciennes variétés, la pratique de l'agroforesterie, la création d'une AMAP, l'accompagnement et la formation de stagiaires sont autant d'actions qui font de cette ferme un lieu durable et particulièrement intéressant. Fonctionnant en vente directe et circuit court, la ferme de la mare des Rufaux en est à sa 8e saison de maraîchage et d'arboriculture.
La ferme des Coudreaux, entre respect du terroir et de l'environnement	François-Xavier Craquelin a fait de sa ferme, depuis sa reprise familiale en 2002, un espace de productions variées et respectueuses de l'environnement. Cette exploitation, située à Villequier en Seine-Maritime, produit du cidre bio, des cultures diverses (blé, lin, moutarde, pois..) et du bœuf. Si seule l'activité cidrologique est certifiée biologique, les pratiques durables sont également de mise pour le reste des productions. De plus, des productions à forte valeur ajoutée comme le bœuf cidré et moutarde normande sont de véritables vitrines de la ferme et du savoir-faire du territoire.
La Tourelle Gourmande, un restaurant qui fait le choix du local et de l'alimentation responsable	Dès le lancement de leur restaurant à Bourneville-Sainte-Croix, en Haute-Normandie, Cathy et Franck ont décidé de cuisiner et servir des aliments produits localement et sagement. Un menu végétarien a été élaboré afin de laisser au client le choix de manger selon son éthique. A cela s'ajoute une volonté d'obtenir une plus grande part d'aliments produits en bio et d'obtenir la marque Valeur Parc, pour mieux valoriser le patrimoine alimentaire local.
L'AMAP Risloise redonne confiance aux habitants en leurs produits	L'AMAP Risloise est une association créée en 2006 à Pont-Audemer, dans l'Eure, portant les valeurs traditionnelles des AMAP et fournissant à ses membres des aliments locaux, variés et sains. Les producteurs qui la fournissent sont tous dans des démarches d'agriculture durable et de circuits courts. L'AMAP Risloise a également su s'associer avec d'autres acteurs favorisant la transition selon une approche environnementale ou sociale.
Nos paysans normands, la collaboration des producteurs pour l'approvisionnement local des restaurations collectives	Créée en 2014, Nos paysans normands est une association de producteurs (majoritairement bio) de Haute-Normandie, qui met en lien ses membres avec les responsables des restaurations collectives afin d'établir des débouchés locaux en fournissant les restaurants et cantines engagés dans une démarche de qualité. Outre l'aspect relationnel, cette association permet aussi de grouper commandes et livraisons afin de limiter les coûts logistiques souvent trop importants dans la structuration des circuits courts et de proximité.
Le Clos des Citôts, la valorisation des fruits de la vallée de Seine en une large gamme de produits transformés certifiés biologiques	Le Clos des Citôts est une exploitation, créée en 1998 et située à Heurteauville, sur une des boucles de la Seine en Haute-Normandie, produisant des fruits qu'elle transforme en boissons diverses. Le verger est un élément important du patrimoine normand et la certification en agriculture biologique garantit la qualité des produits, la préservation de l'eau et de la biodiversité. L'émergence d'une gamme complète permet de valoriser le patrimoine alimentaire de la vallée de la Seine et la vente en partie directe entretient la proximité.

Les 3 pommes d'Épaignes, une initiative pour l'accès à la transformation des pommes en jus	Les 3 pommes d'Épaignes est une association créée en 2017 et ayant à cœur de valoriser un produit emblématique de la Normandie : la pomme. Un outil de transformation mutualisé a été mis à disposition des adhérents pour transformer les pommes de ces derniers en jus de pommes. L'association permet la valorisation des vergers des particuliers (et dans de plus faibles proportions de producteurs locaux) tout en permettant une appropriation de leur alimentation par les usagers et une certaine attractivité pour la commune d'Épaignes.
Les compagnons du Pain Normand portent une marque de qualité et de savoir-faire régional	Les compagnons du Pain Normand est une association, créée en 2004, rassemblant les agriculteurs, meuniers et boulangers faisant vivre la marque « pain normand » dont le cahier des charges garantit un pain local, savoureux, sans additifs ou produits de synthèse et résultat des savoir-faire des producteurs et transformateurs régionaux. Ce pain, destiné à être la baguette tradition des boulangers le vendant, fédère tous les acteurs de sa création dans un objectif de qualité et de goût.
L'AMAP Caux'inelle oeuvre pour la réinsertion professionnelle	L'AMAP Caux'inelle a été créée en 2005 dans l'agglomération d'Yvetot en pays de Caux, un territoire normand marqué par une agriculture de plaine (polyélevage, polyculture). Si la place des grandes cultures (blé, lin...) et des grandes exploitations est importante sur ce territoire, Caux'inelle s'efforce d'assurer un revenu constant à deux fermes maraîchères biologiques, dont une ayant un objectif de réinsertion professionnelle
Quand L'Oignon fait la force : une épicerie en ligne qui mise sur le local et la qualité	L'Oignon fait la force, est une épicerie en ligne lancée en 2019 et dont le projet a débuté en 2018 dans l'agglomération de Rouen. Les fournisseurs sont au nombre de 16 et sont tous des producteurs locaux. Le site propose un large éventail de choix, produits et livrés près de chez vous, via de nombreux points de retrait en Seine-Maritime.
L'arboriculture et l'élevage à la recherche du goût	Yves DEBOOS a repris en 2004 la ferme familiale avec une double activité d'arboriculteur en vente directe et d'élevage de bœuf à viande, dans le Parc naturel régional des Boucles de la Seine Normande. Il valorise le terroir de la vallée de Seine qui se prête particulièrement à la culture des fruits. Ses actions sont guidées par la recherche du goût.
Laisser pâturer ses moutons et chèvre sans terrain	En 2014, Samuel Foubert s'est lancé dans l'élevage de races locales de chèvres et moutons... sans terrain ! A force d'expérimentations, il réinvente l'élevage de brebis en plein air grâce à un service de pâture alternatif au désherbage chimique ou mécanique auprès des organismes publics et des agriculteurs.
L'élevage conservatoire de la Maison du Parc	En 2019, le PNRI des boucles de Seine normande a internalisé la production de canetons et le lancement de la filière canards de Duclair. Cette race locale est particulièrement intéressante pour ses qualités gustatives et pour sa rusticité (biodiversité domestique) qui permet la mise en place de conditions d'élevage plus naturelles.
La ferme des deux lions, un maraîchage urbain non-mécanisé implanté sur des terres communales	Olivier Beslay est un designer parisien qui a tout quitté avec la volonté d'agir pour une société plus écologique. Sans terres et sans moyens particuliers, le maraîchage lui a semblé être le moyen le plus simple. Grâce à la commune de Canteleu, il se forme petit à petit sur des terres aux portes de la Métropole de Rouen. Aujourd'hui, le maraîcher est installé en pleine ville et fournit à bas coût des légumes bio en grande proximité.
La ferme Grenier-Frestel est une ferme très diversifiée aux multiples ateliers	Peggy et Christophe Grenier-Frestel exploitent une ferme très diversifiée où se côtoient chèvres laitières, vache allaitantes, porcs et poules pondeuses. L'ensemble de la production est vendue en direct localement ou à Paris. Les associés souhaitent avant tout être le plus autonomes possible et proposer à leurs clients des produits originaux.
La ferme Hauguel : une ferme laitière en l'agriculture biologique, avec un atelier complémentaire de production d'œufs	Patrice Hauguel est un ancien éleveur conventionnel de vache laitière, labellisé en agriculture biologique en 2019. Depuis plusieurs années, avec l'aide de sa belle fille fortement impliquée dans les activités de la ferme, il diversifie les productions et développe des pratiques agricoles innovantes visant au respect de l'animal et de l'environnement.

CONTACTS :

alimentation@resolis.org
fdrugmant@parcs-naturels-regionaux.fr
jennifer.mayaud@pnr-seine-normande.com

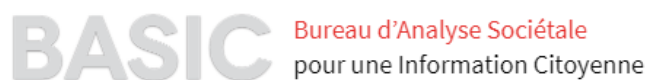


WWW.RESOLIS.ORG



WWW.PARCS-NATURELS-REGIONAUX.FR

Avec la contribution et les apports de données du :



Avec le soutien financier de :

