



Parc naturel régional Baie de Somme Picardie maritime



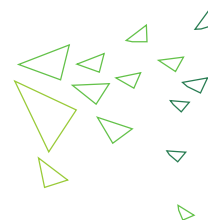
Développer en préservant, Préserver en développant





Forum dédié au Projet Alimentaire Territorial

28 Septembre 2023
Abbaye de Saint - Riquier



- Mots de bienvenue
- Résilience et relocalisation du système alimentaire
- Agriculture et Alimentation en Picardie maritime, quels enjeux ?
- Retours d'expériences de territoires engagés dans les transitions agricoles et alimentaires

Cocktail déjeunatoire

- Ateliers collectifs
- Restitution des ateliers et conclusion de la journée



Parc naturel régional
Baie de Somme Picardie maritime





Définition du système alimentaire : manière dont les hommes s'organisent dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et pour consommer leur nourriture, (Malassis, 1979)

Projet Alimentaire Territorial

Les 3 grandes orientations identifiées et une diversité d'acteurs concernés



Une agriculture à la hauteur des enjeux du PNR

Pratiques agricoles responsables
Veille foncière
Services environnementaux sur zones à enjeux



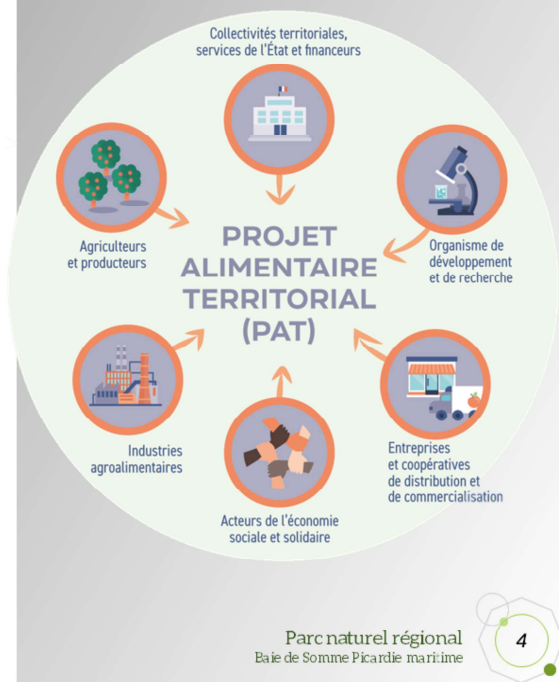
Créer de la valeur ajoutée et mettre en réseau les acteurs

Alimentation locale et de qualité
Savoir-faire et produits locaux
Filières locales et lieux de vente collectifs



Le PCAET au service de l'éducation au territoire

Sensibilisation à l'alimentation locale et de qualité
Lutte contre le gaspillage alimentaire
Approvisionnement local dans les cantines



Diagnostic partagé : Processus de travail participatif qui montre les écarts des représentations des différents acteurs



Orientation 1 : une agriculture à hauteur des enjeux du PNR

- Développer les pratiques agricoles écoresponsables
- Veille foncière
- Valoriser les services environnementaux sur les zones à enjeux (à risques et naturels)

Production agricole (terre et mer)

Installation et transmission

Services environnementaux sur les zones à enjeux

Pratiques agricoles écoresponsables

Dynamique foncière (privée et publique)

Formation et emploi

Parc naturel régional
Baie de Somme Picardie maritime



Champ d'investigation numéro 1 : développer les pratiques agricoles éco responsables

- Quel est le panorama de l'agriculture (produits de la terre et de la mer) sur le territoire : les hommes, les productions, les systèmes d'exploitations ?
- Quelle est la capacité nourricière du territoire ?
- À quels enjeux doit faire face l'agriculture du territoire ?
- Identifier les freins et leviers au développement de ces pratiques

Champ d'investigation numéro 2 : Mettre en place une veille foncière pour accompagner la diversification des fermes et le renouvellement des générations d'agriculteurs

- Quels sont les parcours de formation (initiale et professionnelle) dispensés sur le territoire (métiers « de la graine à l'assiette »), leur facilité d'accès, les débouchés, les filières en déshérence ?
- En quoi ces formations répondent à l'orientation « une agriculture à la hauteur des enjeux du PNR) et à la transition agro-écologique ?
- Installation et transmission : comment sécuriser et pérenniser les exploitations du territoire ?

Champ d'investigation numéro 3 :

- Selon les zones à enjeux, quels sont les acteurs mobilisés et les objectifs de préservation / reconquête ?
- Quels sont les dispositifs existants en fonction des zones à enjeux du territoire et les indicateurs de moyens et de résultats associés ?
- Quelles sont les zones qui ne sont pas couvertes par des dispositifs ?
- Comment accompagner demain sur ces zones, quelles sont les expériences réussies hors territoire PNR pouvant être inspirantes ?

Indicateurs associés charte du Parc :

- Indicateur 14 Charte PNR : % de la SAU en STH

- Indicateur 15 Charte du PNR : part des exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale
- Indicateur 16 Charte PNR : nombre d'exploitations agricoles engagées dans un groupe de progrès en faveur de l'agro-écologie

Indicateurs Ademe concernant les pratiques agricoles écoresponsables :

surface agricole en agroforesterie (indicateur PAT Ademe)

linéaire de haies plantées dans les exploitations agricoles (km) (indicateur PAT Ademe)

surface agricole certifiée agriculture biologique ou en conversion (ha) (indicateur PAT Ademe)

nombre d'exploitations sous labels de qualité SIQO (hors bio) (indicateur PAT Ademe)

consommations d'engrais et de phytos dans les exploitations agricoles (indicateur PAT Ademe)

nombre d'exploitations ayant recours à l'irrigation et nombre d'exploitations engagées dans la diminution de la consommation en eau (indicateur PAT Ademe)



Orientation 1 : l'amont du système alimentaire territorial

- Données clés de l'agriculture du territoire, volet « produits de la terre » (sources : RA 2020 & RA 2010)

Ensemble des exploitations agricoles :



971 exploitations dont **28** en **AB**
avec une surface agricole moyenne de **95,5** hectares

92 706 hectares de Surface Agricole Utile (-1,6 % par rapport au dernier recensement agricole de 2010)



2 197 personnes occupent un emploi permanent
1 296 d'entre elles sont chefs et co-exploitants dont **23%** de femmes

202 exploitations ont disparu en **10 ans**

Population des exploitants agricoles et actifs totaux :

- 52 ans** : l'âge moyen des chefs d'exploitation est en augmentation sur le territoire
- 1/3 des exploitants en activité seront à la retraite en 2026** ; 267 exploitations sont concernées sur le territoire
- Main d'œuvre des exploitations** : 2 900 actifs agricoles dont 2 197 permanents en 2020 (baisse de 21% par rapport aux données de 2010)

Parc naturel régional
Baie de Somme Picardie maritime



Opération décennale européenne et obligatoire, le **recensement agricole** a pour objectif d'actualiser les données sur l'**agriculture** française et de mesurer son poids dans l'**agriculture** européenne. Ces données permettent également de définir et d'ajuster des politiques publiques au niveau national et local. Il a été lancé en octobre 2020 dans toute la France et s'est achevé au mois de mai 2021.

-1 296 chefs d'exploitation, co-exploitants et associés actifs (dont 23% de femmes) pour 971 exploitations agricoles (contre 1 520 chefs d'exploitation et 1 173 exploitations agricoles en 2010)

-92 706 hectares de Surface Agricole Utile (- 1,6% par rapport à 2010)

-SAU moyenne par exploitation : 98 hectares (contre 83 ha en 2010)

Depuis le dernier recensement agricole de 2010, 202 exploitations agricoles ont disparu sur le territoire.

34% des exploitations de type statut individuel ont disparu, au profit de regroupements.

Les statuts juridiques de type « autres statuts » regroupant les sociétés de fait, sociétés de participation ou encore les sociétés civiles d'exploitation agricole tendent à se développer.

- Les exploitations économiquement « grandes » progressent : plus d'une exploitation sur 3 est désormais une grande exploitation au sens économique (production brute standard > 100 000 euros)*
- Sur 234 millions d'euros de PBS générés, 78% le sont par des exploitations agricoles de grande taille économique*

Production brute standard (PBS) : la production brute standard (PBS) décrit un potentiel de production des exploitations. Les surfaces de culture et les cheptels de chaque exploitation sont valorisés selon des coefficients, ici les « coefficients 2017 », calculés à partir des prix et rendements moyens de la période 2015-2019. Ces coefficients de PBS ne constituent donc pas des résultats économiques observés. Ils doivent être considérés comme des ordres de grandeur définissant un potentiel de production de l'exploitation par hectare ou par tête d'animaux présents hors toute aide. La contribution de chaque culture et cheptel à la PBS permet de classer l'exploitation agricole dans une orientation technico-économique (Otex) selon sa production principale et dans une dimension économique : les micro exploitations avec une PBS inférieure à 25 000 €, les petites exploitations avec une PBS entre 25 000 et 100 000 €, les moyennes exploitations avec une PBS entre 100 000 et 250 000 € et les grandes avec une PBS supérieure à 250 000 €.



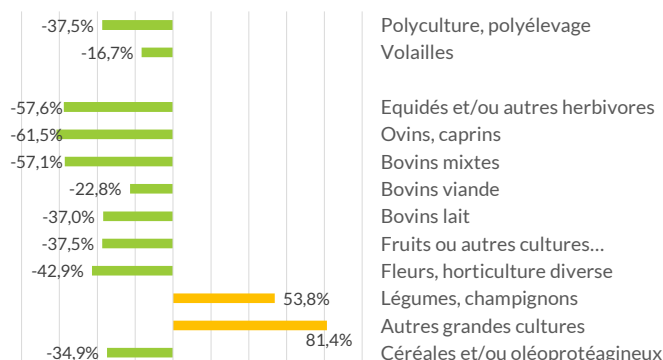
Orientation 1 : l'amont du système alimentaire territorial

- Données agricoles, volet « produits de la terre »
(sources : RA 2020 & RA 2010)

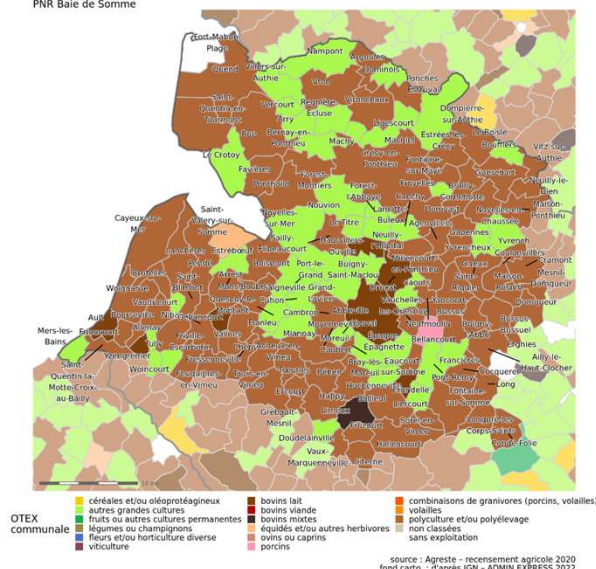
Les orientations technico-économiques :

- Une diversité de production mais l'élevage spécialisé et la polyculture élevage en recul au profit des exploitations spécialisées en grandes cultures

Evolution des OTEX 2020/2010 sur le territoire du PNR



Orientation technico-économique
PNR Baie de Somme



Les exploitations sont classées selon leur spécialisation : l'orientation technico-économique (OTEX). Ce classement se fait à partir des coefficients de production brute standard (PBS). Une exploitation est spécialisée dans un domaine si la PBS de la ou des productions concernées dépasse deux tiers du total.

Si le territoire présente une diversité de productions, l'orientation technico-économique polyculture – poly élevage n'est plus prépondérante à l'échelle du Parc, étant progressivement gagnée par l'orientation technico-économique représentant les grandes cultures (céréales et oléoprotéagineux, pommes de terre, betteraves et autres légumes de plein champ).

Les orientations technico-économiques des exploitations agricoles du territoire les plus impactées depuis les 10 dernières années sont les OTEX liées aux activités d'élevage, qu'elles soient spécialisées ou non.

OTEX Légumes / champignons : exploitations spécialisées en horticulture / maraîchage

- Exploitations spécialisées en cultures de légumes d'intérieur
- Exploitations spécialisées en cultures de légumes de plein air
- Exploitations spécialisées en cultures de champignons

OTEX Autres Grandes cultures : exploitations spécialisées en grandes cultures

- Exploitations spécialisées en cultures de plantes sarclées
- Exploitations combinant céréales, plantes oléagineuses et protéagineuses, et cultures de plantes sarclées
- Exploitations spécialisées en cultures de légumes frais de plein champ
- Exploitations spécialisées en culture de tabac
- Exploitations avec combinaison de diverses grandes cultures



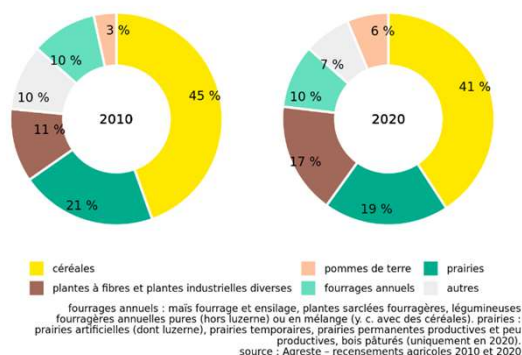
Orientation 1 : l'amont du système alimentaire territorial

- Données agricoles, volet « produits de la terre » (sources : RA 2020 & RA 2010)

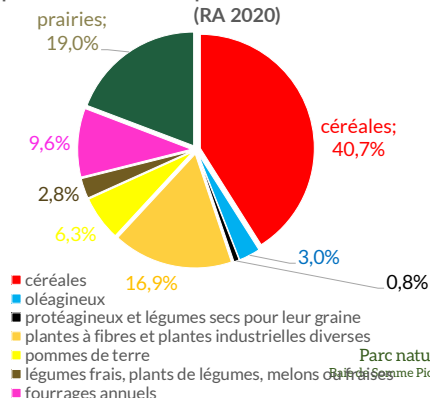
La répartition des surfaces cultivées :

- Plus de 50% des cultures principales représentées par les céréales, une augmentation des surfaces dédiées aux cultures industrielles hors pomme de terre (dont les plantes à fibre)
- 6% de la SAU est concernée par l'irrigation (cultures à forte valeur ajoutée ou jeunes plants)

Répartition des cultures principales
PNR Baie de Somme



Répartition des surfaces par culture sur le territoire du Parc
(RA 2020)



Parc naturel régional
Baie de Somme Picardie maritime



Quelques autres productions sont présentes sur le territoire du Parc, parmi lesquelles :

- 2 635 hectares de légumes frais, plants de légumes, fraises,
- 711 hectares de protéagineux et légumes secs,
- 184 hectares de cultures fruitières,
- 3 hectares de fleurs et plantes ornementales,
- 2 hectares de plantes à parfum, médicinales et aromatiques.



Orientation 1 : l'amont du système alimentaire territorial

- Données agricoles, volet « produits de la terre » (sources : RA 2020 & RA 2010)

Les démarches de diversification et de valorisation recensées :



28 exploitations agricoles en AB pour 928 hectares cultivés (1% de la SAU du territoire) dont 10 exploitations agricoles ayant un cheptel bio (bovins, volailles) ; en 2010, on comptait 11 EA certifiées en AB



18 exploitations agricoles concernées par l'AOP « Agneau des Prés Salés de la Baie de Somme »
11 exploitations agricoles concernées par un Label Rouge



125 exploitations agricoles concernées par la vente directe et/ou le circuit court

46 exploitations engagées dans la transformation et la valorisation de tout ou partie de leur production



43 exploitations proposent une offre de tourisme / hébergement

Parc naturel régional
Baie de Somme Picardie maritime



Si on effectue un zoom sur les EPCI, c'est la communauté d'agglomération de la Baie de Somme qui arrive en tête avec 526 hectares dédiés à l'agriculture biologique pour 10 exploitations converties ce qui représente 2.1% de la SAU de la communauté de communes. A l'opposé, le territoire du Ponthieu-Marquenterre est concerné par 0.5% de sa SAU en agriculture biologique, pour 12 exploitations agricoles converties.

L'Avocette : 480 000 baguettes produites en 2020 par 35 boulangers, pour 980 quintaux de farine produite (à partir de 130 tonnes de blé – 20 ha)

Baie de Somme Saveurs : Pomme de terre primeur : 6 exploitants, environ 2,1 hectares en 2022

Viande bovine : 2 bêtes en 2022

2 209 agneaux 2021 ; 45 tonnes de viande AOP vendue

15 référencements Terroirs HDF (producteurs, transformateurs artisanaux, boulangeries)

L'**indication géographique protégée (IGP)** est un [signe d'identification](#) de l'[Union européenne](#) qui désigne des produits dont la qualité ou la réputation est liée au lieu de production, de transformation ou d'élaboration, mais dont les ingrédients ne proviennent pas nécessairement de cette aire géographique¹. L'IGP est un dispositif légal qui garantit qu'au moins une des étapes (production, transformation ou d'élaboration) a été réalisée dans le lieu affiché par un produit¹. Toutes les IGP doivent également répondre « à un cahier des charges précis » mais, contrairement à l'[AOP](#) (et sa version [française](#) l'[AOC](#)), l'IGP ne garantit ni la mise en œuvre d'un savoir-faire reconnu de producteurs locaux ni la provenance locale des ingrédients¹.

Aucune exploitation en IGP sur le territoire du PNR, peut-être un jour avec l'extension de la zone de l'IGP

Volailles de Licques, et avec la future IGP sur le Miel de tilleul de Picardie, qui devrait aboutir l'année prochaine voire début 2025 maximum.

Par contre, 6 communes du Vimeu font partie des aires géographiques identiques de l'IGP Volailles de Normandie et de l'IGP Porc de Normandie, en extrême limite de ces aires : Ault, Béthencourt-sur-Mer, Mers-les-Bains, Saint-Quentin-la-Motte-Croix-au-Bailly, Woignarue, Yzengremer. Cependant, on n'a aucune exploitation habilitée à ce jour sur ces communes.



Orientation 1 : l'amont du système alimentaire territorial

- Données agricoles, volet « produits de la mer »

Mytiliculture en Baie de Somme et élevage sur pieu (bouchot) depuis 1981

Les entreprises :

- 15 entreprises individuelles
- 100% des mytiliculteurs de la Baie de Somme adhérents au cahier des charges STG « Moules de Bouchot »
- Production 2020 : 1 700 tonnes pour un CA de 3,4 millions d'euros
- Classe d'âge majoritaire des exploitants : 40 – 55 ans

La zone de production :

- Schéma des Structures de la Somme (actualisation de 2016 et arrêté signé en 2017)
- 33 kilomètres de linéaires de bouchots répartis sur 5 kilomètre de littoral
- 115 335 pieux
- Linéaire de chaque entreprise : 1 à 2 kilomètre de lignes pour 80% des entreprises
- Concessions de 25 ans

COMITE REGIONAL
CONCHYLICULTURE
Normandie/Mer du Nord



L'essentiel de la production française de moules est constitué par la moule de bouchot c'est-à-dire élevée sur des pieux en bois (Normandie, Bretagne, Vendée). L'élevage sur bouchots se pratique sur le littoral Atlantique ou de la Manche, sur des alignements de pieux. Au printemps, les cordes sont tendues horizontalement pour recueillir les jeunes moules. A la fin de l'été, les cordes sont enroulées en spirale autour des bouchots. Afin de protéger les moules contre l'invasion des crabes, les pieux sont habillés d'une jupe ou tahitienne. Le développement des moules a lieu pendant l'hiver et le printemps suivants. Le catinage consiste à entourer les pieux de filets pour que les moules ne soient pas emportées par les tempêtes. Après un an sur le bouchot, les moules sont récoltées mécaniquement par bateau amphibie ou tracteur pour être lavées, triées et conditionnées pour l'expédition et la vente. La deuxième principale technique d'élevage des moules consiste à l'élevage sur cordes qui s'est développé afin de gagner de nouveaux espaces de production en haute mer ; les moules sont élevées sur des supports en suspension, sous des installations fixes ou flottantes, sur filières ou sur tables. Enfin, de manière minoritaire, certains mytiliculteurs développent également un élevage sur parc, similaire à celui des huîtres.

-15 entreprises individuelles en majorité, 1 500 tonnes de production annuelle en moyenne sous cahier des charge « Moule de Bouchot », reconnue Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) depuis 2013

-100% des mytiliculteurs de la Baie de Somme ont adhéré au cahier des charges STG « Moules de Bouchot »

-Production 2020 : 1 700 tonnes pour un CA de 3,4 millions d'euros

-50 % des mytiliculteurs sont pêcheurs à pied ; on compte 2 à 3 salariés en moyenne par entreprise

-Nombre d'actifs : 50 actifs (forte par d'actifs familiaux et main d'œuvre saisonnière importante)

- Classe d'âge majoritaire des exploitants : 40 – 55 ans

- Entreprises peu ou pas mécanisées en Baie de Somme
- 30% de cotisants MSA et 70% de cotisants ENIM (régime social des marins)
- Mytiliculteurs regroupés en GIE depuis 2020 au centre conchylicole du Crotoy

La zone de production :

- Sur l'estran (Domaine Public Maritime), entre Quend et Saint-Quentin-en-Tourmont, sous respect du Schéma des Structures de la Somme (actualisation de 2016 et arrêté signé en 2017)
- 33 kilomètres de linéaires de bouchots répartis sur 5 kilomètre de littoral
- 115 335 pieux
- Linéaire de chaque entreprise : 1 à 2 kilomètre de lignes pour 80% des entreprises
- Concessions de 25 ans



Orientation 1 : l'amont du système alimentaire territorial

- Données agricoles, volet « produits de la mer »

La pêche à pied : coques, vers et cueillette de végétaux marins



45 ans : moyenne d'âge des pêcheurs à pied

Nombre de licences pêche à pied attribuées pour la campagne 2021 (dpt 80, 62 et 59):

- **333 licences Coques**
- **160 licences Salicornes (dpt 80 et 62)**
- **101 licences Obione, aster et soude**
- 29 licences algues
- **84 licences vers**
- 104 licences crustacés
- 55 licences tellines
- 49 licences poissons (filet, canne, ligne de fond)
- **51 licences lavignons**



Source : GEMEL, 2022



Source : PNR BSPM, 2023



Productions associées :

Salicorne : 1 concession d'exploitation de 300 ha
400 à 600 T de salicorne ramassée / an (90% de la production FR)
Débouché Hollandais ; transformation locale marginale

Coques (Eûl pec à hénons) :
2 000 à 2 800 T pêchées / an
Débouché Espagnol à 90% (conserveries)

Chiffre d'affaires : entre 6 à 8 millions d'euros / an

Parc naturel régional
Baie de Somme Picardie maritime

11

Actions du CRPMEM :

- Assurer le suivi sanitaire des coquillages, la gestion des ouvertures de gisements et les évolutions réglementaires concernant les différentes pêcheries
- Contrôler l'activité de pêche à pied (2 gardes jurés assurent la surveillance et le contrôle des gisements avec 6 898 contrôles réalisés en 2021 dont la grande majorité vers les pêcheurs à coques avec 217 PV rédigés et transmis aux procureurs)
- Accompagner les ramasseurs de végétaux marins dans leurs démarches de fauche de végétaux et de gestion des labours)
- Accompagne les démarches en faveur de l'utilisation des vélos électriques en pêche à pied
- Participe aux politiques environnementales et à la planification spatiale maritime
- Mets en place des actions économiques et sociales
- Encadre les engins et la cohabitation des métiers de la mer
- Gère durablement les ressources halieutiques

Actions du GEMEL :

Suit l'évolution du gisement depuis 1985



Orientation 1 : l'amont du système alimentaire territorial

- Données agricoles, volet « produits de la mer »

La pêche embarquée :



Débarquée /
criée

Gros /
transformation

Détail

28 navires en
2021 -
polyvalence

- Chalut de fond
- Chalut à crevette
- Dragage à Coquille St Jacques
- Tamis à civelle

Boulogne / Mer,
le Tréport
Le Hourdel et le
Crotoy

2 mareyeurs
connus au
Crotoy

Halle aux poissons
du Crotoy,
poissonneries
locales



- 8 restaurateurs
- 1 poissonnier



Crevette grise de la Baie de Somme (sauterelle) : 5 à 10% de la production nationale
Pêchée par 4 artisans marins pêcheurs de la Baie, avec chalut de fond sélectif

Zone nourricière importante pour la plie, la sole, la limande ; valeur ajoutée de la civelle (fév à mai)

Parc naturel régional
Baie de Somme Picardie maritime



Répartition des bateaux (la plupart armés en petite pêche) :

3 fileyeurs – caseyeurs (dépose des filets et des casiers sur le fond qui sont relevés plus tard)

1 dragueur (dragage pour pêche au coquillages)

16 chalutiers non exclusifs

1 senneur de fond (pêche au filet)

7 tamiseurs (à la civelle et crevette grise)

Polyvalence des bateaux, permettant de s'adapter à différents types de pêche, se pratiquant à des saisons différentes (chalut de fond, chalut à crevette, dragage à coquille, tamis à civelle)

Les problématiques d'ensablement des ports picards obligent à débarquer au Tréport, à Dieppe ou Boulogne.

Mr. Goodfish est un programme européen qui a pour but de sensibiliser le public et les professionnels à la consommation durable des produits de la mer. Il a été initié par trois aquariums ([Acquario di Genova](#) en Italie, [Aquarium Finisterrae](#) en Espagne et [Nausicaá – Centre National de la Mer](#), en France) parmi les plus importants d'Europe.

Bien choisir son poisson, c'est bon pour la mer et bon pour vous.

4 critères (choisis avec l'IFREMER) :

État de la ressource, taille, saison, statut de l'espèce (pêche et aquaculture)

Types d'adhérents de Mister Good Fish :

- Armateur
- Association
- Etablissement scolaire
- Grossiste mareyeur
- Poissonnier
- Producteur
- Restaurant d'entreprises
- Restaurateur
- Traiteur
- Transformateur

Sur le territoire du PNR :

- Fort Mahon : auberge de la Louvière (restaurateur)
- Le Hourdel : le parc aux huitres (restaurateur)
- Saint Valery : le jardin (restaurateur)
- Mers les Bains : Auchan (poissonnier)
- Le Crotoy : Les tourelles (restaurateur), Mado (restaurateur), Auberge de la Marine (restaurateur), restaurant du Port (restaurateur), Bellevue (restaurateur)



Orientation 1 : l'amont du système alimentaire territorial

- Données agricoles, volet « produits de la terre » et « produits de la mer »

Etat des lieux des pratiques en lien avec l'agroécologie, l'agroforesterie, l'expérimentation, les énergies renouvelables à la ferme, la valorisation des co-produits, la bioéconomie et l'usage de biosourcés :



21 exploitations productrices d'énergie renouvelable



1 exploitation agricole certifiée Haute Valeur Environnementale (commune de Vron / Arboriculture, depuis mars 2020)



12 exploitations agricoles, 1 groupe : Dephy Elevage de la Somme (évolution des consommations de produits phytosanitaires et des données technico-économiques associées, localisation des EA, projets conduits)



Des exploitations engagées dans 4 Groupes d'Intérêt Economique et Environnemental



Maintien de l'agriculture en Plaine maritime picarde : 3 820 ha de prairies humides, 54 exploitants engagés en 2018



Les Mesures Agro Environnementales et Climatiques : le territoire du PNR ouvert au dispositif en 2023



Une filière de valorisation des déchets coquilliers (moules et coquilles St Jacques), dans un principe d'économie circulaire



Conception et tests de filets de pêche biodégradables (testés également auprès des mytiliculteurs)

Parc naturel régional
Baie de Somme Picardie maritime



PMAZH :

La plaine maritime picarde est l'une des régions naturelles des Hauts-de-France les plus diversifiées et les plus remarquables pour son patrimoine naturel. Cette vaste zone humide présente encore une grande variété de milieux : prairies humides, bocages, marais, tourbières, étangs... Cette mosaïque, du fait de sa situation particulière et de l'omniprésence de l'eau, constitue une zone refuge qui abrite de nombreuses espèces animales et végétales rares et/ou menacées. La qualité exceptionnelle de ce territoire est ainsi reconnue depuis 1998 comme site Ramsar, étant donné l'intérêt international de l'ensemble de ces zones humides. Deux secteurs sont également classés en zone NATURA 2000 du fait de leur importance pour le maintien de plusieurs espèces et habitats naturels remarquables.

Les MAE sont un des outils majeurs mis en place sur le territoire afin d'encourager les agriculteurs à maintenir ou développer des pratiques favorables à la préservation de l'environnement. Elles sont proposées sur le territoire depuis leur création en 1992. Le SMBS-GLP est l'opérateur local pour l'animation des MAE depuis 2008.

Les MAEC mises en place depuis 2015 sur le territoire fonctionnent toujours très bien avec plus de 200 contrats engagés permettant une gestion extensive de plus de 2500 ha de prairies, soit 44% des prairies déclarées à la PAC sur le territoire.

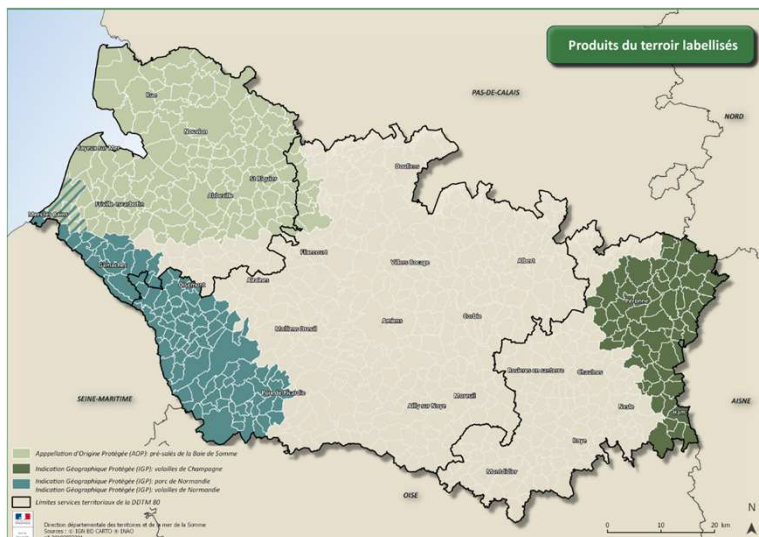
Objectifs de TEFIBIO : Réduire l'impact des plastiques en mer en concevant des filets de

pêche biodégradables Valoriser la fin de vie des filets en diminuant la quantité de filets enfouis



Orientation 1 : l'amont du système alimentaire territorial

- Données agricoles, volet « produits de la terre » : produits labellisés



En complément de l'aire géographique concernant les 226 communes pour l'AOP Agneaux des Prés-Salés de la Baie de Somme, 6 communes du Vimeu font partie des aires géographiques identiques de l'IGP Volailles de Normandie et de l'IGP Porc de Normandie, en extrême limite de ces aires :

Ault, Béthencourt-sur-Mer, Mers-les-Bains, Saint-Quentin-la-Motte-Croix-au-Bailly, Woignarue, Yzengremer.

Cependant, à ce jour, aucune exploitation du territoire du PNR n'est engagée dans ces IGP.

Parc naturel régional
Baie de Somme Picardie maritime

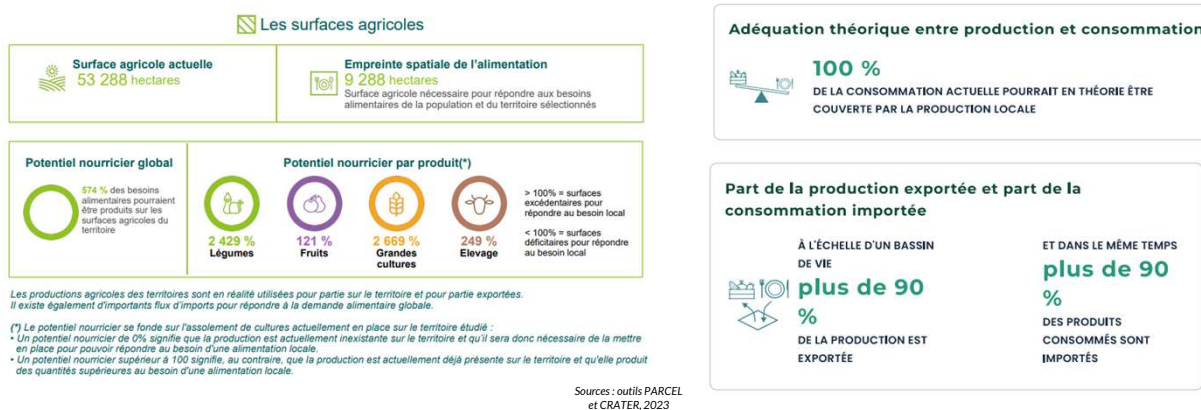




Orientation 1 : l'amont du système alimentaire territorial

- Le potentiel nourricier d'un territoire découle de la comparaison entre l'empreinte spatiale alimentaire et la Surface Agricole Utile (SAU). Cela traduit la capacité théorique des surfaces agricoles du territoire à répondre à la demande alimentaire de la population résidente.

Illustration des besoins alimentaires théoriques pour la communauté de communes du Ponthieu – Marquenterre :



Les besoins sont évalués à partir de l'application PARCEL qui fournit les surfaces agricoles nécessaires pour nourrir la population d'un territoire en utilisant la composition actuelle de nos assiettes et sur la base des parts de surfaces bio par produit actuel.

Les productions correspondent aux surfaces agricoles présentes sur le territoire et sont issues du RPG. Seules les surfaces dites productives sont prises en compte. Les besoins et productions sont calculés toutes cultures confondues, et ils sont exprimés tous deux en hectares de surface agricole, afin de calculer le taux de couverture théorique global (ratio entre la production et les besoins) pour le territoire.



Orientation 1 : l'amont du système alimentaire territorial

- Certaines productions animales sont déficitaires sur le territoire :

	Production théorique sur le PNR en 2020	Consommation théorique sur le PNR en 2020	Solde
OÛufs (en nombre)	14 616 624	7 249 440	7 367 184
Lait vache (en L)	160 207 713	6 557 448	153 650 265
Viande mouton (en kg)	104 384	79 085	25 299,2
Lait chèvre (en L)	102 675	556 889	-45 4213,8
Viande porc (en kg)	371 858	1 097 302	-725 444,1
Volaille (en kg)	307 120	916 066	-608 945,6
Viande bœuf (en kg)	2 886 014	790 848	2 095 165,8

Sources : Chambre d'agriculture de la Somme, à partir des données
du recensement général agricole de 2020

Parc naturel régional
Baie de Somme Picardie maritime



L'amont du système alimentaire territorial : les enjeux pour le volet « produits de la terre »

Atouts

- Une agriculture riche de sa diversité : des productions végétales variées et à forte valeur ajoutée, des activités d'élevage encore très présentes et une forte complémentarité entre les cultures et l'élevage
- Une bonne qualité agronomique des sols sur la majorité du territoire
- Un savoir-faire particulier et un lien fort au milieu naturel dans la zone des bas-champs, les zones humides et sur les prés-salés
- Des productions sous sigle de qualité
- 3 petites régions agricoles qui constituent un ensemble écologique diversifié et remarquable

Faiblesses

- Un vieillissement de la population agricole ; un enjeu en terme d'installation / transmission pour les 10 ans à venir
- Des difficultés à trouver de la main d'œuvre qualifiée
- Un secteur de l'élevage affaibli par les crises successives
- Un coût élevé du foncier et la tendance à l'agrandissement des structures
- Le manque d'outils de transformation sur le territoire
- Des difficultés à porter des projets collectifs, à se fédérer et à mutualiser
- Des difficultés à communiquer

Opportunités

- Un potentiel pour la consommation locale des productions agricoles, renforcé par l'attrait touristique du territoire
- Des transformateurs présents sur la Picardie maritime
- Des initiatives positives à renforcer que l'on soit en circuits courts ou longs
- Etudes sur la durabilité filière agneaux AOP & l'extension IGP Volailles de Licques
- Des opérations de soutien financier et technique en faveur du maintien de l'élevage en zones humides à poursuivre et à faire évoluer
- Les Paiements pour Services Environnementaux ?

Menaces

- La crainte des contraintes réglementaires et de leur renforcement
- Des enjeux liés aux épisodes climatiques récents : sécheresses, inondations, gels tardifs, mais aussi risque de submersion marine
- Des enjeux liés à l'érosion éolienne et aux ruissellements (aléa érosion moyen à très fort)
- Des revenus par actifs agricoles qui peuvent se situer en deçà du salaire minimum de croissance (SMIC)
- Le maintien d'une agriculture viable économiquement

L'amont du système alimentaire territorial : les enjeux pour le volet « produits de la mer »

Atouts

Pêche à pied :

- Un réel savoir-faire, qui se transmet de génération en génération
- Des produits à forte valeur ajoutée ; le gisement naturel de coques de la Baie de Somme est l'un des principaux en France
- Une qualité des produits reconnue
- Un soutien fort des partenaires techniques et scientifiques : le CRPMEM, le GEMEL, l'IFREMER, ...

Mytiliculture :

- Une Spécialité Traditionnelle Garantie
- Le centre conchylicole du Crottoy : un outil de travail performant, agréé pour la purification et le conditionnement
- Une saisonnalité particulière de la moule de la Baie de Somme, reconnue par ses qualités organoleptiques exceptionnelles
- Un soutien fort des partenaires techniques et scientifiques : le CRC, l'IFREMER, ...

Faiblesses

Pêche à pied :

- la difficulté d'accès aux licences d'exploitation (10 ans d'attente en moyenne pour l'accès à la licence coque) et à la formation
- L'absence d'activité de transformation et de valorisation des produits de la pêche sur le territoire
- Des produits quasi absents du circuit de vente en frais ; l'absence d'atelier collectif de purification, un frein à la vente en frais des coquillages

Mytiliculture :

- La vulnérabilité des zones conchylicoles vis-à-vis de la qualité des eaux et du risque sanitaire (microbiologique)
- L'absence de solution (hors AOT) pour gérer les moules hors calibre, les moules cassées (perte de valeur ajoutée et impact environnemental)
- Difficulté d'accès à la formation de marin ouvrier aux cultures marines
- Difficultés liées au recrutement de main d'œuvre saisonnière qualifiée

Opportunités

Pêche à pied :

- Le plan d'action pêche à pied 2030
- Un lieu de vente en direct avec les produits de la terre
- Développer un marché du frais en local
- Développer des labels, pour des produits plus visibles et reconnus

Mytiliculture :

- Mieux faire connaître cette production au niveau de la restauration collective
- Une structuration des producteurs sous format créée collective serait pertinente
- Relancer la valorisation des déchets coquilliers sur le territoire (suite de l'opération Tricoquille)

Menaces

Pêche à pied :

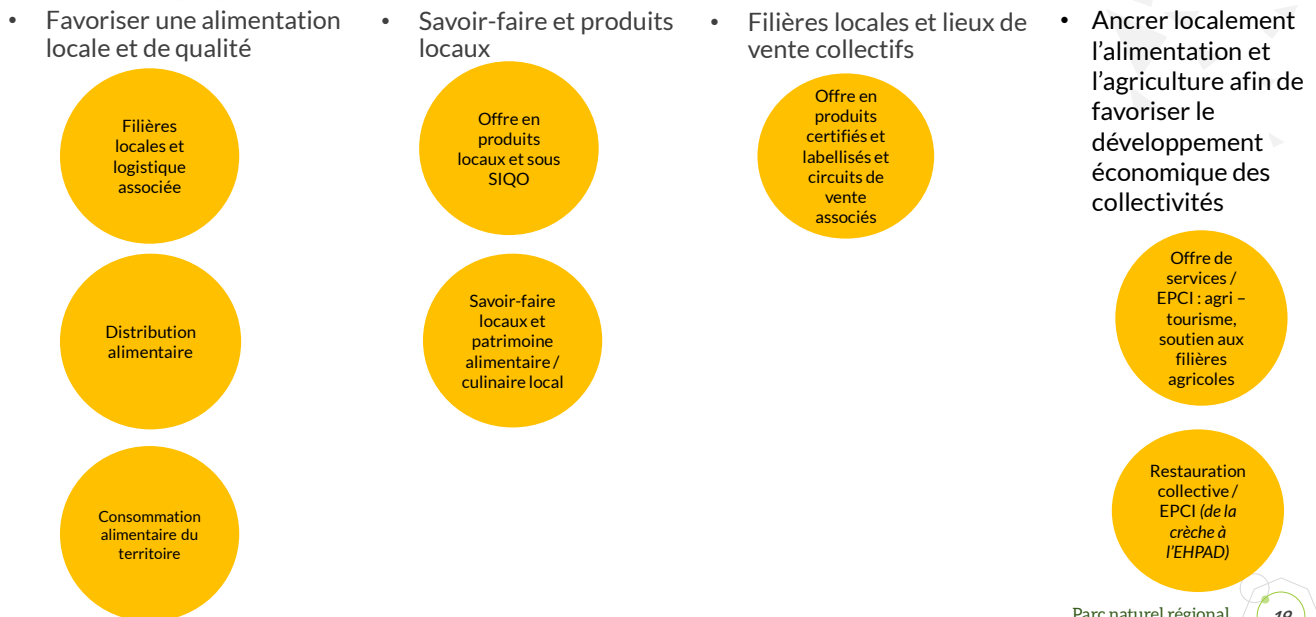
- L'instabilité des débouchés économiques historiques
- Les épisodes récurrents de mortalités multifactorielles
- L'ensablement de la Baie et la concurrence de la spartine anglaise
- La concurrence de la salicorne de culture vis-à-vis de la salicorne sauvage
- Une vision pessimiste des pêcheurs à pied qui estime que le métier n'a pas d'avenir

Mytiliculture :

- Épisodes de mortalités multifactorielles des populations de moules
- Prédations importantes des araignées de mer, des goélands argentés (espèce protégée)
- Concurrence des moules de pêche (Irlande ou Hollande)



Orientation 2 : la création de valeur ajoutée et la mise en réseau d'acteurs



Parc naturel régional
Baie de Somme Picardie maritime

19

Champ d'investigation 1 : Favoriser une alimentation locale et de qualité

- Quelle est la demande alimentaire du territoire et comment l'offre alimentaire du territoire y répond t'elle ?
- Quelle part de la production locale est transformée sur place et quels sont les outils de transformation existants, manquants ?
- Quels sont les flux de distribution et d'achats ?
- Quel est l'état des lieux de la restauration hors domicile et notamment de la restauration collective vis-à-vis de la loi EGalim ?

Champ d'investigation 2 : Valoriser et développer les savoir-faire et les produits locaux

- Quelle est la place des produits de proximité / locaux et de qualité dans l'alimentation des habitants ?
- Quelles sont les initiatives existantes sur le territoire en faveur d'une alimentation locale ?
- Quel est le patrimoine alimentaire local, les savoirs faire locaux ?
- Quelle part de la production locale est transformée sur le territoire et quels sont les outils de transformation existants, manquants ?

Champ d'investigation 3 : Filières locales et lieux de vente collectifs

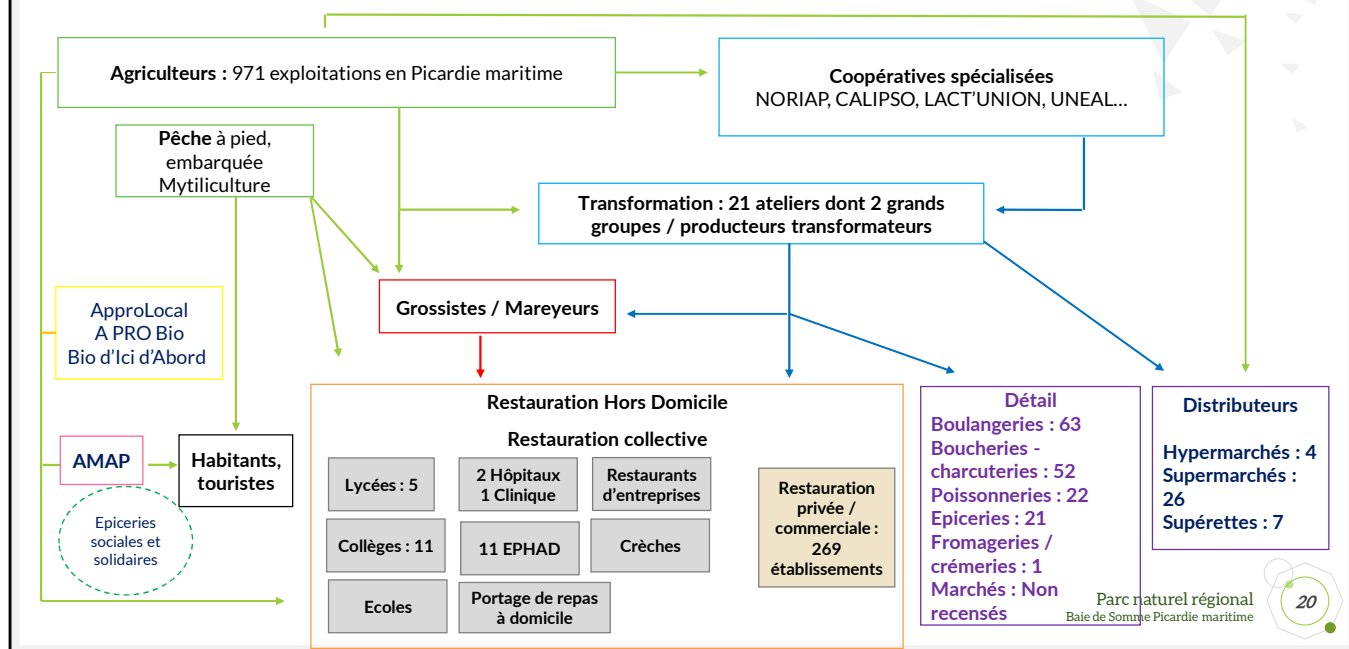
- Quels sont les produits labellisés sur le territoire, les volumes de production associés, la disponibilité et la saisonnalité de l'offre ?
- Quel est le potentiel de développement de ces produits labellisés / certifiés sur le territoire ?
- En réponse, comment structurer les filières ?

Champ d'investigation 4 : Dynamiser le territoire et ancrer localement l'alimentation et l'agriculture afin de favoriser le développement économique des collectivités ; intégrer plus de produits locaux dans la restauration collective

- Caractériser l'offre de service actuelle par EPCI et la typologie des services proposés en lien avec l'agri tourisme (hébergement, loisir, restauration, ateliers gourmands...)
- Identifier les politiques de soutien local aux activités agricoles et de la pêche et les moyens associés (financements, appels à projet, soutien aux politiques publiques..)
- Caractériser le recours aux produits SIQO dans la restauration collective , les freins à son développement



Orientation 2 : les flux alimentaires internes au territoire de la Picardie maritime



La restauration collective appartient au secteur de la restauration hors foyer et se distingue de la restauration commerciale par son caractère social qui vise à produire un repas aux convives d'une collectivité déterminée (jeune, patient, salarié...) à un prix moindre que celui pratiqué par des restaurants commerciaux. Les établissements rattachés à la restauration collective appartiennent à :

- La restauration scolaire : crèches, écoles maternelles et primaires, collèges, lycées, universités ;
- La restauration médico-sociale : hôpitaux, cliniques, maisons de retraite ;
- La restauration d'entreprise : restaurants administratifs et d'entreprise ;
- Autres : centres de vacances, armées, prisons...

Les lycées sont regroupés entre 3 polarités urbaines : Abbeville, Rue et Friville-Escarbotin. Les collèges, en plus grand nombre, sont mieux répartis sur l'ensemble du territoire.

On observe une forte densité de structures de restauration collective du secteur santé-médical et en particulier des EHPAD et maisons de retraites. Ceci souligne le profil spécifique des usagers du territoire est confirmé par le nombre de service de portage de repas (5)

En Picardie Maritime, le nombre de restaurateurs est assez important, au nombre de 269 entreprises. Le tissu est composé majoritairement de « *petits* » restaurateurs positionnés sur différentes spécialités : on trouve des cafétérias, de la restauration rapide et de la restauration traditionnelle qui concentre le plus grand nombre de restaurants avec un chiffre d'affaires très souvent inférieur à 1 millions d'euros

15 références Terroirs HDF (producteurs, transformateurs artisanaux, boulangeries)

Des sites secondaires de grands groupes : par exemple l'entreprise Pasquier à Vron ou la laiterie d'Abbeville. Pour ces entreprises, « l'approvisionnement est en partie local mais la logique de distribution est nationale ».

Des entreprises régionales, dont l'approvisionnement est plus localisé. Les débouchés régionaux sont importants même si les circuits nationaux voire internationaux ne sont pas exclus. Le territoire compte 5 entreprises correspondant à cette description :

- Conserverie saint-Christophe, Conserverie du Coin Gouteux
- Nature Frais (préparation de légumes),
- Domaine de Moismont
- Transformation, découpe et conservation de la viande de boucherie : Lagache, Sauvage,
- Les Moulins Riquier,

A noter qu'il existait auparavant un abattoir de volailles (Picardie Volailles) dont l'activité d'abattage a cessé. Picardie Volailles ne fait plus aujourd'hui que du négoce.

Au niveau des producteurs-transformateurs, il existe plusieurs ateliers de transformation sur le territoire, sur plusieurs filières. Citons : La laiterie de la baie (lait de vache), la chèvrerie le Maguette, l'Escargotière de la Baie de Somme, la Fruitière de Picardie (jus de pommes et poires), La frite qui plé (transformations à base de pommes de terres, notamment frites à destination de la restauration collective)...

A l'échelle de la Picardie Maritime ou plus largement, plusieurs acteurs majeurs interviennent sur la problématique des circuits courts et de proximité.

Il existe un fort besoin de structuration à la fois logistique et commerciale sur le territoire. En effet, si certains producteurs soulignent un manque de connaissance du marché (notamment sur le segment des restaurateurs), d'autres semblent ne pas avoir de problématiques commerciales.

L'optimisation logistique et la gestion de la main d'œuvre associée aux livraisons reste problématique pour certains producteurs ; les restaurateurs quant à eux ont peu de temps à accorder aux ramasses. Enfin, pour la restauration collective, la demande en produits locaux implique impérativement la livraison des produits alimentaires.



Orientation 2 : la consommation alimentaire sur le territoire

- **Action 2022** : création d'une enquête en ligne participative (lancement décembre 2022)

Public cible : les habitants du PNR

Thématiques abordées :

- Les habitudes de consommation (lieux d'achats alimentaires, fréquence, moyen de locomotion, critère de choix d'un produit, budget...)
- Les habitudes alimentaires au domicile (composition de l'assiette, la part de produits bio / locaux / SIQO dans le panier, les freins à l'achat de ces produits, ...)
- Les habitudes alimentaires hors domicile (lieu de prise des repas et types de menus, besoins, contraintes...)
- Les nouvelles habitudes alimentaires (idées, contraintes, freins, ...)
- Sourcer l'intérêt du suivi du P.A.T par les habitants

 **LES DERNIÈRES ACTUALITÉS**
Projet Alimentaire Territorial



Le PAT mène l'enquête

Parc naturel régional
Baie de Somme Picardie maritime





Orientation 2 : la création de valeur ajoutée et la mise en réseau d'acteurs

- **Action 2022** : création d'une enquête en ligne participative (lancement décembre 2022)



86 répondants

Classes d'âges : 25-49 ans et plus de 50 ans

Catégories socio professionnelles variées



60% des répondants produisent une partie de leurs besoins alimentaires (fruits, légumes, œufs, miel, parfois viande)



Achats alimentaires réalisés dans un rayon de 2 à 10 km du domicile



36% des répondants prennent un repas hors domicile + 2 fois / semaine (dont 22% repas fait maison)



Budget moyen mensuel : entre 250 et 500 euros ; le prix : un réel frein à l'achat des produits alimentaires



Lieux d'achat principaux : GMS (> 3 fois/mois), commerces indépendants (1 à 2 fois/mois), producteurs (< 1 fois/mois), marché (< 1 fois/mois)



Part des produits AB dans le panier : < 20% ; part des produits locaux : 20 – 50 %



Attentes :

- magasin de producteurs proche du domicile
- Plus de produits locaux dans le lieu d'achats alimentaires principal
- 80% sont prêts à suivre le projet et sont en attente des résultats de l'enquête

Parc naturel régional
Baie de Somme Picardie maritime

22

86 répondants, 80 ont un régime alimentaire diversifié, jugé plutôt équilibré (note 8/10)

34 ont plus de 50 ans, 25 ont entre 25 et 49 ans

3 agriculteurs ont répondu

8 artisans, commerçants, chefs d'entreprise ont répondu

30 actifs (cadres, ouvriers, employés)

17 retraités ont répondu

27 répondants sur 85 connaissent le P.A.T, 68 répondants sont prêts à suivre le projet et 61 sont en attente des résultats de l'enquête

31 répondants / 86 prennent un repas hors domicile +2 fois / semaine ; seulement 7 emportent du fait maison

18 foyers célibataires ; 38 foyers de 2 personnes ; 28 foyers de 3 personnes et plus

Moyen de locomotion principal pour aller faire ses achats alimentaires : la voiture

Périmètre : entre 2 et 10 km

Marché communal : < 1 fois / mois

GMS : > 3 fois / mois

Commerces indépendants : 1 à 2 fois / mois

Producteur : < 1 fois / mois

7 AMAPIENS sur 86 répondants

1^{er} critère d'achat : la fraîcheur, le goût, l'aspect / 2nd critère d'achat :

Budget moyen mensuel : 250 – 500 euros

Pour 79 répondants sur 86, le prix est un frein à l'achat d'un produit alimentaire

Part des produits bio dans le panier alimentaire : < 20%

La perception d'un produit local : < 50 km du domicile

Part des produits locaux dans le panier alimentaire : 20 – 50 %

51 répondants sur 86 produisent des fruits, légumes et œufs, parfois de la viande (couverture < 20% des besoins annuels du foyer)

Attentes vis-à-vis de la restauration scolaire : un prix abordable, des repas équilibré, des produits locaux et/ou bio dans les menus

Les attentes : avoir un magasin de producteurs proche du domicile / plus de produits locaux dans le lieu principal d'achats alimentaires



Orientation 2 : le segment de la restauration collective

- **Restauration de la petite enfance et des cycles élémentaires** : un rôle très important des sociétés de restauration collective et des cuisines centrales dans l'approvisionnement ; une prédominance de la gestion concédée ; **de multiples enjeux « découverte des goûts, des saveurs, des textures, ...pour les futurs mangeurs du territoire ; un repas équilibré et complet », ...**
- **Restauration de l'enseignement secondaire** : une belle réussite pour les démarches d'approvisionnement en local dans les collèges, grâce à une politique forte du département ; un enjeu « **des métiers à portée de fourche et de fourchette** »
- **La restauration médico – sociale et les services de portage de repas à domicile** : un secteur important pour le territoire ; **un enjeu « bien se nourrir pour bien vieillir »**

LES MESURES DE LA LOI EGALIM CONCERNANT LA RESTAURATION COLLECTIVE

AU MOINS 50 % DE PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES AU 1^{er} JANVIER 2022,
DONT AU MOINS 20 % DE PRODUITS BIOLOGIQUES⁽¹⁾

INFORMATION OBLIGATOIRE DES CONVIVES

EXPÉRIMENTATION D'AFFICHAGE VOLONTAIRE (FACULTATIF)

INFORMATION NUTRITIONNELLE

PLAN PLURIANNUEL DE DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTEINES

EXPÉRIMENTATION D'UN MENU VÉGÉTARIEN UNE FOIS PAR SEMAINE

INTERDICTION DES USTENSILES EN PLASTIQUE À USAGE UNIQUE⁽²⁾

INTERDICTION DES CONTENANTS ALIMENTAIRES EN PLASTIQUE

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

DONS AUX ASSOCIATIONS HABILITÉES



Sur ce segment la livraison des établissements est indispensable. En fonction du secteur, les gestionnaires ont une démarche plus ou moins avancée dans l'introduction de produits locaux. Plusieurs opérateurs sont incontournables sur les produits locaux, notamment Abbeville Primeurs, Sauvage Viande ou encore ApproLocal, dont l'utilisation est toutefois très variable d'un établissement à l'autre.

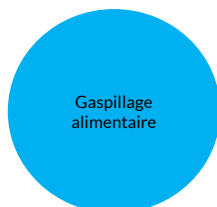
Au-delà des produits locaux, l'approvisionnement alimentaire dépend fortement des grossistes nationaux et/ou régionaux, dont la plupart disposent de réseaux logistiques déjà établis sur le territoire régional.



Orientation 3 : le PCAET au service de l'éducation au territoire

- Lutter contre le gaspillage alimentaire

- Sensibiliser à l'alimentation locale et de qualité et aux enjeux nutritionnels



A investiguer...



- Caractériser les volumes et les pertes économiques annuels par étape de la chaîne alimentaire
- Identifier les actions / projets menés en lien avec la réduction du gaspillage alimentaire : actions de prévention, dons et/ou transformation, détournement vers la conso animale, valorisation (compostage, méthanisation, incinération...) et par groupes d'acteurs (de la fourche à la fourchette, y compris la restauration hors domicile)
- Caractériser les enjeux liés à une alimentation saine pour la santé et accessible sur le territoire, pour toutes les catégories de la population (de la petite enfance aux seniors)
- Identifier les acteurs et projets en lien avec cette thématique
- Caractériser les zones non couvertes par ces actions et les publics qui ne sont pas mobilisés

Parc naturel régional
Baie de Somme Picardie maritime



Répondre aux enjeux du gaspillage alimentaire, de la diminution des déchets et de la consommation énergétique

Champ d'investigation 1 : Lutter contre le gaspillage alimentaire

- Caractériser les volumes et les pertes économiques annuels par étape de la chaîne alimentaire
- Identifier les actions / projets menés en lien avec la réduction du gaspillage alimentaire : actions de prévention, dons et/ou transformation, détournement vers la conso animale, valorisation (compostage, méthanisation, incinération...) et par groupes d'acteurs (de la fourche à la fourchette, y compris la restauration hors domicile)

Champ d'investigation 2 : Sensibiliser à l'alimentation locale et de qualité et aux enjeux nutritionnels

- Caractériser les enjeux liés à une alimentation saine pour la santé et accessible sur le territoire, pour toutes les catégories de la population (de la petite enfance aux seniors)
- Identifier les acteurs et projets en lien avec cette thématique
- Caractériser les zones non couvertes par ces actions et les publics qui ne sont pas mobilisés

Indicateurs associés charte du Parc :

Indicateur 57 de la charte : quantité de déchets ménagers du territoire valorisés

Indicateurs ADEME associés P.A.T :

Quantité d'aliments gaspillée par repas et par foyer (kg/personne/an)

Quantité d'aliments gaspillée par repas dans la restauration collective publique (kg/personne/an)

Nombre de restaurants zéro déchets ou engagés dans des démarches anti déchets

Nombre de points de vente alimentaires en vrac

Part de biodéchets compostés dans la restauration collective publique (%)

Part de la population qui pratique le compostage de ses déchets alimentaires (%)

Part de la production alimentaire du territoire gaspillée (%)

Nombre d'exploitations agricoles engagées dans un processus de méthanisation des biodéchets (%)

Nombre d'habitants sensibilisés à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Nombre de cantines de la restauration collective participant à des évènements anti gaspi

Nombre d'exploitations agricoles engagées dans la distribution des légumes hors calibres / moches

Nombre de partenariats, contrats, mis en place pour la redistribution des aliments non consommés



Orientation 4 : Justice sociale et précarité alimentaire

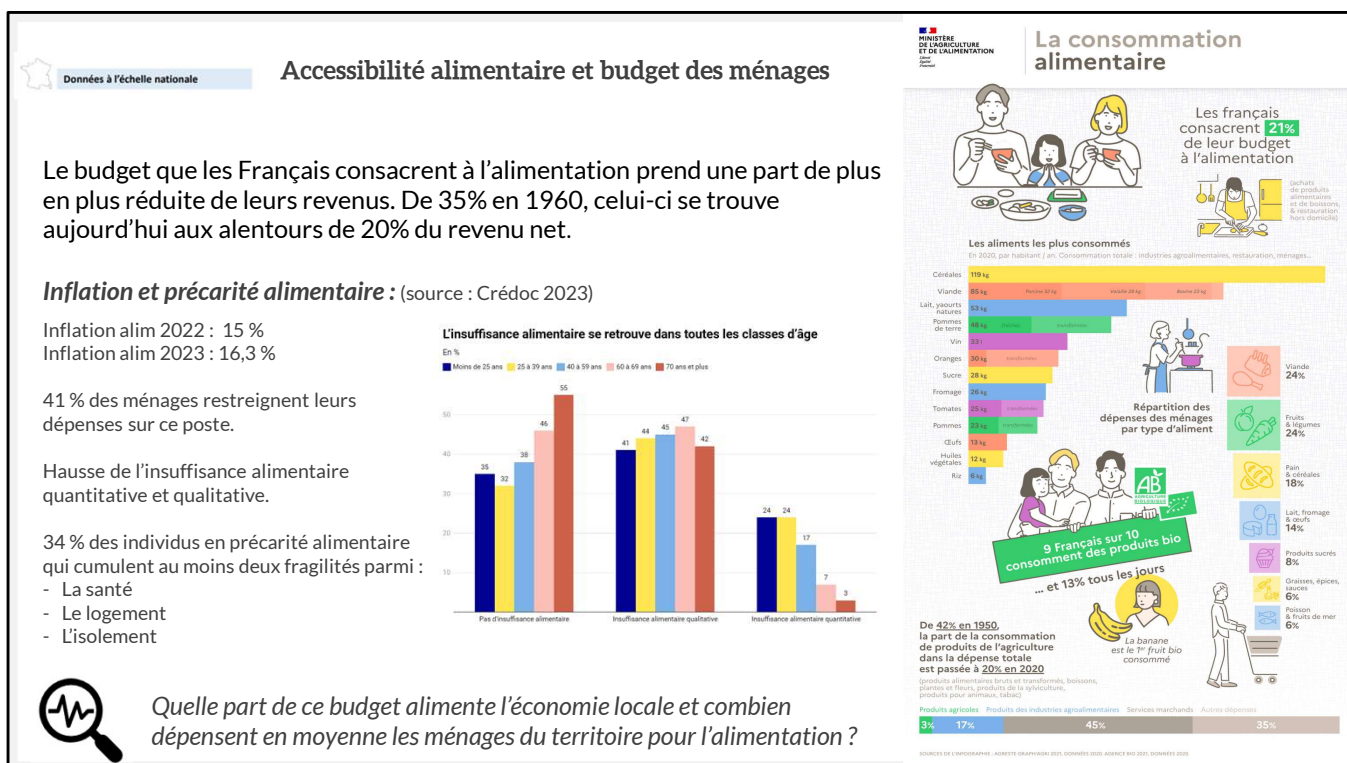
- Une alimentation locale, de qualité et équitable pour tous (producteurs et habitants)

La précarité
alimentaire sur le
territoire

Les actions
locales menées
en faveur de la
lutte contre la
précarité
alimentaire

La coordination
territoriale en
faveur de
l'accessibilité
alimentaire

Une orientation complémentaire
identifiée



Une étude publiée en mai 2023 par le Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (Crédoc) révèle que la [précarité alimentaire](#), en forte hausse en 2022, s'ajoute à d'autres fragilités. L'étude du Crédoc analyse cette situation et dévoile le profil des publics concernés.

La précarité alimentaire en forte hausse en 2022

Sa progression s'accélère entre juillet et novembre 2022 : elle passe de 12% à 16% (soit +4 points), alors qu'elle n'a crû que de 3 points entre 2016 et 2022. Désormais, 39% des plus de 15 ans déclarent manger tous les aliments qu'ils veulent, contre 50% en 2016. Le Crédoc observe une **hausse de l'insuffisance alimentaire** :

- **quantitative** (ne pas avoir assez à manger) de 9% en 2016 à 16% fin 2022 ;
- **qualitative** (avoir assez à manger mais pas toujours les aliments que l'on souhaiterait). Elle touche 45% de la population, contre 42% en 2016.

Cette évolution s'explique essentiellement par des difficultés financières. Jusqu'en 2021, l'[inflation](#) est restée inférieure à 2% et la précarité alimentaire a peu varié. Mais, **à partir de décembre 2021, les prix de l'alimentation augmentent fortement**. En janvier 2023, l'inflation atteint 6% pour tous les produits et services et 15% pour la nourriture. 41% des ménages restreignent leurs dépenses sur ce poste, d'autant plus que :

- les premiers prix subissent une inflation plus forte que les marques nationales ;
- ces dépenses peuvent être modulées, contrairement aux [dépenses pré-engagées](#) (loyer, énergie, abonnements...), qui augmentent aussi.

Les **personnes en situation de précarité alimentaire** ont souvent des **difficultés** :

- **de santé**. 22% des individus se déclarant en mauvaise santé ou souffrant d'un handicap, d'une maladie chronique ou d'une [affection de longue durée](#) manquent de nourriture (contre 12% de ceux qui s'estiment en bonne santé), en raison de contraintes budgétaires ;
- **de logement**. 34% des personnes habitant un logement inadéquat (trop petit, vétuste) ou pour qui les

dépenses de logement constituent une charge très lourde disent manquer de nourriture. Seules 11% de celles qui ne présentent pas de fragilité relative au logement sont dans ce cas ;

•**relationnelles**. 26% des personnes isolées (ne rencontrant pas régulièrement leur famille proche et recevant des amis moins d'une fois par mois) manquent de nourriture, contre 14% des autres. 34% des individus en insuffisance alimentaire cumulent deux de ces fragilités et 7% les trois.

La précarité alimentaire touche surtout les jeunes, les femmes et les pauvres

Parmi les personnes en difficulté alimentaire figurent davantage :

•de **moins de 40 ans** ;

•de **femmes** (cette insuffisance alimentaire qualitative est toutefois parfois liée à des questions de temps ou de régime plutôt qu'à des problèmes financiers) ;

•de **chômeurs** ;

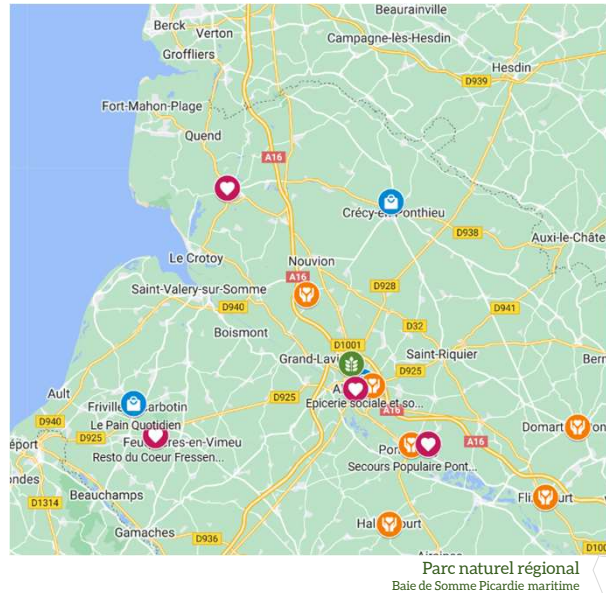
•d'individus ayant de **très bas revenus**. Pallier la précarité alimentaire pourrait donc prendre la forme d'un simple transfert monétaire à destination des plus modestes. Cette approche réduirait le poids administratif associé à la mise en œuvre d'une politique publique dédiée. Elle permettrait aussi une réponse assez rapide tout en limitant les effets d'une difficulté prolongée d'accès à une alimentation suffisante.



Orientation 4 : zoom sur les acteurs identifiés et œuvrant à l'accessibilité alimentaire en Picardie maritime

Acteurs de l'accessibilité alimentaire

- Solid'Truck **50 bénéficiaires**
 - Le Pain Quotidien **45 bénéficiaires**
 - Epicerie sociale et solidaire ville d'Abbeville **250 familles accompagnées**
 - Secours Populaire Abbeville
 - Secours Populaire Pont Rémy
 - Secours Populaire Domart
 - Secours Populaire Sailly-Flibeaucourt
 - Secours Populaire Hallencourt
 - Secours Populaire Flixecourt
 - Ferme Robart **9 ETP répartis entre le site de la ferme Robart et la Bouvaque**
 - Resto du Coeur Abbeville
 - Resto du Coeur Pont Rémy
 - Resto du Coeur Fressenneville
 - Resto du Coeur Rue
- 5 000 bénéficiaires**
- Acteur à rencontrer**



Solid Truck : épicerie sociale et solidaire itinérante

Mise en service septembre 2022 (soutien de 40 communes de la CCPM, le réseau ANDES, le département de la Somme et la MSA)

25 seniors bénéficiaires en 2022, 50 en 2023

Un parcours de solidarité avec 6 stops (Fort-Mahon, Vron, Ligescourt, Le Crotoy, Crécly en Ponthieu, Yvrencheux)

2023 : ouverture de l'épicerie à 10 foyers RSA

2 juin 2023 : inauguration d'un jardin potager partagé sur la commune de Crécly en Ponthieu

Tout au long de l'année : ateliers mensuels avec le soutien de la MSA et animés par Laure de l'Association de la Graine à l'Assiette autour du bien-être alimentaire dans l'assiette

Le Pain Quotidien : épicerie sociale et solidaire fixe

Mise en service en octobre 2022 (



Orientation 4 : ce que nous disent les acteurs



Une épicerie mixte car c'est un réel besoin sur le territoire, tout en faisant attention à ne pas entrer en concurrence avec des primeurs ambulants.

Un jardin partagé et solidaire, c'est un lieu de rencontre autour de l'alimentation et d'échanges multiculturels, afin de pérenniser l'épicerie sociale et solidaire.

C'est difficile de développer des partenariats avec des producteurs et artisans locaux ; on regrette l'absence de produits de la mer.

Un besoin ? Développer une synergie sur le territoire entre les acteurs qui œuvrent à l'accessibilité alimentaire !

Une idée ? Mettre en place des ateliers intergénérationnels en lien avec l'alimentation.



Nous accueillons un nouveau public : travailleurs pauvres, retraités, jeunes en précarité.

De réelles difficultés pour l'approvisionnement en produits frais et locaux.

Des locaux inadaptés pour des ateliers cuisine.

Des fruits et légumes qui n'intéressent pas les bénéficiaires.

Un besoin ? Un soutien politique et du lien entre tous les acteurs avec par exemple un forum dédié à la précarité alimentaire !

Une idée ? Aller à la découverte des fermes du territoire et des producteurs, pour les bénéficiaires et les bénévoles

Parc naturel régional
Baie de Somme Picardie maritime

28



Orientation 4 : ce que nous disent les acteurs



Certains produits (notamment les produits bruts) ne sont pas consommés (méconnaissance du produit, manque d'envie pour cuisiner, manque de maîtrise de la préparation des produits).

C'est important de cuisiner et de déjeuner ensemble, autour de la convivialité, pour reprendre confiance aussi en soi et en ses capacités et reprendre plaisir à manger et à goûter de nouvelles saveurs.

Un besoin ? Être accompagnés pour se rendre visible sur le territoire auprès des élus et des partenaires ; développer des partenariats avec les producteurs locaux.

Une idée ? Mettre en place un espace test agricole sur la commune de Friville - Escarbotin !



Parc naturel régional
Baie de Somme Picardie maritime





Orientation 4 : des premières réflexions amorcées

Comment permettre une alimentation saine et durable à tous, à tous les âges de la vie et réduire les inégalités d'accès (accès social, physique et financier à l'alimentation) ?

Education alimentaire dès le plus jeune âge et pas uniquement à destination des publics en situation de précarité alimentaire étant déjà accompagnés par ailleurs

Favoriser le maintien des commerces de proximité (voire la ré-ouverture) et des restaurants de type [Bistrot de Pays](#) avec la valorisation des produits locaux

Comment créer des liens sociaux entre les différents acteurs autour de la thématique de l'alimentation ?

Organiser un rallye d'itinérance découverte sur le territoire, directement à la ferme (balades, randonnées, ateliers cuisine avec des chefs, découverte des plantes comestibles, avec le soutien d'un guide nature)

Communiquer sur l'origine et le lieu de production dans les menus des cantines scolaires via le portail numérique ENT Hauts-de-France (lien entre parents d'élève et milieu scolaire de l'école au lycée)

Comment soutenir l'insertion professionnelle dans les métiers de l'agriculture et de l'agro alimentaire ?

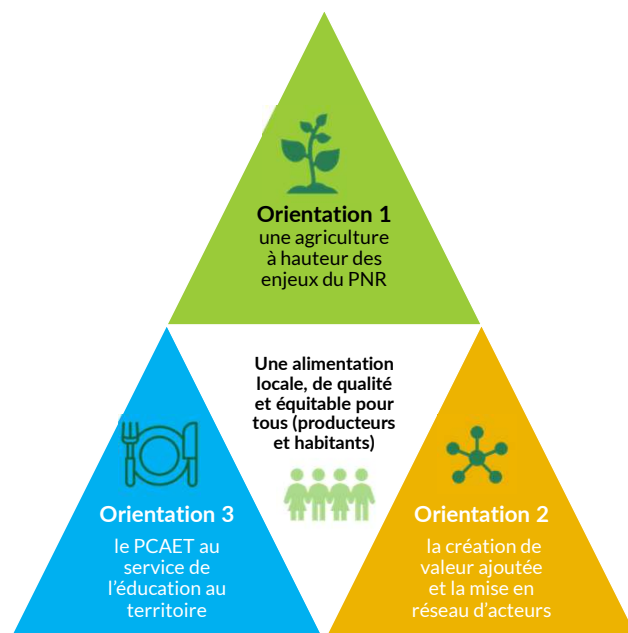
Permettre la découverte des métiers de l'agriculture (terre et mer), de l'agro alimentaire, des métiers de bouche, ... (portes ouvertes, fermes ouvertes, forum des formations et des métiers, forum de recrutement, ...) pour les jeunes du territoire et leur donner envie de travailler dans le monde rural

Comment soutenir les initiatives locales en faveur d'une alimentation saine et durable pour tous ?

Une animation territoriale / un réseau coordonné avec des rendez-vous (réunions trimestrielles, groupes mail) réguliers : par le PNR avec un regard neutre pour éviter le favoritisme



Synthèse de la démarche de diagnostic du P.A.T



Parc naturel régional
Baie de Somme Picardie maritime



Projet Alimentaire Territorial

Un dispositif en 3 phases et qui traite plusieurs thématiques



Un diagnostic partagé

Avec l'ensemble des acteurs de l'alimentation



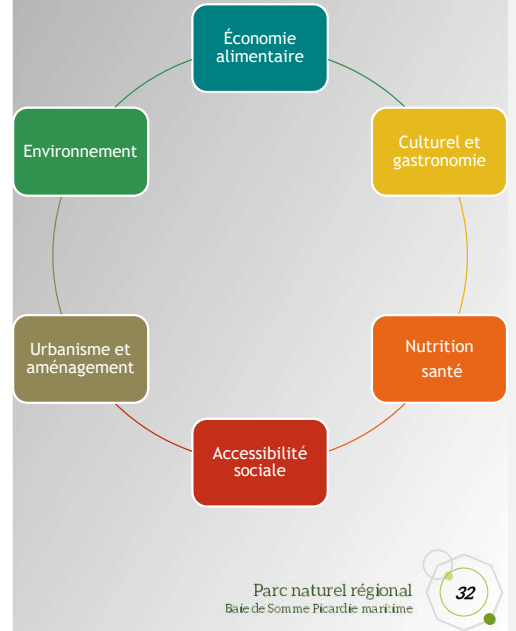
Une stratégie

Une vision long terme partagée avec les acteurs

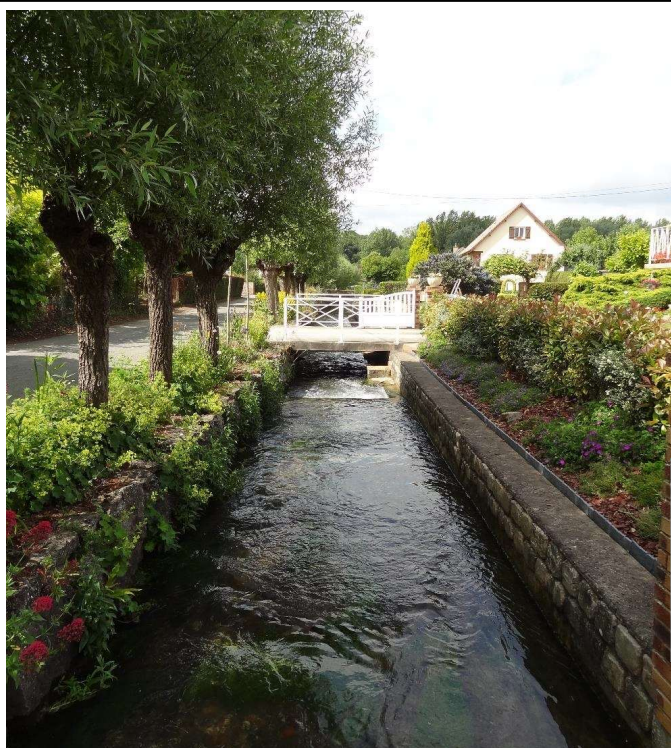


Un plan d'action

Des actions sur différentes thématiques et sur le court/moyen/long terme



Objectifs : se rencontrer, connaître le P.A.T, s'exprimer (attentes, peurs, freins, forces), s'écouter, afin de se fédérer autour du P.A.T et de s'investir



Le Projet Alimentaire Territorial

Questions / Echanges

Parc naturel régional
Baie de Somme Picardie maritime

