



## L'alimentation au cœur du territoire

**Le Parc naturel régional Scarpe-Escaut** est le premier Parc naturel régional créé en France. Pionnier dans la stimulation des circuits courts et défenseur d'une agriculture locale, il anime la construction d'un Projet alimentaire territorial (PAT) fondé sur la coopération entre acteurs et leur décroisement. L'enjeu est le développement d'un système alimentaire durable territorialisé capable de concilier préservation de l'environnement, soutien aux producteurs locaux, maintien de l'agriculture, accès à tous à une alimentation de qualité et mobilisation du grand public. La co-construction d'un système alimentaire territorial repose aussi sur la capacité de chacun à s'alimenter correctement et à accéder à une alimentation de qualité.

Novateur dans le montage de projets collectifs qui émanent directement des acteurs et du terrain, le Parc naturel régional Scarpe-Escaut est l'un des premiers territoires à avoir utilisé la méthode SPIRAL pour l'animation des projets autour de l'alimentation.

*Pour illustrer les dynamiques en cours, nous vous proposons de rencontrer plusieurs acteurs économiques et associatifs. Notre volonté est de vous montrer que c'est la convergence de processus individuels de changement qui construit le système alimentaire de demain. Vous serez accueillis par :*

- *Des agriculteurs qui diversifient leur activité, limitent leur impact sur l'environnement et partagent avec leur clientèle la volonté de changer de regard sur le monde agricole.*
- *Des acteurs associatifs investis dans le soutien aux personnes en difficulté pour qu'elles accèdent à une alimentation de qualité grâce à la création d'épiceries solidaires et d'ateliers culinaires.*

# Les Hommes au centre de l'action du Parc



Créé en 1968, notre Parc naturel régional fête ses 50 bougies, soient 50 années d'animation territoriale pour concilier activités économiques, urbanisme, tourisme, éducation à l'environnement, etc. et préservation des richesses naturelles (eau, forêts et zones humides notamment), culturelles ou architecturales. A cheval sur deux arrondissements, le Douaisis et le Valenciennois, ce Parc naturel régional est le plus densément peuplé. L'homme est ici au centre de l'animation de tous les projets. Territoire largement agricole malgré l'urbanisation croissante, il construit, avec les élus, les acteurs économiques et les habitants, un nouveau système alimentaire durable.

## L'alimentation durable, c'est :

- Une alimentation bénéfique et accessible à tous
- Une contribution positive au bien-être et à la santé
- Une empreinte minimale sur l'environnement
- Un système économiquement équitable et performant.



## Ambassadrice du local et de saison

Reconsidérer le lien de dépendance entre l'alimentation et la qualité des ressources naturelles. ++

Etre attentif au sens de notre alimentation : convivialité, goût, plaisir. ++

Considérer les besoins locaux et les dynamiques locales en redonnant la capacité d'entreprendre autrement. ++

Implantée à Coutiches, la Ferme du Molinel, typique de la Pévèle, est à la fois site de production de cultures céréalières et lieu d'hébergement : **Marie Mélis** a transformé les anciennes laiteries et écuries en logements étudiants (Campus vert) ainsi qu'une aile du bâtiment en gîte de caractère 4 épis.

Membre actif du réseau de prestataires touristiques animé par le Parc naturel régional, la propriétaire est aussi une animatrice pédagogique du Savoir vert. Au-delà de sa clientèle touristique, elle valorise les produits de l'agriculture locale et démontre à chacun le lien direct existant entre nos choix alimentaires et notre paysage.



## La qualité avant la quantité !

**Marc Rouzé** élève 87 vaches laitières. Il pourrait doubler son cheptel mais il préfère maintenir un élevage à taille humaine. Il souhaite transmettre à ses enfants une exploitation plus durable : reconversion de terres cultivées en prairies, démarche

de progrès pour davantage d'autonomie fourragère, intégration paysagère des bâtiments, etc. Soucieux de la traçabilité du lait produit, il veut donner une image positive de son métier au service d'une alimentation de qualité. Dans cet objectif, sa fille Alice transforme sur place une partie de la production en produits laitiers frais vendus en circuits courts ou au menu des cantines scolaires.



Prendre la mesure du non-sens économique d'une course au «prix bas».

++

Considérer et diminuer les ajouts de produits ou additifs chimiques dans la chaîne alimentaire

++

Prendre conscience des dangers d'une chaîne de production qui s'intensifie

++

## Le bien-être moteur du changement

Soutenue par la commune, l'épicerie solidaire a ouvert ses portes en octobre 2015 avec la volonté affichée de proposer des produits frais et locaux aux familles en difficulté. Participant activement au ramassage des denrées jetées par les magasins et à la vie de l'association, les clients de l'épicerie sont «adhérents» et non pas «bénéficiaires». **Cathy Henniche**, directrice de l'association, sensibilise les familles à la saisonnalité des produits et organise des ateliers culinaires avec des chefs de restaurant. Elle a appliqué la méthode SPIRAL permettant aux familles de s'interroger sur leur lien entre l'alimentation et leur bien-être.



Favoriser une éducation au plus proche des personnes

++

++ Stimuler la capacité de faire des choix

++ Retrouver nos repères alimentaires

# SPIRAL

La méthode SPIRAL (Societal Progress Indicators for the Responsibility of All) créée par le Conseil de l'Europe est un processus qui interroge chacun sur son bien-être et aboutit rapidement à la réalisation d'actions concrètes individuelles et collectives. Expérimenté pour la mise en place du Projet alimentaire territorial, la méthode permet d'atteindre ces objectifs et de mesurer le réel impact produit en matière d'amélioration du bien-être par les participants eux-mêmes. Ils sont ainsi de véritables acteurs de la transition vers une alimentation durable.

Pour aller plus loin :

## Centre ressource du développement durable

Site du 11/19 rue de Bourgogne  
62750 Loos-en-Gohelle  
03 21 08 52 40  
[contact@cerdd.org](mailto:contact@cerdd.org)  
[www.cerdd.org](http://www.cerdd.org)



[www.lafabrique-pnrse.com](http://www.lafabrique-pnrse.com)  
[www.facebook.com/NosPtitesFabriquesDici](https://www.facebook.com/NosPtitesFabriquesDici)  
[www.wikispiral.org](http://www.wikispiral.org)

## Parc naturel régional Scarpe-Escaut

357, rue Notre Dame d'Amour  
BP 80055  
59731 Saint-Amand-les-Eaux cedex  
03 27 19 19 70

Contact : Emmanuelle Dubois  
[e.dubois@pnr-scarpe-escaut.fr](mailto:e.dubois@pnr-scarpe-escaut.fr)  
[www.pnr-scarpe-escaut.fr](http://www.pnr-scarpe-escaut.fr)

