

Une autre vie s'invente ici

Développer les systèmes alimentaires territorialisés

et valoriser la biodiversité domestique
dans les Parcs naturels régionaux



ACTES

du séminaire
du 14 au 16 juin 2017



52 Parcs naturels régionaux de France



Parcs
naturels
régionaux
de France



S O M M A I R E

Introduction au séminaire	P4
Témoignages du Parc naturel régional des Baronnies provençales	P7
Conservation et développement de la Biodiversité domestique	P14
Synthèse des ateliers	P17
Clôture	P34
Liste des participants	P37
Annexes : cartes postales des expériences	

Introduction au séminaire

Sébastien Bernard,
Vice-Président au Parc des Baronnies provençales
délégué à l'environnement et aux Sports de nature

Un territoire défini par la richesse singulière de son terroir

Récemment labellisé (2015), le Parc des Baronnies provençales constitue un territoire caractérisé par une importante variété agricole avec 16 signes officiels de qualité, IGP, AOP, Label rouge.

Ce terroir, dispose d'une richesse floristique importante avec entre autre 90% de la flore messicole nationale et d'une tradition autour de la culture des plantes aromatiques. Il compte parmi ses productions historiques, le tilleul, arbre emblématique du territoire malgré une production limitée au plan économique.

Ce terroir sur lequel a été implanté le siège historique de l'usine Ducros, possède d'autres productions auxquelles son identité est rattachée comme l'olive qui dispose de 2 appellations d'Origine Protégée (huile et olive de bouche), les plantes aromatiques et médicinales, les espèces fruitières, ou encore l'élevage.



Le Parc naturel des Baronnies provençales en chiffres

- Un massif de 1 800 km² : 2/3 Drôme - Auvergne-Rhône-Alpes - 1/3 Hautes-Alpes - Sud Provence Alpes Côte d'Azur
- 31 164 habitants
- 97 communes labélisées Parc, 1 commune associée, 7 villes-portes
- 50% de communes possèdent moins de 100 habitants
- 15 habitants au km² (pour certaines communes 4 hab./km²)
- Plus de 149 sites d'habitats naturels, environ 2000 espèces végétales, plus de 200 espèces animales protégées au niveau national ou régional

www.baronnies-provencales.fr



© Michel Labern, Parc du Luberon

Quels enseignements sur l'alimentation suite aux échanges inter-Parcs 2016 ?

UNE QUESTION FONDAMENTALE POUR LES TERRITOIRES QUI CROISENT DE NOMBREUX ENJEUX

De nombreux projets alimentaires territorialisés traduisant l'envie effective d'appréhender ce sujet émergent aujourd'hui dans nombre de collectivités territoriales.

Bien qu'inscrite dans la société civile, cette problématique encore amenée à évoluer, implique toutefois l'instauration d'une transition agricole ainsi qu'une réflexion pouvant amener l'apport de solutions « adéquates » pour arriver à faire système. Ainsi, comment passer, sur un territoire, d'une multiplicité d'actions à un projet global ? Autrement dit, comment faire système. Cette question dont s'est emparé le Parc du Luberon constitue également le sujet central de ces journées.

Pour rappel, lors du précédent séminaire au cours duquel avait été abordée la notion de « dimension territoriale », Jean-Louis Rastoin avait alors rappelé la nécessité d'imbriquer entre-elles les différentes échelles existantes. D'un autre côté, les interventions de Philippe Pointereau et Denis Lairon corrélatant la question d'une alimentation durable et saine, plébiscitée par le corps médical, à celle d'un impact plus réduit sur le changement climatique, avaient conduit les participants à s'interroger : comment répondre aux enjeux climat/environnement actuels à partir de choix alimentaires « judicieux » ?

Suite aux échanges conduits dans ce cadre, était aussi apparue l'idée d'une agriculture contributive à l'installation des exploitants et pouvant répondre à ces besoins. L'exemple du Parc du Perche reposant sur les espaces-tests

France Drugmant, responsable agriculture à la FPNRF

Objectifs et déroulé

Ce séminaire co-organisé par la Fédération des Parcs naturels régionaux de France (FPNRF) et le Parc naturel régional des Baronnies provençales, dédié au thème des systèmes alimentaires territorialisés, intervient en continuité de celui organisé en novembre 2016 dans le Parc du Luberon. Il est aussi l'occasion pour les Parcs de débattre sur la question de la biodiversité domestique, sujet qui leur est cher et dont s'était emparé la Fédération, il y a quelques années. La rencontre permettra ainsi d'approfondir la connaissance des actions conduites et d'évaluer l'attente du réseau en la matière. Ce séminaire s'appuiera sur des méthodes d'intelligence collective afin de produire ensemble.

23 des 51 Parcs sont représentés. Y participent également : Jean-Louis Rastoin, chercheur émérite à Montpellier, Christophe Pinard du Ministère de l'Agriculture, de l'agro-alimentaire et de la Forêt, Serge Bonnefoy de l'association Terres en Ville qui représente le réseau RNPAT ainsi que Valérie Nicolas, conseillère coopération décentralisée, affaires internationales à Régions de France.

Trois temps composent ces journées articulées autour des projets alimentaires territorialisés et de la biodiversité domestique :

- la présentation des actions conduites sur le Parc naturel régional des Baronnies provençales ;
- des échanges entre participants autour de questions ciblées prenant la forme de world cafés et une restitution collective ;
- un forum ouvert où chacun pourra proposer un atelier qu'il animera et dont la restitution écrite sera affichée sur place.



© Michel Labern, Parc du Luberon

agricoles avait ainsi mis en lumière une agriculture diversifiée, favorisée par différents facteurs : une présence importante des producteurs sur le territoire, une diminution des pesticides, un appui sur la biodiversité domestique et la prise en compte des races locales ainsi qu'une éducation alimentaire des acteurs locaux. La coordination optimale des systèmes de distribution et d'approvisionnement, la contribution à l'accessibilité, et l'apport d'une valeur ajoutée aux agriculteurs, sont aussi des sujets débattus dans le cadre des États généraux de l'alimentation, sans oublier celui du maintien des outils de proximité (abattoirs, légumeries, ateliers de découpe) dont la présence s'avère incontournable. Mais au-delà, l'accès à une nourriture de qualité par tous, ne pourra avoir lieu sans affranchissement du cadre budgétaire, la clé de cette réussite reposant sur une diffusion de la connaissance au plus grand nombre et sur une contribution des professionnels de la santé.

Cette question du partage social sera d'ailleurs appréhendée durant le séminaire organisé début septembre en Parc de Scarpe-Escaut.

PARTAGER LES EXPÉRIENCES ET MUTUALISER LES OUTILS POUR UNE COOPÉRATION RENFORCÉE ENTRE LES PARCS

Ont majoritairement été désignés par les Parcs :

- des méthodes de diagnostic alimentaire ;
- des outils de mobilisation du grand public ;
- un dialogue territorial et une gouvernance partagée ;
- des outils pédagogiques (à l'attention des élus en particulier) ;
- une offre construite à partir des spécificités territoriales (lait, viande), tenant compte de l'installation, du foncier et s'associant aux territoires limitrophes ;
- des conventions LEADER incluant la question des systèmes alimentaires territorialisés ;
- des outils de proximité (plateformes, abattoirs) et les pools de chercheurs à mobiliser sur ces sujets.

Le réseau a aussi énoncé l'idée d'un argumentaire autour d'une alimentation durable et territoriale, celle d'un séminaire sur la restauration collective avec les régions pour une meilleure articulation entre les offres, ainsi qu'une capacité à être force de proposition dans la PAC.

UNE RECONNAISSANCE DES ACTIONS CONDUITES CONFORTÉE AU PLAN NATIONAL

Plusieurs Parcs ont d'autre part répondu à l'appel à projet PNA sur les programmes alimentaires territorialisés, parmi lesquels 6 d'entre eux ont été désignés lauréats ou co-lauréats (Baronnies provençales, Livradois-Forez, Luberon, Lorraine, Avesnois, Brière). Parallèlement, le gouvernement a pour souhait d'élaborer à partir d'un cahier des charges rigoureux, un dispositif de labellisation des



projets alimentaires territorialisés, prenant appui sur un ensemble de critères :

- une démarche globale d'ancrage au territoire des actions ;
- une volonté de rapprochement entre les acteurs (producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités et consommateurs) ;
- un souhait relatif au développement d'une agriculture durable dans les territoires, associée à une alimentation de qualité ;
- la présence de références afférentes à la justice sociale, à l'éducation alimentaire de la jeunesse et à la lutte engagée contre le gaspillage alimentaire.

Les Parcs souhaitant faire reconnaître leur démarche alimentaire territoriale sont invités à prendre contact auprès de leur DRAAF qui les accompagnera et assurera le suivi du dossier.

PRENDRE APPUI SUR LES INITIATIVES EXTÉRIEURES POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX RENCONTRÉS PAR LES PARCS

Serge Bonnefoy de l'association « Terres en ville », anime conjointement avec l'APCA le Réseau National des Projets Alimentaires Territorialisés (RNPAT). La Fédération des Parcs a souhaité y adhérer. Les Parcs peuvent également se joindre aux rencontres.

Par ailleurs, l'association RESOLIS qui a procédé au référencement d'une centaine d'initiatives locales, accompagné d'un travail de diagnostic, a pour idée d'accompagner les changements d'échelles et de réaliser un plaidoyer à l'intention des consommateurs. Une collaboration souhaitée avec les Parcs pourrait ainsi contribuer à l'apport de réponses sur les diagnostics alimentaires que le réseau ambitionne d'appréhender.

Ce séminaire est enfin l'occasion de formaliser différentes préconisations et pistes d'actions à suggérer dans le cadre des États Généraux de l'Alimentation. L'évolution de la PAC fera également l'objet d'un suivi attentif de la part de la Fédération et des Parcs.

Témoignages du Parc naturel régional des Baronnies provençales

Lionel Tardy, Directeur
Gwenaëlle Pariset, Chargée de mission développement territorial agricole
Parc naturel régional des Baronnies provençales

Un territoire agricole territoire contrasté

LA QUESTION AGRICOLE, ÉLÉMENT PRÉALABLE À LA CRÉATION DU PARC

Sur un massif d'environ 180 000 ha, le Parc des Baronnies provençales, est couvert pour 1/3 de surfaces cultivées, avec un millier d'exploitations agricoles. Ce territoire hyper-rural, se distingue, avec moins de 40 000 habitants pour 97 communes, par une densité de population avoisinant les 15 habitants au km² (pour certaines communes 4 hab./km²). L'agriculture et l'attachement des hommes à la terre ont constitué dès l'origine, le socle fondateur à sa création.

UN ENSEMBLE D'ATOUTS À PRÉSERVER



La grande diversité de productions qui s'y développent (viticulture en frange ouest, arboriculture, oléiculture, production de lavande et pastoralisme en cœur de territoire ou encore, production de la pomme en Vallée du Buëch et de la Durance), s'accompagne de nombreux labels de qualité de type AOP, IGP, aux périmètres pouvant parfois dépasser les limites du Parc. Au regard de ce constat, le Parc, dans le cadre de sa stratégie de valorisation, a ainsi souhaité prendre en considération la présence de productions ne lui étant pas spécifiquement rattachées.

QUAND LE PARC FAIT DE L'AGRICULTURE LOCALE, UN AXE FORT DE DÉVELOPPEMENT DURABLE DU TERRITOIRE

Le Parc a souhaité prioritairement axer son action autour :

- de la qualité et la valeur ajoutée de ses produits, leur valorisation, la marque « Valeurs Parc », l'accompagnement d'une IGP pour l'Abricot des Baronnies ;
- du pastoralisme, à partir d'une gestion de l'espace menée selon une approche environnementale d'occupation et d'entretien par l'homme ;
- de l'accès au foncier, l'installation, le partage des terres, la transmission et la vente ;
- des aspects agroenvironnementaux, via le portage de 2 PAEC.

UN ENSEMBLE D'OBSTACLES À SURMONTER

Bien que l'attractivité touristique présente puisse concourir au maintien de certains services existants, celle-ci a toutefois fortement contribué à l'apparition des mutations auxquelles le territoire est désormais soumis.

D'importants problèmes de spéculation sur le logement pour un usage touristique engendrent une précarité sociale notable. Dans les exploitations agricoles, une bascule s'opère entre différents modèles de production et de commercialisation : si les circuits longs restent indispensables pour écouler les productions fruitières, de nombreuses exploitations développent aujourd'hui des circuits courts et cherchent à innover dans la transformation de leurs produits. En raison de sa singularité géographique, le Parc rencontre en outre un questionnement lié à un manque d'eau, variable selon les secteurs, auquel chaque modèle agricole doit s'adapter.

Par ailleurs, certaines filières présentes sur le territoire doivent faire face à des problèmes économiques conjonc-



© Parc des Baronnies provençales



© Parc des Baronnies provençales

turels ainsi qu'à des crises sanitaires. Des difficultés de volume de production, des problèmes techniques relatifs au maintien de leurs surfaces, ou encore un déficit de transformation peuvent également apparaître.

Ces éléments constituant des facteurs limitants, le Syndicat mixte du Parc a donc pour l'heure souhaité appréhender la marque « Valeurs Parc naturel régional » sous l'angle d'un questionnement : quel positionnement stratégique adopter vis-à-vis de celle-ci, alors même qu'une dynamique a déjà été enclenchée pour les hébergements touristiques et alors que la politique de valorisation des produits retenue a pour principal objectif la mise en synergie des actions des différents syndicats.

Gwenaëlle Pariset, Chargée de mission développement territorial agricole,
Parc des Baronnies provençales
Nina Croizet,
Chambre d'Agriculture de la Drôme

Dis-moi quel Projet Alimentaire tu conduis et je te dirai quel territoire tu es...

UN PARTENARIAT DE LONGUE DATE

Porté administrativement par la Chambre d'Agriculture de la Drôme, le Projet alimentaire territorialisé des Baronnies, composé d'une pluralité d'initiatives, bénéficie également d'une coopération avec la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes et le Parc. En 2016, ces 3 structures « partenaires de longue date », se sont associées pour mutualiser

l'ingénierie administrative du projet, suite au départ de l'agent en charge des circuits courts au Parc.

UN PARC FORTEMENT INVESTI SUR LA PROBLÉMATIQUE ALIMENTAIRE AVANT MÊME SA LABELLISATION

Dès les années 2010, le Parc engage une action portant sur la mise en lien des producteurs et des restaurateurs, avec l'objectif d'aboutir au renforcement de la présence des produits locaux sur son territoire. Il s'est aussi engagé dans l'élaboration d'un annuaire « de mise en relations » et d'une e-boutique conçus à l'attention du plus grand nombre d'acteurs possible. Le procédé a toutefois été suspendu en raison de difficultés techniques et d'un blocage de la dynamique collective.

L'approvisionnement direct des collèges à partir d'un dispositif de commande automatique (AGRILOCAL) a par ailleurs facilité l'approvisionnement par des producteurs sur de petits lots. Cette démarche, portée par le Conseil Départemental de la Drôme, a concouru au développement d'une réflexion menée autour du bio, de la réduction du gaspillage alimentaire et de l'approvisionnement local. Sur ce point, le Parc mène également un partenariat avec les chambres d'agriculture autour de l'approvisionnement collectif, pour l'implantation d'un drive fermier pour l'heure à l'étude.

Sur la partie Est du territoire, un dispositif automatique de livraison des produits du secteur, porté par un producteur, a permis d'impliquer un groupe d'exploitants et un réseau de marchés de producteurs, à l'année ainsi qu'en saison estivale, s'est aussi développé ces 10 dernières années. Il s'accompagne d'autres initiatives prenant la forme de manifestations dédiées aux produits emblématiques du territoire (olive, tilleul aromatique, pomme). L'une des communes du Parc sera d'ailleurs amenée à accueillir la 10ème fête nationale des simples, pour l'année 2017.

Un concours de recettes à base de produits locaux, a d'autre part, permis de fédérer les artisans boulangers-pâtisseries du territoire avec l'appui des chambres consulaires. Il a consisté en l'élaboration de deux spécialités du Parc des Baronnies provençales, l'une salée (Fougasse des Baronnies) et l'autre sucrée (Baronnies des quatre saisons), contribuant à la valorisation des produits locaux et des circuits courts. 10 artisans-boulangers se sont ensuite engagés à reproduire et à commercialiser les 2 recettes déposées à l'IMPI.

UN ENSEMBLE DE DÉMARCHES INSCRITES EN CONTINU ET AMENÉES À ÊTRE DEPLOYÉES DANS LE TEMPS

Certaines démarches émergentes participent également au Projet Alimentaire du Territoire, comme les **Défis culinaires**, projet porté par le CEDER, association partenaire spécialisée en énergie renouvelable. 3 opérations ont déjà eu lieu et de nouvelles devraient être poursuivies à l'avenir. Dans ce cadre, différentes équipes composées d'habitants et de restaurateurs du territoire, réalisent un menu composé à partir de produits locaux, accompagné d'un bilan carbone des recettes proposées et évalué par un jury. L'événement donne de surcroît l'opportunité de rappeler

l'intérêt pour chacun d'une consommation relocalisée. Toutefois en raison du caractère très rural de son territoire, le Parc fait face à un obstacle logistique rémanent concernant l'approvisionnement de sa production agricole. Il s'interroge donc sur le dispositif à déployer pour permettre une diffusion optimale des produits sans pour autant générer des coûts de diffusion trop importants.

Le Parc, co-lauréat au dernier appel à projet national et dont l'objectif consiste à mobiliser l'ensemble des lieux de consommation du territoire pour la vente de produits locaux, souhaite désormais s'emparer de cette problématique dans le cadre du projet PNA. Il a pour ce faire, orienté son action autour de :

- la place croissante des produits alimentaires locaux dans le commerce traditionnel et les circuits existants ;
- l'évolution des comportements et les actions de sensibilisation à mettre en œuvre pour y arriver.

CONFÉRER UN NOUVEAU STATUT AUX PRODUITS DU TERROIR

Sur le premier volet, le Parc ambitionne la réalisation d'une étude portant sur la place attribuée aux produits locaux dans les commerces, les grandes tendances en matière de vente ou encore, les attentes et besoins des commerçants relatif à ces produits. Cette étude s'accompagnera d'un **business dating**, destiné à favoriser la mise en relation entre producteurs, artisans et commerçants. Disposant de l'expertise sur ce type de dispositif, la chambre des Hautes-Alpes, viendra encadrer l'événement.

Une opération « **frigo plein** » par laquelle les visiteurs procédant à la réservation d'un hébergement en ligne pourront commander pour leur arrivée différents produits de leur choix fait de même l'objet d'une réflexion. Enfin une expérimentation sur la logistique, projetée par le Parc, pourrait prendre la forme d'un **système de livraison des produits locaux par la Poste ou par un co-voiturage**.

MOBILISER LES DIFFÉRENTS ACTEURS LOCAUX POUR UNE PRISE DE CONSCIENCE COLLECTIVE

De son côté, le volet relatif à l'évolution des comportements d'achat ciblera dans un premier temps les professionnels du tourisme, pour améliorer leur connaissance vis-à-vis des produits du territoire. Le Parc a souhaité procéder à la mise en place de **2 éductours**. Adossés au thème de l'agro-tourisme, ils favoriseront la valorisation des produits pouvant être inclus dans leur stratégie touristique. Le Parc a par ailleurs travaillé à la production d'un **livret dédié au bien-être et aux plantes aromatiques** du territoire, dans lequel a été référencé l'ensemble des acteurs locaux concernés. Un chapitre portant sur l'alimentation doit, pour l'avenir, venir compléter celui-ci. Par ailleurs, doté d'un réseau d'écoles très impliquées, le Parc souhaite sur le plan scolaire, développer pour les 2 prochaines années, des projets pédagogiques sur l'alimentation en lien



à la production locale, associant de manière transversale les **collèges et les écoles primaires** sur certains projets éducatifs. Visibles dans différents lieux du territoire, les actions conduites auprès des écoles pourraient ensuite servir de support à la transmission de messages à adresser à l'attention des visiteurs et des habitants du territoire. Un **food tour** alternant visite et dégustation sur différents lieux sera aussi l'occasion d'échanger au sujet des coûts afférents au patrimoine alimentaire, sur l'importance au plan économique et environnemental de manger local mais également sur l'enjeu du maintien de l'agriculture sur le territoire.

LES ÉLUS, VECTEURS DE SENSIBILISATION POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

A un niveau plus opérationnel, le Parc et les Chambres d'Agriculture souhaitent bénéficier d'une meilleure connaissance des systèmes d'acteurs concourant à l'alimentation des habitants, leur connaissance demeurant restreinte en matière de distribution « classique ».

A ce sujet les élus peuvent aussi constituer de bons relais de proximité concernant la politique « du bien manger », menée par le Parc et les Chambres d'Agriculture. Ils peuvent en effet faciliter l'accès aux produits locaux dans les distributions classiques mais également prendre la fonction d'expérimentateurs au sujet d'une nouvelle forme de logistique d'approvisionnement de ces produits.

DES SAVOIRS LOCAUX À PÉRENNISER

Enfin, le Parc qui souhaite davantage faire connaître les outils mis en oeuvre sur le territoire (points de vente collectifs, fermes ouvertes au public, événements liés à l'alimentation, applications mobiles) a aussi conduit un projet en lien à la question de la biodiversité domestique. Celui-ci s'est déroulé dans le cadre d'un travail inter-Parcs de la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur engagé en 2012 sur les savoirs écologiques paysans et dans lequel chacun des territoires mobilisés a retenu une thématique à travailler. Le Parc des Baronnies provençales qui a porté sa réflexion sur la question des arbres fruitiers, avait pour objectif de s'interroger sur les compétences et les savoirs agricoles propres au territoire aujourd'hui en voie de disparition ou pouvant être remis en partage.

La compilation de cette connaissance s'est accompagnée de temps d'échanges ayant pris la forme de journées de formation à la greffe, réalisées en association avec une commune volontaire pour concevoir un jardin des plantes libres. Plus en amont dans la saison, une formation a également été conduite sur la taille des arbres fruitiers à l'abandon et avec l'idée de contribuer à la restructuration de ces sujets. Cette initiative a été conjointement menée avec l'association La Grapille, qui s'est constituée au cours du projet « Savoirs écologiques paysans », sur la base d'expériences de valorisation des variétés fruitières non productives menées sur d'autres territoires.



© Actes-Sud, 2017 / PNR des Baronnies provençales

UN RÉSEAU D'ACTEURS TRÈS IMPLIQUÉS

Le Parc et les deux chambres ont pour volonté d'associer dans le cadre d'un Copil restreint, les 2 communautés de communes du territoire (Communauté de communes des Baronnies en Drôme provençale et Communauté de communes du Sisteronnais-Büech) jouant un rôle très important.

Il souhaite également intégrer dans un comité de pilotage : les experts du tourisme, les partenaires financiers et techniques, les différentes collectivités concernées, les réseaux d'éducation au territoire ainsi qu'une association de producteurs en circuits courts.

REGARDS CROISÉS

De quels moyens le Parc bénéficie-t-il pour conduire l'ensemble de ces actions ?



© France Dragman, FPNRF

Le budget dont dispose le Parc, compris entre 60 000 et 65 000 euros, entre dans le cadre de l'appel à projet sur lequel celui-ci a été désigné lauréat. 10 000 euros sont spécifiquement dédiés aux programmes pédagogiques, notamment à l'intervention d'experts lors de la mise en place d'évènements.

Le reste des moyens permet de mettre en place une animation locale permettant de faire le lien entre les différentes initiatives présentes sur le territoire.

Un montant est-il alloué aux équipes participant aux défis culinaires ?

Dans le cadre de cette manifestation un budget annuel de quelques centaines d'euros est mobilisé, que chaque équipe est libre de venir compléter. En 2016, 600 à 700 euros de matière première ont été financés. Une partie des produits proposés proviennent également de sponsors, d'agriculteurs et de transformateurs partenaires.

Quel positionnement a-t-il été adopté vis-à-vis des producteurs adossés au modèle extensif ?

Le Parc a préféré pour l'heure ne pas introduire de spécificités trop fortes sur le bio, en raison d'une réactivité supérieure des producteurs biologiques par rapport à ceux pratiquant une agriculture conventionnelle.

Accompagnant par ailleurs une action de valorisation conjointe entre les AOC, et les IGP, le Parc demeure particulièrement impliqué sur la question de l'intégration des critères environnementaux, ces 2 labels étant corrélés à une diversité de cahiers des charges et de situations. Pour les

MAEC, celui-ci est également confronté sur la zone à enjeux « Eau », à une problématique de réduction des produits phytosanitaires sur la vigne et l'arboriculture ainsi qu'à différents questionnements concernant l'enherbement des cultures. Au regard de l'ensemble de ces éléments, le Parc souhaite pouvoir constituer des passerelles et aboutir à la mise en lien progressive de toutes les démarches qu'il conduit pour, à terme, arriver à faire système.

Le Parc travaille-t-il au quotidien avec les organismes de gestion des labels ?

Le Parc dispose d'aptitudes pour apporter une mutualisation de compétences aux syndicats de produits ne possédant pas de salariés. A ce jour, du temps de l'agent

en charge de la valorisation des productions est ainsi spécifiquement mis à la disposition du Syndicat de l'abricot pour la promotion de leur IGP.

La Chambre d'Agriculture assure, quant à elle, un rôle équivalent auprès des syndicats en déficit de compétences techniques et agricoles. Pour les structures bénéficiant d'un salarié, le Parc procède davantage à une mise en lien avec les autres organismes de gestion.

Quelle forme la gouvernance des agriculteurs prend-elle au sein du Syndicat mixte du Parc ?

Le Parc bénéficiait autrefois de commissions thématiques élargies à l'ensemble de ses partenaires. La commission



© Parc des Baux de Provence

agriculture comprenait alors plus de 150 personnes, se résumant davantage à un lieu de présentation des actions qu'en un temps de travail effectif. Au regard de ce constat, les élus ont donc souhaité mettre en place une nouvelle organisation de manière à davantage impliquer les décideurs présents sur les questions qui les concernent. 3 commissions d'une quinzaine d'élus se réunissant de 2 à 3 fois par an, ont donc été définies : Marque « Valeurs Parc naturel régional », « Valorisation des productions » et « Agroenvironnement/pastoralisme ». Cette nouvelle gouvernance est parallèlement amenée à se réunir annuellement, en présence de l'ensemble des partenaires du Parc.

Le Syndicat mixte s'est également interrogé sur la création d'une commission économique réunissant chaque comité de pilotage mis en place pour les différents dispositifs existants sur le territoire. Cette initiative, ne correspondant pas aux attentes auquel le Parc demeure soumis en la matière, il a donc préféré conserver le principe de groupes ponctuellement réunis. Cela se justifie également par le fait que chaque thème traité semble induire une organisation interne spécifique.



Jean-François Roussot, producteur et co porte-parole
Syndicat inter-massifs pour la production et l'économie des simples

Définir la biodiversité domestique du côté des variétés végétales

UNE BIODIVERSITÉ TROP SOUVENT COMPARTIMENTÉE

La biodiversité domestique présentée comme regroupant l'ensemble des espèces « maîtrisées par l'homme et ayant été soumises à sa sélection », est souvent définie en opposition à la biodiversité sauvage, bien que les deux soient complémentaires.

UN GROUPEMENT DE PRODUCTEURS FAVORISANT LA DIVERSITÉ AU PROFIT DES MILIEUX

Pour le Syndicat des Simples, où sont cultivées 160 espèces de plantes médicinales, aromatiques et condimentaires et dont les espaces culturels constituent des réserves de biodiversité, « le sauvage » et « le domestiqué » demeurent étroitement liés.

Placés à l'interface de celles-ci et travaillant à partir de plantes rares, le groupement de producteurs fait aussi office de lanceur d'alerte, par rapport à l'évolution de certaines espèces. Les producteurs ont notamment pris conscience de la fragilité de certaines espèces menées en monoculture et pouvant conduire à un appauvrissement de la ressource, une plus grande fragilité et une plus grande sensibilité à la maladie en raison des déséquilibres écologiques générés par ce mode de production.

D'autre part, il paraît particulièrement intéressant que les paysans herboristes puissent bénéficier, dans leurs cultures, d'une grande variété de plantes se combinant. C'est pourquoi Jean-François Roussot a fait le choix de passer en agriculture biologique depuis 15 ans, y compris sur les espèces les plus fragiles. Pour ce dernier, dont l'objectif est d'aboutir à un équilibre des plantes domestiquées sans aucune intervention, il est en effet important « de laisser l'harmonie se mettre en place » sur des espaces choisis. Ceux-ci pourront alors prendre la fonction de « lieux oasis » où une grande diversité d'essences pourra être produite. Le tempérament dispersible et aléatoire du Millepertuis apporte d'ailleurs la démonstration sur la possibilité d'effectuer des passerelles entre les aspects « culture » et « cueillette sauvage ». Cela implique toute-

fois, de se questionner sur la pratique à adopter, « le griffonnage et le ressemage ne s'imposant pas nécessairement ». La fauche sélective des plantes concurrentes peut suffire. Un procédé de production à mi-chemin entre la culture et le sauvage pourra être alors instauré.

SAVOIR S'ADAPTER AU RYTHME IMPOSÉ DE LA NATURE : UNE DÉMARCHE INDISPENSABLE POUR L'AVENIR

Ce constat s'avère essentiel, chaque producteur de plantes pouvant ainsi générer le système de diversité domestique qui lui est propre. Cet accompagnement nécessitant peu de moyens, peut ainsi, à partir d'une observation minutieuse, répondre au défi d'un travail mené en synergie avec la nature, en ne la soumettant pas aux attentes de l'homme mais en s'adaptant au rythme de celle-ci. A l'heure où « le phénomène de mode autour du bio, du sauvage, du naturel » engendre des pressions considérables sur des sites toujours plus menacés et conduisent à intensifier les cueillettes d'espèces sauvages, une prise de conscience autour de la valorisation et de la fragilité des ressources naturelles dont disposent déjà les producteurs, semble incontournable.



© Parc des Bauxilles, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Par ailleurs, en plus d'un équilibre à trouver entre « rentabilité » et « respect de l'environnement », il s'agit également d'intégrer la nécessité de transmettre les savoirs légués par les générations précédentes mais aussi de retisser des liens entre un territoire, ses spécificités et ses acteurs locaux, pour assurer sa pérennité dans le temps. Cette pression relative aux ressources, qui constitue aujourd'hui un enjeu de taille, sera de plus en plus amenée à remettre en question notre manière de vivre et d'appréhender notre cadre de vie.



© France Druemant - FPNIGE

REGARDS CROISÉS

Le Syndicat des Simples a-t-il souhaité se positionner à la fois sur la biodiversité sauvage et domestique ?

Le syndicat encourage ses membres à développer les plantes poussant déjà naturellement sur le lieu de production ou sur les secteurs sauvages alentour car elles sont déjà adaptées au terroir. Notre cahier des charges demande, lors de la récolte, de laisser au moins un tiers de la ressource en place afin que les plantes puissent se régénérer aisément. La technique de cueillette en sauvage doit être bien maîtrisée pour éviter l'épuisement des ressources. Elle doit toujours être manuelle. Pour le cas de la distillation, grosse consommatrice de plantes, nous encourageons la culture pour limiter la pression sur le sauvage. Dans le cas précis du thym, différents chémotypes existent et peuvent être sélectionnés par bouturage : Nous pouvons ainsi cultiver des thyms chémotypés, linalol, thujanol, thymol, etc. En sauvage, il y a beaucoup de thym linalol mais les chémotypes peuvent varier en fonction des stations. L'adaptation de la plante au terroir peut se traduire chez cette espèce par une évolution du chémotype, pouvant faire évoluer un thym thymol vers un thym linalol.

D'où les espèces domestiques sélectionnées pour être utilisées en culture proviennent-elles ?

L'approvisionnement des plantes choisies donne lieu à un partenariat avec une ferme aromatique implantée en Isère. Ce choix facilite l'identification précise des thyms

chémotypés, provenant parfois de sélections spécifiques de la Chambre d'Agriculture, ensuite multipliés par un pépiniériste.

Existe-t-il une possibilité de croiser les variétés sauvages ?

En matière d'hybridation, aucun problème ne se pose concernant le thym. La composante chimique peut cependant évoluer selon le terroir. D'autres plantes telles que les menthes, disposent quant à elles d'une bonne capacité d'hybridation. C'est la raison pour laquelle on évitera de mettre une plantation de menthe poivrée à côté d'une plantation de menthe sylvestre par exemple.



© Parc des Baronnies provençales

Conservation et développement de la Biodiversité domestique

Paul Riga, chargé de mission Conservation Ressource Génétique Domestique
au Conservatoire des ressources génétiques du Centre Ouest Atlantique (CREGENE)

Un sujet ancré dans l'histoire du territoire

Jusque dans les années 1960, le Marais poitevin disposait historiquement d'une activité de production de races mullassières dont l'extinction a été favorisée par la mécanisation de l'agriculture.

Ce contexte local singulier constitue l'un des trois sujets préalables aux réflexions engagées dès 1979 concernant la création d'un Parc naturel régional.

Un réseau de structures mis au service de la préservation des races rustiques

Le Conservatoire des ressources génétiques du Centre Ouest Atlantique (CREGENE) qui souhaite désormais être reconnu dans ses différentes missions, s'inscrit dans le cadre d'un réseau composé de 14 structures identifiées au plan national. L'ensemble des régions ne bénéficie toutefois pas d'un conservatoire, leur création relevant, dans nombre de cas, des démarches conduites par les Parcs naturels régionaux, précurseurs sur le sujet de la préservation. Par ailleurs, dans certains secteurs, aucune race n'a pour l'heure été identifiée. Pour autant, des structures isolées et pour lesquelles aucun conservatoire n'a été mis en place, ont assuré leur suivi.

Trilogie d'actions en faveur des ressources génétiques à petits effectifs

Le CREGENE a souhaité orienter son action autour des 2 typologies de biodiversité que celui-ci a identifiées et dont la perte a failli être engendrée par une modification environnementale associée à leur inaptitude à s'adapter au nouveau système agricole. Le Parc naturel régional du Marais poitevin, de son côté, a souhaité conserver, dans le cadre de ses missions, le suivi de la biodiversité sauvage contrairement à la biodiversité domestique, déléguée à une Fédération d'associations de sauvegarde Loi 1901. Selon chaque région, la démarche de conservation peut-être soit rattachée aux missions des Parcs, soit déléguée à la chambre d'agriculture ou portées par d'autres structures associatives.



© Tous droits réservés

Le CREGENE a pour missions prioritaires :

- la conservation et l'inventaire des races et variétés locales existantes du territoire ;
- la caractérisation des races disparues et celles à préserver, la définition du caractère emblématique, la mise en place d'indicateurs ;
- la valorisation et l'accompagnement à la préservation des races et de leur capital génétique.

Deux types de biodiversité à dissocier

Une distinction demeure importante à faire en ce qui concerne la biodiversité domestique. Contrairement aux « grandes races développées » issues d'un territoire, dont l'effectif suffisant ne requiert l'engagement d'aucun travail de préservation, les « races à petit effectif » en voie d'extinction et aux ressources génétiques menacées, relèvent du champ d'intervention des conservatoires. Figurent notamment parmi celles-ci : le baudet du Poitou, référence emblématique nationale à partir duquel a été mis en place le premier volet de sauvegarde, la mule poitevine, le cheval de trait poitevin, la vache maraîchine, la chèvre poitevine, le lapin-chèvre ainsi qu'une grande diversité de volailles (poule de Marans, poule Pictave, oies poitevines, poule de Barbezieux...), auxquelles le CREGENE porte grand intérêt. Idem pour les variétés de légumes, semences et plantes emblématiques de pays (pommes et poires...).

Des acteurs locaux contributeurs de la survie de variétés locales en déclin

Malgré une tendance générale à la simplification des variétés locales, certains pionniers ont toutefois maintenu un intérêt et une confiance à l'égard de ces races rustiques. Ces derniers ont en effet pris conscience que la perte génétique d'espèces animales adaptées à leur territoire équivaldrait à se départir de réponses et de solutions alternatives face aux problèmes climatiques à venir. D'autre part, certains producteurs avec lesquels collabore aujourd'hui le CREGENE n'ont pas pour unique objectif la recherche d'un rendement. Ceux-ci ont assurément souhaité privilégier le choix des races « rattachées à un territoire emblématique, portées par un pays et dont la

notoriété n'a jamais été remise en question ». Une réflexion à laquelle s'ajoutent les questions d'autonomie alimentaire avec des ressources disponibles et gratuites souvent oubliées : l'herbe. Adaptées, ces races valorisent des espaces sensibles, des territoires pauvres en terme de ressources, des zones naturelles...autant de sites d'intérêt écologique délaissés car trop contraignant pour l'agriculture conventionnelle.

Une réflexion également portée sur les variétés fruitières

Parallèlement au travail conduit en matière de biodiversité animale, le CREGENE mène également une réflexion sur les variétés locales de plantes : semence paysanne, variétés anciennes de pommes et de poires. Toutefois, un travail considérable reste encore à entreprendre autour du relevé de nombreuses espèces pour lesquelles une démarche d'inventaire approfondie, accompagnée d'un référencement et d'une observation dynamique, peuvent s'avérer pertinents.



Un patrimoine vivant au cœur des enjeux de l'agriculture locale d'aujourd'hui

Enfin, bien que la diversité génétique de ces races et variétés ait été pour l'heure partiellement décodée et que nous nous trouvions aux prémices d'une découverte concernant le potentiel que nous offrent celles-ci, assurer leur référencement et leur préservation équivaut à offrir la garantie de réponses nouvelles au regard d'enjeux futur, auxquels

il nous est tenu de répondre (protéine du lait d'ânesse employé en biothérapie sur la maladie de Lyme, Baudet du Poitou constituant la race produisant la plus grande quantité de lait par proportion). Bien que les démarches de conservation initiées au début des années 1980 ou encore les premiers programmes de sauvegarde, datant d'une quarantaine d'année, ne représentent qu'une part infime, en comparaison de l'Histoire agricole, ceux-ci peuvent en revanche constituer pour l'avenir de formidables ressources d'enjeux pour le développement de territoires tels que les Parcs et leurs dynamiques locales.



Regards croisés

DES INVENTAIRES GÉNÉTIQUES DESTINÉS À CARACTÉRISER CES RACES ONT-ILS ÉTÉ CONDUITS ?

Le CREGENE et ses associations disposent de l'ensemble des généalogies pour les espèces domestiques considérées, lui permettant de réaliser facilement des accouplements raisonnés sur chaque race et d'observer leurs liens d'apparentement, et assurant un brassage génétiques obligatoire pour la pérennité de ces races à petits effectifs. Les outils génétiques actuels permettent de retracer toute l'histoire de ces races locales. Une attention particulière concernant les variétés végétales, dont l'aspect visuel (fruits, port) peut laisser penser à la présence d'individus différents alors que l'élaboration de leur profil génétique apportera confirmation d'un sujet implanté en conditions différentes.

Le CREGENE mène des études génétiques pour conforter la genèse des races et ainsi consolider l'argumentaire

pour la préservation de ses ressources génétiques originales.

Par la fusion des grandes régions, le CREGENE oeuvre avec ses homologues régionaux en Nouvelle Aquitaine qui sont organisés en un conservatoire pour le végétal (conservatoire régional végétal d'aquitaine) et un pour les races animales (conservatoire des races d'Aquitaine). D'autres structures similaires sont présentes dans certaines régions de France. On en dénombre 14. Parallèlement au travail de caractérisation qu'elles conduisent, ces structures œuvrent à la diffusion génétique des variétés. Le CREGENE rappelle son crédo « pas de conservation sans consommation ». Plus ces espèces seront diffusées, imprégnées de l'histoire et de la culture habitante, plus leur partage et leur ancrage au territoire contribuera à assurer leur sauvegarde. Communiquer sur cet aspect est l'une des autres missions assignées à ces conservatoires. Le CREGENE s'attache de son côté, en lien avec l'ambition nationale, à étudier l'apport de solutions pouvant concourir à la pérennisation des réserves génétiques françaises. Pour autant, bien que le réseau national des conservatoires auquel celui-ci demeure rattaché puisse comprendre 80 % du potentiel génétique inhérent à la biodiversité domestique française, seul un statut de fédération lui a pour l'heure été attribué. La reconnaissance de ce travail passera par une reconnaissance nationale accompagnée d'une structuration et un maillage conséquent.



Le CREGENE travaille transversalement sur le concept résumé ainsi : un territoire, des hommes et des femmes, des produits et des ressources génétiques locales. Tous les piliers sont réunis pour assurer le développement et la conservation du patrimoine vivant spécifique à nos paysages et notre agriculture française.

Ateliers d'animation de l'intelligence collective, quèsaco ?



Le World café

Né dans les années 90 en Californie, ce processus créatif informel contribue à favoriser un dialogue constructif sur le partage de connaissances et d'idées sur un sujet choisi entre les participants.

Il s'inspire de l'atmosphère d'un café dans lequel les participants débattent d'une question ou d'un sujet en petits groupes autour de tables, où chacun participe, en autogestion. À intervalles réguliers, les contributeurs changent de table. Seul un hôte reste et résume la conversation précédente aux nouveaux arrivés. Le débat en cours est alors enrichi par les idées issues des échanges précédents. Une nouvelle question peut être posée ou les participants peuvent encore débattre sur la même question.

À l'issue du processus, les principales idées sont résumées en assemblée plénière et les possibilités de suivi sont soumises à discussion. L'accompagnement des propos par une restitution graphique formalise et rend tangible le travail d'intelligence collective, au fur et à mesure que la production d'idées s'exprime.

Le forum ouvert

Le Forum Ouvert, outil d'intelligence collective a été développé il y a vingt ans sous le terme d'Open Space Technology par Harrison Owen.

Il s'agit d'une approche simple permettant à différents groupes d'appréhender des questions au caractère complexe ou conflictuel, de façon productive et en respectant les idées énoncées par chacun des participants.

Contrairement au world café qui repose sur un système de questions proposées, les participants au forum ouvert déterminent eux-mêmes, en rapport avec le ou les thème(s) du forum, les sujets qu'ils souhaitent traiter avec les participants intéressés, sous forme de questionnement ou d'énoncé synthétique. Ceux qui le souhaitent proposent donc oralement un atelier qu'ils vont afficher sur la place du marché selon des grilles horaires pré-établies. Les participants intéressés s'inscrivent aux ateliers auxquelles ils souhaitent participer. Peu importe le nombre de participants, l'atelier se déroule, les participants ont droit de changer d'atelier s'ils le souhaitent ou s'ils estiment n'avoir plus rien à dire. Au terme des échanges, les productions restituées sous forme de synthèse sont affichées dans la Salle de lecture, en vue d'une prise de connaissance individuelle. La réflexion conduite ne s'accompagne d'aucune restitution collective. Chacun est cependant invité à tour de rôle dans un cercle de parole à exprimer comment il a vécu cette expérience.

Développer les systèmes alimentaires territorialisés

QUELLE EST VOTRE EXPÉRIENCE EN MATIÈRE D'ALIMENTATION DURABLE ET TERRITORIALE ? EXPÉRIENCES INNOVANTES DÉCRITES

En matière d'approvisionnement et de distribution

- Croc'Bauges : Expérience consommateurs / producteurs pour améliorer l'approvisionnement. Magasins gérés par les habitants (Parc Massif des Bauges) ;
- Charrette : Plateforme ouverte aux producteurs (Livraison BLABLACAR). Rhône-Alpes => territoire national. Permet de mutualiser et de rationaliser la livraison.

En matière de regroupement et de mise en relation d'acteurs

- Miellerie collective. Producteurs installés dans une coopérative laitière (Ruches implantées sur les prairies fleuries des éleveurs). Regroupement de professionnels et d'amateurs (Parc du Massif des Bauges).
- Formation, Sensibilisation, éducation du grand public par l'approche culturelle de l'animation (expositions, théâtre) - Festival alimentaire avec projection de films en lien à l'alimentation (Parc de Chartreuse). Comment réagir par rapport aux films projetés et répondre localement aux questions qui y sont posées ?
- Précarité alimentaire et accès à une nourriture de qualité : mobiliser les acteurs sociaux et les acteurs pilotant les banques alimentaires (Parc du Scarpe Escaut : travail d'enquête par le biais du théâtre) ;
- Le don agricole avec des associations caritatives ;
- Solidarité (épicerie ambulante) : travail sur une double tarification équitable ;
- Projet frigos pleins pour inciter les acteurs touristiques à consommer local (Parc des Baronnies provençales) ;
- Travailler sur des modèles de livraison multiservices ;
- Mise en relation entre les producteurs et les autres secteurs du métier : speed dating entre les acteurs de la restauration collective et les agriculteurs ;
- Salons de mise en relation « Planète à pros » ;
- Classe verte agriculture, alimentation et santé (classes vertes dans le Parc du Luberon, les classes Parc autour de la châtaigne (Parc Monts d'Ardèche- / Parc du Vercors) ;
- Livre de recettes « Haut-Languedoc » à partir d'un travail de collecte réalisé dans les maisons de retraites (lien à la biodiversité génétique et suivi des variétés anciennes assuré) ;
- Les défis culinaires (Parc des Baronnies provençales) ;



- Expérimentation sur les blés paysans : séances de panification : napping sur le pain (variétés anciennes) avec des boulangers et des agriculteurs. Reproduction du napping auprès des consommateurs à venir (Parc du Luberon) ;
- Réseau « Fermes du monde » en Bourgogne. Échange de savoir-faire et faire le lien entre les différents producteurs jusqu'à la composition commune des produits ;
- Quel bilan carbone dans notre alimentation : séminaires, rencontres pour favoriser les comportements vertueux (Parc des Baronnies provençales)
- intégration dans des manifestations et événements sportifs (Parc de Chartreuse).
- Collectifs alimentaires (Parc du Luberon). Rôle du Parc : mettre en relation et distiller l'information ;



COMMENT LES PROJETS D'UN TERRITOIRE PEUVENT-ILS « FAIRE SYSTÈME » ET PERMETTRE D'ABOUTIR À UN VÉRITABLE SYSTÈME ALIMENTAIRE TERRITORIALISÉ

Nous avons déjà travaillé cette question lors du séminaire organisé dans le Luberon en novembre 2016. Un système alimentaire se définit comme « la façon dont les hommes s'organisent pour produire et consommer leurs aliments »¹.

Jean-Louis Rastoin définit les Systèmes alimentaires territorialisés comme « un ensemble cohérent, solidaire et à gouvernance participative territoriale de filières agro-alimentaires durables localisées dans un espace géographique de dimension régionale ».

La **première question** que s'est posée le groupe est celle de l'**échelle territoriale** à considérer pour faire système, cette dimension uniquement régionale ne les satisfaisant pas. Le système alimentaire s'élabore selon eux au niveau d'échelles imbriquées qui dépassent la notion de territoire. Romain Lajarge évoque le terme d'extraterritorialité. Les Parcs disposent d'une offre alimentaire et doivent travailler avec les villes, agglomérations et communautés de communes proches pour écouler localement les productions et offrir des débouchés à leurs producteurs. Le Parc doit pouvoir appréhender le consommateur sur le territoire mais aussi à proximité. Les demandes habitantes s'expriment au niveau de territoires de projets (Parcs, pays, agglomérations et métropoles). Il est important de pouvoir les articuler dans la construction de systèmes alimentaires. Par exemple, dans le Finistère, le projet d'élevage prend pour référence la notion de bassin de vie. Ou encore l'agence d'urbanisme de Lyon Saint Etienne a réalisé un atlas des flux alimentaire et des modes de distribution sur l'aire métropolitaine. Dans la construction de son PAT, le Parc des Vosges du Nord va travailler avec les 3 pays limitrophes.

La **seconde question** qui peut apparaître est celle de la **gouvernance**. Les collectivités sont des acteurs légitimes pour faire système. Elles doivent mobiliser l'ensemble des acteurs concernés (professionnels de la santé, société civile et collectifs citoyens, élus...) et construire un récit alimentaire partagé. L'utilisation de méthodes collaboratives permet de regrouper les acteurs et d'élargir le périmètre des acteurs consultés. Les Parcs doivent pouvoir se positionner par rapport aux EPCI en tant qu'assembler d'une démarche système.

La **troisième question** est celle du **diagnostic** nécessaire pour mieux cerner le territoire et contribuer à construire, organiser un système qui s'appuie sur les réalités territoriales et qui permet aussi de sensibiliser les acteurs. Le Parc doit avoir une connaissance de la ressource alimentaire et des matières premières du territoire pour satisfaire les besoins des consommateurs qu'il importe d'identifier



© Michel Lajarge, Parc du Luberon

également (expérience du Parc de l'Armorique autour du bassin de vie). Le Parc de Lorraine identifie la demande en produits locaux, les difficultés d'accessibilité et élabore un plan d'action croisant offre et demande. Certains Parcs préconisent des diagnostics à l'échelle du territoire et des diagnostics plus affinés sous forme de « focus pilote et incitent ainsi d'autres diagnostics sur le territoire (Luberon). Un des points d'achoppement est « comment prendre en compte la précarité et avec quelles méthodes ? ». Le Parc de Scarpe Escaut a particulièrement creusé ces questions. Une attention particulière doit être portée sur les besoins différenciés des urbains et des ruraux. Les Parcs souhaiteraient asseoir un concept d'alimentation durable et territorialisée à l'échelle du réseau des Parcs comme base de la définition de stratégies locales et de leur déclinaison avec une grille d'indicateurs. Parmi les outils, citons celui proposé par les Régions de France, les Initiatives pour une alimentation durable et responsable, outil utilisé à travers le monde pour qualifier des démarches alimentaires.

Enfin, se pose la question des **méthodes et outils à mobiliser**. Le SAT implique un calendrier des objectifs avec peut-être la prise en compte d'un pas de temps technique pour le projet et d'un pas de temps plus politique. Des stratégies doivent être formulées et partagées avec les élus, des objectifs et des points d'étapes seront fixés régulièrement. Faire système inclut toutes les étapes de la production à la livraison. Il ne faut pas oublier de sensibiliser les acteurs de l'éducation, d'associer les restaurateurs, de transmettre les savoir-faire pour favoriser la connaissance, d'associer les professionnels de la santé et la société civile. Les volets culturel et touristique font également partie de l'innovation. Il faut s'appuyer sur les outils existants et savoir les réadapter ou en inventer d'autres. Le tourisme participe à la mise en valeur et à l'attractivité du territoire. Les produits locaux doivent faire partie du panier de biens du territoire. Les Parcs peuvent être les chefs de file de la sensibilisation et de l'appropriation du sujet. Ils peuvent mobiliser les personnes ressources, doivent trouver des modèles collaboratifs fédérateurs pour transformer notamment les bonnes volontés en actions. Les objectifs communs doivent être co-construits avec tous les acteurs incluant l'ensemble de la filière et les citoyens, confortant le rôle d'assembler des Parcs. Ils souhaitent une meilleure connaissance et sa diffusion du lien entre alimentation et santé. Les professionnels de la santé mériteraient d'être davantage associés aux rencontres.

¹- Malassis L., 1994, Nourrir les Hommes, Dominos-Flammarion, Paris : 110 p.

SENSIBILISER LES HABITANTS AUX ENJEUX DE L'ALIMENTAIRE, DU LOCAL ET ACCOMPAGNER LES COLLECTIFS CITOYENS

Stratégie

Les habitants et les collectifs de citoyens sont de plus en plus impliqués dans une alimentation durable, responsable et de proximité. Face à ce constat, comment les mobiliser davantage sur les enjeux présents, répondre à leurs attentes et les accompagner sur ce sujet ? Comment partager la connaissance du territoire, celle de la production et d'une alimentation saine, prenant appui sur le patrimoine alimentaire revisité ou remis au goût du jour ?

Actions à conduire / Quels leviers mettre en place

1-Élaborer un kit méthodologique pour sensibiliser, par exemple, proposer 1 restauration à destination des associations / collectivités dans leurs différentes manifestations et événements (culturels, sportifs)

- Formation, éducation et introspection du grand public par l'approche culturelle de l'animation (expositions, projection de films en lien à l'alimentation, théâtre), mise en place de méthodologies d'animation de type forums ouverts et ateliers d'intelligence collective, débats citoyens
- Sensibilisation des acteurs de l'éducation, sensibilisation des enfants
- Développement du volet culturel gastronomique : transmission de savoir-faire / Innovation
- Association des acteurs de la restauration
- Implication des acteurs locaux à partir de personnes ressources et modèles collaboratifs fédérateurs
- Mise en avant du volet nutritionnel et santé

2- Inciter à la consommation de produits locaux par les collectivités et les acteurs privés

2a- Conditionner les aides publiques/privées, pour les associations locales à un minimum d'utilisation des produits locaux et des outils pour les inciter (liste de producteurs, reconnaissance de la démarche...).

2b- Lobby de la Fédération des Parcs naturels régionaux de France auprès du Ministère des Sports / Éducation nationale, en faveur des productions locales lors de manifestations et de la restauration collective

3- Proposer une étude sociologique sur les collectifs citoyens, leur histoire, leur structuration, fonctionnement, interaction avec le territoire et influence.

▼ QUESTIONNEMENT

Comment le Parc pourrait-il se rapprocher et être perçu différemment par les collectifs souhaitant son soutien sans être affichés « Parc » ?

Quelles démarches conduire pour favoriser « le réflexe Parc » ?

▼ ENJEUX

Élargir le public dans les réunions et manifestations organisées sur l'alimentation

Toucher un public que l'on n'atteint pas habituellement (médecins, banques alimentaires, populations défavorisées)

- Professionnels de la santé : mise en avant du caractère nutritionnel et santé, invitation aux rencontres
- Banques alimentaires / populations défavorisées : dons agricoles, mise en place d'une tarification équitable





© France-Durieux LEFRIGÉ

Pour en savoir plus

▼ DES EXPÉRIENCES INNOVANTES SUR LESQUELLES PRENDRE APPUI

- Croc' Bauges (Parc du Massif des Bauges)
- Collectifs alimentaires, Opération Gourmet Bag (Parc du Luberon)
- Festival alimentaire / forum à destination des élus et associations locales (Parc de Chartreuse)
- Classes Parc, Classes vertes (Parcs du Vercors, des Monts d'Ardèche et du Luberon)
- Livre de recettes (Parc du Haut-Languedoc)
- Travail d'enquête par le biais du théâtre (Parc du Scarpe-Escout)
- Projet frigos pleins, défis culinaires, évaluation du bilan carbone de l'alimentation (Parc naturel des Baronnies provençales)
- Séances de panification sur les blés paysans (Parc du Luberon)

▼ CARTES POSTALES D'ACTIONS PARCS EXEMPLAIRES

- Carte Postale « Des ateliers participatifs alimentation et bien-être » (Parc du Scarpe-Escout)
- Carte Postale « Circuit de don agricole de proximité » (Parc du Luberon)
- Carte Postale « Sensibiliser aux circuits de proximité sous le volet du patrimoine culinaire » / Carte Postale « Edition de guides techniques » (Parc du Haut-Languedoc)
- (Parc du Haut-Languedoc)
- Carte Postale « Quand citoyens et producteurs s'organisent. Croc' Bauges Épicerie de produits locaux et/ou Bio » (Parc du Massif des Bauges)

▼ AU-DELÀ DU RÉSEAU

- Carte Postale « Défi Familles à Alimentation Positive » (CORABIO, Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique)
- Don agricole avec associations caritatives : http://www.lesamisduzeybu.fr/?page_id=334
- Lutte contre la précarité alimentaire : <http://vrac-asso.org>
<http://cantinesavoyarde.fr/>
- Ateliers de cuisine solidaire et végétarienne : <http://www.resolis.org/upload/fiche/pdf/AC1409261-la-sante-par-l-alimentation-biologique-a-grans-pa-ca-20160427-153224.pdf>
- Film documentaire « Court circuits » sur l'association BioBauges : <http://www.courtscircuits-film.fr/>
- Cuisine itinérante : <https://cuisineitinerante.com>
- Association d'accompagnement aux producteurs en difficulté : <http://www.solidaritepaysans.org>
- Lutte contre le gaspillage alimentaire : <http://www.resolis.org/fiche-pratique/la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-de-re-bon-reseau-de-glanage-nantais/255>
<http://www.resolis.org/fiche-pratique/les-evenements-collectifs-de-disco-soupe-une-lutte-civile-et-participative-contre-le-gaspillage-alimentaire/261>



© Eulalie Tulasne, Parc du Câtinais français

ÉCHANGE, PARTAGE ET MUTUALISATION SUR LES PROJETS ET SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS

Stratégie

Positionner les Parcs sur l'alimentation et les PAT/SAT comme des territoires d'innovation, d'expérimentation et de transfert

Légitimité des Parcs

PNR coordinateurs, assembleurs, catalyseurs... sur un territoire

Actions à conduire / Quels leviers mettre en place

- 1- Créer un réseau, un groupe de travail des Parcs naturels régionaux sur alimentation PAT/SAT
 - But : coopérer, échanger sur la méthodologie, partager nos pratiques, mutualiser...
 - Caractériser les initiatives sur les PNR : renseigner des fiches numériques (méthode et fiches RESOLIS, par exemple),
 - Compiler méthodes et outils : possibilité de se rapprocher de réseaux existants (RESOLIS, Réseau national PAT...) et de chercheurs pour ne pas réinventer les outils dont ils disposent et qui sont performants (benchmarking de plateformes et autres outils existants...).
 - Agir ensemble, mutualiser entre Parcs (actions, moyens, outils...) et innover ensemble sur de nouveaux outils
 - Structurer un réseau de PNR intéressés avec échanges réguliers
 - Transférer : Parcs, territoires d'innovation, d'expérimentation et de transfert au niveau national voire international
 - Initier des méthodes de diagnostic communes (par exemple, tester la méthode des IARD)
 - Définir la place des Parcs naturels par rapport aux EPCI
 - Concept d'alimentation durable et territorialisée à définir à l'échelle du réseau des Parcs comme base de stratégies et de leurs déclinaisons locales
 - Mise en place d'une grille d'indicateurs, commune au réseau (IARD par exemple)
- 2- Impliquer l'ensemble des acteurs concernés
 - Sensibiliser, former les Présidents, les élus des PNR, les techniciens
 - Mobiliser des chercheurs et autres personnes ressources pour créer une culture commune des PNR sur alimentation SAT/PAT (par exemple, organiser des conférences clés en main pour les élus, ouvrir les rencontres inter-Parcs aux interlocuteurs de terrain dont l'expérience et les retours seront à même de faire avancer le réseau).



© Michel Fabrin, Parcs du Pilat

- 3- Mobiliser des financements en inter-Parcs (CASDAR, Leader coopération, LIFE et autres fonds Européens, fondations...)
- 4- Mettre en place un argumentaire / plaidoyer des PNR
 - Disposer d'un argumentaire commun (positionnement) des PNR sur alimentation, PAT/SAT
 - Faire adopter une déclaration sur l'alimentation (et les PAT) par les Présidents de PNR à l'occasion des journées d'une manifestation commune des Parcs naturels régionaux
 - Faire le buzz et communiquer sur ce positionnement

Pour en savoir plus

▼ CARTES POSTALES D'ACTIONS PARCS EXEMPLAIRES

- Carte Postale « REGAL, Retrouvons Ensemble le Goût des Aliments Locaux » (Parc de Millevaches en Limousin)
- Carte Postale « Vers une alimentation couleur Royan » (Parc du Vercors)
- Carte Postale « Stratégie agricole et Alimentaire inter-territoriale » (Parcs de Chartreuse et du Vercors)
- Carte Postale « Circuit de don agricole de proximité » / Projet Alimentaire du Luberon (Parc du Luberon)

FAVORISER LA DIVERSIFICATION DES PRODUCTIONS DU TERRITOIRE ET L'INSTALLATION

Stratégie

Pour avoir une offre alimentaire suffisamment variée, il est parfois nécessaire d'inciter à une diversification de l'offre agricole et d'accompagner les porteurs de projet vers l'installation

Actions à conduire / Quels leviers mettre en place

- 1- Mobiliser tous les dispositifs pour préserver, protéger, conserver le foncier agricole (Charte, SCoT, PLU, PAEN, ZAP, CDPENAF ...);
- 2- Favoriser l'accessibilité au foncier (cf. atelier foncier)
 - Pré-identification des terres : mise en place d'une veille sur le foncier et réalisation d'un diagnostic (vérification du recensement, conventions SAFER)
 - Sensibilisation des porteurs de projet
 - Repérage des cédants et accompagnement des projets de transmission
 - Facilitation de la mise en relation entre porteurs de projets et cédants (coordination des acteurs)
 - Développement de la formation
 - Accompagnement au plan technique, administratif et commercial des porteurs de projet
 - Ouverture aux aides financières complémentaires existantes
 - Mobilisation des instances intervenant dans la gestion foncière
 - Baux ruraux (Terre de lien) / acquisition collective (Groupe foncier agricole / Société civile immobilière)
- 3- Diagnostic alimentaire (cf. fiche sur les diagnostics)
 - Recensement de la ressource alimentaire et des matières premières du territoire
 - Évaluation du besoin du territoire et de la demande des consommateurs : attentes, besoins, manques, freins
 - Anticipation : identification des initiatives et des projets de producteurs à venir - possibilité d'interconnexion : sur quels périmètres ?
- 4- Travail avec les organismes de formation pour favoriser les porteurs de projets différents
- 5- Comité local d'installation : commencer « petit », peut-être espace-test pour augmenter petit à petit.
- 6- Création d'ateliers de transformation collective à petite échelle (cf. atelier sur les outils de transformation)

Pour en savoir plus

▼ CARTES POSTALES D'ACTIONS PARCS EXEMPLAIRES

- Carte Postale « Espace-Test Agricole du Perche » (Parc du Perche)

▼ AU-DELÀ DU RÉSEAU

- Site d'accompagnement à l'installation des exploitants : <http://www.jeminstallepaysan.org/>
- Site internet de mise en lien entre cédants et repreneurs : <https://www.repertoireinstallation.com/>
- Site dédié à l'installation en petites surfaces, avec mutualisation de compétences et gestion collective de la ferme : <https://www.lafermecanopee.com/les-bases-du-projet/>
- Couveuse agricole : <http://www.jeminstallepaysan.org/Coups-d-Pousses>
- Espace-test pour les projets d'installation : http://www.leserpolet.org/site/?page_id=38





MAILLER LES TERRITOIRES AVEC DES ATELIERS DE TRANSFORMATION

Stratégie

Le développement des SAT, de l’approvisionnement de la restauration collective à la diversification de l’offre nécessite un maillage d’ateliers de transformation collectifs (ATC) : abattoirs, atelier de découpe, légumerie, conserverie, pressoir.

Actions à conduire / Quels leviers mettre en place

RÈGLEMENTATION

Valeurs Bien-être animal doivent être SOUTENUES par les Parcs naturels régionaux

Pourquoi en Europe et pas chez nous ?

Il s’agit d’un facteur de choix impactant la consommation locale.

Cela pourrait être un levier. La marque « Valeurs Parc naturel régional » inclut déjà des critères de bien-être animal qu’il serait intéressant de davantage valoriser et approfondir.

A creuser : la labellisation des abattoirs par exemple, qui ont des pratiques exemplaires sur le bien-être.

Informations peu accessibles et claires => Veille par les syndicats.

CIBLE

ACTION

Agriculture industrielle

- **Formation** des éleveurs sur ces questions, du transport à la découpe
- **Veille** des éleveurs sur les abattoirs
- **Favoriser** la contractualisation entre la restauration collective et les producteurs

Collectifs

- **Accompagnement** du montage financier
 - Partenariat crowdfunding : KissKiss BankBank, Blue bees, leetchi ...
 - Convention Caisse d’Epargne
- Les Parcs naturels régionaux peuvent être garants de **leur** pérennité (commission d’accompagnement et de validation)

Réseau

- Se rapprocher d’autres réseaux, dont le **réseau ATAC**, animé par FNCUMA
- Partenariat avec les Chambres à poursuivre

Concurrence outils et magasins

- Faire des études de marché pour argumenter les choix de localisation
- Connaître **les flux alimentaires de son territoire et les initiatives** (cf. atelier diagnostic)



© PNIR des Causses du Quercy

Pour en savoir plus

▼ DES EXPÉRIENCES INNOVANTES SUR LESQUELLES PRENDRE APPUI

Initiatives – Sollicitations :

- La confédération paysanne ==> expérimentations abattoirs mobiles PACA + La Rochelle.
- Agriculture individuelle ==> Saône et Loire – Dordogne.
- Festival alimentaire / forum à destination des élus et Abattoir en SCIC à Grenoble.
- Abattoir au Parc des Causses du Quercy

▼ CARTES POSTALES D'ACTIONS PARCS EXEMPLAIRES

- Carte Postale « Approvisionner les restaurant collectifs en légumes et fruits biologiques locaux » (Parc Loire-Anjou-Touraine)
- Carte Postale « Espace-Test Agricole du Perche » (Parc du Perche)

▼ AU-DELÀ DU RÉSEAU

- Régie agricole et conserverie d'Ungersheim
- Abattoir et atelier de découpe diversifié, pratiquant la vente directe :
http://www.ateliersdetransformationcollectifs.fr/sites/default/files/documents-fichiers/2012_12_19_fiche_abattoir_de_la_mure_-_vf.pdf
- Chaîne d'abattage et atelier de transformation à la ferme :
<http://www.resolis.org/fiche-pratique/agrobiologiste-dans-l-yonne/325>
- Atelier de transformation de plantes médicinales :
<http://www.resolis.org/fiche-pratique/la-production-et-transformation-de-plantes-medicinales-de-l-ame-des-simples/295>



© France Druugnant, FPNRF

Stratégie

Les Parcs ont rappelé le besoin de se doter des relais logistiques pour distribuer les produits locaux et mailler le territoire avec une certaine efficacité au regard de la demande et de l'offre

Actions à conduire / Quels leviers mettre en place

- 1- Inventaire des expériences des Parcs naturels régionaux, logistique de proximité, économie d'échelle
 - Fonctionnement
 - Formes juridiques : SCOP, SCIC, ASSOCIATIONS, COLLECTIFS, COMMERCANTS ;
 - Réflexion sur solidarité territoriale pour réussite ;
 - Réussites / Blocages ;
 - Analyser les conditions de réussite et éléments contributifs à la pérennisation des démarches ?
 - Identification des compétences et nouveaux systèmes d'organisation innovante et d'innovation
- 2- Actions de mutualisation entre Parcs
 - Partenariat avec la Charrette / La Poste (sur plusieurs Parcs) ;
 - Travailler avec des écoles / chercheurs sur les logistiques de proximité = études de cas sur plusieurs Parcs avec situation différente (Secteurs urbains et périurbains territoires de Montagne – territoires peu habités/hyper ruralité - territoires touristiques) pour atteindre un optimum d'efficacité en fonction des territoires.
 - Réfléchir à des outils inter-Parcs sur Impact environnemental de la logistique de proximité.
 - Logiciel ACV (Analyse de Cycle de Vie) : évaluation bilan carbone.
- 3- Idées « en vrac » / Questions
 - Marché d'intérêt national local – outil en ligne et ouverture // Offre / Demande ou Bourse aux produits.
 - Relais spécifiques pour hébergeurs = OTSI ?
 - Lien aux outils de transformation
 - Comment gérer la problématique du froid ?
 - Identifier les relais logistiques existants sur lesquels s'appuyer.
 - Analyse des attentes/besoins des producteurs et des consommateurs => Enquête auprès des consommateurs du territoire : consommation des produits locaux difficultés d'accès à ces produits, moyens à mettre en œuvre pour faciliter leur accès.

Pour en savoir plus

▼ DES EXPÉRIENCES INNOVANTES SUR LESQUELLES PRENDRE APPUI

- Charrette – Luberonette – épicerie ambulante – La Poste - Superettes - modèles de livraison multiservices - Morvan
- Système de paniers à l'échelle du bassin grenoblois : mutualisation de 2 systèmes (livraison/ vente sur place des surplus)
- Parc du Luberon – MIN de Cavaillon : réflexion en cours sur une réorganisation pour rendre l'approvisionnement plus lisible
- Parc du Gâtinais – Drive livraison à domicile (Fermiers du Gâtinais)
- Manger bio en Isère (rassemblement de producteurs et vente de légumes prédécoupés restaurateurs)
- Association ECOS – Nantes (urbain)
- Parc de Lorraine : Plan d'action réalisé à partir du croisement de l'offre alimentaire et de la demande des consommateurs
- Expérience Croc' Bauges pour améliorer l'approvisionnement

▼ AU-DELÀ DU RÉSEAU

- Régie agricole et conserverie d'Ungersheim, régie communale agricole de Mouans-Sartoux
- Super Halle d'Oulin :
<http://www.lasuperhalle.fr/>



QUELLES MÉTHODES ET OUTILS POUR LES DIAGNOSTICS ALIMENTAIRES ?



© France Drogemont - FPNRF

Actions à conduire / Quels leviers mettre en place

- 1- Diagnostic alimentaire, c'est quoi ?
 - Au service d'un objectif ;
 - Permet de définir un positionnement des Parcs sur l'alimentation responsable ou durable
 - Préférer le terme « Diagnostic du système alimentaire ».
- 2- Outils, méthodes
 - Recenser les initiatives de diagnostic et les différentes échelles auxquelles ils sont conduits.
 - Groupe de travail
 - Les éléments essentiels :
 - Bibliographie ;
 - Recensement des acteurs ;
 - Recensement de la ressource alimentaire disponible et des matières premières du territoire ;
 - Recensement des flux (production, consommation) ;
 - Recensement des attentes, besoins ;
 - Dispositif de gouvernance ;
 - Recensement des initiatives :
 - IARD => Projet
 - Force / faiblesse Impact
 - Leviers potentiels aux points de blocage et acteurs à mobiliser
 - Potentiels de développement / d'innovation
 - Outils ODIL de l'INSEE

Pour en savoir plus

▼ DES EXPÉRIENCES INNOVANTES SUR LESQUELLES PRENDRE APPUI

- Parc du Luberon : Diagnostics à échelle territoriale et diagnostics sous forme de focus pilotes (cf rapport de stage Pauline Thomann)
- Parc de Lorraine : Enquête auprès des consommateurs du territoire : consommation des produits locaux, difficultés d'accès à ces produits, moyens à mettre en œuvre pour faciliter leur accès

▼ CARTES POSTALES D'ACTIONS PARCS EXEMPLAIRES

- Croquer le territoire

▼ AU-DELÀ DU RÉSEAU

- Diagnostic IARD ;
- Diagnostic SALT (FR Civam)

Ateliers en forum ouvert :
Les outils d'évaluation



© Michel Babin, Parc du Pilat

Valoriser la biodiversité domestique dans les Parcs naturels régionaux

QUELLES SONT VOS EXPÉRIENCES SUR LA BIODIVERSITÉ DOMESTIQUE ?

Voies possibles de valorisation :

- Signes officiels de qualité et de reconnaissance :
 - AOP : introduire dans le cahier des charges un pourcentage de variété, de races locales – Perche / Luberon (chèvre provençale) – Vercors (race bovine Villard de Lans pour l'AOP Bleu du Vercors - Sassenage) ;
 - Marque « Valeurs Parc naturel régional » : marquer plutôt les races locales, selon le territoire
- Tourisme : mettre en valeur l'attractivité avec l'identité du territoire au travers des races (ex. Percheron) et de la biodiversité domestique
- Gestion de l'espace et éco-pastoralisme : travail d'entretien des espaces naturels par les races animales - Races adaptées au territoire (rusticité) ;
- Enseignement agricole : sensibilisation aux variétés et races locales, remise en production de variétés maraîchères (fermes horticoles ou à l'échelle des lycées agricoles) ;
- Adaptation aux changements climatiques en lien avec les variétés locales (AOP), blés d'Apt (Luberon)
- Utilisation de ces variétés au niveau culinaire et nutrition-santé (légumes et blés anciens, lait de chèvre, lait d'ânesse) ;

Expériences menées :

Actions à différents niveaux jusqu'à la création, gestion de conservatoires et la valorisation des variétés et races qui y sont conservées (domaines/conservatoires gérés en direct ou donnés en gestion) => Parc d'Armorique / Parc du Perche ;

- Maison des semences sur les variétés potagères / soutien à la culture et la valorisation de variétés locales de pomme de terre (Parc du Queyras)
- Valorisation des vergers conservatoires et dissémination auprès des professionnels et des particuliers (vergers communaux) ;
- Échanges avec les citoyens de greffons inscrits dans une démarche de conservation, de partage d'information sur les variétés (Parc du Verdon) ;
- Structuration d'une race ou d'une variété suivie d'une reprise par les producteurs, un domaine ou une autre structure
- Inventaire des fruitiers par commune réalisé avec des associations. Les Ressources générées ont permis la création de vergers conservatoires avec des actions éducatives, multiplication des variétés => pépinières pour réintroduction dans les jardins de particuliers (Parc Oise Pays de France)
- Structuration de filières : travail de valorisation de la laine (race Est à laine Mérinos) projet INTERREG (Allemagne, Belgique et Luxembourg) => démarchage commercial (litterie, isolation textile et d'objet) (Parc de Lorraine)
- Création de « Jardin des plantes libres » => réappropriation des espaces de friches par les habitants
- Appui à des associations relais (ex. les croqueurs de pommes)
- Cahier des charges pour les groupes d'éleveurs - contrats faits autour de la gestion pastorale et sylvopastorale (Parc du Verdon)
- Manifestation de transmission et de relais auprès du grand public : valorisation des savoir-faire autour de la biodiversité des abbayes (plantes sauvages, patrimoine maraîcher) (Parcs de Chartreuse et Loire-Anjou-Touraine), Ateliers de cuisine pour valoriser les variétés locales
- valorisation de la châtaigne, études génétiques (Parc des Monts d'Ardèche)



© France Douemant, PNIRF

COMMENT POURRAIT-ON TRAVAILLER COLLECTIVEMENT SUR CE SUJET ?

Quel travail préconiser en réseau ?

- Rencontres inter-Parcs ouvertes aux associations travaillant sur ce sujet (Thomacine, Parc du Luberon/ question fruitière) ;
- Prise en compte de méthodologies d'instituts techniques extérieurs au réseau : outil de valorisation des races à petit effectif programme (ex. : CASDAR VARAP, présentation sur l'utilisation de l'outil)
- Utilisation des espaces-test agricoles : tester l'opportunité d'intégration de variétés ou races locales dans l'activité ;
- Mutualisation des compétences des Parcs, en inter-réseau sur les questions de biodiversité domestique par filière ou par type de production ;
- Travail transversal dans les équipes de Parcs entre les pôles « biodiversité / aménagement du territoire » et « agriculture » : passerelles à faire entre préservation de la biodiversité sauvage et biodiversité cultivée
- Identification des partenaires techniques au plan national pour aller plus loin et appréhension des projets sur le long terme (valorisation économique des variétés fruitières et végétales) ;
- Travail à conduire avec l'INAO et les Organismes de gestion : introduction des variétés locales dans les cahiers des charges ;
- Argumentaire et lobbying national sur la valorisation et la préservation des espèces domestiques (accroche des élus et des professionnels)
- Relais de la Fédération auprès du Comité Technique Permanent de la Sélection des plantes cultivées
- Droit de multiplication à la ferme : légaliser les échanges pour tendre vers la valorisation des semences.
- Actions de valorisation sur l'abeille noire : échanges autour des actions de conservation et de valorisation (Bretagne, Corse, Chevreuse, Provence) ;
- Formations sur la diversité génétique ;
- Séminaire(s) sur cette question, élargis aux partenaires.



© France Douemant, PNIRF

L'ABEILLE NOIRE : CONSERVATION GÉNÉTIQUE ET ACCOMPAGNEMENT DES PRATIQUES

Stratégie

Améliorer la conservation génétique.

Valoriser les échanges et mutualiser les moyens dans les espaces naturels.

Favoriser des pratiques agricoles responsables en faveur des pollinisateurs.

Actions à conduire / Quels leviers mettre en place

1- Améliorer la conservation génétique :
Comment accompagner les conservatoires qui travaillent sur la diversité des ruchers ?

Les conservatoires ont les objectifs suivants :

- Préserver les ruchers ;
- Limiter les hybridations ;
- Diffuser les ruchers « reines ».

Leurs zones d'actions sont limitées par le problème de l'hybridation, car il existe peu de territoires sans transhumants => il s'agit de trouver des zones de réserves dans les zones de Parcs.

(Ex : Parc du Massif des Bauges) CETA de Savoie.

2- Valoriser les échanges et mutualiser les moyens dans les espaces naturels

- Identifier des secteurs différents c'est à dire non homogènes avec des spécificités propres pour obtenir un panel de zones le plus large possible.

Pour les accompagner il peut être proposé :

- Travailler à partir d'un répertoire des apiculteurs afin de limiter les investissements matériel (mutualiser) et échanger sur les lieux disponibles (ex : prairies fleuries)
Ex : Miellerie collective fixe ou mobile (voir réserve naturelle des Bauges et ISETA).
Ex : Rencontre Apiculteurs professionnels : échange sur les lieux de pollinisation ; échange sur les accès de secteur de pollinisation;
- Comprendre les rôles multifonctionnels avec le pastoralisme. Pour cela, il faut trouver une piste de financement avec le CROF : Contrat de filière et financement pour les actions, et faire leur inventaire.
- Étudier le lien avec les espèces pollinisatrices sauvages
 - Voir les actions du PNA
- Mise en évidence de la limitation des semences et des problèmes de concurrence ou de diffusion des maladies
 - Contractualisation avec les MAEC Apicoles

3- Favoriser des pratiques agricoles responsables en faveur des pollinisateurs.

- Proposer des rencontres « arboriculture et pollinisation »
 - Concertation pour sensibiliser et limiter les risques mais aussi améliorer les pratiques de traitement / présence de ruchers
 - Lieux de formation technique (Baronnies provençales)

L'idée serait de travailler à l'échelle régionale ou par grands massifs utilisés par les apiculteurs.

Pour en savoir plus

▼ DES EXPÉRIENCES INNOVANTES SUR LESQUELLES PRENDRE APPUI

- <http://mielleriecollectivedesbauges.com/>
- <https://www.apiculture.net/blog/conseils-en-apiculture-c5?orderby=rand>
- <https://www.cfppa-nyons.fr/detail-formation/alias/formation-apicole-de-base-3-semaines.html>
- <http://am-api-o4.com/>
- http://www.rucher-des-allobroges.com/CETA_SAVOIE.N.htm#CETA_SAVOIE.N

▼ AU-DELÀ DU RÉSEAU

- Lutte engagée contre la surmortalité des abeilles
<http://www.resolis.org/fiche-pratique/un-toit-pour-les-abeilles-lutter-contre-la-surmortalite-des-abeilles-en-france-en-belgique-et-au-maroc/417>



© Michel Jabouin, Parc du Pillet

VALORISATION DE LA BIODIVERSITÉ DOMESTIQUE DANS LES CAHIERS DES CHARGES



Actions à conduire / Quels leviers mettre en place

Se poser les bonnes questions sur l'introduction de biodiversité domestique (espèces, variétés végétales ou races animales), dans les cahiers des charges (CdC) des SIQO, Marque Valeurs ...

- Est-ce seulement une indication, (mention d'une/des espèce(s), race(s) ou variété(s) ?
 - Est-ce dans l'optique d'une incitation à utiliser la (les) espèce(s), race(s) ou variété(s) ?
 - Est-ce une obligation ?
- La biodiversité domestique dans les CdC :
 - dans une perspective de conservation ? (réservoir génétique)
 - fonction dans la valorisation du produit ? Bien mesurer l'intérêt possible dans des cahiers des charges (technique ? Communication ?...)
- Son intérêt dans les CdC
 - emblème territorial ?
 - maintien / développement des espèces / variétés / races ?
- Compensation si utilisation de la biodiversité domestique ?
 - pas directement (subvention : délicat, à bien mesurer), mais par plus-value individuelle et/ou collective (reconnaissance, identitaire, communication ...)
- ATTENTION à ne pas inclure dans les CdC trop tôt => plutôt un aboutissement après démarche de sensibilisation, d'incitation.
 - La Marque Valeurs est un levier (assez souple, démarche de progrès).
- Ne peut pas se faire sans l'adhésion d'agriculteurs (au moins quelques uns) => recenser, mettre en avant les intérêts, les qualités techniques pour les agriculteurs.
- Liens avec d'autres acteurs économiques (tourisme, restaurateurs, ... si emblème territorial, sensibilité des restaurateurs, du grand public à des espèces, races ou variétés rares).



Ateliers en forum ouvert



COMMENT FAIRE RECONNAITRE LES ACTIONS SUR LA BIODIVERSITÉ DOMESTIQUE ? AGRICULTURE BIODIVERSITÉ DOMESTIQUE. COMMENT INTÉRESSER LES PUBLICS SUR LES VERSANTS LÉGISLATIFS QUI S'ADOSSENT AU VOLET PRODUCTION ?

Actions à conduire / Quels leviers mettre en place

- Reconnaissance ;
- Patrimoine vivant ;
- Enjeux économiques, goût, génétique ... ;

Les Parcs sont des acteurs privilégiés pour la mise en avant du patrimoine vivant et sa prise en charge par les acteurs locaux. Ce patrimoine vivant est partie prenante dans de nombreux schémas de développement local : réseau associatif principalement (naturalistes, culturels ...) mais également au travers de collectivités (espaces communaux dédiés à la biodiversité : conservatoires, jardins, musées ...). La promotion de la biodiversité domestique se traduit par des actions dynamiques innovantes autour du patrimoine génétique local (usages des plantes, reconquête des variétés traditionnelles de fruits, légumes ...) et la mise en avant de la richesse en goût des produits locaux (fromages, charcuteries locales ...).



© France Bourgogne, FNVD

Actions <=> Politiques (Associations / Parcs / Paysans)

Grace à sa charte, le Parc impulse de façon légitime des actions visant à faire renaître les usages et savoirs-faire locaux que les agriculteurs et jardiniers amateurs s'efforcent de promouvoir ; il trouve sa place dans les appels à projets multi-partenariaux qui lient les acteurs de développement agricoles (CA agribio, Civam ...) les organismes de la recherche (INRA, ITAB, GRAB ...), associations de promotion de la biodiversité domestique : cueilleurs, croqueurs (pomme, carotte ...) simples ...

Le Parc est à l'interface de ces acteurs et facilite la propagation de la diversité en facilitant la distribution de greffons ou semences ; les partenariats réalisés visent à

la réintroduction de la diversité génétique sur les lieux de vente : vente de fruits et légumes oubliés, produits transformés sur foires ou marchés et au travers de lieux chargés d'histoire (conservatoires, abbayes, prieurés ...).

Outils / Actions

- Local ;
- Régional ;
- National ;

▼ RÉGIONAL => FÉDÉRATION DES ASSOCIATIONS AU NIVEAU RÉGIONAL + INTER-PARCS

Au niveau régional, le Parc peut assurer la fonction légitime de conservatoire de la biodiversité domestique (ex : Parc du Luberon sur la promotion de collections fruitières régionales) voir nationales (+ grandes collections d'aman-diers, oliviers et figuiers de France).

Des rencontres inter-parc PACA « Savoir éco Paysans » ont permis le développement d'échanges et plants fruitiers. (ex : échanges variétés fruitières entre Luberon, Verdon et capitalisation de savoirs avec Baronnies).

Action de faire connaître cette biodiversité auprès du grand public : renaissance de foires locales autour de la biodiversité qui avaient perdu de leur grandeur : fête des simples, fête des fruits d'autrefois, tilleul, marché des pépiniéristes régionaux...).

▼ NATIONAL => PARTICIPATION AUX COMMISSIONS (RELAIS DE LA FÉDÉRATION DES PARCS NATURELS RÉGIONAUX)

Échange d'informations non formel entre référents Parcs de la biodiversité domestique (peu de centralisation de ce qui est fait au niveau national ...) quelques structures comme le RSP coordonne néanmoins pour partie les échanges liés aux semences (potagères, légumineuses, céréales...)

Plus de coordination nationale serait la bienvenue.

- Argumentaire Note générale d'enjeux, recensement actions Parcs ;
- Évènement mobilisateur ;
- Cahiers des charges / Signes qualité

Proposer un grand évènement autour de la biodiversité domestique pour initier l'opinion. Nécessité de se préoccuper de la disparition des races et espèces en recul qui sont souvent traduites dans les écrits et caractérisations variétales/



© Michel Jaberm, Parc du Pilat

raciales comme adaptées aux différents terroirs de Parcs : conditions pédo-climatiques des régions / historiquement décrites et dans lesquelles elles sont présentes.

Ex : variétés de blés paysannes pour la boulangerie reconnues comme intéressantes par rapport au réchauffement climatique car adaptables en toutes circonstances et reconnues pour leur intérêt nutritionnel, Ex : La Rove et la commune : 2 races caprines adaptées aux terroirs très secs et pauvres.

Enjeu important du projet national alimentaire ; la mise en avant des AOP/IGP des territoires

▼ LOCAL => ACTION DES PAYSANS, ASSOCIATIONS LOCALES, RÔLE CRÉATEUR DE LIEN DES PARCS (OUTIL DE CAPITALISATION) + GRAND PUBLIC

VALORISATION - PEDAGOGIE - TRANSMISSION DES CONNAISSANCES SUR LA BIODIVERSITÉ DOMESTIQUE DANS LES PARCS

• Loire Anjou Touraine

Partenariat avec associations comme les croqueurs de pomme / avec l'Abbaye de Fontevraud

• Chartreuse

Idem partenariat avec l'Abbaye de Chartreuse – Travail d'inventaire – Diffusion de savoir-faire – Travail autour du patrimoine maraîcher, fruitier, céréalier autour de 400 espèces – Réintroduction de variétés de fruitiers, greffes d'arbres : pomme, poire, cerise ...

• Alpilles

Recueil autour des semences potagères et céréalières
Life : préservation du vautour percnoptère et aigle de Bonelli : réalisation d'ilots de biodiversité au titre de la préservation de certains sites (life/natura 2000)

• Luberon

Gestion d'un verger conservatoire appartenant au Parc du Luberon : Maison de la biodiversité

Verger conservatoire depuis 1997 avec quelques 400 variétés d'arbres fruitiers et 16 espèces : pommiers, poiriers, oliviers, amandiers, pêchers, figuiers ... lieu

de mémoire paysanne qui rassemble une importante collection d'arbres fruitiers adaptés au territoire selon un parcours pédagogique – lien intime entre l'homme et la nature qui accueille public et scolaires.

Distribution de plants greffes aux agriculteurs locaux sous convention avec le pnrl pendant 8 ans 30 « vergers paysans » et aux communes ; 19 « vergers villageois ».

Fête annuelle des fruits d'autrefois tous les 1er dimanche de décembre.

Mise en place d'une plateforme d'essais de « blés paysans » depuis 3 ans

- Sélections variétales : 30 à 40 variétés /an avec les producteurs dans leur terroir et avec des itinéraires techniques agro-écologiques – validation des variétés les plus intéressantes d'un point de vue nutritionnel.
- Travail avec des moulins traditionnels à la structuration d'une filière territoriale panicole de variétés paysannes de blés.
- Tests de panification avec les boulangers : travail sur des critères permettant une expression optimale du goût variétal.

• Verdon

- Réintroduction de la commune Provençale (race de chèvre) éleveurs réunis dans un cahier des charges - A permis l'installation d'agriculteurs avec de la gestion sylvo-pastorale.
- Travail sur la conservation et la valorisation de fruitiers : depuis 3 ans, inventaires et diffusion de fruitiers a un réseau d'amateurs : « vergers paysans » avec le PNR Luberon
- Prospectives autour des amandiers de variétés locales à relancer
- Partenariat « fruits oubliés » et « croqueurs de pommes »
- Travail autour de la charte : « Eco paysans en PACA »

• Jura

- Appui à des jardiniers amateurs sur la conservation de vergers de pommes et poires hautes tiges avec valorisation de jus de fruits
- Promotion des « éco-cueilleurs » de plantes sauvages : ail des ours, tussilage ...
- Charte de bonne conduite pour les 67 cueilleurs afin de préserver les sites de cueillette.

• Queyras

- Mise en place d'une maison des semences paysannes et potagères avec le CBNA
- Collections et multiplication de variétés de sainfoin
- Remise en culture d'un blé barbu ancien
- Travail avec les croqueurs de pommes : greffons donnés au jardin Vauban château de Montdauphin
- Ateliers de cuisine et travail ethno-social avec association.

Évaluation de ces rencontres : enseignements autour de ce temps de partage participatif

DES MÉTHODES PARTICIPATIVES CONCLUANTES

La très grande majorité des Parcs, contributeurs lors de ces 3 journées organisées en totale immersion au cœur du territoire des Baronnies provençales, ont fait part de leur satisfaction sur ce séminaire. Celui-ci, propice à l'échange de pratiques et au partage d'expériences, a également permis de mettre en exergue les préoccupations et les besoins communs au réseau ainsi que l'apport d'idées préalables à l'engagement d'actions concrètes, en lien avec les sujets appréhendés, dans ce cadre.

Les deux méthodes d'intelligence collective, proposées en support du séminaire, ont paru pertinentes pour la totalité des Parcs présents. Pour autant, si les ateliers en forum ouvert ont donné lieu à une adhésion totale, les world café semblent avoir fait l'objet d'une satisfaction plus relative, notamment de par un décalage entre les questions initialement posées et la phase de restitution. D'autres Parcs, pour qui l'organisation de 2 world café, lors d'une même journée, a semblé trop ambitieuse, auraient préféré voir proposé un temps de réflexion collective limité à une demi-journée, avec un système de questionnement propre à chaque table. Selon eux, ce procédé aurait davantage permis de stimuler les débats.

DES PISTES D'AMÉLIORATION SUR L'ORGANISATION DES SEMINAIRES

Le réseau, qui souhaite voir poursuivre l'utilisation des

méthodes employées lors des journées d'échanges, préconise leur enrichissement. Pour ce faire, les thèmes retenus en appui des world café pourraient notamment être transmis en préalable des rencontres pour pouvoir permettre une réflexion en amont, favoriser la restitution de discours plus synthétiques et aboutir à un panel de réponses plus large, lors des échanges. La construction de questions « plus concrètes et affinées », au sein des world café, pourrait favoriser l'avancée de certains des projets menés en inter-Parcs. D'autres pistes d'amélioration proposées ont, en outre, mis en avant : une meilleure restitution des consignes inhérentes à chaque technique dans leur ensemble, en valorisant la finalité recherchée pour celles-ci, la présence de temps de synthèse plus marqués, la transmission de manière systématique aux instances agricoles concernées (Ministère, chambres d'Agriculture) des idées capitalisées par les Parcs ainsi que l'approfondissement des aspects pratiques et des méthodes à tester dans les Parcs.



© France Druigman - FPNRE

D'autres attentes, exprimées au regard des présentations magistrales ont concerné : la présence d'un contenu descendant plus conséquent, avec davantage d'interventions de chercheurs. Selon le même principe, il a aussi été suggéré que le séminaire puisse être nourri par la contribution d'une à deux personnes extérieures, en vue de faire sortir le réseau du système de « l'entre soi ».



Enfin la conservation d'un temps de rencontre avec les acteurs de terrain du Parc hôte, a aussi été préconisée.

CHAMPS À APPROFONDIR

Par ailleurs, certaines questions restées en suspens mériteraient, selon les Parcs, d'être approfondies.

Le travail mené autour de l'alimentation pourrait notamment donner lieu au développement d'une approche plus transversale d'échange et d'entre-aide, tant au niveau du réseau que dans les structures respectives de Parcs. La définition d'une fréquence de travail, pour les groupes de réflexion constitués autour de ce thème, est aussi souhaitée. La mise en place d'échanges plus généraux pourrait également favoriser la création de partenariats constructifs avec les autres instances avec lesquelles les Parcs collaborent aujourd'hui. Au-delà, une forte attente porte sur le dépassement du cadre de l'agroenvironnement et sur la corrélation du thème de l'alimentation à d'autres sujets (nutrition, santé, justice sociale, gaspillage alimentaire, éducation).

Concernant la Biodiversité domestique, il est aujourd'hui souhaité que ce thème majeur puisse faire l'objet d'une démarche de valorisation, à conduire auprès du grand public. Concernant ce chapitre précis, le rôle à jouer par la FPNRF auprès de structures telles que le CORAM et l'INAO a également été mentionné.

Certains Parcs ont enfin rappelé plus ponctuellement leur attente sur l'approfondissement des questions en rapport aux diagnostics alimentaires (mise en place d'une méthodologie et d'une définition collective), à la question foncière (le foncier en général, le lien étroit que celui-ci entre-

tient avec les documents d'urbanisme), aux SAT (lien entre les SAT, gouvernance et méthodologie des SAT) ou encore sur le rôle des Parcs dans l'approvisionnement local des établissements de la restauration hors domicile (méthode, outils, sensibilisation).

Conclusion

France Drugmant

Le réseau agriculture des Parcs naturels régionaux s'est réuni dans les Baronnies provençales autour des sujets des systèmes alimentaires territorialisés et de la biodiversité domestique, en les croisant à certains moments. Des méthodes d'intelligence collective y ont été testées, l'exercice ayant été plutôt concluant moyennant certaines propositions d'ajustement pour cette première expérience. Il a été suggéré de poursuivre les réflexions au prochain séminaire en les élargissant à la question de la transition agricole et alimentaire. Au delà du partage d'expériences et d'outils, ce séminaire a conduit à des propositions communes.

Sur la question de l'alimentation, en complément du séminaire de défrichage du sujet dans le Luberon six mois plus tôt, ces échanges ont permis :

- de construire des propositions du réseau aux États généraux de l'alimentation (EGA) portés en région et au niveau national dans deux ateliers des EGA
- d'approfondir un travail en réseau avec l'appui de l'association Résolis (profils de stages communs à plusieurs Parcs et réunions téléphoniques régulières d'échanges, réponse au niveau national à l'appel à projet du Programme national pour l'alimentation, étude sur la transition agricole et alimentaire menée par quatre étudiantes de Sciences Po Paris).

Plusieurs Parcs ont par ailleurs répondu à l'appel à projet du Programme national pour l'alimentation.

Concernant la biodiversité domestique, ce sujet n'avait pas été traité depuis longtemps au sein du réseau. Le séminaire nous a montré qu'il restait très important et travaillé dans les Parcs naturels régionaux. Les Parcs y contribuent à différents niveaux, de la création et de la gestion de conservatoires jusqu'à la valorisation et la réintroduction de cette biodiversité dans les circuits commerciaux et filières voire comme une alternative pour l'adaptation au changement climatique.

Liste des participants

Nom	Prénom	Courriel	Organisme
BADRIGNANS	Anne	badrignans.anne@gmail.com	Paysagiste
BAUER-CAUNEILLE	Floriane	f.bauer-cauneille@parc-haut-jura.fr	Parc naturel régional du Haut-Jura
BERNARD	Sébastien		Parc naturel régional des Baronnies provençales
COGNIER	Amélie-Charlotte		Parc naturel régional de Chartreuse
BAZOGÉ	Djamilia	djamilia.bazoge@pnr-vercors.fr	Parc naturel régional du Vercors
BERSON	Mathieu	mathieu.berson@parcduluberon.fr	Parc naturel régional du Luberon
BLETTERIE	Xavier	x.bletterie@pnr-queyras.fr	Parc naturel régional du Queyras
BONNEFOY	Serge		Terres en Ville
BOURBIER	Julien	j.bourbier@parc-ballons-vosges.fr	Parc naturel régional des Ballons des Vosges
BREMOND	Gilberte	gbremond@baronnies-provencales.fr	Parc naturel régional des Baronnies provençales
CHARLES	Nathalie	nathalie.charles@parcduluberon.fr	Parc naturel régional du Luberon
CHING	Jade	j.ching@pnrnm.fr	Parc naturel régional de la Narbonnaise en Méditerranée
COLNET	Marion	marion.colnet@pnr-lorraine.com	Parc naturel régional de Lorraine
COMBADIÈRE	Wilfrid	w.combadiere@parc-loire-anjou-touraine.fr	Parc naturel régional Loire-Anjou-Touraine
DELLA TORRE	Sylvain	agriculture@parc-alpilles.fr	Parc naturel régional des Alpilles
DENAT	Lise	lise.denat@parc-chartreuse.net	Parc naturel régional de Chartreuse
DOUSSIERE	Marc	mdoussiere@parcduverdon.fr	Parc naturel régional du Verdon
DRUGMANT	France	fdrugmant@parcs-naturels-regionaux.fr	Fédération des Parcs naturels régionaux de France
DUFOUR	Clémentine	cdufour@baronnies-provencales.fr	Parc naturel régional des Baronnies provençales
FILLION	Laurent	laurent.fillion@parc-chartreuse.net	Parc naturel régional de Chartreuse
HENRY	Camille	camille.henry@parc-naturel-perche.fr	Parc naturel régional du Perche
JABRIN	Michel	mjabrin@parc-naturel-pilat.fr	Parc naturel régional du Pilat
KROLCZYK	Louise	l.krolczyk@parc-oise-paysdefrance.fr	Parc naturel régional Oise-Pays de France
LANGLOIS	Jean-Luc	jean-luc.langlois@pnr-vercors.fr	Parc naturel régional du Vercors
MARTINEZ	Henriette		Parc naturel régional des Baronnies provençales
MAUREL	Mylène	mylene.maurel@parcduluberon.fr	Parc naturel régional du Luberon
MORARD	Matthieu	mmorard@baronnies-provencales.fr	Parc naturel régional des Baronnies provençales
NICOLAS	Valérie	vnicolas@regions-france.org	Association des Régions de France
PARISET	Gwennaëlle	gpariset@baronnies-provencales.fr	Parc naturel régional des Baronnies provençales
PINARD	Christophe	christophe.pinard@agriculture.gouv.fr	Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation
RASTOIN	Jean-Louis	jean-louis.rastoin@supagro.fr	Montpellier SupAgro UMR 1110 Moisa
RIGA	Paul	lecregene@gmail.com	Conservatoire génétique du Marais poitevin
ROBERT	Cécile	c.robert@pnrpl.com	Parc naturel régional du Périgord-Limousin
ROUSSOT	Jean-François	jean-francois.roussot@orange.fr	Syndicat inter-massif pour la production et l'économie des simples
STUCKER	Audrey	a.stucker@parcdesbauges.com	Parc naturel régional du Massif des Bauges
TARDY	Lionnel		Parc naturel régional des Baronnies provençales
THIERRY	Thibaut	thibaut.thierry@pnr-armorique.fr	Parc naturel régional d'Armorique
THOMANN	Pauline	pauline.thomann@parcduluberon.fr	Parc naturel régional du Luberon
TULASNE	Eulalie	e.tulasne@parc-gatinais-francais.fr	Parc naturel régional du Gâtinais français
VANSTEELANT	Audrey	jy.vansteelant@parc-haut-jura.fr	Parc naturel régional du Haut-Jura
VERNIN	Alexandre	avernin@baronnies-provencales.fr	Parc naturel régional des Baronnies provençales



A N N E X E S

Quelles stratégies alimentaires territorialisées proposées dans les territoires de Parcs ?

P38

Quelles stratégies alimentaires territorialisées proposées dans les territoires de Parcs



© France Druignault, FPNRF

Ateliers en forum ouvert :
Les outils de l'installation

FAVORISER LA DIVERSIFICATION DES PRODUCTIONS DU TERRITOIRE ET L'INSTALLATION

<p>+ C'est quoi ? Favoriser l'installation en circuits courts dans le Perche</p> <p>Cette action s'inscrit dans la priorité de développement des circuits courts, des filières locales et de l'approvisionnement local portée par le Parc.</p> <p>L'espace-test agricole permet à des porteurs de projet souhaitant s'installer en circuits courts de tester leur projet grandeur nature pendant 1 à 3 ans, dans un cadre sécurisé.</p> <p>Objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maintenir et développer des productions en circuits courts dans le territoire • Encourager et sécuriser les installations agricoles en circuits courts • Favoriser l'approvisionnement local (restauration collective, particuliers...) • Accueillir de nouveaux actifs dans le Perche • Créer des emplois et des entreprises valorisant les ressources du territoire. <p>Début : mars 2015. 3 lieux-test en maraîchage et plantes aromatiques 6 entrepreneurs à l'essai Autres tests d'activité en perspective : arboriculture, petit élevage.</p>	<p>Originalité</p> <p>Coordination et animation multipartenariale du dispositif Création d'une couveuse agricole avec la CAE Crescendo pour héberger l'activité des couvées Mobilisation de collectivités et d'agriculteurs du territoire autour du projet Appui à la structuration de filières locales (maraîchage)</p>	<p>Missions concernées</p> <p>Pôle Valorisation des Ressources Contacts : Camille HENRY, Responsable du Pôle camille.henry@parc-naturel-perche.fr Julien KIEFFER, Coordinateur de l'espace-test agricole julien.kieffer@parc-naturel-perche.fr</p>
	<p>Partenaires</p> <p>Reneta, CAE Crescendo, agriculteurs du territoire (tuteurs...), Chambres d'Agriculture, Points info installation, Adecar, Ferre de Laens, Agrobio, SAFER, syndicats agricoles, enseignement agricole...</p>	<p>Budget & financement</p> <p>Parc, Régions Normandie et Centre-Val de Loire, Cdc du Perche Remalardais et de Longy-les-Villages, Conseil Départemental de l'Orne, Leader</p>

Espace-Test Agricole du Perche



Parc naturel régional du Perche



Liens : <http://www.parc-naturel-perche.fr/le-parc-en-action/developper-durablement/agriculture>

Mise à jour le 02/11/2016

SENSIBILISER LES HABITANTS AUX ENJEUX DE L'ALIMENTAIRE, DU LOCAL ET ACCOMPAGNER LES COLLECTIFS CITOYENS

C'est quoi ?

Des ateliers participatifs alimentation et bien-être

Le défi à relever et rôle du Parc : accélérer la transition vers une alimentation durable en mobilisant les mangeurs

A la demande d'acteurs locaux ayant participé à la consultation sur le lien social et les solidarités de proximité (avec l'appui de la Fédération des Parcs et Mairie Conseils) et à l'action « un territoire ça se mange », le Parc pilote une recherche-action 2015-2017 « quelle alimentation voulons-nous pour demain ? ».

L'ensemble des parties prenantes du système alimentaire y participe. Un des leviers identifiés pour interroger et faire évoluer le système est de s'appuyer sur les mangeurs souvent absents des débats et des plans d'actions territoriaux.

Des ateliers participatifs ont ainsi été imaginés en appliquant la méthode SPIRAL du Conseil de l'Europe. Ils sont expérimentés en 2015 auprès de quelques groupes d'habitants. Les résultats de cette première phase d'expérimentation seront analysés par des étudiants observateurs (Master 2) et partagés avec le Comité de pilotage qui décidera des moyens à mettre en œuvre pour le déploiement de ces ateliers en 2016.

Originalité

- L'expression spontanée des représentations, freins, besoins des mangeurs pris dans toute leur diversité
- Les solutions opérationnelles apportées par les mangeurs eux-mêmes, pour améliorer leur bien-être lié à leur alimentation.
- L'engagement individuel et collectif des mangeurs grâce au processus de co-responsabilité apporté par la méthode SPIRAL.

Missions concernées

Projet transversal piloté par les pôles mobilisation écocitoyenne et développement

Contacts : Agnès Lavergne et Marianne Dispa

Partenaires

Comité de pilotage : élus et techniciens des EPCI, communes, Commission agricole du Parc de Scarpe-Escout, services du Département de la Région, ARS, Education nationale, AMAP, CIVAM, Groupement régional de qualité alimentaire, chambres consulaires, acteurs de l'éducation, de la culture, du social, de la santé, Conseil scientifique de l'Environnement, GABNOR, APROBIO...
Relais locaux : Animateurs de centres sociaux, médiateurs santé, chargés de mission politique de la ville, collectifs d'habitants...

Budget

Pas de budget nécessaire sauf pour « Les portraits dé(s)mangeurs » = petite scène théâtrale pour amorcer les échanges avec les groupes mobilisés 2 000 € dans la phase expérimentale.



Des ateliers participatifs alimentation et bien-être

Parc naturel régional Scarpe-Escout



Liens :

Mise à jour le 20/11/15

C'est quoi?

Un acte de solidarité alimentaire sur le territoire : la mise en place d'un circuit de don agricole de proximité.

Rendre accessible à tous des produits locaux, de saison et de qualité, tout en agissant contre le gaspillage alimentaire.

Les défis à relever

- Encourager la démarche de don auprès des agriculteurs qui ont des surplus de production potentiels, tout en tenant compte des divergences de sensibilité.
- Définir une procédure efficace et peu contraignante de mise en lien entre les producteurs et les associations.
- S'assurer de la réactivité et des moyens logistiques des associations locales d'aide alimentaire.
- Pérenniser cette dynamique et la compléter par une action globale autour de l'alimentation.

Le plus « social »

- Les bénéficiaires de l'aide alimentaire sont les destinataires directs de ces dons.
- Les bénéficiaires sont, si possible, impliqués dans les actions de cueillettes ou de glanage.
- Cette action contribue au rapprochement de deux univers éloignés : le secteur social et le secteur agricole.

Missions concernées

Agriculture

Contact

MAUREL Mylène
- chargée de mission
04 90 04 42 01

Partenaires

- Les agriculteurs et associations relais du monde agricole
- Les associations locales d'aide alimentaire
- Les associations ou institutions sociales qui agissent dans l'éducation à l'alimentation et/ou à la santé (ateliers cuisine, jardins partagés etc...)

Budget

Pas de réel besoin en termes de budget.



Circuit de don agricole de proximité

Parc du Luberon



SENSIBILISER LES HABITANTS AUX ENJEUX DE L'ALIMENTAIRE, DU LOCAL ET ACCOMPAGNER LES COLLECTIFS CITOYENS

C'est quoi ? Sensibiliser aux circuits de proximité sous le volet du patrimoine culinaire

La mission répond à l'objectif stratégique de la Charte du Parc en faisant de la valorisation des richesses du Haut-Languedoc le moteur de développement de la consommation locale, via la mise en valeur des produits locaux et du patrimoine culinaire.

A partir du recensement des recettes locales auprès des personnes âgées, des recettes ont été choisies avec les cuisiniers pour leur faisabilité en restauration collective. Ces recettes ont fait également l'objet d'une campagne de communication à destination du grand public pour partager ce patrimoine culinaire tout en sensibilisant aux circuits de proximité à travers le *Boffin des gourmands*.

Des formations à destination des cuisiniers sur la thématique de « l'introduction de produits locaux et la réalisation de recettes traditionnelles en restauration collective » ont été réalisées. Ces recettes, composées à partir de produits locaux, ont ensuite figurées aux menus des restaurants collectifs, en particulier durant l'organisation de la *Semaine du patrimoine culinaire* du Parc du Haut-Languedoc.

Les cuisiniers de la restauration collective participent chaque jour à faire connaître les richesses culinaires du territoire auprès de leurs convives, c'est pourquoi, le Parc du Haut-Languedoc a souhaité les mettre en avant lors du concours de cuisine inter-Parcs organisé avec le PNR des Pyrénées Ariégeoises autour de produits locaux ou de la Marque Parc (mars 2015).

Originalité

- Recensement des recettes locales auprès des personnes âgées dans des maisons de retraite ;
- Evénements : formations, concours de cuisine, semaine du patrimoine culinaire
- Communication : reportage sur France 3, vidéo, page Facebook du Parc...
- Graphisme : campagne de communication sélectionnée parmi les 24 meilleures campagnes de communication publique 2015 Cap'Com

Partenaires

- Les restaurants collectifs du territoire du Parc
- Les producteurs
- Les Conseils Départementaux du Tarn et de l'Hérault (financement)
- Les anciennes régions Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon (financement)
- CCI de Beziers - Sud formation : réalisation des formations et aide à l'organisation du concours de cuisine
- PNR des Pyrénées Ariégeoises (concours de cuisine)

Mission concernée

Mission Gouvernance alimentaire au Parc du Haut-Languedoc
Contacts :
Delphine Douarche
marque-parc@parc-haut-languedoc.fr ;
Amélie Fournié
mobilite-alimentation@parc-haut-languedoc.fr
04.67.97.38.22

Budget & financement

-Programme d'action



Edition de fiches recettes locales en français et en occitan / Le boffin des gourmands : où acheter des produits locaux ? / Journée de formation des cuisiniers de la restauration collective

Sensibiliser aux circuits de proximité sous le volet du patrimoine culinaire

Parc naturel régional du Haut-Languedoc



Liens : <http://www.parc-haut-languedoc.fr/>
<http://fr.calameo.com/accounts/486397>

Mise à jour le 14/04/2016

C'est quoi ? Edition de guides techniques

Accompagner la restauration collective pour intégrer les produits locaux

Depuis 2008, le Parc du Haut-Languedoc mène des actions auprès des acteurs de la restauration collective et des producteurs pour promouvoir l'introduction de produits locaux en restauration collective.

Le guide « *Développer une restauration collective locale* » est destiné principalement aux élus et techniciens de la restauration collective. Il regroupe 8 fiches techniques qui apportent des solutions aux freins identifiés par les collectivités pour s'approvisionner en produits locaux (réduction des marchés publics, gestion des coûts...)

Quant au guide « *Gouvernance alimentaire, qu'es aquò ?* », il est un outil d'aide technique pour la mise en œuvre d'une gouvernance alimentaire territoriale. Il regroupe 7 fiches techniques autant à destination de l'amont que l'aval de la filière alimentaire : structurer la filière viande bovine, accompagner individuellement chaque restaurant collectif...

De plus, à la suite de l'initiative de deux maisons de retraite, d'acheter un veau entier à un éleveur du territoire, le Parc a valorisé cette action au travers l'édition d'une fiche retour d'expérience, dans une optique de transmissibilité. Celle-ci revient sur les étapes clés pour mener au mieux cette action dans son restaurant collectif.

Originalité

- S'appuie sur des enjeux propres du territoire du Parc ou partagés au niveau national
- Sont à la fois des documents de travail tout comme des outils de sensibilisation
- Mise en avant des points forts et des points faibles des expérimentations réalisées

Partenaires

- Les restaurants collectifs du territoire du Parc
- Les producteurs
- Les Conseils Départementaux du Tarn et de l'Hérault (financement)
- Les anciennes régions Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon (financement)

Mission concernée

Mission Gouvernance alimentaire au Parc du Haut-Languedoc

Contacts :
Delphine Douarche
marque-parc@parc-haut-languedoc.fr ;
Amélie Fournié
mobilite-alimentation@parc-haut-languedoc.fr

Budget & financement

-Dépend de chaque guide technique
-Fiche retour d'expérience (impression en interne et diffusion numérique)



Edition de guides techniques

Parc naturel régional du Haut-Languedoc



Liens : <http://www.parc-haut-languedoc.fr/>
<http://fr.calameo.com/accounts/486397>

Mise à jour le 14/04/2016

SENSIBILISER LES HABITANTS AUX ENJEUX DE L'ALIMENTAIRE, DU LOCAL ET ACCOMPAGNER LES COLLECTIFS CITOYENS

C'est quoi ? Quand citoyens et producteurs s'organisent pour vendre les produits locaux et Bio !

Le projet de rendre plus accessible les produits Bio dans le Cœur des Bauges (zone rurale) est née de l'Association Bio'Bauges en 2012. L'association, composée de **citoyens**, a porté la création d'une épicerie locale et Bio, en associant un groupe de producteurs du massif des Bauges. Les agriculteurs avaient, au départ, annoncé leur manque de temps pour porter et faire vivre la magasin. Le portage par les consommateurs leur apparaissent comme une bonne solution !

Les agriculteurs se sont constitués en association (Cap'Bauges) pour participer aux décisions de CROC'BAUGES, aujourd'hui encore géré par Bio'Bauges.

Cet espace réunit en un même lieu une épicerie bio (2000 réf), un point de vente de produits locaux (35 producteurs) et un espace d'information sur l'alimentation et la vie locale.

Initialement évalué à l'embauche de 3 salariés (2,10 ETP), le développement de l'activité a nécessité une hausse du volume horaire et du nombre de salariés, soit aujourd'hui 5 salariés (4,3 ETP), et une amplitude d'ouverture de 40h/semaine (mardi-samedi).

Le Parc a accompagné techniquement le projet et facilité la mise en relation avec les agriculteurs. Le Parc a permis de mobiliser des financements régionaux et européens (LEADER).



Originalité

- Portage par une association de consommateurs, associée à des producteurs
- Rendre les produits Bio accessibles à tous (géographie et prix)
- Être un lieu d'échanges et pas seulement de vente (jardin, grainothèque, médiathèque...)
- D'autres projets à venir (animations pédagogiques, resto.co...)

Missions concernées

Audrey Stucker (CM agriculture PNR Massif des Bauges) :
a.stucker@parcdesbauges.com

Hélène Lambert (salariée CROC'BAUGES) :
contact@crocbauges.com



Partenaires

- Cap-Bauges
- Commune
- PNR Massif des Bauges
- Dispositif Local d'Accompagnement DLA
- Fondation de France
- Groupement Régional Alimentaire de Proximité (SCOP)

Budget & financement

Travaux de rénovation du bâtiment, portés par la commune : **Aide Parc (Région AURA)**

Travaux d'aménagement, portés par Bio'Bauges : **Aides LEADER Parc et Région AURA (IDéclic Solidaire)**

Quand citoyens et producteurs s'organisent...

CROC'BAUGES

Épicerie de produits locaux et/ou Bio

Parc naturel régional du Massif des Bauges



Liens : parcdesbauges.com / crocbauges.canalblog.com

Mise à jour le 4/11/16

C'est quoi ? Défi Familles à Alimentation Positive

Objectif : Sensibiliser les citoyens à la possibilité de se nourrir de façon équilibrée en consommant des produits bio, locaux et de saison.

Moyens utilisés : Il s'agit d'un défi convivial réunissant une cinquantaine de foyers, regroupés par équipe, à qui l'on va proposer d'augmenter leurs consommations de produits bio à budget constant.

La **sensibilisation** se fait via l'organisation de temps forts : soirées de lancement et de clôture, visite de ferme bio, de magasin de producteurs, atelier cuisine/jardinage, intervention de diététicien-nutritionniste, repas partagés, soirée jeux, etc.

L'**analyse des progrès** se fait via deux ou trois périodes de relevés des achats alimentaires, via un outil simple en ligne.

Organisation : Animation et coordination par une structure porteuse, le Groupement d'Agriculteurs Bio, avec le soutien clés de structures relais (centre social, CCAS, MJC, etc.), des équipes de 10 familles avec un capitaine par équipe qui assure la cohésion et la transmission de l'information.

Résultats obtenus : objectifs atteints : on mesure une augmentation de la consommation de produits bio locaux avec, le plus souvent, une baisse du budget ! Convivialité et pédagogie saluées.

Outils existants : kit d'aide au montage d'un défi FAAP, charte FAAP, site web permettant la saisie en ligne des achats et la diffusion d'information, jeu de société « Le Bio'osteur », newsletter

Originalité

- Un format convivial et participatif
- Les foyers sont acteurs du changements, ce qui permet une sensibilisation efficace
- Des résultats concrets et mesurables en 9 mois
- Rôles clés des structures relais pour l'ancrage territorial et des capitaines d'équipes pour l'efficacité du défi.

Missions concernées

Corabio :
Laëticia Challancin
contact@corabio.org
04 75 61 19 39

Fédération National de l'Agriculture Biologique : Julie Portier
jportier@fnab.org
01 43 38 18 70

Partenaires

- Le réseau des Agriculteurs Biologiques : la FNAB au niveau national et le Groupements des Agriculteurs Bio de votre département
- Soutien financier nécessaire : Conseil Régional, Conseil Départemental, Métropole, communes ou intercommunalité.
- Structures relais potentielles : centre social, MJC, CCAS, Maison Familiale et Rurale, Jardins de Cocagne, collectivités.

Budget & financement

Variable selon le calibrage de votre projet : pour un défi de 50 foyers, autour de 25 000 à 30 000 euro.



Défi Familles à Alimentation Positive

CORABIO
Coordination Rhône-Alpes
de l'Agriculture Biologique



La Coordination **BIO** de Rhône-Alpes

Liens : www.famillesaalimentationpositive.fr
www.corabio.org

Mise à jour le 03/11/2016

ÉCHANGE, PARTAGE ET MUTUALISATION SUR LES PROJETS ET SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS

C'est quoi ?
Un programme pour développer l'alimentation locale sur le territoire

Alors que la demande en produits alimentaires locaux apparaît forte, tant pour les particuliers que pour les restaurants collectifs, REGAL lancé en 2015 vise à compléter les actions déjà menées auparavant, leur apporter une plus grande cohérence et démultiplier leurs impacts.

REGAL comprend 3 volets :

- > **Sensibiliser la population, et en particulier les jeunes, aux avantages d'une alimentation locale et de qualité ;**
Ex. d'actions : projections-débats, création de jardins, animations en jardins partagés...
- > **Rendre accessibles les produits locaux à tous (via épiceries, restaurants...);**
Ex. d'actions : campagne de promotion des produits locaux vendus en commerces de proximité, animations culturelles en épiceries (photo)...
- > **Accompagner et former les acteurs de la restauration collective ;**
Ex. d'actions : visites de fermes et de cantines, formations aux méthodes de cuisine alternatives, formation et accompagnement individualisé à la gestion de budget...

REGAL est un programme piloté par le Parc qui assure en particulier sa

Originalité

- Large public : particuliers, commerçants-détaillants, restaurateurs privés, acteurs de la restauration collective
- Programmation en concertation avec les communautés de communes et GAL (accessibilité à tous les établissements y compris hors périmètre du Parc)
- Phase test sur l'année scolaire 2015-2016 avant programmation 2016-2018

Missions concernées

Mission Agriculture durable en lien avec la mission Education

Contact : Vincent Lelaure
05 55 96 97 25
v.lelaure@pnr-millevalches.fr

Partenaires

- Communauté de communes Creuse Grand Sud
- Communauté de communes Bugeat-Sornac
- Acteurs du territoire

Budget,financemen

	2015-2016	2016-2018
Coût	25 200 €	110 000 € (prévi.)
Région NA	11 %	20 %
Feader - Leader	44 %	60 %
PNA	14 %	



REGAL « Retrouvons Ensemble le Gout des Aliments Locaux »

Parc naturel régional de Millevalches en Limousin



<http://www.pnr-millevalches.fr/REGAL-Mode-d-emploi>

Mise à jour : le 04/11/2016

Projet Alimentaire Luberon

Le défi à relever et rôle du Parc :

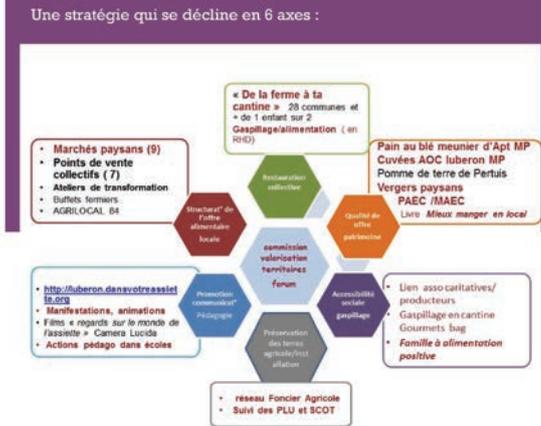
- Faire du Luberon un territoire d'alimentation durable et de qualité pour tous.
- Rôle du Parc: animer, faciliter les collaborations, impulser des projets.

Originalité

- Projet multipartenarial
- Développement d'une démarche d'intelligence collective
- Gouvernance bi polaire (Commission mixte élus et professionnels + Forum participatif)

Missions concernées

Mission économie (agriculture et tourisme)
Mission pédagogie/mobilisation du public



Partenaires

- Partenaires du secteur agricole : Chambres d'agriculture, Agribus, ADEAR, association...
- Artisans et entreprises (restaurateurs, commerçants...)
- Partenaires culturels et pédagogiques : CPIE, associations culturelles
- Chercheurs : INSERM, ITAB
- Enseignement

Budget & financement

Leader
2009-2011(66000€)
PNA 2017 (46 800€)
+Région (8000€)

Parc naturel régional du Luberon



Mise à jour le 07/07/2017

ÉCHANGE, PARTAGE ET MUTUALISATION SUR LES PROJETS ET SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS

C'est quoi ?

L'accompagnement de la communauté de commune du Pays du Royans dans sa transition alimentaire par une démarche expérimentale participative s'apparentant à un PAT

Le défi à relever et rôle du Parc :

Accompagner la CC à mobiliser et fédérer les acteurs du territoire « de la fourche à la fourchette », à élaborer et mettre en œuvre collectivement un projet partagé en faveur d'une alimentation de qualité et de proximité pour le territoire

= expérimentation d'une démarche de concertation, appuyée sur des temps d'animations et outils participatifs/prospectifs pour :

- partager et définir collectivement, les valeurs qui portent le PAT local ainsi que les enjeux multiples auxquels il répond (santé publique, accès pour tous à une alimentation de qualité et de proximité, développement économique local, soutien à l'agriculture, etc...).
- définir des objectifs communs, envisager le champs des possible en terme de modalités de mise en œuvre ,

Originalité

- Démarche participative
- Démarche prospective
- Démarche multipartenariale
- Approche transversale

Missions concernées

Agriculture
Alimentation
Développement économique
Éducation
Urbanisme

Contacts
djamilia.bazoge@pmr-vercors.fr

Partenaires

Communauté des communes du Pays du Royans

CPIE Vercors

Association de Promotion des Agriculteurs du Parc

IREPS

Budget & financement

Europe/Leader

Autofinancement PNRV

Autofinancement CPIE



Vers une alimentation couleur Royans

Parc naturel régional du Vercors



Liens http://parc-du-vercors.fr/fr_FR/les-actions-1109/developpement-durable-3533/alimentation-sante-et-territoire-2562.html:

Mise à jour le 7/11/2016

C'est quoi ?

Stratégie agricole et alimentaire inter territoriale ?

Mise en synergie des projets agricoles/alimentaires et des moyens (financiers et humains) de 6 territoires autour de Grenoble Alpes Métropole afin de définir une stratégie agricole et alimentaire commune.

Le projet émane de Grenoble Alpes Métropole qui a souhaité organiser des temps de concertation avec l'ensemble des acteurs agricoles et ayant un lien avec l'alimentation sur les 6 territoires aux alentours (Parc de Chartreuse, Parc du Vercors, Communautés de communes de Alpes Sud Isère, Pays Voironnais, Communauté de communes du Grésivaudan, Grenoble Alpes Métropole).

6 fiches actions sont sorties de ces temps de concertation : création d'un magasin de producteurs inter territoire, sensibilisation des consommateurs et des professionnels de la restauration aux produits locaux via une stratégie commune de communication et d'information, création d'un observatoire et accompagnement de la restauration collective, événement de promotion des productions locales auprès du grand public, sensibilisation des élus aux outils de protection du foncier agricole, création d'un pôle agri-alimentaire en lien avec le Département de l'Isère.

Originalité

- Travail inter territoire
- Engagement des élus des 6 territoires autour d'axes stratégiques et d'actions
- Mise en réseau et concertation forte

Missions concernées

Mission agriculture du Parc de Chartreuse
Mission « alimentation santé territoire » du Parc du Vercors

Contacts : Lise Denat et Djamilia Bazoge

Partenaires

- Grenoble Alpes Métropole
- Parc du Vercors
- Alpes Sud Isère
- Pays Voironnais
- Communauté de communes du Grésivaudan
- Département de l'Isère (pour le projet de pôle agri-alimentaire)

Budget & financement

- Dépend de chaque fiche action
- Répartition des contributions financières entre territoires non définies pour l'instant

Stratégie Agricole et Alimentaire inter-territoriale



Parc naturel régional de Chartreuse
Parc naturel régional du Vercors



Mise à jour le 12/04/2016

MAILLER LES TERRITOIRES AVEC DES ATELIERS DE TRANSFORMATION

C'est quoi ?
Approvisionner les restaurants collectifs en légumes et fruits biologiques locaux

Le défi à relever et rôle du Parc :

Permettre une plus grande utilisation de fruits et légumes biologiques locaux dans les restaurants collectifs en :

- en organisant avec les producteurs une offre variée, sécurisée et accessible (logistique et prix) ;
- en cherchant des solutions pérennes pour l'organisation d'une logistique de proximité efficace ;
- en sensibilisant les acteurs de la restauration collective aux enjeux de l'approvisionnement local et aux réalités des producteurs locaux ;

Originalité

- Partenariat Groupement de producteurs/Associations d'insertion
- Système de commande informatisée
- Pas de structure juridique créée
- Plus de 5 ans d'ancienneté

Missions concernées

Agriculture Durable

Contact : Wilfrid COMBADIÈRE
w.combadiere@parc-loire-anjou-touraine.fr
02 41 53 66 00

Partenaires

- Association de producteurs en fruits et légumes biologiques Bio Loire Océan
- Association d'insertion ASPIRE
- Restaurants collectifs (Crèche, école primaire, collège, lycée, MFR, hôpital, maison de retraite)
- Pnr Loire Anjou Touraine
- Programme CLAAQ (Complémentarités Locales pour l'Accès à une Alimentation de Qualité)
- Région Pays de la Loire
- Fondation de France

Budget & financement

Variable selon les années (Région, Pnr, Fondation de France)

Financement public pour la logistique de proximité et appui du Pnr pour la promotion de la plateforme

CA de la plateforme : 50000€/an



Carotte violette, variété locale du Val de Loire



Cuisinière municipale en milieu rural, photo issue de l'exposition « Ceux qui nous nourrissent »

Approvisionner les restaurants collectifs en légumes et fruits biologiques locaux

Parc naturel régional Loire Anjou Touraine



Liens : www.parc-loire-anjou-touraine.fr

Mise à jour le 3 novembre 2016

C'est quoi ?
Favoriser l'installation en circuits courts dans le Perche

Cette action s'inscrit dans la priorité de développement des circuits courts, des filières locales et de l'approvisionnement local portée par le Parc.

L'espace-test agricole permet à des porteurs de projet souhaitant s'installer en circuits courts de tester leur projet grandeur nature pendant 1 à 3 ans, dans un cadre sécurisé.

Objectifs :

- Maintenir et développer des productions en circuits courts dans le territoire
- Encourager et sécuriser les installations agricoles en circuits courts
- Favoriser l'approvisionnement local (restauration collective, particuliers...)
- Accueillir de nouveaux actifs dans le Perche
- Créer des emplois et des entreprises valorisant les ressources du territoire.

Début : mars 2015.
3 lieux-test en maraîchage et plantes aromatiques
6 entrepreneurs à l'essai
Autres tests d'activité en perspective : arboriculture, petit élevage.

Originalité

Coordination et animation multipartenariale du dispositif
Création d'une couveuse agricole avec la CAE Crescendo pour héberger l'activité des couvés
Mobilisation de collectivités et d'agriculteurs du territoire autour du projet
Appui à la structuration de filières locales (maraîchage)

Missions concernées

Pôle Valorisation des Ressources
Contacts :
Camille HENRY, Responsable du Pôle
camille.henry@parc-naturel-perche.fr
Julien KIEFFER, Coordinateur de l'espace-test agricole
julien.kieffer@parc-naturel-perche.fr

Partenaires

Reneta, CAE Crescendo, agriculteurs du territoire (tuteurs...), Chambres d'Agriculture, Points info installation, Adecar, Terre de Loens, Agrobio, SAFER, syndicats agricoles, enseignement agricole...

Budget & financement

Parc, Régions Normandie et Centre-Val de Loire, Cdc du Perche Remalardais et de Longy-les-Villages, Conseil Départemental de l'Orne, Leader



Espace-Test Agricole du Perche



Parc naturel régional du Perche



Liens : <http://www.parc-naturel-perche.fr/le-parc-en-action/developper-durablement/agriculture>

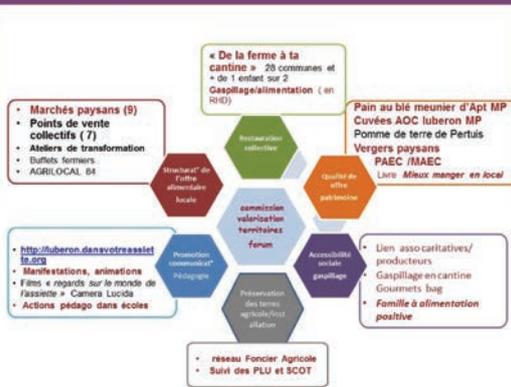
Mise à jour le 02/11/2016



Projet Alimentaire Luberon

Le défi à relever et rôle du Parc :
 • Faire du Luberon un territoire d'alimentation durable et de qualité pour tous.
 • Rôle du Parc: animer, faciliter les collaborations, impulser des projets.

Une stratégie qui se décline en 6 axes :



Originalité

- Projet multipartenarial
- Développement d'une démarche d'intelligence collective
- Gouvernance bi poilaire (Commission mixte élus et professionnels + Forum participatif)

Missions concernées

Mission économie (agriculture et tourisme)
 Mission pédagogie/mobilisation du public

Partenaires

- Partenaires du secteur agricole : Chambres d'agriculture, Agribio, ADEAR, association....
- Artisans et entreprises (restaurateurs, commerçants...)
- Partenaires culturels et pédagogiques : CPIE, associations culturelles
- Chercheurs : INSERM, ITAB
- Enseignement

Budget & financement

Leader
 2009-2011 (66000€)
 PNA 2017 (46 800€)
 +Région (8000€)

Parc naturel régional du Luberon



Mise à jour le 07/07/2017



C'est quoi ? Créer de la valeur ajoutée pour le territoire, pour les agriculteurs

Le défi à relever et rôle du Parc :

L'élevage bovin est une tradition ancienne en Brière. L'activité a su s'adapter aux conditions particulières du pâturage en marais. La production de viande bovine est une activité indispensable à l'équilibre du marais par l'ouverture des paysages, garantie du maintien de la biodiversité.

Les éleveurs et le Parc et la chambre d'agriculture ont souhaité développer une marque afin de préserver ces modes de production en les promouvant économiquement.

En 2008, a été créée « l'Association des éleveurs du Parc naturel régional de Brière » qui regroupe une trentaine d'éleveurs, abatteur, transporteur, le Parc naturel régional de Brière et la Chambre d'Agriculture. Elle a pour but de valoriser la viande bovine issue des communes du Parc, de sélectionner les bovins correspondant au cahier des charges, de mettre en marché ces produits, d'assurer la promotion et le contrôle de la qualité. Le syndicat mixte du parc naturel régional de Brière en assure l'animation.

Originalité

- L'ensemble des acteurs de la filière sont regroupés au sein d'une association
- Une filière longue mais de proximité

Missions concernées

Economie locale
 Contact: Myrtille le Motheux
m.lemotheux@parc-naturel-briere.fr
 02 40 91 68 68

Partenaires

- Le Syndicat Mixte du PNR de Brière
- La chambre d'agriculture de Loire-Atlantique
- Un abatteur-transformateur: Vendée-Loire Viande
- Un transporteur: SSCRB Garcion-Guichard

Budget & financement

- Programme d'action



Créer de la valeur ajoutée pour les agriculteurs

Parc naturel régional du Parc de Brière



Liens :

Mise à jour le //

Actes, décembre 2017

Coordination et relecture :

France Drugmant
fdrugmant@parcs-naturels-regionaux.fr

Rédaction et graphisme :

Anne Badrignans, ingénieur paysagiste

Fédération des Parcs naturels régionaux de France
9, rue Christiani - 75018 Paris
Tél. 01 44 90 86 20 - Fax. 01 45 22 70 78
info@parcs-naturels-regionaux.fr

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

 Rejoignez - nous
sur les réseaux sociaux |  fb.com/federationPNR |  [@FederationPNR](https://twitter.com/FederationPNR)

