

Une autre vie s'invente ici



Le paysage est-il dans son assiette ?



Crédits : ©Alice Roy- Onde Sonore



Crédits : ©Nicolas Sanaa - FPNRF



Crédits : ©Hellio Van Ingen - PNR Brenne

Synthèse du webinaire du 27 avril 2023



LE PAYSAGE EST-IL DANS SON ASSIETTE ?

Mots clés : alimentation, paysage, projet local

LIENS UTILES

Accéder aux synthèses des webinaires :

<https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/visio-conference-du-reseau-amenagement-du-territoire>

S'inscrire à la newsletter de la Fédération des Parcs :

<https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/la-federation/newsletter>

Chaîne YouTube #Inventer Demain :

https://www.youtube.com/watch?v=EtUAlk3xdZU&list=PLNc_1dg3gWHcDurnOpwEeiEAYZWWdIP4Z

FOND DOCUMENTAIRE

- La restauration collective : Le levier stratégique pour le maintien de la qualité paysagère et la richesse biologique des territoires (2020) : [ICI](#)
- Paysages, biodiversité et alimentation : Quels liens entre qualité paysagère, richesse biologique et système alimentaire local ? (2018) : [ICI](#)
- Inventer Demain #17 – Avesnois, la restauration scolaire autrement (2019) : [ICI](#)
- Les Parcs naturels régionaux, territoires d'alimentation responsable et durable. L'apport des PAT (2020) : [ICI](#)
- La prise en compte du genre dans les PAT [ICI](#) ; <https://www.scinourriravenir.com/>
- Rouquier O. et Perrin C., 2022, Les circuits de proximité. Un levier contre la banalisation des paysages alimentaires commerciaux d'une petite ville (Clermont-l'Hérault, Occitanie) ? *Économie rurale*, 379(1), p. 7-27. DOI : [ICI](#)
- Projet de recherche : Foodscape - Les effets des paysages alimentaires urbains sur les styles alimentaires : le cas du Grand Montpellier : [ICI](#)

Animation : France Drugmant, alimentation et agriculture et Lucile Dumoulin, transition et montagnes, FPNRF

Donc ci-après la synthèse écrite du webinaire et si vous souhaitez voir ou revoir ce webinaire, voici le lien du replay sur youtube : [ICI](#)

AVANT PROPOS : PRÉSENTATION DU PROJET « ABRUME »

Par Raphaël Guillemette et Gauthier Delvert, architectes.



Le relevé et la diffusion de projets de microarchitecture vernaculaire pour transmettre les pratiques constructives

Points Clés :

Les microarchitectures vernaculaires ont beaucoup de noms différents mais sont peu documentés. Ce projet a donc pour ambition de recenser et de cataloguer ces abris de montagne par le dessin, pour mettre en valeur les savoirs faire intelligent et en accord avec leur environnement (circuits courts des matériaux de construction et auto-construction) et les besoins des usagers. Les refuges sont des archétypes architecturaux, de petits objets appropriables rapidement et par tous. Ils permettent d'habiter l'espace rapidement. Le nom du projet vient d'une contraction entre les termes *abris* et *brume*. Il symbolise l'abri qui se révèle dans la brume lorsqu'on en a le plus besoin.

- Les acteurs du projet : Raphaël Guillemette et Gauthier Delvert sont deux architectes qui ont une passion commune de la randonnée et de la microarchitecture pour son aspect élémentaire, avec le plus simple appareil et son échelle humaine (construction, maintenance, pratique).
- Leur méthodologie :
 - *Observer* les paysages différents : Excursion pour vivre l'expérience et le témoigner. Relevé, captation sonore, vidéos, relevés techniques pour pouvoir dessiner, retranscription numérique (plan, coupe, façade, maquettes numériques avec données scientifiques et techniques : sonore, isolation).
 - *Rencontrer les acteurs* (associations, constructeurs)
 - *Dessins techniques et pédagogiques*. L'architecture vernaculaire n'a pas forcément de dessins et plans techniques préalable à sa construction, il y a donc un intérêt à faire ce travail à posteriori afin de diffuser ces savoirs et savoir-faire.
 - *Partager* : vulgarisation par des schéma explicatifs (matériaux, type de construction, etc.), micro-exposition pour restituer les résultats et base de données numérisée (stratégie de projet) pour restituer et transmettre des connaissances pour de nouveaux projets.
 - *Construire ou réhabiliter avec les habitants*.
- Lien avec les Parcs : Recension qui s'adapte aux besoins et aux enjeux spécifiques des Parcs. Ils ont pour objectifs principaux l'initiation des populations aux richesses architecturales et la diffusion des pratiques constructives pour monter de nouveaux projets à d'autres endroits.

INTRODUCTION

Par Dorine Laville, cheffe du bureau des paysages et de la publicité au Ministère de la Transition Écologique et de la Cohésion des Territoires.



Points Clés :

Ce webinaire s'inscrit dans le cadre du partenariat entre la Fédération des Parcs naturels et le Ministère de la Transition Écologique et Cohésion des Territoires. Pour les 30 ans de la loi paysage en 2023 qui a notamment renforcé la prise en compte du paysage dans les outils de planification et donné une portée juridique aux chartes des Parcs, plusieurs événements sont prévus en partenariat avec le bureau des paysages et de la publicité.

Programme évènementiel :

- 12 juin : Évènement national consacré aux 30 ans de la loi paysage. Trois tables rondes sont prévues : la première portera sur le bilan et les perspectives de la loi paysage avec un regard croisé Etat/territoires (intervention de Jean-Luc Sadorge, directeur de la Fédération au moment de la préparation de la loi). La seconde portera sur la formation au paysage centrée sur le projet de territoire et l'interdisciplinarité. Lors de cette table ronde, le projet de formation des élus au paysage soutenu par le ministère sera présenté (organisation des premières formations en septembre). La troisième portera sur le rôle des élus dans le projet de territoire comme garant d'un paysage de qualité. Cette dernière table ronde comportera des témoignages et valorisera des bonnes pratiques (intervention Michael Weber).
- 18 au 20 octobre à Strasbourg en partenariat avec la FPNR et dans le Parc des Vosges du Nord. Évènement à Strasbourg autour du lien urbain-rural et notamment des contrats de réciprocity villes/campagnes. Le Parc organisera des visites et des ateliers thématiques sur la mise en œuvre du projet de paysage.

Autours du sujet de ce webinaire

Le premier constat est celui de la conscientisation récente que toute politique agricole impacte les paysages, de même que tout choix alimentaire produit du paysage. Cependant, si le paysage est souvent revendiqué a posteriori, il est peu pris en compte a priori. Pour le bureau des paysages, c'est un sujet exploratoire à mettre en relation avec celui qui est porté cette année par le Conseil de l'Europe sur « santé et paysage ».

La démarche paysagère peut appuyer sur :

- la mise en œuvre de filières alimentaires de proximité qui favorisent une diversité des paysages puisqu'il y a diversité des cultures et des usages. Dans le cadre d'un produire et d'un consommer local on observe souvent une transition dans les pratiques agricoles (montée en puissance du bio, agriculture raisonnée, relation privilégiée avec les consommateurs, gestion minutieuse de la ressource en eau, coopération territoriale). La fédération s'implique déjà sur ces sujets, en particulier à propos de la restauration collective et les filières courtes.
- la planification dans les documents d'urbanisme (zonage agricole à préserver) et en particulier l'intégration de la problématique alimentaire dans les outils de connaissance du paysage pour qu'ils soient mieux pris en compte dans l'aménagement du territoire. Les atlas (connaître, identifier et qualifier les paysages agricoles), les OPP (évolution des paysages agricoles) et les plans paysage (SCoT de la Métropole bordelaise 2017 avec l'organisation d'un réseau agroalimentaire et l'expérimentation d'une démarche biorégionaliste, CC des Hautes Vosges 2018 avec la reconquête des terres agricoles et l'accompagnement des éleveurs dans le maintien de leur activité) sont des outils majeurs.
- la formation : je suis persuadée que la formation peut être un levier sur ce sujet et on l'a vu récemment en intervenant auprès d'étudiants en agriculture et agronomie pour les sensibiliser au paysage.
- la recherche : son rôle est essentiel. Sur le sujet du paysage, un projet de recherche mené en lien avec la Fédération, confié à Romain Lajarge, porte sur l'évolution des paysages depuis la loi paysage avec un focus sur l'alimentation et l'impact des modes de consommation.

I. STRUCTURER L'OFFRE TERRITORIALE

PRÉSENTATION DE LA PLATEFORME HABITER-PARC.FR

Par Ophélie Peirin, chargée de mission marketing territorial à la Fédération des Parcs.



Accompagner les acteurs territoriaux dans la structuration de leurs projets dans les Parcs

Points Clés :

La plateforme « Habiter Parc » a pour ambition de structurer l'offre territoriale au sein du réseau des Parcs naturels régionaux. La Fédération nationale accompagne la structuration de l'offre avec un comité de pilotage. La plateforme s'adresse à tous les Parcs, ses habitants et ses commerces, l'ensemble des acteurs qui s'inscrivent dans le projet territorial porté par chaque Parc : réseau d'architectes, d'artisans, de distributeurs de matériaux, de circuits courts...

Ses objectifs : Un outil permettant de favoriser la perception des habitants de leurs Parcs, en lien avec le cadre de vie et favoriser leur participation dans les territoires.

Son contenu : La plateforme comprend en particulier des fiches thématiques dont l'une d'elle est dédiée à l'alimentation en lien avec des expérimentations des Parcs de la Chartreuse, de la Brenne, et des Préalpes d'Azur, un référencement de biens immobiliers et de commerces à reprendre, ainsi qu'une série de vidéos « Inventer Demain » qui recense des nouveaux projets de territoires en cours dans les Parcs.

Les perspectives pour 2023 : continuer à développer la plateforme en spécifiant les besoins des Parcs. La communication de la plateforme va être repensée, ainsi que son fonctionnement dont une évolution de la page d'accueil et des « Pages Parcs ».

Un projet soutenu par l'Agence Nationale de la Cohésion des Territoires (ANCT) et le Bureau des Paysages et de la Publicité .

Liens utiles : Découvrir la plateforme : <https://www.habiter-parc.fr>

II. PROJET TERRITORIAL AUTOUR DE L'ALIMENTATION, LA DÉMARCHE DE SAINT-PIERRE DE FRUGIE

Par Gilbert Chabaud, maire de la commune de Saint-Pierre de Frugie en Dordogne, dans le Parc naturel régional du Périgord-Limousin



Comment l'alimentation concoure-t-elle à un projet de territoire valorisant les paysages agricoles ?

Points Clés :

En 2008, la commune de Saint-Pierre de Frugie était en déprise et vieillissante. Il n'y avait plus d'école ni de commerces. La mise en œuvre d'un diagnostic du petit patrimoine et de la nature, considérés comme des richesses de la commune, a permis une meilleure connaissance du territoire et la mise en place d'actions globales en lien avec les besoins et les attentes du territoire. Pour cela, la mairie acquiert des terrains en faveur de pratiques agricoles et environnementales respectueuses du cadre de vie et donc des paysages.

Différents types d'actions sont mises en place dans le cadre d'un projet global de développement territorial. Elles concernent principalement :

- **L'environnement**, avec une gestion respectueuse des espaces naturels, l'arrêt des intrants, du salage pour le déneigement, la mise en place de fauchage raisonné et de nichoirs, l'enherbement des cimetières, le remplacement de haies de Thuya par des haies plus vertueuses à l'entrée de la commune. Ces actions sont

complétées par des projets agroécologiques comme la plantation de haies autour des parcelles agricoles et la création de jardins partagés avec un projet d'agroforesterie.

- **L'agriculture et l'alimentation** avec dans un premier temps la création d'une boutique avec les agriculteurs locaux qui désiraient diversifier la vente de leurs produits. La commune structure le réseau qui compte dès le départ 17 producteurs locaux et se développe. Par exemple, la reprise d'une exploitation de 100 ha en bio avec une diversification agroécologique contribue à retrouver une ceinture maraîchère autour de la commune. Pour le futur, la commune envisage un projet de ferme communale. Le principal projet d'alimentation concerne la rénovation (en matériaux bio-sourcés) et la réouverture du restaurant dans le centre de la commune, en réponse notamment à une demande de la part des usagers qui empruntent les chemins de randonnée à proximité. Une charte demande aux restaurateurs de servir des produits locaux et de saison afin d'alimenter le circuit court et une carte indique d'où viennent les produits consommés. Suite à l'ouverture d'une école alternative Montessori (7 élèves la première année, 37 aujourd'hui), le restaurant adapte et livre les repas pour la restauration collective.
- **La culture et le patrimoine** avec la restauration du petit patrimoine, en particulier religieux, gérés en auto-construction à l'aide des cantonniers, et la proposition d'évènements culturels de qualité comme la journée de l'arbre avec des personnalités connus (Gilles Clément, la fondation Totoro Forest Foundation, etc.) pour ouvrir les réflexions. La commune met aussi à disposition granges et bâtiments pour les performances artistiques. Dans le futur, la ville souhaite l'installation d'artisans.

Les actions menées par la commune de Saint-Pierre de Frugie constituent un projet global de développement territorial autour de l'alimentation. Gilbert Chabaud insiste sur l'importance d'avoir un projet qui vit et qui s'adapte aux demandes du territoire. Il considère que l'alimentation a un lien avec le paysage parce qu'elle transforme les pratiques agricoles. Une alimentation locale et variée remet au cœur de ses enjeux l'importance de la qualité de vie et permet un retour à des paysages diversifiés qui accueillent davantage de biodiversité. Ce projet a eu un impact positif sur l'attractivité et la fréquentation de la commune.

Les plus-values pour la commune de se trouver dans un Parc sont principalement les aides techniques et financières ainsi que les voyages d'études qui permettent aux élus et aux acteurs de monter en compétence et en connaissance sur les bonnes pratiques, (logement passerelle, bâtiment multi-usage, logements passifs, gestion forêts, zones humides, etc.). Le réseau des Parcs permet un essaimage efficace.

Liens utiles :

Association Prom'haies Nouvelle Aquitaine pour l'accompagnement de la plantation de haie sur l'espace agricole et par les collectivités : <https://www.promhaies.net>

III. LA RESTAURATION COLLECTIVE, OBJET DU PROJET LOCAL, EXEMPLE DE BRIANÇON

Par Nathalie Allamano adjointe responsable affaires scolaires
et responsable restauration collective à la ville de Briançon



L'agriculture est au cœur des espaces ruraux et la production alimentaire structurante pour les paysages. Les Parcs ont identifié la restauration collective comme un levier d'action permettant de travailler sur un ensemble de thèmes dans lesquels ils sont impliqués.

Comment la restauration collective participe au maintien des paysages de moyenne montagne ?

Points Clés :

La restauration collective fournit 650 repas par jour avec 76% de produits bio dont 54% local (du périmètre départemental jusqu'au périmètre régional). La transition de la restauration collective a trouvé l'adhésion des enfants, notamment grâce à la qualité des produits.

2013 : Début de la transition bio par les yaourts, pommes poires, légumineuses lentilles et petites céréales, carottes, sucres non raffinés, fromages fermiers etc. présents sur le territoire. La restauration collective de Briançon est labellisée Ecocert En cuisine 3, ce qui permet de cadrer ce qui est proposé et le mettre en valeur et communiquer vers l'extérieur.

2015 : Viande bio et locale de qualité.

2017 : Épicerie, légumineuse, œufs

2021 : Passage de 1 à 2 repas végétarien par semaine avec une formation en cuisine alternative des cuisiniers. La ville de Briançon est maintenant formatrice pour d'autres communes qui veulent entrer en transition. La ville observe une chute de la demande en viande de la part des enfants qui adhèrent aux repas végétariens.

Cette transition nécessite une nouvelle organisation mais ne coûte pas plus cher. En effet, à cause de l'inflation, les produits issus de l'industrie alimentaire globale et de l'importation ont davantage augmenté que les produits locaux. L'utilisation de produits bruts et locaux permet de plus moins de gaspillage alimentaire (passage de 120g à 30g de déchet par enfant). Un compostage est organisé sur le site de la cuisine et dans chaque cantine. Un repas coûte entre 2,36€ et 4,36€, avec un coût de revient en denrées alimentaires de 1,90€.

La ville passe ses marchés publics par la Plateforme « Échanges Paysans » qui lui permet pour les collectivités de n'avoir qu'un seul intermédiaire et pour les petits producteurs qui n'ont pas les compétences administratives de répondre aux appels d'offres d'avoir un accès à ce marché. Cette plateforme permet à la ville de grouper les commandes et d'adapter ses menus en fonction de la production des agriculteurs (besoin d'écouler des produits par exemple). En retour, les producteurs s'adaptent en produisant par exemple des yaourts dans de grands contenants plutôt que des pots individuels pour limiter les emballages. Il y a donc un véritable échange. Un pique-nique est organisé une fois par an, en partenariat avec la plateforme, avec les enfants et les agriculteurs qui expliquent leurs pratiques. Au début de l'année, certains producteurs viennent dans les cantines scolaires.

La restauration collective, de par les quantités qu'elle produit et la régularité des commandes, peut donc être un levier pour maintenir les producteurs en montagne. D'autant plus qu'il y a une dynamique forte chez les jeunes agriculteurs de reprendre des exploitations, passer en bio. Au niveau des impacts paysagers, la transition de la restauration collective permet surtout un maintien des paysages de moyenne montagne plutôt qu'une évolution. Elle redonne du sens à l'alimentation en associant goût, bonne santé et environnement de qualité. L'enjeu aujourd'hui est de tirer vers le haut les autres collectivités voisines et les autres services publics grâce à cet exemple de bonne pratique.

Liens et références utiles :

- Label Ecocert En Cuisine 3 : <https://www.ecocert.com/fr-FR/certification/referentiel-en-cuisine>
- Observatoire RESOLIS : <https://resolis.org> avec une entrée sur la restauration collective
- Plateforme échanges paysans Hautes Alpes : <https://www.echanges-paysans.fr>
- Étude Parcs, 2020 : Restauration collective : Le levier stratégique pour le maintien de la qualité paysagère et la richesse biologique des territoires : <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/mediatheque/ressources/la-restauration-collective>
- Visio-conférence Parcs - Les paysages comestibles. <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/mediatheque/ressources/visio-conference-les-paysages-comestibles>

IV. LA MARQUE VALEUR PARC NATUREL RÉGIONAL, OUTIL DE LA QUALITÉ PAYSAGÈRE SUR LES PRODUITS AGRICOLES



Par Stéphane Adam, coordinateur Patrimoine et Développement Durable à la FPNRF

Une marque pour mieux comprendre le lien entre l'acte de consommation et les paysages et valoriser les bonnes pratiques territoriales

La marque Valeurs Parc naturel régional est un outil au service de la stratégie des Parcs pour concrétiser des orientations et des choix de pratiques. Elle se manifeste par des conventions d'utilisation (démarche de contractualisation entre PNR et entreprises volontaires dans les services et les produits) et touche aujourd'hui 2200 entreprises sur 50 parcs. C'est un outil marketing et d'animation structurant pour la mise en réseau, la professionnalisation des acteurs des territoires qui répondent aux exigences de la marque, et l'attractivité pour les clients. Il existe un référentiel national de la marque avec un niveau minimum d'exigence mais chaque Parc peut adapter la marque à son territoire et ses enjeux lorsque cela s'impose.

Toute marque est porteuse de valeur (pour Valeurs Parc : ancrage territorial, préservation et valorisation environnement, patrimoine, liens socio-culturels) et prétend apporter une vision (pour VP : un autre modèle de société au bénéfice du bien-être de l'homme dans son territoire). Pour cela, elle met en place une démarche d'accompagnement des acteurs socio-économiques pour faire en sorte que les pratiques s'inscrivent dans une démarche de développement durable. La marque valorise en particulier les démarches autour des filières territoriales afin de faire le lien entre ressource agricole, transformation artisanale et valorisation touristique. La mise en réseau des acteurs couvrant de la ressource jusqu'au produit fini permet de mieux identifier des effets sur les paysages par l'intégration paysagère des sites dans leur environnement, le choix des essences, variétés, races et porte-greffes locales et la gestion de l'espace (adaptation des productions d'élevages aux zones humides, prairies, maintien des infrastructures agroécologiques et des paysages ouverts).

Exemples de lien fort entretenu entre les professionnels engagés et le paysage :

- Vin Chatus PNR Monts d'Ardèche : culture en terrasse à partir d'un ancien cépage réintroduit
- Entretien des marais du PNR Brière grâce à l'élevage bovin
- « le paysage à du goût » PNR Vosges du Nord,
- Jus de pomme PNR Ballons des Vosges fabriqué à partir de pommiers hautes tiges emblématique de la région
- Miel pour valoriser des fleurs mellifères spécifiques aux territoires
- Bois de châtaignier dans PNR Périgord Limousin avec transformation en bois d'œuvre.
- Utilisation du cheval Percheron pour balade à cheval dans PNR du Perche.
- Marquage d'hébergements touristiques avec alimentation locale. Manades en Camargue qui mettent en avant la complémentarité entre hébergements touristiques et production locale. Démarches de diversification touristique des productions agricoles.

Lien paysage alimentation : le paysage est façonné par l'Homme et notamment par l'activité agricole. Il est le produit d'un certain type d'activité agricole, les choix en matière agricole ont des impacts sur la qualité paysagère. La marque peut contribuer à mieux comprendre en quoi l'acte de consommation a un impact sur les paysages.

V. PADLET PARTICIPATIF : QUEL PAYSAGE DANS MON ASSIETTE ?

Par Lucile Dumoulin, chargée de mission Montagne et Transitions à la FPNRF



La consigne aux participants : imaginer un plat et le paysage qui lui correspond. Deux types de plats sont demandés : 1 plat idéal et vertueux pour le paysage et 1 plat sur le pouce pour un paysage appauvri.

Résultats :

- Les plats idéaux sont associés à des cultures locales (ou autosuffisantes), extensives, diversifiées et de saison, mais aussi à des éléments patrimoniaux et architecturaux (four à pain, moulins, vieille ferme, etc.). Ils sont le reflet de paysages de qualités. Plusieurs participants font référence aux paysages dans lesquels ils souhaitent déguster ces plats. Ces paysages sont des paysages naturels.
- Les plats sur le pouce sont associés à une production à grande échelle, étrangère et hors saison, nécessitant des infrastructures industrielles. Les paysages dans lesquels ils sont dégustés sont des paysages urbanisés.

CONCLUSION

Par Yassir Yebba, anthropologue de l'alimentation et chef cuisinier

Points Clés :

Manger local ne suffit pas, le rapport entre alimentation et paysage est une question complexe qui nécessite une réponse intelligente. Les bonnes volontés sont à l'œuvre et chacun fait de son mieux mais ces démarches manquent de convergence. Cette convergence pourrait passer par des démarches agricoles pour que l'art de vivre revienne au cœur des territoires ou des démarches de l'intelligence collective et de la facilitation pour instaurer un projet partagé et surtout joyeux.

On observe aujourd'hui une crise de la relation dans l'anthropocène, celle de la relation entre les Hommes et la nature, celle de la relation à soi, au monde et à l'autre (Cf : Bruno Latour). Personne ne peut résoudre cette crise seul, tous les jours nous devons travailler les relations civiques (Cf : Mathieu Yon). Le paysage existe à tous les étages, comme une aménité nécessaire. Il nécessite de rétablir le rapport au lien, plus on intègre des actions qui sont en dehors du champ souhaité, plus les relations sont riches et capables de porter des projets.

Dans le cadre de l'alimentation, on pourrait par exemple discuter de la « chaîne du soin » plutôt que de la « chaîne du froid ». L'important étant de trouver de nouveaux indicateurs, en faisant un pas de côté vis-à-vis de la technique. Quelques exemples existent déjà avec des réflexions agricoles en Dordogne, collectif Les pieds dans le plat, indicateur m2/mangeur, etc.

Toute politique alimentaire se doit d'être aussi une politique agricole et les mangeurs doivent reprendre leur pouvoir et définir leurs besoins. Le paysage pourrait alors être un outil pour pacifier les assiettes et rester connecté à l'Homme (Routes des émotions, émotions du paysage ?).

Références utiles :

- LATOUR, Bruno, 2017. *Où atterrir ? Comment s'orienter en politique*. Paris : La Découverte. 155 p. ISBN 978-2-7071-9700-9.

- YON, Mathieu, 2023. *Notre lien quotidien : le besoin d'une spiritualité de la terre.* Bruyères-le-Châtel : nouvelle cité. 144p. ISBN 978-2-37582-334-7.

Directeur de publication :

Eric Brua, Directeur de la Fédération des Parcs naturels régionaux de France

Conception et Animation :

Nicolas Sanaa, Aménagement du Territoire FPNRF
Fabien Hugault, Enseignement supérieur et Chartes FPNRF
France Drugmant, agriculture et alimentation
Lucile Dumoulin, montagne et transitions

Synthèse :

Estelle Carlier, ingénieure paysagiste.

Fédération des Parcs naturels régionaux de France

27 rue des Petits Hôtels, 75010 PARIS

Tel. 01 44 90 86 20 - Fax. 01 45 22 70 78

info@parcs-naturels-regionaux.fr

POUR EN SAVOIR PLUS
SUR LES PARCS NATURELS RÉGIONAUX,
 www.parcs-naturels-regionaux.fr

 Rejoignez-nous
sur les réseaux sociaux |  fb.com/federationPNR |  @FederationPNR

