



Bio, HVE, fermes Dephy, collectifs d'agriculteurs GIEE..., la transition écologique est déjà en route dans les Hauts-de-France. © DR

AGROÉCOLOGIE. UN PLAN RÉGIONAL POUR AMPLIFIER LE MOUVEMENT

Réunis en séance plénière mardi 13 octobre, les conseillers régionaux ont adopté le plan en faveur de l'agroécologie dans les Hauts-de-France pour la période 2020-2025.

LAURA BÉHEULIÈRE

Permettre à 25 % des entreprises agricoles des Hauts-de-France de s'engager dans une démarche de transition agroécologique à l'horizon 2025. C'est l'ambition du plan en faveur de l'agroécologie qui vient d'être adopté par le conseil régional des Hauts-de-France en séance plénière, le mardi 13 octobre.

À travers ce plan, la Région veut engager l'ensemble des acteurs concernés, les agriculteurs bien sûr, mais aussi les institutions, les structures d'accompagnement des agriculteurs, les associations, etc. Pour, au final, « créer un mouvement de fond de transformation massive des pratiques et des systèmes de production sur le terrain ».

AGROÉCOLOGIE ET RENTABILITÉ

« Nous voulons réconcilier l'agroécologie avec la rentabilité, c'est notre fil rouge, souligne la vice-présidente à la Région en charge de l'agriculture, Marie-Sophie Lesne, jointe par téléphone au lendemain de l'adoption du texte. Il y a un lien entre gain économique et défi écologique, nous voulons le démontrer par l'exemple grâce à des fermes de démonstration. » Le deuxième axe du plan,

élaboré entre autres avec les chambres d'agriculture, prévoit d'accompagner les agriculteurs dans l'adaptation de leurs pratiques. Les trois autres axes sont : améliorer et diffuser les connaissances ; impliquer les filières et les territoires tout en renouant le dialogue avec le citoyen ; et enfin « observer et piloter » l'agroécologie dans les Hauts-de-France.

« Beaucoup d'agriculteurs font déjà de l'agroécologie sans le savoir ou sans le valoriser. »
MARIE-SOPHIE LESNE

DIAGNOSTICS, GUICHET UNIQUE

Concrètement, le plan prévoit la mise en place d'un guichet unique, un Point accueil agroécologie, qui devrait permettre aux agriculteurs souhaitant s'engager dans cette démarche de trouver toutes les ressources et informations nécessaires. « Nos partenaires, comme la chambre d'agriculture, vont se former eux-mêmes pour faire évoluer leurs conseils vers

plus d'agroécologie, poursuit Marie-Sophie Lesne. On va augmenter le niveau de transfert des connaissances. »

Parmi les autres éléments importants : la réalisation de diagnostics agroécologiques chez les agriculteurs qui en feront la demande. Ceux-ci devraient être cofinancés par la Région dans le cadre d'un appel à projets. Objectif : « Permettre aux agriculteurs d'évaluer leurs pratiques et éclairer leurs décisions. »

Au total, une soixantaine de mesures ont été énoncées. Dès cette fin d'année, des aides doivent se mettre en place, notamment un dispositif de soutien à la régénération des prairies. 250 000 euros seront utilisés pour aider au ressemis des prairies dans le contexte de sécheresse, annonce l'élue. D'autres appels à projets seront lancés au cours de l'année 2021. « Il y en aura un sur l'irrigation ciblée qui va sortir rapidement », promet-elle.

Mais l'agroécologie n'est pas nouvelle en région. Bio, le HVE, l'implantation de haies... « Beaucoup d'agriculteurs font déjà de l'agroécologie sans le savoir ou sans le valoriser », estime la vice-présidente. Le plan vise donc à amplifier cet élan. Et à essaimer. ●

AUDOMAROIS. RÉGNIER A 50 ANS ET PLEIN DE PROJETS EN ROUTE

Régnier Sucré & Salé, l'entreprise agroalimentaire spécialisée dans la confection de produits traiteurs et de snacking, située à Arques (62), a annoncé un agrandissement de son usine pour créer une nouvelle ligne de production et agrandir les chambres froides.

Pour l'entreprise Régnier Sucré & Salé, 50 ans ne veut pas dire repos. Beaucoup de projets se profilent dans les prochains mois pour l'entreprise d'agroalimentaire spécialisée dans la pâtisserie fraîche basée à Arques (62). Fabricante de petits-fours et de mignardises pour les traiteurs, l'entreprise cherche à se rapprocher du client final.

« Dès le 1^{er} novembre, nous allons ouvrir un service de "click and collect". Les clients pourront acheter nos produits en ligne et venir les chercher directement à l'usine, annonce Vincent Sepieter, président et directeur général de Régnier Sucré & Salé, lors de la conférence de presse pour le 50^e anniversaire de l'entreprise. Ainsi, nous souhaitons nous rapprocher de nos clients et leur fournir un service de produits cuisinés. » L'entreprise souhaite également développer son activité à l'export en participant aux salons internationaux. Mission impossible pour le moment, la faute à la Covid-19.

AGRANDISSEMENT DE L'USINE

En parallèle, Régnier Sucré & Salé continue de s'adapter au marché de la restauration. « Nous connaissons un vrai essor du snacking, précise Vincent Sepieter. Nous orientons donc notre production vers ce type de

produits tout en utilisant des ingrédients plus naturels et avec davantage de légumes, ce qui correspond mieux à la demande du client. »

L'entreprise va ainsi réaliser des travaux en robotisant l'une de ses lignes de production. « Un agrandissement de 2 000 m² de l'usine est prévu fin 2022, poursuit le directeur. Nous souhaitons installer une nouvelle ligne de production de produits salés et agrandir la chambre froide, pour stocker davantage nos produits. »

80 % DES PRODUITS SURGELÉS

En effet, depuis le rachat de l'entreprise Régnier par Novasources en 2013, le groupe a fait évoluer sa production historique de pains frais et pâtisseries fraîches vers une gamme salée : apéritifs, entrées et accompagnement. À ce jour, cette gamme représente 30 % des volumes transformés.

L'adaptation aux demandes des clients est passée également par la congélation de la plupart des produits : environ 80 % grâce à un investissement de 6 millions d'euros.

Pour faire face à son développement, l'entreprise emploie une soixantaine de salariés et compte encore gonfler son effectif grâce aux nouveaux projets. Une donne que la crise sanitaire du Covid-19 ne change pas pour l'instant. « On évalue notre perte à 37 % du chiffre d'affaires », estime le directeur, en raison du blocage de certains échanges avec les pays étrangers et des collectifs ralentis et de la restauration au ralenti. ● LUCIE DEBUIRE



L'entreprise audomaroise Régnier Sucré & Salé a fêté ses 50 ans. © RÉGNIER SUCRÉ & SALÉ