

C'est bon
**pour
nous!**



C'EST BON C'EST DE CHEZ NOUS!

La terre de l'Aisne recèle bien des trésors. Ces trésors, près de nous, autour de nous, nous en avons parfois oublié la présence et pour certains, nous en ignorons même l'existence.

Pourtant, avec ses monuments classés et sa riche Histoire, notre département rural peut aussi être fier de ses paysages, fier de ses espaces naturels et agricoles, de ses champs, prairies, bois, haies et rivières. Ce sont ces espaces qui font toutes les particularités et le charme de l'Aisne.

Ces patrimoines paysagers qui nous sont confiés en héritage sont entretenus avec passion par nos paysans dont nous présentons ici quelques portraits, dans le cadre de cette édition spéciale.

Et parce que derrière ces visages se trouvent l'attachement à la terre et des initiatives originales destinées à produire mieux encore, nous vous proposerons d'autres rencontres, avec ces acteurs engagés, dans le magazine du Département « l'Aisne », dès janvier prochain.

Mieux connaître cette terre qui est la nôtre, c'est mieux l'apprécier et c'est profiter davantage de ce qu'elle a de meilleur. Soutenir nos paysans par notre consommation, c'est aussi nous soutenir nous-même, c'est agir à leurs côtés pour le développement de nos territoires.

Oui, véritablement, ce qui est produit chez nous est bon pour nous, est bon pour tous.

Soyons donc fiers de notre ruralité, de celles et ceux qui la font vivre, soyons fiers de l'Aisne!



Nicolas Fricoteaux
Président du Conseil
départemental de l'Aisne



C'est bon, c'est

A chaque saison ses produits !

Pour consommer local et durable toute l'année, choisissez les produits du terroir de l'Aisne.

AUTOMNE HIVER

Légumes et féculents

Betterave
Blette
Brocoli
Carotte
Céleri
Champignon
Chou
Chou de Bruxelles
Chou-fleur
Courge
Courgette
Cresson
Endive
Epinard
Fenouil
Haricot vert
Navet
Oignon
Panais
Poireau

Pomme de terre
Potimarron
Potiron
Radis noir
Salade (laitue, mâche, scarole)
Salsifis
Topinambour

Fruits

Châtaigne
Coing
Noix
Pomme
Poire
Raisin

Herbes aromates

Ail
Ciboulette
Origan

...

PRINTEMPS ÉTÉ

Légumes et féculents

Artichaut
Aubergine
Asperge
Betterave
Blette
Brocoli
Carotte
Céleri
Chou-fleur
Chou nouveau
Chou rouge
Concombre
Courgette
Courge
Cresson
Epinard
Fenouil
Haricot vert
Navet
Oignon
Petits pois
Pissenlit
Poireau primeur
Pois gourmand
Pomme de terre
Potiron
Salade (romaine, frisée, laitue, roquette...)
Salsifis
Tomate

Fruits

Cassia
Cerise
Fraise
Framboise
Groseille
Mirabelle
Mûre
Myrtille
Poire
Pomme
Prune
Quetsche
Rhubarbe

Herbes aromates

Ail
Aneth
Ciboulette
Coriandre
Estragon
Laurier
Menthe
Origan
Oseille
Persil
Sauge

...

• 2 AOC • DE CARACTÈRE ! •



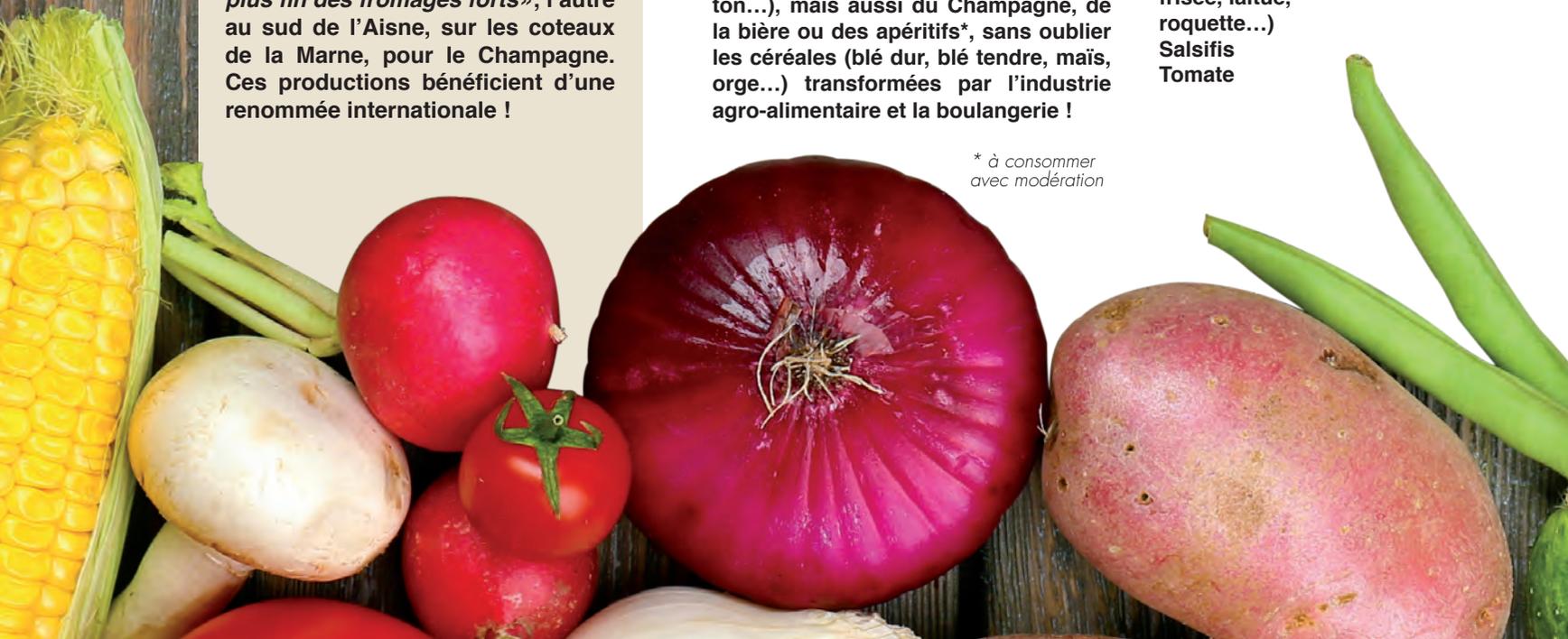
«L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.»

L'Aisne compte deux zones d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) : l'une au nord, dans le bocage de Thiérache pour le Maroilles, «*le plus fin des fromages forts*», l'autre au sud de l'Aisne, sur les coteaux de la Marne, pour le Champagne. Ces productions bénéficient d'une renommée internationale !

Et toute l'année !

A chaque repas, profitez des produits provenant du département : lait, sucre, miel, œuf, viande (bœuf, porc, mouton...), mais aussi du Champagne, de la bière ou des apéritifs*, sans oublier les céréales (blé dur, blé tendre, maïs, orge...) transformées par l'industrie agro-alimentaire et la boulangerie !

* à consommer avec modération



de chez nous !

Ballottines de pintade fermière au Maroilles



*Une envie
hors saison ?*

Pensez aux conserves,
aux surgelés
ou aux confitures !

Recette

par le Chef Rémy Harant
de l'Auberge de la Forêt
au Novion-en-Thiérache



Facile - budget moyen

Préparation 15 min - cuisson 20 min

- 10 cl de crème
- Sel, poivre
- Poêlée de légumes de saison
- 10 cl de bouillon de volaille
- 100 g de Maroilles (pour la sauce)
- 4 belles feuilles de chou frisé
- 4 tranches de poitrine fumée
- 200 g de Maroilles (pour les ballottines)
- 4 suprêmes de pintade fermière

1. Retirer l'os de l'aile du suprême de pintade, si nécessaire, aplatir comme une escalope. Blanchir les tranches de poitrine fumée dans de l'eau bouillante non salée pendant 1 minute.

2. Blanchir les feuilles de chou dans de l'eau bouillante salée pendant 2 minutes. Étaler une feuille de papier film alimentaire sur votre plan de travail. Poser au milieu : une tranche de poitrine, une feuille de chou puis le suprême de pintade assaisonné de sel et poivre.

3. Mettre le Maroilles en gros bâtonnets sur le suprême puis le rouler pour 'emprison-

ner' le Maroilles et donner à la ballottine une forme de saucisson enrobée par le papier film.

4. Cuire les ballottines 15 min à la vapeur (cuit vapeur, couscoussier ou autre)

5. Préparer la sauce. Mettre le Maroilles à fondre dans le fond de volaille chaud, dès qu'il est fondu ajouter la crème liquide et laisser réduire jusqu'à la consistance souhaitée.

6. Dresser la ballottine coupée en 2 en biais (le Maroilles doit couler), ajouter un cordon de sauce Maroilles autour, servir avec une poêlée de légumes de saison.

C'est bon
pour
nous!

LES AMAP

Les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne recréent un **lien direct entre les paysans et les consommateurs** : ces derniers s'engagent à acheter par avance la production des agriculteurs à un prix équitable. La diversité et la quantité de denrées à produire pour la saison (fruits, légumes, œufs, fromage, viande...) sont définies par contrat. **Dans l'Aisne, une vingtaine d'AMAP sont répertoriées** par deux annuaires en ligne :

- Fédération des Associations de Maintien de l'Agriculture Paysanne de Picardie (FAMAPP)
www.amap-picardie.org

- Annuaire national des AMAP
www.reseau-amap.org



LES DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES

Des produits de la ferme (fruits, légumes, œufs, lait...) à n'importe quelle heure, c'est possible ! Généralement composés de cases, **les distributeurs sont alimentés par un ou plusieurs producteurs**, parfois plusieurs fois par jour. Choisissez votre mode de paiement, votre case et repartez avec des produits frais pour le dîner ! Et bientôt, à suivre des adresses sur aisne.com



Soyons « locavores » (mangeons ce qui est produit près de chez nous) c'est bon pour nous, pour l'économie locale et l'emploi ! Voici nos bons plans pour acheter des produits issus du terroir axonais.

Au plus court !

Et en direct pour les pros

www.aisne-produitslocaux.fr met en relation producteurs et acheteurs professionnels. En quelques clics, les restaurateurs, épiciers, commerçants, artisans, gestionnaires de restauration collective... ont accès à des produits livrés directement par les agriculteurs : fruits et légumes de saison, volailles, fromages et yaourts transformés à la ferme...

www.aisne.com va recenser les adresses des distributeurs automatiques de produits fermiers, ainsi que tous les liens permettant aux consommateurs d'acheter directement aux professionnels. Agriculteurs et producteurs, rendez-vous sur aisne.com pour **faire connaître l'adresse de votre distributeur automatique !**

VENTE À LA FERME



Le réseau « **Bienvenue à la ferme** » compte près de 270 agriculteurs adhérents sur les 3 départements picards, dont **une trentaine dans l'Aisne**. Restauration, séjours, loisirs, produits fermiers, toutes les initiatives des adhérents sont répertoriées sur ce site qui offre une recherche par lieu, type de produits... Découvrez les agriculteurs qui vous accueillent sur leur exploitation sur : www.bienvenue-a-la-ferme.com/picardie

SUR INTERNET

www.acheteralalsource.com pour le département de l'Aisne, **260 producteurs « près de chez vous et sans intermédiaire »** sont répertoriés.

<http://terroirsdepicardie.com> près de **20 producteurs axonais** commercialisent leurs produits sous la marque collective « Terroirs de Picardie ».

www.mon-producteur.com **17 producteurs axonais** y sont référencés afin de développer et valoriser l'économie locale.

www.yakaboutique.com vente, sans intermédiaire, de produits (légumes, fruits, viande...) **d'une quarantaine de producteurs du sud de l'Aisne**.

<https://laruchequiditoui.fr> recense les plateformes communautaires d'**achats groupés** directement auprès des agriculteurs locaux. **Dans l'Aisne, 3 points de retraits existent.**

LES MARCHÉS

Renseignez-vous auprès de votre mairie, il y a forcément un marché près de chez vous ! Qu'il soit hebdomadaire, marché bio ou de produits du terroir, vous y trouverez des produits frais, de saison et de chez nous !



LES COMMERCES

Dans tous **les rayons les produits « made in Aisne »** cartonnent ! Soyez attentifs, la provenance des produits est indiquée sur les emballages ! Compotes en gourde, chips pour l'apéritif, gâteaux préférés de vos enfants... ces produits sont **élaborés dans l'Aisne, par des Axonais, avec une matière première issue des champs et exploitations de notre territoire.**



LES FOIRES

Dans l'Aisne, de nombreuses foires sont proposées autour de productions agricoles emblématiques : Maroilles, artichaut, oignon, Champagne, pomme... Vous pourrez y échanger avec des agriculteurs et producteurs. Elles sont annoncées tout au long de l'année sur aisne.com

L' AISNE,

TERRE D'ACCUEIL
DE L'AGROALIMENTAIRE



**1^{er} SECTEUR INDUSTRIEL
DU DÉPARTEMENT
EN TERMES D'EMPLOIS**

L'Aisne attire les **grands noms de l'industrie agroalimentaire**. De nombreuses usines se sont implantées dans notre département, à **proximité directe des matières premières.**



4 905 SALARIÉS



72 ÉTABLISSEMENTS
(au moins cinq salariés et plus)

DES GRANDES MARQUES
DE CHEZ NOUS !

Raffolait
Panzani LU
Béghin Say
Maternelle **Daunat**
Fruits Rouges & Co
Pom'Potes Maggi
Garbit Nestlé
VICO Harrys
William Saurin...

sources : CCI de l'Aisne - nov. 2016.





4 000

EXPLOITATIONS PROFESSIONNELLES

1.4 MILLIARD DE CHIFFRE D'AFFAIRES

490 000 HA

UTILISÉS PAR LES EXPLOITATIONS AGRICOLES



PORCINS
44 800



BOVINS
203 000
DONT 42 500
VACHES LAITIÈRES



OVINS
28 000
34 000 NAISSANCES
EN 2014

1 EXPLOITATION SUR 2 ASSOCIE CULTURE ET ÉLEVAGE



**150 000 HA
DE FORÊTS**



**2 443 HA
DE VIGNES**
(800 EXPLOITATIONS)



**300
MILLIONS
DE LITRES
DE LAIT
PAR AN**



**36 000 TONNES
DE VIANDE BOVINE**



**1 500 TONNES
DE VIANDE
D'AGNEAUX**



**LA FILIÈRE AGRICOLE
REPRÉSENTE ENVIRON**

7%

**DE L'EMPLOI
TOTAL DE
L' AISNE**

**10 500
EMPLOIS DIRECTS**

**6 200
CHEFS D'EXPLOITATION
ET COEXPLOITANTS**



**5 500
EMPLOIS DANS
L'AGROALIMENTAIRE**

**ENVIRON 22 000 EMPLOIS DIRECTS
ET INDIRECTS POUR L'AGRICULTURE**

Sources : Ministère de l'agriculture - Chambre d'agriculture de l'Aisne

RETROUVEZ DÈS JANVIER
DANS LE MAGAZINE DE
NOTRE DÉPARTEMENT, DE
NOUVEAUX PORTRAITS DES
HOMMES ET DES FEMMES
QUI FONT NOTRE TERRITOIRE :

- du Bio à Pouilly-sur-Serre,
- des éleveurs à Montloué,
- une jeune agricultrice
à Neuville-Saint-Amand...

DES FEMMES, DES HOMMES, UN TERRITOIRE

Ils sont maraîchers, céréaliers, éleveurs, laitiers... Ils vendent directement leurs productions ou fournissent l'industrie agroalimentaire... Ils font vivre leurs terres et notre territoire.

Découvrez ces femmes et ces hommes passionnés.

Sophie et François Desmarest maraîchers à Ambleny



« Nous réalisons 70% de notre chiffre d'affaires en cueillette libre-service. »

Le couple s'est tourné vers la vente directe en 1993. « Nous avons entre 25 et 30 productions et beaucoup de problèmes techniques mais c'est une passion et un choix de vie. » Ils choisissent de rejoindre ensuite le réseau « Bienvenue à la ferme » : ils accueillent le public pour la cueillette, dans leur boutique labellisée « Terroirs de Picardie », sans oublier les visites découvertes et la ferme pédagogique.

Travaillant uniquement en vente directe, les époux Desmarest ont développé des paniers de légumes, rejoint la plateforme Aisne produits locaux pour travailler avec la restauration collective et installé un distributeur automatique. Enfin, ils ont créé une gamme de produits fins autour du haricot de Soissons. Chaque année, plus de 10 000 personnes s'arrêtent pour s'adonner à la cueillette !

Samuel Halleux

producteur de lait et de Maroilles
à Haution

« Nous cherchons à être les plus autonomes possibles. »



« L'agriculture de conservation permet d'allier rendements, respect de l'environnement et économies. »

Thierry Ghewy exploitant agricole grandes cultures à Craonne



Modifier ses pratiques pour une agriculture plus respectueuse de l'environnement : c'est le credo de Thierry Ghewy. De 2003 à 2012, sa ferme est pilote pour la réduction de produits phytosanitaires. En 2001, il se lance dans l'agriculture de conservation qui repose sur 4 grands principes : travail minimum du sol ; couverture permanente des sols ; rotation longue et diversifiée ; réduction des intrants chimiques. « C'est une voix intermédiaire entre agriculture classique et biologique. Je maintiens les rendements tout en améliorant la qualité des sols et de l'eau. »

Pour échanger autour de ces pratiques, il crée en 2012 « Sol, agronomie et innovation ». « Notre association rassemble aujourd'hui près de 90 adhérents, dont 58 axonais, et sert de support à la formation et aux recherches scientifiques » explique ce pionnier de l'agriculture de conservation.

Salarié du GAEC La Ferme d'Orion pendant 8 ans, Samuel Halleux en est devenu le chef d'exploitation depuis un an et demi. Avec son père, son oncle et sa tante, ils possèdent 150 vaches laitières qui produisent 1,2 M de litres de lait par an. « Nous en utilisons 200 000 pour produire notre propre Maroilles » explique Samuel. La particularité de cette exploitation ? L'importance accordée au pâturage. « J'ai été conseillé par PatureSens, un organisme indépendant qui s'inspire des méthodes néo-zélandaises, les leaders mondiaux de l'herbe. » Les 150 vaches paissent de mars à novembre, « Nous avons 70 ha de prairies. Les vaches pâturent sur 1,5 ha par jour. » Samuel gère ses parcelles de prairies pour optimiser la repousse de l'herbe : 20 jours au printemps, 35 à 40 en été. « Cela représente une économie de 40% sur l'alimentation de notre cheptel. Et l'herbe permet de produire un lait plus riche en acides gras et oméga 3. »

L' AISNE SUR LE PODIUM DES DÉPARTEMENTS



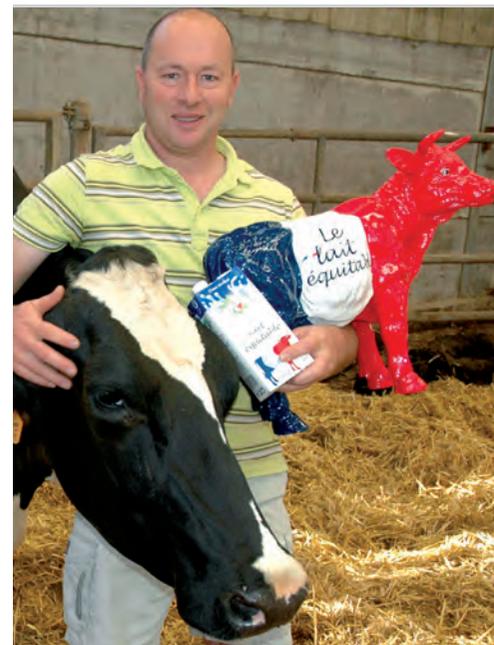
Emmanuel Fontaine élevage et grandes cultures à Barisis



« Je fais de la génétique, sans manipulations génétiques. »

Emmanuel cultive 117 hectares et élève 240 brebis de la race Ile-de-France. « Je produis environ 330 agneaux par an pour la boucherie, la reproduction et le renouvellement de mon cheptel. » Emmanuel est devenu responsable technique au sein de l'organisme de sélection de la race à Verdilly. « A ce titre, je me déplace dans des élevages en France et à l'étranger. » Roumanie, Bulgarie, Brésil... L'expertise d'Emmanuel n'a pas de frontière. Sous tous les climats et toutes les latitudes, il conseille et accompagne les éleveurs, toujours dans l'objectif d'améliorer les caractéristiques de la race. La sélection consiste à ne conserver que les meilleures bêtes, mâles et femelles, et à procéder à des accouplements complémentaires qui enrichissent et améliorent la génération suivante « C'est de la génétique, sans modifications génétiques. Nous utilisons uniquement les caractéristiques de l'animal. La sélection permet de faire progresser la filière entière, pas seulement mon élevage. C'est passionnant ! »

Jean-Luc Pruvot éleveur laitier à Parfondeval



« Je n'ai pulvérisé de l'insecticide que 2 fois en 10 ans. »

Ne dites pas à Hubert Compère que les insecticides sont nécessaires: cela fait bientôt 10 ans qu'il n'en utilise plus sur ses 170 ha. Il leur préfère les insectes auxiliaires, « les prédateurs naturels des ravageurs de nos cultures », comme les micro-guêpes parasitoïdes qui s'attaquent aux pucerons avant qu'ils n'infestent les cultures. « Les insecticides ne sont pas sélectifs, ils détruisent les parasites mais aussi les insectes auxiliaires qui pourraient naturellement aider les agriculteurs à préserver leurs cultures. » C'est pour cette raison qu'Hubert n'utilise quasi plus d'insecticide: « C'est un cercle vertueux: moins on pulvérise, plus on a d'insectes auxiliaires, donc moins on a à pulvériser... » En plus d'afficher des rendements équivalents à ses collègues, Hubert réalise des économies « entre 20 et 30 € par hectare et par an. » Hubert se définit-il comme un pionnier? « Si je suis un précurseur, c'est juste parce que les autres ne le font pas encore ! »

Hubert Compère agriculteur, grandes cultures, à Mesbrecourt-Richecourt



Aline Béguin, Pierre-Hubert Boniface et Julien Béguin grandes cultures et maraîchage à Francilly-Selency





ENDIVE



EPINARD



COLZA
POMME DE TERRE
DE CONSOMMATION



HARICOT VERT

« FAIREFRANCE est une marque de lait lancée par des éleveurs en réponse à la crise qu'ils traversent. »

Philippe et Agnès Flamant
éleveurs et agriculteurs
à Bruyères-sur-Fère

« Des Parisiens viennent jusqu'ici pour nous acheter de la viande. »



Spécialisés dans la Limousine, une vache à viande goûteuse de qualité, Philippe et Agnès écoulent toute leur production en vente directe. « Nous avons ouvert notre boutique il y a 14 ans, puis notre laboratoire de découpe 4 ans après ». Un fonctionnement qui leur permet de maîtriser toutes les étapes de fabrication, de la production à la vente, dans leur petit magasin. Depuis quelques années les deux bouchers qu'ils emploient à plein temps découpent aussi la viande des éleveurs voisins. « Ils sont 14 à faire appel à nos services désormais. » L'atelier est aussi agréé pour la découpe des ovins et des porcs. En limitant le nombre d'intermédiaires jusqu'aux clients, Agnès et Philippe se disent moins impactés par la crise agricole que d'autres éleveurs. « D'autant que nos clients sont fidèles. Certains viennent depuis de nombreuses années et de loin pour acheter notre viande. Nous avons même des clients parisiens. »

« Nous démarquer de la grande distribution. »

Dominique Fleury
vigneronne
à Trélou-sur-Marne

« On nous apprend à compter, à lire, mais pas à sentir. »



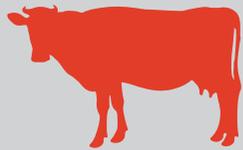
Dominique et son époux, vigneron indépendants, exploitent 8 hectares de vignes. « Nous ne travaillons que notre raisin et réalisons notre champagne de A à Z » explique Dominique Fleury. Cette passionnée aime partager son amour du Champagne et organise depuis plusieurs années des Ateliers découvertes « je propose 5 ateliers différents, ouverts de 2 à 12 personnes. » Pendant 2 heures, les participants peuvent s'initier aux bases de la dégustation, découvrir les mariages savoureux des fromages et du Champagne, ou encore explorer l'alliance Champagne et cuisine gastronomique. « J'apprends aux participants à être à l'écoute de leurs sens : la vue, l'odorat et le goût. » A travers ces ateliers, Dominique fait la promotion du Champagne et du terroir. Cette ancienne élève de l'école normale a conservé, de sa vocation enseignante, l'envie de transmettre, de partager et d'expliquer.



C'est en suivant le bon sens paysan qui conseille de « ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier » que les trois jeunes exploitants ont ajouté à leurs grandes cultures, une activité maraîchère et ouvert leur boutique « Votre rendez-vous fermier » en 2013. « Au départ nous ne vendions que nos légumes de saison et légumes anciens » explique Aline. Rapidement, ils ouvrent leurs étals à d'autres producteurs locaux. L'offre de la boutique s'enrichit : aux légumes et œufs de l'exploitation s'ajoutent pommes, poires, volailles, porc, bœuf, pains, cidres, bières... tous locaux. « Les produits transformés tels que les confitures et terrines sont estampillés Terroirs de Picardie. Notre créneau c'est de vendre des productions locales de qualité pour nous démarquer de la grande distribution. » Les maraîchers écoulent 20% de leur production via leur boutique. L'an prochain des fraises seront également proposées à la vente et en cueillette libre-service.

CRISE AGRICOLE : QUELQUES EXPLICATIONS

Conditions climatiques défavorables et exceptionnelles, mondialisation, forte concurrence internationale, prix en chute libre... tous les éléments sont réunis pour que le monde agricole français traverse l'une des plus sérieuses crises qu'il ait connue. Les agriculteurs de l'Aisne sont fortement impactés. Qu'ils soient producteurs de viandes, de lait ou céréaliers, tous connaissent d'importantes difficultés qui fragilisent l'économie de notre département.



VIANDE

-0,31€ POUR UN RÔTI D'UN KILO
-150€ POUR UNE VACHE DE 500 KILOS

Avec des prix de vente en décalage avec les coûts de production, certains éleveurs perdent de l'argent pour chaque kilo de viande produit. **Toutes les productions sont concernées** : porcs, volailles, bovins...



LAIT

-17% EN 2 ANS

PRIX DE VENTE AU LITRE
0,36 € EN 2014
0,30 € EN 2016

Le secteur laitier est affecté par une crise qui dure. Avec la fin des quotas, les producteurs axonais font face à une importante surproduction mondiale et à **une baisse du prix de vente ne leur permettant plus de couvrir leurs coûts de production.**



-300€ DE PERTE SÈCHE EN 2016 PAR HA

COÛT DE PRODUCTION
1000 € HA
PRIX DE VENTE
700 € HA

CÉRÉALES

L'AISNE CONNAÎT LA PLUS MAUVAISE RÉCOLTE DE CÉRÉALES DEPUIS 30 ANS AVEC UNE BAISSSE DE 30 À 40% DES RENDEMENTS

Hormis de rares exceptions, toutes les exploitations afficheront un résultat net négatif. **Les partenaires du monde agricole** (coopératives, banques, MSA...) **se sont mobilisés pour permettre aux agriculteurs de financer les semis de l'automne** pour la campagne 2017 et l'Etat a mis en place un plan Céréalière en octobre 2016.

EN 2015
9% DES ÉLEVEURS LAITIERS FRANÇAIS ONT MIS LA CLEF SOUS LA PORTE

Quand une exploitation s'éteint, **6 à 7 EMPLOIS** sont menacés dans la filière (chauffeurs pour la collecte, services aux éleveurs, laboratoires d'analyses...)

LE DÉPARTEMENT DE L'AISNE COMPTE 713 PRODUCTEURS ET 3 COOPÉRATIVES LAITIÈRES*

L'Etat a déclenché un plan Elevage en 2016. La Région et le Département de l'Aisne ont délibéré récemment pour accompagner les éleveurs.

*la Société Coopérative Agricole Laitière Nord Aisne Ardennes, la Laiterie coopérative de Thiérache et Lact Union.



Le Laboratoire Départemental d'Analyses et de Recherche, un service du Département

Le Conseil départemental souhaite maintenir sur le territoire un Laboratoire Départemental d'Analyses et de Recherche à la pointe de la technologie. Le **LDAR propose de nombreux services à destination des cultivateurs** : opérations de prélèvement, analyse de terre, conseils agronomiques... **Un savoir-faire qui s'appuie sur l'innovation et la recherche.** Le LDAR participe aux grands projets de recherche et développement dans le domaine de la fertilisation avec de nombreux partenaires dont l'INRA et l'ITB. Ainsi, les derniers acquis scientifiques sont intégrés aux Outils d'Aide à la Décision : AzoFert® et RegiFert®.

Dans le cadre de la santé animale, le **LDAR propose aussi aux éleveurs de nombreux services d'analyse et de diagnostics.** Le LDAR est partenaire des Groupements de Défense Sanitaire, des Directions départementales de la Protection des populations et des vétérinaires.

Contact - LDAR : Pôle du Griffon - 180 rue Pierre Gilles de Gennes - Barenton Bugny
02007 LAON Cedex - 03 23 24 06 00 - www.aisne.com

INRA : Institut National de la Recherche Agronomique
ITB : Institut Technique de la Betterave

AUX CÔTÉS DES AGRICULTEURS

Le Conseil départemental soutient le monde agricole à travers divers dispositifs.

Les aides directes aux agriculteurs

Dans le cadre du **Plan de Compétitivité des Exploitations Agricoles**, le Département consacre **190 000 €** par an à la modernisation des bâtiments d'élevage et à leur insertion paysagère.

Le plan élevage (70 000 € / an) est dédié à l'accompagnement des exploitants dans leur stratégie de développement.

Pour assurer un suivi vétérinaire préventif des exploitations, le Conseil départemental soutient le **Groupe de Défense Sanitaire (130 000 € / an)**.

Les aides au monde agricole

Une subvention de **395 000 €** est allouée à la **Chambre d'Agriculture de l'Aisne**, pour le financement d'actions :

- à visée environnementale : **196 000 €** consacrés à la préservation de la Biodiversité, l'aménagement du territoire, la lutte contre l'érosion... et **8 000 €** à l'association Agriculture Biologique en Picardie
- facilitant l'installation de jeunes agriculteurs ou la transmission d'exploitations (**18 000 € / an**)
- favorisant la compétitivité (**52 000 €**)
- pour l'aménagement du territoire (**15 000 € / an**)

Le RSA

Le Conseil départemental et la MSA ont mis en œuvre un **dispositif souple et réactif pour étudier les droits au RSA** des exploitants agricoles. Les règles ont été adaptées et chaque situation sera examinée individuellement. Désormais le mode de calcul se base uniquement sur les revenus disponibles et non plus sur les revenus prélevés sur le capital de l'exploitation.

Enfin, pour plus de réactivité, **un dossier est systématiquement ouvert pour toute demande de RSA ou de prime d'activité**, même si aucune prestation ne peut être versée immédiatement.

Actions en faveur des circuits courts

Le Conseil départemental et la **Chambre d'agriculture collaborent** depuis plusieurs années pour faire entrer les produits locaux dans les **cantines des collèges axonais**. Une plateforme de vente directe permet aux collèges de faire leurs achats en un clic sur **www.aisne-produitslocaux.fr** Le Conseil départemental incite les établissements à recourir aux circuits courts et réfléchit à la mise en place d'une prime sous forme de bonus financier ou matériel (installation de tables de tri de déchets dans les réfectoires).

La fibre

Le Conseil départemental mobilise **22 M€** pour le déploiement de la **FTTH** (fibre jusqu'au domicile) et finance le déploiement de **70 000** prises sur **34** communes. L'utilisation d'internet est aujourd'hui indispensable et quotidienne pour les agriculteurs qui s'informent sur la météo, les cours des marchés, achètent du matériel agricole ou échangent des pratiques sur des forums... **Sur un plan économique, la fibre permet aux exploitations de gagner en compétitivité.**

Les soutiens au monde associatif

51 000 € sont dédiés à de nombreuses associations en lien avec le monde agricole. La **FAMAPP** (Fédération des AMAP de Picardie) est soutenue à hauteur de **8 500 €** par an, la Foire aux Fromages de La Capelle et Champagne & Vous! perçoivent respectivement **11 500 €**.

Contact - Conseil départemental de l'Aisne

Eliane Decotte

03 23 24 62 40 - edecotte@aisne.fr



« C'est bon pour Nous » - Nov 2016 - 254 000 ex
Conseil départemental de l'Aisne - Service communication
2 Rue Paul Doumer - 02013 Laon Cedex
Contact : www.aisne.com
Directeur de la publication : Nicolas FRICOTEAUX
Imprimerie LEONCE DEPREZ - ZI - 62620 RUITZ



C'est bon
**pour
nous!**



*C'est bon
pour
Tous!*