## PAT du PNR Baie de Somme Picardie maritime

Date de la dernière actualisation: 04/09/2024



> Lauréat de l'appel projet national du PNA en : 2021

> PAT labellisé par le MAA : Labellisation Niveau 1

> Date de labellisation : 2021

### **Territoire**

Caractéristiques et enjeux du territoire

Hauts-de-France

Somme

Le territoire de la Baie de Somme Picardie maritime a été classé Parc Naturel Régional en juillet 2020. Il regroupe 136 communes.

Le Syndicat Mixte Baie de Somme 3 Vallées est ainsi chargé de la mise en œuvre de la Charte du Parc Naturel Régional. Il assure, de plus, l'élaboration du Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT), et de son volet énergétique, le Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET), dans lequel s'inscrit le PAT.

Ces travaux sont menés pour le compte et en partenariat avec les EPCI suivants :

- la Communauté de communes du Ponthieu Marquenterre (71 communes, 39 952 habitants ; 70% de la surface du territoire est dédiée à l'agriculture pour 497 exploitations agricoles en activité)
- la Communauté d'agglomération de la Baie de Somme (43 communes, 48 930 habitants ; 65% de la surface du territoire est dédiée à l'agriculture pour 305 exploitations agricoles en activité)
- la Communauté de communes du Vimeu (25 communes, 22 536 habitants ; 77% de la surface du territoire est dédiée à l'agriculture pour 196 exploitations agricoles en activité)

Au sein de la Charte du Parc Naturel Régional, sont ciblées des actions concrètes portant sur la production et la consommation responsables, la mise en place de circuits alimentaires de proximité.

Le territoire comprend 971 exploitations agricoles en activité; cependant, l'orientation technico-économique polyculture poly-élevage n'est plus prépondérante à l'échelle du Parc Naturel Régional, étant progressivement gagnée par l'orientation technico-économique représentant les grandes cultures (céréales et oléoprotéagineux, pommes de terre, betteraves et autres légumes de plein champ). Parmi ces 971 exploitations, 28 sont en agriculture biologique.

Comme par ailleurs, moins nombreuses, les exploitations s'agrandissent au profit notamment de regroupements. Le renouvellement des générations d'agriculteurs ainsi que l'emploi d'une main d'œuvre salariée qualifiée de façon pérenne dans le temps sont deux enjeux forts.

On estime que d'ici à 2026, 1/3 des agriculteurs en activité seront à la retraite en 2026 ; 267 fermes sont concernées sur le territoire.

Concernant les productions, cette région historiquement tournée vers l'élevage souffre des crises affectant ce secteur, notamment dans les zones moins favorisées telles que la vallée de la Somme, les zones humides ou encore les bas champs, zones poldérisées depuis des siècles.

Comme par ailleurs, le dérèglement climatique affecte le cycle des productions ; l'enjeu de risque submersion et de salinisation des terres de ce territoire sur sa façade littorale n'est pas anodin. Le risque aléa érosion et ruissellement est fort dans certaines zones, ce qui impacte nécessairement la qualité de l'eau. La gestion quantitative est également un enjeu au regard de la présence des zones humides et du nécessaire partage de la ressource, notamment en période de forte fréquentation estivale de ce territoire très convoité par les touristes.

Avec sa façade maritime et estuarienne, le territoire dispose de toute une filière halieutique diversifiée: depuis 1981, 15 entreprises individuelles exploitent des moules sur bouchots sur 5 kilomètre de littoral, seule Spécialité Traditionnelle garantie des Hauts-de-France. La majorité de la production est écoulée en direct, dans un rayon de 50 kilomètres. La pêche à pied est également orientée vers la coque de la Baie de Somme, les vers et la cueillette de végétaux marins, uniquement sur gisement naturel (le plus grand gisement européen de coques). Ces activités de pêche à coques, végétaux et vers marins très spécifiques et historiquement implantées peinent à trouver un marché local en frais et souffrent de la concurrence des productions de culture. Depuis quelques années également, ces productions y compris la moule de Bouchot souffrent des impacts du dérèglement climatique, des pressions sanitaires (y compris anthropiques) et du développement de pathogènes, sans compter l'apparition de nouveaux prédateurs exotiques (exemple du crabe asiatique sur moules) ou encore la problématique de l'ensablement de la Baie de Somme.

L'activité de pêche embarquée, bien qu'en déclin, reste présente. Aujourd'hui, si les bateaux débarquent moins sur les ports historiques du Crotoy et du Hourdel à cause de la problématique d'ensablement de la Baie, on note encore 28 bateaux en activité, très polyvalents : chalut de fond, chalut à crevette, drague à coquilles St Jacques, Tamis à civelle. La crevette grise de la Baie de Somme est pêchée par 4 artisans marins pêcheurs de la Baie et représente 5 à 10% de la production nationale. La Baie représente une zone nourricière très importante pour la plie, la sole, la limande.

La Baie de Somme est reconnue également pour l'AOP Agneaux des Prés Salés de la Baie de Somme, qui regroupe 10 éleveurs. Ce produit est présenté sur le circuit en local et chez les restaurateurs dès la seconde partie de l'été (juillet) jusqu'en fin d'année (novembre). Les agneaux sont élevés sur prés salés (appelées mollières localement) et consomment une végétation halophyte, sur une période au pâturage de minimum 75 jours. L'élevage ovin sur les prés salés participe à l'identité paysagère et écologique de la Baie de Somme. Au mois de Septembre a d'ailleurs lieu la fête annuelle du mouton qui rassemble plusieurs milliers de visiteurs.

Enfin, si elles sont peu nombreuses, il existe également des productions végétales spécialisées telles que :

- des légumes frais, plants de légumes, fraises et autres petits fruits rouges,
- des protéagineux et légumes secs,
- des fleurs et plantes ornementales,
- des plantes à parfum, médicinale et aromatiques.

L'élevage est principalement constitué par des cheptels bovins laitiers et allaitants ; le cheptel des ovins se trouve représenté majoritairement par l'AOP des Prés Salés.

On note la présence de quelques élevages caprins laitiers, d'élevage de volailles (chair, œufs, lapins) et d'une escargotière. Des débouchés existent pour toutes ces productions, avec les principaux foyers de population (Abbevillois, Vimeu industriel), les visiteurs, et l'ensemble de la restauration collective, qu'elle soit publique ou privée, de la petite enfance aux seniors.

On note une centaine de producteurs qui vendent et/ou transforment tout ou partie de leur production en direct. Seuls ou via la SAS Somme Produits locaux, ces producteurs travaillent pour certains avec la restauration hors domicile (collective ou commerciale). Des partenariats forts sont noués avec les 11 collèges du territoire qui sont engagés depuis plus de 10 ans dans le développement de l'approvisionnement en produits locaux et de qualité, via l'impulsion du département de la Somme et de la Chambre d'agriculture. Aujourd'hui, il s'agit d'accompagner les producteurs vers de nouveaux acteurs de la restauration collective, de mettre en relation l'offre et la demande, et de développer des solutions permettant de soutenir une petite logistique locale efficace. L'enjeu est de taille, face à des fonctionnements historiques de la gestion collective

plutôt orientés vers la gestion concédée. Malgré tout, des expériences réussies de retour à la gestion directe avec un approvisionnement en majorité sur des produits locaux et de qualité existent et peuvent faire sens ; il est également possible d'accompagner à la rédaction de marchés publics permettant de favoriser la place des produits locaux et de qualité dans les assiettes des convives, sous réserve également que les équipements soient adéquats (se pose souvent la problématique de légumeries fermées ou de manque de personnel qualifié). L'enjeu est également de faire travailler ensemble les acteurs de la transformation ; certains équipements pourraient être mobilisés pour de la prestation de service en local par exemple.

Enfin, il s'agit de faire connaître et reconnaître ces productions, ces métiers de la terre et de la mer et les enjeux auxquels ils sont confrontés, notamment à destination du grand public et des élus. La distanciation cognitive entre production alimentaire et produits présents dans les assiettes est grande. Il s'agit de recréer du lien entre tous les acteurs de la chaine alimentaire.

Les enjeux de santé sur le territoire sont en lien fort avec les caractéristiques essentielles de sa population. Ainsi, 31% de la population a plus de 60 ans et 41% des personnes de 75 ans et plus vivent seules à leur domicile, dont une majorité de femmes. Le vieillissement de la population est en enjeu particulier pour ce territoire, également très rural.

Les commerces de proximité sont majoritairement accessibles en voiture et la question de la mobilité sur le territoire est un enjeu fort.

On dénombre 7 440 patients suivis pour un diabète de type 1 ou 2, première pathologie de la population du territoire, devant les tumeurs malignes, l'insuffisance cardiaque, les cardiopathies, les maladies coronaires.

Le taux de chômage des 15 - 64 ans est situé entre 13 et 17.8% selon les EPCI ; le taux de pauvreté oscille entre 13 et 18%. La ville d'Abbeville porte par ailleurs une politique de la ville en faveur des quartiers prioritaires de son territoire. La thématique " santé prévention - précarité alimentaire" est actuellement en cours de construction, dans le cadre du renouvellement de contrat de ville sur la période 2024 - 2030.

Les enjeux identifiés concernent : la précarité alimentaire (notamment celle touchant des "nouveaux" publics tels que les étudiants, les travailleurs pauvres ou les retraités), la difficulté pour les associations d'aide alimentaire pour s'approvisionner en produits (notamment produits bruts et de qualité), le manque de coordination entre les structures d'aide alimentaire, des locaux exigus et non adaptés au stockage des denrées ou à la réalisation d'ateliers cuisine, des zones blanches et une précarité alimentaire liée à la difficulté d'accessibilité physique à l'alimentation entre autres. Finalement, l'enjeu du PAT est de permettre une alimentation locale et de qualité, qui soit équitable pour tous : producteurs et habitants.

Le PAT est organisé autour de 4 orientations et 13 objectifs stratégiques :

Orientation 1 : une agriculture à hauteur des enjeux du Parc Naturel Régional

- 1.1 Développer et soutenir l'agroécologie
- 1.2 Appuyer une politique locale de soutien forte à l'agriculture et à sa transition vers l'agroécologie
- 1.3 Sensibiliser le grand public et les élus à la transition écologique comme clé de la souveraineté alimentaire
- 1.4 Accompagner la diversification des fermes

Orientation 2 : créer de la valeur ajoutée et mettre en réseaux les acteurs de la chaine alimentaire

- 2.1 Promouvoir et développer les SIQO et labels sur le territoire pour créer de la valeur ajoutée et de nouveaux débouchés
- 2.2 Développer, structurer et soutenir les filières alimentaires de proximité mettant en relation agriculteurs,

transformateurs, distributeurs et consommateurs

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

- 3.1 Sensibiliser à l'alimentation de qualité et durable, aux enjeux nutritionnels de la petite enfance aux seniors
- 3.2 Lutter contre le gaspillage alimentaire
- 3.3 Valoriser les co-produits issus des productions agricoles (terre et mer)
- 3.4 Intégrer plus de produits locaux et de qualité dans la restauration collective, pour une alimentation plus saine, plus

durable, en lien avec les objectifs de la loi EGAlim

Orientation 4 : une alimentation locale, de qualité et équitable pour tous, à tous les âges de la vie (producteurs et habitants)

- 4.1 Conforter les parcours de réappropriation à l'alimentation auprès des bénéficiaires de l'aide alimentaire
- 4.2 Développer l'interconnaissance et la coopération entre les acteurs oeuvrant à la lutte contre la précarité alimentaire
- 4.3 Privilégier l'approvisionnement en circuits courts de proximité pour proposer des produits alimentaires diversifiés, frais et de bonne qualité, à destination des structures d'aide alimentaire et à leurs bénéficiaires

#### Chiffres clés du territoire



#### Contexte

**109 686** habitants

140 communes

**79,35** habitants/km<sup>2</sup>

1 382,24km<sup>2</sup> de communes

639,24 ha artificialisés

**7,90 tonnes** de CO<sub>2</sub> d'émissions de gaz à effet de serre par habitant par an



# Caractéristiques socio-économiques

15.3% de taux de pauvreté12,02% de chômage20 030€ de revenu médian



## Lutte contre la précarité alimentaire

**5** association(s) luttant contre la précarité alimentaire **0,04** associations par 10 km<sup>2</sup>

0,05 associations par 1000 habitants



# Organisation de l'espace agricole

91 442,72 hectares de SAU
66,16% de SAU
dont 1,04% de SAU en bio
dont 0,96% de légumineuses
dont 17,35% de prairies permanentes



### **Structures agricoles**

1009 exploitations25 exploitations en bio



# Enjeux environnementaux liés à l'agriculture

Taux de produits phytopharmaceutiques > 5 ug par litre d'eau

Taux de nitrates entre 10 mg et 25 mg par litre d'eau 4 240 266,67m<sup>3</sup> d'eau utilisés pour l'irrigation en hausse de 51,74% depuis 5 ans 28,74 de haie/ha de SAU



#### Distribution

205 enseignes de distributiondont 39 GMS (moyennes et grandes surfaces)



#### **Transformation**

1 340 emplois dans la transformation

**+14,04%** des emplois dans la transformation depuis 5 ans



#### **Restauration collective**

**61** restaurants collectifs sur le territoire **dont 29** restaurants collectifs qui ont fait leur télédéclaration sur ma cantine

#### Gouvernance

### Porteurs du projet

> Syndicat Mixte Baie de Somme 3 Vallées (Autres collectivités territoriales dont spécifiques Outre Mer)

#### Nom de l'instance de décision

Comité de pilotage

#### Partenaires de l'instance de décision

#### Collectivités territoriales, État

- > Communauté de communes du Ponthieu Marquenterre
- > Communauté de communes du Vimeu
- > Communauté d'agglomération de la Baie de Somme
- <sup>></sup> Département de la Somme
- > Ville d'Abbeville
- > DRAAF Hauts de France
- > Ademe Hauts de France

#### Autres

> Chambre d'agriculture de la Somme

## Partenaires engagés dans la mise en oeuvre du PAT

#### **Autres**

> Chambre d'agriculture de la Somme

## Les objectifs stratégiques du projet

Une agriculture à hauteur des enjeux du Parc Naturel Régional

Créer de la valeur ajoutée et mettre en réseau les acteurs de la chaine alimentaire Le Plan Climat Air Energie au service de l'éducation au territoire Une alimentation locale, de qualité et équitable pour tous et à tous les âges de la vie (producteurs et habitants)

Les principales actions du PAT par axes thématiques

	Type d'action	Actions phares	Avancement
	Maintien et développement de l'agriculture durable dans le périmètre	Renforcer la diffusion des résultats des expérimentations menées dans le cadre de la transition agroécologique	Action programmée
	Maintien et développement de l'agriculture durable dans le périmètre	Etudier la pertinence des Paiements pour Services Environnementaux	Action programmée
	Maintien et développement de l'agriculture durable dans le périmètre	Mettre en place un groupe de travail autour de la question du foncier agricole, à l'échelle des intercommunalités, en lien avec les organismes professionnels concernés.	Action programmée
\ D <sub>0</sub>	Maintien et développement de l'agriculture durable dans le périmètre	Accompagner les collectivités pilotant une démarche de lutte contre l'érosion et le ruissellement des sols agricoles en favorisant une réflexion autour de l'aménagement parcellaire et des prescriptions des documents de type PLH / PLUIH, afin de légitimer l'intervention de la collectivité publique vis à vis des enjeux liés à l'érosion	Action en cours
Économie alimentaire	Maintien et développement de l'agriculture durable dans le périmètre	Accueillir et accompagner les futurs actifs dans les métiers de l'agriculture et de l'alimentation (dans l'objectif d'assurer le renouvellement des générations d'agriculteurs)	Action programmée
	Maintien et developpement des circuits de proximité	Accompagner les collectivités volontaires pour étudier les possibilités de mise en œuvre (technique, financière et juridique) de solutions locales et directes, pour le soutien à la transformation et à la vente en circuit court de proximité notamment	Action programmée
	Maintien et developpement des circuits de proximité	Communiquer auprès des agriculteurs sur les aides économiques existantes et appels à projets pour le soutien à la transformation, la vente en en circuit de proximité ou tout autre projet en lien avec la transition agroécologique et les enjeux du P.A.T	Action en cours
	Maintien et developpement des circuits de proximité	Promouvoir les producteurs et les produits locaux de la terre et de la mer	Action en cours

	Type d'action	Actions phares	Avancement
Maintien et developpeme des circuits de proximité	Réaliser un état des lieux de la production et de la distribution des produits de la terre et de la mer sous SIQO, sous labels sur le territoire; Sensibiliser et encourager les producteurs de la terre et de la mer a s'engager vers les SIQO et marques collectives.	Action programmée	
des circuits	Favoriser l'interconnaissance entre acheteurs de la restauration collective et les producteurs sous SIQO	Action programmée	
Organisation des filières	Développer les coopérations au service des filières alimentaires locales de proximité via la mutualisation des outils et la mise en place de solutions innovantes, aux différents stades de la chaine alimentaire	Action en cours	

	Type d'action	Actions phares	Avancement
Culturel et gastronomie	Actions de promotion des produits durables et locaux et du patrimoine gastronomique auprès des consommateurs	Promouvoir les circuits alimentaires de proximité : terre nourricière d'ici.	Action programmée
	Actions de promotion des produits durables et locaux et du patrimoine gastronomique auprès des consommateurs	Organiser le premier Festival de l'Alimentation Locale en Picardie maritime, sur une journée et renforcer les évènements valorisant les produits locaux (foire, comice, marché éphémère, marché des producteurs,).	Action programmée
	Valorisation des produits durables et locaux auprès des structures d'accueil du tourisme, restaurateurs et métiers de bouche	S'appuyer sur l'ensemble des acteurs du tourisme pour proposer des vitrines de produits locaux secs, au sein des lieux d'accueil et d'hébergement touristiques du territoire	Action programmée
	Valorisation des produits durables et locaux auprès des structures d'accueil du tourisme, restaurateurs et métiers de bouche	Promouvoir les produits locaux et la gastronomie en fédérant les acteurs du tourisme autour d'une offre gustative labellisée P.A.T	Action programmée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
	Actions d'éducation alimentaire à destination de la jeunesse	Promouvoir le programme Fruits, Légumes, Lait et Produits Laitiers à l'Ecole auprès des élus, des établissements scolaires et des producteurs locaux ; accompagner ces acteurs dans la mise en oeuvre opérationnelle et administrative	Action en cours
	Actions d'éducation alimentaire à destination de la jeunesse	Mettre en place des ateliers intergénérationnels conviviaux en lien avec l'alimentation et le jardinage , pour favoriser la transmission entre générations dans l'apprentissage de la cuisine et du bien manger et de l'autoproduction vivrière	Action programmée
	Actions d'éducation alimentaire à destination des familles (Grand public - tous consommateurs)	Mettre en place des Défis Foyers A Alimentation Positive : manger mieux, local et de saison sans dépenser plus !	Action programmée
Éducation	Actions d'éducation alimentaire à destination des familles (Grand public - tous consommateurs)	Organiser pour les habitants des rallyes d'itinérance découverte, lors d'évènements pré ciblés (semaine de l'alimentation durable, fête de la nature, festival alimenterre, fête de la pomme, fête des végétaux marins, le printemps à la ferme) : un territoire qui se découvre et se déguste , il n'y a qu'un P.A.T!	Action programmée
alimentaire	Autres actions d'éducation alimentaire	Considérant que l'éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire des enfants est inscrite à l'article L.312-17-3 du Code de l'éducation "une information et une éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire () sont dispensées dans les établissements d'enseignement scolaire, dans le cadre des enseignements ou du projet éducatif territorial ()", sensibiliser les convives et familles de convives.	Action programmée
	Autres actions d'éducation alimentaire	Promouvoir les jardins / vergers, espaces verts nourriciers partagés en activité auprès des habitants et des élus du territoire et accompagner à l'émergence de nouveaux sites, dans les communes, quartiers ou entreprises	Action programmée
	Autres actions d'éducation alimentaire	Organiser des moments de convivialité avec les producteurs locaux et les convives de la restauration collective	Action programmée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
Formation et sensibilisation des acteurs professionnel et élus aux enjeux de l'alimentation durable	les élus aux changements climatiques, à leurs effets et enjeux sur le territoire notamment via des projections de films	Action programmée	
	Type d'action	Actions phares	Avancement
	Actions d'accessibilité géographique	Chercher et soutenir les solutions pour pallier à la difficulté d'accessibilité de l'aide alimentaire pour les personnes isolées ou ne pouvant se déplacer	Action programmée
	Actions d'accessibilité sociale	Promouvoir et accompagner les collectivités et acteurs sociaux dans la mise en place du dispositif P.A.N.I.E.R.S	Action programmée
	Actions d'accessibilité sociale	Tester les groupements d'achats en commun par et pour les habitants dans les quartiers prioritaires de la Ville d'Abbeville	Action programmée
	Actions d'information et/ou de sensibilisation à destination de publics spécifiques	Cartographier la solidarité alimentaire puis communiquer cette cartographie aux élus, conseillers municipaux, agents publics, professionnels de l'action sociale et de santé	Action programmée
Justice sociale	Actions d'information et/ou de sensibilisation à destination de publics spécifiques	Renforcer et développer les parcours de réappropriation à l'alimentation	Action programmée
	Actions d'information et/ou de sensibilisation à destination de publics spécifiques	Organiser la semaine de l'alimentation durable en Picardie maritime	Action programmée
		Sensibiliser et informer aux enjeux de l'accès à une alimentation de qualité, locale et équitable pour tous	Action programmée
	Actions de coordination entre les acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire	Créer et animer un réseau des acteurs de la justice alimentaire afin de faciliter l'échange d'informations et les actions mutualisées	Action programmée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
	Autres actions d'accompagnement de la restauration collective	Relayer les informations réglementaires de la loi EGAlim pour un approvisionnement plus durable dans la restauration collective publique et privée	Action en cours
	Autres actions d'accompagnement de la restauration collective	Objectiver les besoins de produits transformés (de la terre et de la mer) de la restauration collective publique et privée	Action programmée
	Autres actions d'accompagnement de la restauration collective	Proposer des supports de communication sur les producteurs du territoire fournissant la restauration collective (communication sur l'origine et le lieu de production des denrées alimentaires, respect de la loi EGALIM)	Action programmée
HTH	Autres actions d'accompagnement de la restauration collective	Pour les communes ou collectivités dont la gestion de la restauration collective est concédée, proposer un accompagnement vers le retour à la régie directe.	Action programmée
Restauration collective	Autres actions d'accompagnement de la restauration collective	Mettre en place par EPCI un comité de la restauration collective entre agents cuisiniers, gestionnaires et élus pour le suivi des actions (scolaires, EMS, EHPAD)	Action programmée
	Réduction du gaspillage alimentaire dans la restauration collective	Proposer une méthode et un soutien financier pour mettre en place des diagnostics du gaspillage alimentaire dans la restauration collective pour répondre aux obligations de la loi EGALIM	Action programmée
	Respect de la Loi Egalim : augmentation de l'approvisionnement en produits "durables" et de qualité	Pour les communes ou collectivités dont la gestion de la restauration collective est concédée, proposer un accompagnement à la rédaction d'un cahier des charges afin d'y ajouter des critères de qualité et transparence dans l'objectif de répondre à la loi EGALIM	Action programmée
	Type d'action	Actions phares	Avancement
	Groupes de concertation thématiques pérennes	Atelier terre et mer	Action en cours

Gouvernance

## Évaluation

### Méthode(s) d'évaluation utilisée(s)

› Autre (champ libre)

La chargée de mission a répondu à l'AMI " Dispositif d'accompagnement visant à mettre en œuvre un système de suivi évaluation de son PAT & prévoir une évaluation d'impact".

## Coopération

#### Coopération inter-PAT

Oui

Des échanges et réflexions ont lieu dans le cadre du réseau des animateurs PAT au fil de l'eau et lors des réunions formelles en présentiel.

Le PAT de la Communauté de communes Somme Sud Ouest, labellisé de niveau 2 est intervenu lors de la journée dédiée au PAT de septembre 2023 pour présenter l'ensemble des actions réalisées sur son territoire et donner à voir concrètement les réalisations portées par un PAT, notamment auprès des élus.

Pour l'instant, le PAT n'a pas engagé d'actions opérationnelles avec d'autres PAT mais cela pourrait être envisagé avec les territoires limitrophes ou du même département, notamment sur les produits issus des filières halieutiques ou encore pour créer des synergies concernant la petite logistique.

#### Coopération interterritoriale

Non

#### PAT membre des réseaux

> Groupe des animateurs PAT Hauts de France

## Moyens financiers et humains

### Dispositifs financiers mobilisés

- > Le Programme National pour l'Alimentation (PNA) et ses déclinaisons régionales
- Les aides de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe)

## **Moyens humains**

1 ETP

## Coopération interterritoriale

## **Contact**

Raphaëlle ULRYCH

0787614217

r.ulrych@baiedesomme3vallees.fr

Pôle environnement

chargée de mission agriculture et alimentation

Place de la Gare

80100 ABBEVILLE

## Détail des sources

Vous souhaitez comprendre le mode de calcul des données ? Consultez le vade mecum des indicateurs.