



Au printemps nous n'avons d'yeux que pour le colza ; son jaune fluo détonne à l'approche de la giboulée.

## Chiffres-clés

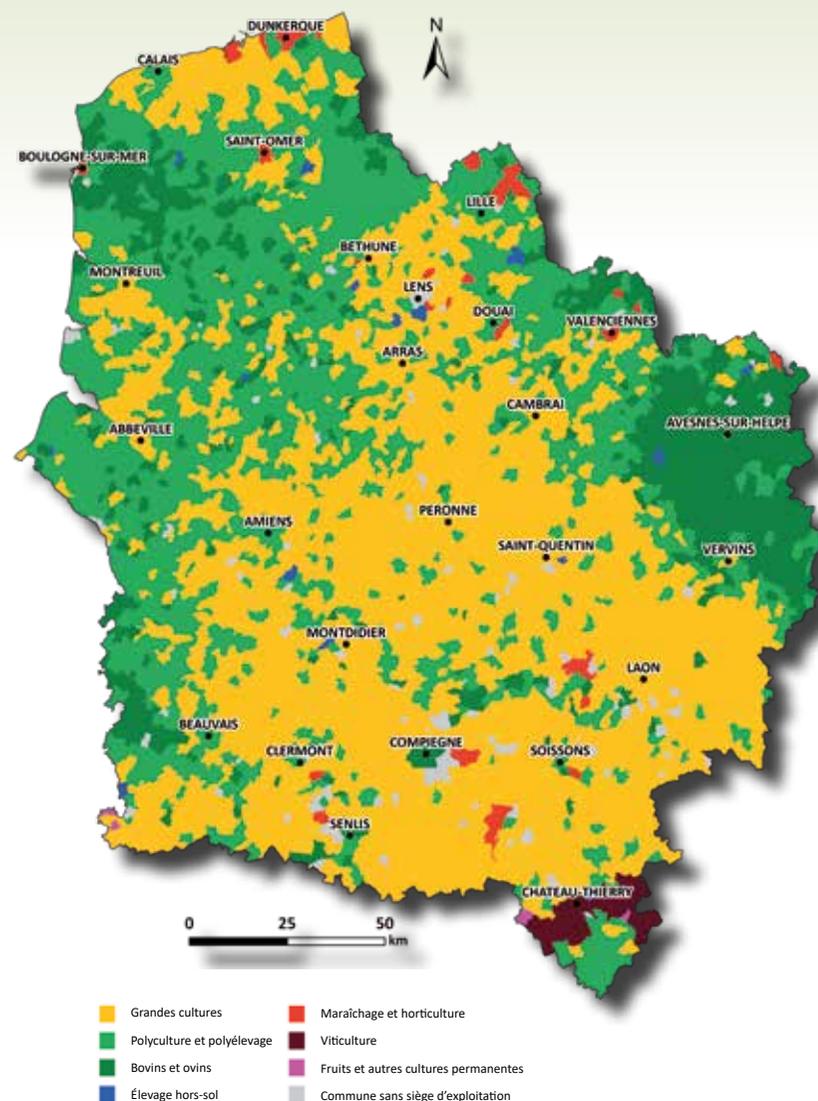
- Les terres arables occupent **58 %** de la surface régionale.
- **75 %** des exploitations agricoles ont disparu depuis 1955 : elles étaient plus de 110 000, elles sont aujourd'hui 26 000.
- Depuis 1970, la surface moyenne d'une exploitation a triplé. Elle était de **28 hectares**, elle est désormais de **84 hectares**.
- **2 %** de la SAU\* sont certifiés « Agriculture Biologique » en 2018.

## Dans la région

Que l'on roule d'Arras à Compiègne, de Beauvais à Cambrai ou d'Abbeville à Saint-Quentin, la sensation est (presque) toujours la même : les champs défilent, et avec eux la ligne d'horizon. En été, le maïs crée un semblant d'intimité, c'est vrai. Au printemps, nous n'avons d'yeux que pour le colza ; son jaune fluo détonne à l'approche de la giboulée. En automne, l'un ou l'autre tas de betteraves tente de briser la monotonie, et en hiver, un groupe de chevreuils arrive encore à nous surprendre. Il sort de nulle part.

Les paysages des Hauts-de-France sont dominés par les grandes cultures : elles occupent 58 % du territoire. Avec son plateau du Santerre, la Somme tire les chiffres vers le haut, alors que le Nord et le Pas-de-Calais restent en retrait. Tout est relatif. Il suffit de se balader sur la Plaine maritime flamande ou les grands plateaux du Cambrésis et de l'Artois pour le constater. Les départements de l'Aisne et de l'Oise se distinguent quant à eux par une organisation assez tranchée : leur nord est cultivé, leur sud un peu boisé.

Évidemment, ces généralités ne font que dessiner le contour des grands espaces agricoles ; la réalité est bien plus complexe. Selon le relief, la nature du sol, le climat ou encore les traditions, chaque région a suivi sa propre orientation. La préservation du patrimoine naturel des Hauts-de-France passe aussi par le respect de ces terroirs, et de leur histoire.



OTEX (Orientation technico-économique des exploitations) dominante par commune, en 2010 - Ministère de l'agriculture et de l'alimentation

# GRANDES CULTURES

## L'enjeu

Certains enjeux sont liés à la rareté : on pense aux landes, aux pelouses calcicoles\* ou encore au milieu dunaire. D'autres, au contraire, sont associés à l'omniprésence. Par le biais des grandes cultures, le monde agricole a sous sa responsabilité plus de la moitié de la surface régionale. Colossal.

Tantôt décrié, tantôt encouragé, il convient surtout de l'accompagner dans l'évolution de ses pratiques qui, pour certaines, ne sont pas cohérentes avec la notion de biodiversité. C'est un fait. Limiter le drainage des zones humides, replanter des haies, réduire le recours aux produits phytosanitaires\*, aux engrais et aux amendements\*, voilà autant d'actions qui servent la biodiversité, et qui sont progressivement en train de se généraliser.

Ne pas moraliser, accompagner. Auparavant, notre vision productiviste incitait les exploitants à maximiser les récoltes, peu importe la manière. Aujourd'hui, face à l'érosion caractérisée de la biodiversité, on leur demande de revoir leur démarche, et urgemment. Difficile, non ? Avons-nous tous bien conscience des contraintes administratives et financières auxquelles les agriculteurs doivent faire face ? Les cahiers des charges imposés par les entreprises agro-alimentaires n'auraient-ils pas une part de responsabilité ? Et les consommateurs ? Est-il possible de modifier aussi aisément un système économique qui implique autant d'acteurs ?

Il ne faut pas minimiser l'ampleur des évolutions nécessaires. Elles sont techniques, mais aussi culturelles, cognitives et sociales. Elles concernent la parcelle, mais également les territoires et les filières. Prenons l'exemple des produits phytosanitaires : aujourd'hui, tous les acteurs ont adapté leur méthode de production à l'existence de la solution « pesticides », et la stratégie de chacun renforce celle des autres. En agriculture comme dans d'autres secteurs, il existe des phénomènes dits de « verrouillage sociotechnique ». On s'organise autour d'une technologie, à tel point que le basculement vers une alternative peine à trouver sa place.

La question est très délicate, cela ne fait aucun doute. Mais impossible de faire l'impasse. À l'ensemble des acteurs de travailler ensemble autour d'un sujet qui, finalement, nous est aussi précieux que commun : le patrimoine naturel des Hauts-de-France.

## Sana terra

Le Santerre, ou la terre saine. À une lettre près, on oserait parler de terre sainte tant le sol y est fertile. Le Quaternaire a en effet déposé une épaisse couche de limons\* éoliens (jusqu'à cinq mètres par endroit) pour mieux accueillir les champs de céréales, de betteraves et de pommes de terre. Est-ce vraiment un hasard si le Santerre a vu naître Parmentier ? Avouez que l'image est belle.

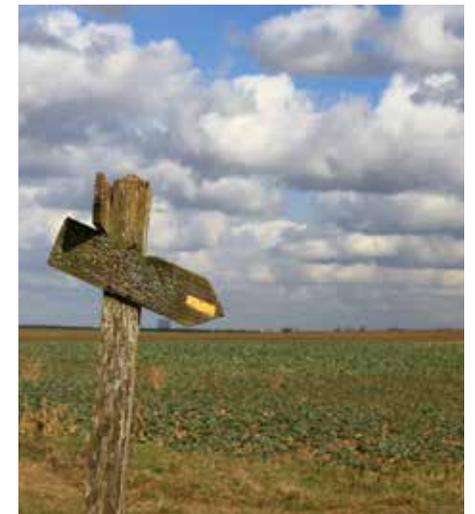
Arpenter le Santerre, c'est comprendre pourquoi les Hauts-de-France sont l'une des premières régions nourricières du pays. C'est aussi donner un sens au mot « remembrement ». Dans les années 1960, 1970 et 1980, les politiques agricoles ont amené les exploitants à revoir l'organisation de leurs terres, et pour faciliter le travail des engins, pour accroître les rendements, les parcelles ont été regroupées, les haies supprimées.

Aujourd'hui, des initiatives les remettent à l'honneur, car on prend (à nouveau) conscience de leurs multiples intérêts : fixation des sols, effet brise-vent, création de microclimats ou encore accueil de la biodiversité. Malheureusement, s'il ne faut que quelques heures pour les arracher, comptez plusieurs dizaines d'années pour qu'un écosystème fonctionnel ne se recrée.

## FOCUS

### • Un peu d'étymologie

Certains historiens pensent que le nom de « Santerre » est issu de l'expression *Sanguinis terra*, dont l'origine remonte aux violents combats de 451 ayant opposé les troupes de Mérovée aux Huns d'Attila (entre Corbie et Roye). Si cette explication est plus farfelue, elle est aussi moins romantique. *Sanguinis terra* ou *Sana terra*, faites votre choix !



Le plateau dénudé du Santerre, à Contoire-Hamel  
- J.-C. Hauguel



Non, les gens du Nord  
ne sont pas que des  
producteurs (et buveurs)  
de bière...

## À table !

Les Hauts-de-France sont les premiers producteurs nationaux de blé tendre (19 % de la production du pays), de carottes (24 %), d'oignons (33 %), de betteraves (48 %), de pommes de terre de consommation (62 %) et, plus étonnamment, de petits pois (68 %). La domination devient presque sans partage si on s'intéresse à la chicorée à café (95 %) et au chicon (92 %) ; on ne touche pas à nos fleurons !

## Un air de famille

À première vue, le chicon et la chicorée n'ont pas grand-chose en commun : le chicon est mangé en salade (quand il n'est pas braisé) alors que la chicorée est sirotée à la place du café. Pourtant, à l'oreille, la ressemblance nous interpelle. Et pour cause ! Les deux produits partagent la même racine, celle de la **Chicorée sauvage**. Vous savez, cette belle Astéracée (famille de la Pâquerette et du Pissenlit) dont les fleurs bleu azur égayent le bord des routes en plein été.

Les chemins du chicon et de la chicorée à café ne se seraient séparés qu'en 1830, à Bruxelles, et un peu par hasard. L'histoire raconte que lors de la révolution belge, un agriculteur dut quitter précipitamment sa ferme. À son retour, il constata que les racines des plants de chicorée (qu'il avait cachés dans sa cave, sous une couche de terre, pour échapper à l'impôt) avaient développé de fines feuilles blanches et croquantes imbriquées les unes dans les autres. Le chicon était né.



Les fleurs de Chicorée sauvage - J.-M. Valet

## Champagne !

10 %. Les Hauts-de-France produisent 10 % du champagne mondial. Une bouteille sur dix vient de la région. On a beau retourner cette statistique dans tous les sens, on a du mal à réaliser. Non, les gens du Nord ne sont pas que des producteurs (et buveurs) de bière.

La production de Champagne est l'exclusivité de la Brie, et plus précisément des vallées de la Marne et de ses affluents. Le climat qui règne là-bas et la nature calcaire du substrat procurent au raisin tout ce dont il a besoin. Cela, Christophe ne le sait que trop bien ; depuis plus de vingt ans, il conduit une exploitation viticole dans le secteur. Elle est certifiée « Agriculture Biologique », elle s'étend sur un peu plus de quatre hectares, et surtout, elle accueille l'une des dix dernières populations régionales de **Tulipe sauvage**. Cela aussi, Christophe le sait bien.



Christophe sur son tracteur enjambeur (avec bineuse). Au premier plan, la Tulipe sauvage en fin de floraison. - N. Lalau

## GRANDES CULTURES



Face à la disparition de ses milieux naturels de prédilection (marais, tourbières et landes), le Busard Saint-Martin a trouvé dans les plaines agricoles un habitat de substitution fort intéressant. Il y chasse essentiellement des campagnols. Pour cela, il parcourt son territoire d'un vol bas et louvoyant, les yeux rivés sur le sol. - M. Vandenbroucke

La convention de partenariat qui le lie au Conservatoire d'espaces naturels Hauts-de-France est donc une formalité. Son objectif : concilier pratiques agricoles et préservation de la biodiversité. Évidemment, parmi toutes les plantes qui poussent sur le coteau, la Tulipe bénéficie d'un traitement de faveur ; un binage\* tardif en l'occurrence. En plus d'accorder au bulbe un délai supplémentaire pour se régénérer, il favorise la dispersion des bulbilles\*. Tant mieux, car sous nos latitudes, les graines produites par l'espèce ne sont pas viables.

Chez Christophe, en 2019, 680 pieds de Tulipe sauvage ont fleuri. Merci.

### Le Plan Écophyto

En 2008, suite au Grenelle de l'environnement, le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation lance le « Plan Écophyto ». Réduire l'utilisation des produits phytosanitaires\* tout en maintenant une agriculture performante, tel est l'objectif. Pour l'atteindre, des formations thématiques sont proposées aux exploitants, des lettres d'informations leur sont régulièrement envoyées, et un réseau de fermes expérimentales (le réseau « DEPHY ») est créé afin de mutualiser les bonnes pratiques. Les chercheurs explorent quant à eux le champ des nouvelles technologies, pendant que les techniciens s'attardent sur les questions de viabilité. En 2019, le Plan se dote d'une nouvelle feuille de route ; plus ambitieuse, elle vise une transition écologique massive du système agricole.

Dans les Hauts-de-France, les exploitants répondent présents. Environ 800 sont aujourd'hui engagés dans divers collectifs (Groupements d'intérêt économique et environnemental, « Groupes 30 000 ») et plus de mille pratiquent l'agriculture biologique. En un peu plus de dix ans, Écophyto s'est imposé comme l'outil incontournable pour répondre aux enjeux du développement durable.



La vallée de la Marne et ses coteaux (Bonneil, dans la Brie) - N. Lalau