

Infos Agri-environnement

Février 2019

- FÉVRIER 2019 - FÉVRIER 2019 - FÉVRIER 2019 - FÉVR

Agenda

• 11 février :

Réunion d'information sur les Mesures agri-environnementales organisée par le Parc naturel régional, salle Valentin Percec à Wallers de 10h à 12h.

• 27 et 28 février :

Formation OBSALIM dans le cadre du programme "Autonomie fourragère". De 9 à 17 h à la Maison du Parc.

• 5 mars :

Café de la Bio à la Maison du Parc à partir de 14h.

• 15 mars :

Formation Valeur nutritionnelle du lait dans le cadre du programme "Autonomie fourragère" à Ath (Belgique), de 14h à 17h.

• 28 mars

Formation Diagnostics prairie et qualité des fourrages dans le cadre du programme "Autonomie fourragère".

• 9 avril:

"Meth'agri Day", 1^{er} Salon de la méthanisation agricole en Hauts-de-France + d'infos sur www.pnr-scarpe-escaut.fr, rubrique agenda)
En fonction du nombre de personnes intéressées, un déplacement collectif peut être envisagé. Merci de contacter Emeric Dumontet au 03 27 19 19 89 ou e.dumontet@pnr-scarpe-escaut.fr

▶ Devenez relais d'Agrikolis

Guillaume Belissent, originaire de Rumes, et Cédric Guyot viennent de créer Agrikolis. Grâce à eux, les particuliers peuvent maintenant aller chercher le colis lourd ou volumineux, qu'ils ont commandé sur les grandes plateformes de distribution, chez l'agriculteur-relais le plus proche de chez eux ! Le réfrigérateur, la télévision, la palette de matériaux... Tout est stocké durant 15 jours chez l'agriculteur adhérent et disponible en fin de journée ou le samedi matin. Tout le monde y gagne. L'agriculteur est rémunéré pour le service rendu. Quant au client, il n'est plus obligé de rester à son domicile pour attendre la livraison. Déjà 260 agriculteurs participent au réseau en France. Localement, la carte n'est pas totalement couverte : Agrikolis recherche des exploitants agricoles intéressés par ce nouveau service autour d'Orchies, Valenciennes, Crespin, Saint-Amand-les-Eaux. Pour devenir relais, plus d'infos sur agrikolis.com, g.belissent@agrikolis.com, tél. 06.71.96.68.31.



Contact : Christelle Parmentier, c.parmentier@pnr-scarpe-escaut.fr

▶ Le bio chez nous ?

15 agriculteurs conventionnels du territoire ont été interrogés par Bio en Hauts-de-France sur leur vision de l'agriculture biologique.

- 47,5% ont un rejet total ou pensent que c'est impossible ici,
- 15% hésitent (notamment à cause des contraintes phytosanitaires),
- 15% pensent que ce n'est pas pour eux mais adhèrent aux techniques,
- 15% y réfléchissent,
- 7,5% pensent s'y engager.

Les principales craintes portent sur la capacité à structurer les filières bio et à maintenir des prix élevés, l'organisation du temps de travail et le manque de foncier. Les exploitants interrogés estiment cependant à plus de 70% que l'agriculture bio est une opportunité d'autonomie et se développera.

La Chambre d'agriculture du Nord et Bio en Hauts-de-France organisent des rencontres appelées "Cafés de la bio" où l'on peut échanger entre agriculteurs et avec des techniciens, que l'on soit hésitant, en pleine réflexion ou déjà engagé dans le bio. Localement, le prochain a lieu le **mardi 5 mars à partir de 14h** à la Maison du Parc.

▶ Des bûches de saules dans les cheminées

Dans le cadre de l'implantation de sa nouvelle station d'épuration, la société Noréade mène un projet paysager auprès de 30 agriculteurs exploitant les terres du lieu-dit du « Marais des six villes » entre Lallaing et Flines-Les-Râches. Un soutien financier leur permettra d'entretenir notamment 400 saules qui pourront être valorisés dans une filière bois-bûche destinée aux particuliers.

Contact : Emeric Dumontet, e.dumontet@pnr-scarpe-escaut.fr, tél. : 03.27.19.19.89.



▶ 9^e édition du Concours des prairies fleuries



Depuis 2011, le Parc et la Chambre d'agriculture organisent le Concours local des prairies fleuries. Ouvert à tous ceux et celles qui exploitent une prairie où poussent des mélanges intéressants à la fois pour le cheptel et pour les oiseaux et les insectes, ce concours permet aux participants de faire connaître leurs bonnes pratiques (pas de produits phytosanitaires, peu d'azote, etc.). Le passage du jury aura lieu le 24 mai. Cette année, les participants (4 à 6 exploitants) se verront remettre des billets d'entrée au Salon international de l'agriculture de 2020. Vous êtes intéressé(e) ?

Plus d'informations sur le règlement du concours auprès d'Aurore Dlugon, a.dlugon@pnr-scarpe-escout.fr, tél. : 03.27.19.19.79.

▶ Eau et agriculture

La révision du SAGE Scarpe aval se poursuit et aboutira à l'automne à des propositions formalisées. D'ici là, il reste un travail complémentaire à réaliser pour affiner la prise en compte de l'agriculture dans le Schéma d'aménagement et de gestion des eaux de la Scarpe aval. Julie Di Nella, étudiante en Master 2 Agriculture et Eau, effectuera un stage de 6 mois, notamment pour préciser le bâti agricole dans les cartographies. Ce travail avancera en concertation avec les agriculteurs-relais et lors de commissions élargies, jusqu'à l'automne, avant l'étape de consultation et d'enquête publique en 2020.

▶ Récolte de pommes

Dès les années 2000, le Parc naturel régional Scarpe-Escout vous encourageait à planter des arbres fruitiers et à suivre des formations gratuites à leur entretien, leur taille ou le greffage. Aujourd'hui, une quinzaine d'années plus tard, certains d'entre vous ont, selon les années, des surplus de fruits et ne savent qu'en faire. Si c'est votre cas, faites-vous connaître pour envisager ensemble la fabrication de jus de pomme à partir de votre récolte.

Contact : Aurore Dlugon,
a.dlugon@pnr-scarpe-escout.fr
tél.: 03.27.19.19.79.



Balade gourmande

Dans le cadre du programme « Milieux humides en fête » coordonné par le Parc naturel régional, l'association « Les agriculteurs de l'Amandinois » a invité le grand public à une petite randonnée suivie d'une dégustation de produits locaux autour de Thun-Saint-Amand. Une trentaine de personnes a participé à l'événement. Les plus jeunes ont pu particulièrement apprécier l'atelier de fabrication du beurre.



▶ Des produits locaux primés



Des distinctions ont été attribuées (saules d'or, d'argent et de bronze, Coups de cœur de la presse et Coups de cœur de Petits Gourmets) aux 17 produits ou plats présentés lors du dernier Jury des Fins Gourmets. Sélectionnés à la fois parce que leurs produits sont de qualité et parce qu'ils ont une démarche en faveur du développement durable, ont été récompensés côté français : la Brasserie d'Amblise (Crespin), la

Ferme du Major (Raismes), le GAEC de la Défière (Coutiches), le GAEC de la Motte (Nomain), le GAEC Janssen (Marchiennes), la Ferme du Grand Porche (Quarouble), la Maisonnette (Flines-lez-Mortagne) et Xavier Pollet (Denain).



Parc naturel régional
Scarpe-Escout
357, rue Notre Dame d'Amour
59731 Saint-Amand-les-Eaux Cedex
BP 80055
03 27 19 19 70
contact@pnr-scarpe-escout.fr
www.pnr-scarpe-escout.fr