

# soyons Parc naturel régional



n° 47

JUIN - OCTOBRE 2025



Le territoire dans mon  
assiette : une aventure  
gourmande et responsable

## Je mange, donc je suis, et mon territoire aussi

L'alimentation est au cœur de nombreux défis : santé publique, développement économique, transition climatique. En tant que consommateur, vous cherchez à concilier ces enjeux dans vos choix quotidiens : manger cinq fruits et légumes par jour, privilégier le local, consommer des produits de saison. Mais encore faut-il avoir l'opportunité de faire ces choix.

Parce que l'alimentation nous concerne tous, le Parc naturel régional Oise - Pays de France collabore étroitement avec les agriculteurs et les collectivités pour encourager une agriculture durable et locale. Cette démarche globale a permis au Parc naturel régional d'obtenir la labellisation de niveau 1 pour son Projet Alimentaire Territorial (PAT) en octobre 2024.

L'objectif est d'accompagner les agriculteurs dans des changements de pratiques et de favoriser la commercialisation des productions locales en circuits courts, afin de vous offrir une alimentation de proximité et de qualité. Renforcer l'agriculture crée un cercle vertueux : elle structure le territoire en préservant le foncier agricole et stimule le développement économique local.

En plongeant dans ce numéro de "Soyons Parc", vous découvrirez comment les actions du Parc naturel régional et vos choix de consommation jouent un rôle pour l'avenir de notre territoire.

Bonne lecture !

### Patrice Marchand

Président du Parc naturel régional Oise - Pays de France  
Vice-Président du Conseil Départemental de l'Oise  
Maire-adjoint de Gouvieux



## Sommaire

### 3 Je m'informe

La biodiversité locale à portée de clics

### 4 Je découvre

Le bois local, une richesse à (re)découvrir !

### 5 Je comprends

Le territoire dans mon assiette : une aventure gourmande et responsable

### 8 En bref

### 9 Il témoigne

David Capps-Tunwell, chercheur britannique en histoire militaire

### 10 J'agis

Accueillons les hirondelles

### 11 Je joue

### 12 Je participe

- Directeur de publication : **Patrice Marchand**
- Directrice de la rédaction : **Sylvie Capron**
- Rédactrice en chef : **Léa Chariol**
- Rédaction : **Agence Markedia - PNR OPF**
- Photo couverture : © **PNR OPF**
- Crédits photos et illustrations non légendées : © **PNR OPF**
- Réalisation : **Instant Urbain**

Tirage : 7 500 exemplaires - ISSN : 1774-5683  
Reproduction interdite

### Parc naturel régional Oise - Pays de France

Château de la Borne Blanche  
48 rue d'Hérivaux - 60560 Orry-la-Ville  
Tél. : 03 44 63 65 65  
[www.parc-oise-paysdefrance.fr](http://www.parc-oise-paysdefrance.fr)

## La biodiversité locale à portée de clics

Découvrir les richesses naturelles du Parc naturel régional et identifier les espèces locales depuis chez vous, c'est désormais possible grâce à Biodiv'Oise Pays de France, un outil en ligne interactif qui vous connecte directement à la nature.

### Un atlas de la faune et de la flore locales

Biodiv'Oise Pays de France est le fruit d'un projet collaboratif mené à l'échelle nationale et mis en œuvre par le Parc naturel régional Oise – Pays de France. Basé sur GeoNature, un outil développé par les Parcs nationaux de France, il collecte, gère et partage des observations de faune et de flore. Les données sont mises à jour en temps réel et utilisent des référentiels scientifiques nationaux. Résultat : ce véritable observatoire de la faune et de la flore bénéficie tant aux naturalistes et gestionnaires du Parc naturel régional, qu'aux habitants.

#### En chiffres :

- \* Plus de **320 000** observations
- \* Environ **6 300** espèces
- \* Plus de **23 000** photos

### Découvrez la nature qui vous entoure !

Il suffit de se connecter sur **biodiv.parc-oise-paysdefrance.fr** pour partir à la découverte des trésors naturels du territoire :

- **explorez les espèces** avec des fiches détaillées sur les mammifères, oiseaux, reptiles, insectes et plantes, avec des informations, des photos et les dernières observations ;
- **recherchez les espèces** observées près de chez vous en indiquant le nom de votre commune ;
- **consultez les dernières observations** grâce aux contributions des naturalistes et des habitants.

La biodiversité n'a jamais été aussi accessible.

**Observations mensuelles**

Mois	Observations
Janvier	0
Février	0
Mars	0
Avril	10
Mai	130
Juin	150
Juillet	160
Août	70
Septembre	80
Octobre	40
Novembre	20
Décembre	0

**Informations espèce**

**DIAGNOSE**  
Longueur 10 cm ; Envergure jusqu'à 20 cm.  
Hirondelle aux parties supérieures noires à reflets métalliques bleus et croupion blanc caractéristique. Les parties inférieures sont blanches et le dessous des ailes est gris. Il n'y a pas de dimorphisme sexuel visible.

**FACILITÉ D'IDENTIFICATION**  
Simple.

**CONFUSIONS POSSIBLES**  
Aucune espèce ressemblante.

**RÉPARTITION GÉNÉRALE**  
Espèce euroasiatique nichant de l'Europe de l'ouest jusqu'en Sibirie orientale. Les zones d'hivernage se trouvent quant à elles en Afrique sub-saharienne, péninsule arabique et dans le sud-est asiatique.

Prenons l'exemple de l'hirondelle rustique. Il suffit d'indiquer son nom pour accéder à sa fiche : vous découvrez son habitat, son comportement, et visualisez les lieux où elle a été observée récemment sur le territoire.

# Je découvre

## Le bois local, une richesse à (re)découvrir !

Saviez-vous que le Parc naturel régional Oise - Pays de France est couvert à 42 % par des espaces boisés ? Un véritable "trésor vert" qu'il protège et valorise activement en soutenant la filière bois locale. L'enjeu ? Soutenir les entreprises du territoire et encourager l'utilisation locale d'une ressource naturelle.



Denis Carrara, ébéniste à Courteuil

### Soutenir les entreprises du bois

Création, développement, investissement, innovation... De nombreux dispositifs existent pour soutenir les acteurs de la filière bois. Deux guides pratiques ont été réalisés à destination des entreprises de l'Oise et du Val d'Oise pour les recenser. L'équipe du Parc naturel régional est à l'écoute des professionnels qui veulent y voir plus clair dans cette multitude de dispositifs et identifier ceux adaptés à leur activité.

\* Certifications en faveur de la gestion durable des forêts

### Une filière bois dynamique et engagée

Le Parc naturel régional accompagne artisans, entreprises et collectivités dans le choix du bois local, durable et de qualité, grâce à une stratégie de structuration de la filière. De la forêt au consommateur, la filière bois regroupe les acteurs qui cultivent, transforment et commercialisent le bois : forestiers, scieries, charpentiers, menuisiers, ébénistes...

L'annuaire du Parc recense près de 30 professionnels passionnés qui s'engagent à valoriser les savoir-faire artisanaux et à utiliser des essences locales, souvent certifiées PEFC / FSC\* ou labellisées "Bois de France".

### Un projet bois ? À vous de jouer !

Envie de construire, rénover ou aménager avec du bois ? Pensez local ! C'est un geste simple pour réduire votre empreinte carbone, soutenir l'économie locale et valoriser notre patrimoine forestier. N'hésitez pas à solliciter les professionnels locaux. Ils sont là, tout près, et ils travaillent bien !





## Le territoire dans mon assiette : une aventure gourmande et responsable

**Nos choix alimentaires contribuent directement à notre santé et notre qualité de vie. Ils ont aussi un impact direct sur l'agriculture et les territoires. Cela est particulièrement vrai pour le Parc naturel régional Oise – Pays de France où les 132 000 habitants sont autant de consommateurs potentiels.**

En tant que consommateurs, nous avons le pouvoir de devenir des "consomm-acteurs". Nous pouvons, par nos décisions d'achat, soutenir nos productions agricoles et contribuer à préserver notre économie locale, nos paysages et notre territoire.

Une trentaine de producteurs marqués "Producteurs Oise – Pays de France" incarne la vision d'une agriculture locale, à la fois respectueuse et prospère, à l'échelle du territoire.

**Ici, l'agriculture locale et durable est bien plus qu'une tendance : c'est une réalité vivante et savoureuse, que nous pouvons soutenir par nos choix.**

### Avancer à partir d'une vision agricole durable

Le Parc naturel régional travaille main dans la main avec les agriculteurs et les communes pour promouvoir une agriculture durable. L'objectif ? Préserver le foncier agricole, développer des circuits de commercialisation locaux et encourager des pratiques de culture respectueuses de l'environnement.

Aussi, depuis 2024, le Parc naturel régional est labellisé "Projet Alimentaire Territorial" (PAT) de niveau 1. Il s'agit d'une reconnaissance de son engagement pour une alimentation locale et responsable.

Le chemin vers cette labellisation a été jalonné d'initiatives marquantes :

- **2011** : création de la marque "Producteurs Oise – Pays de France", unissant les producteurs locaux sous une même bannière ;
- **2015** : candidature au programme européen LEADER pour notamment dynamiser les circuits courts ;
- **2018** : réalisation d'un diagnostic alimentaire territorial, révélant les forces et les défis du territoire ;
- **2024** : obtention du niveau 1 pour le Projet Alimentaire Territorial, couronnant des années d'efforts collectifs.

### 8 axes pour une alimentation durable

Le programme alimentaire territorial repose sur huit axes d'action visant à structurer l'offre en produits locaux et à promouvoir une alimentation durable. Ils ont été définis en concertation avec l'ensemble des acteurs du territoire, notamment agricoles.

- 1. Accès au foncier** en facilitant l'installation de nouveaux agriculteurs.
- 2. Connaissance des filières** en comprenant mieux les dynamiques locales.
- 3. Alimentation durable** en promouvant des pratiques respectueuses de l'environnement.
- 4. Adaptation de l'offre** en répondant aux attentes des consommateurs.
- 5. Sensibilisation** en faisant connaître l'importance des produits locaux.
- 6. Soutien aux initiatives** en accompagnant les porteurs de projets agricoles.
- 7. Diversification** en enrichissant la gamme de produits locaux.
- 8. Approvisionnement de la restauration collective** en intégrant davantage de produits locaux dans les cantines.

# Je comprends

## Pourquoi consommer local ?

Privilégier les circuits courts concernant les produits alimentaires, c'est bien plus qu'une simple tendance ; c'est un choix porteur de nombreux avantages.

D'abord pour notre territoire car consommer des produits locaux stimule l'économie de proximité en soutenant les agriculteurs, producteurs et entreprises. C'est aussi préserver les savoir-faire artisanaux qui font la renommée de notre terroir.



Boutique de producteurs à la ferme de Basile

Les circuits courts apportent de vrais plus à chacun d'entre nous. Nous gagnons en transparence et en confiance lors de nos achats car nous savons précisément d'où proviennent nos aliments. Cela est surtout vrai quand nous pouvons établir une relation directe avec les producteurs. Mettre un visage sur les producteurs et discuter avec eux, ça change tout !

De plus, consommer local permet de réduire notre empreinte carbone en limitant le recours aux chaînes logistiques des grands magasins et les emballages nécessaires à l'acheminement des produits. C'est aussi une opportunité de diversifier notre alimentation en découvrant des variétés souvent méconnues. Enfin, les produits locaux, fraîchement récoltés à maturité, sont généralement plus savoureux. Ils offrent des bienfaits nutritionnels indéniables (les vitamines sont mieux conservées) et contribuent ainsi à une meilleure santé.



## Choisissez la formule qui vous convient le mieux

Quelles que soient vos habitudes, il existe certainement une solution pour acheter des produits locaux, en priorisant le circuit court ou, à défaut, avec le moins d'intermédiaires possible :

- les multiples marchés qui animent nos communes (environ 39 % des ventes des producteurs locaux) ;
- les circuits de vente directe (vente à la ferme, magasins de producteurs, cueillette) ;
- les solutions solidaires proposées par les AMAP (Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne). Vous payez à l'avance vos paniers pour une période donnée et l'agriculteur s'engage à vous livrer avec des produits de sa production et de saison ;
- les commerçants, qu'il s'agisse d'épiceries en boutique ou d'étalages de "produits locaux" en grande distribution.

Dans tous les cas, il est important de faire attention à l'origine des produits. Le fameux logo "P vert" vous aide à identifier les producteurs locaux marqués par le Parc naturel régional.

Pour plus d'informations sur les lieux de vente des productions locales, consultez la carte interactive du Parc naturel régional Oise - Pays de France :



Producteurs  
Parc naturel régional  
Oise - Pays de France



## Des produits emblématiques

Au printemps, les légumes produits localement offrent une palette de choix qui peut répondre à tous les goûts. Notre territoire regorge de trésors gustatifs à consommer sans modération (ou presque) :

- fruits rouges dont la fraise, mais aussi les framboises, groseilles, mûres ;
- miel de tilleul, emblématique du territoire, et autres produits de la ruche ;
- pommes et poires des vergers ;
- bières aux saveurs du terroir, proposées par les brasseries artisanales.

## Idées de Recettes

Pour sublimer ces produits, rien de tel que des recettes simples et savoureuses. Consultez le livret de recettes "Goûtons notre territoire". Il est le fruit de la collaboration entre habitants et producteurs. Vous y trouverez des idées gourmandes pour toutes les occasions, salées ou sucrées.



## Nouveau !

La Maison du Parc naturel régional ouvre une boutique en juin 2025 : vous y trouverez des produits des producteurs locaux. Ouverture du **lundi au vendredi**, de **9h à 12h30** et de **13h30 à 17h30**.



Boutique de producteurs à la ferme de Basile

## À noter !

Le festival "Goûtons notre territoire" fêtera sa sixième édition du 19 septembre au 19 octobre 2025 : un événement convivial pour découvrir et célébrer la richesse gastronomique locale.



# En bref

## Un anniversaire réussi !

En septembre dernier, le Parc naturel régional Oise - Pays de France célébrait ses 20 ans au parc de la mairie à La Chapelle-en-Serval. Ces deux jours de festivités, qui ont donné lieu à de nombreuses animations : conférences, marché des producteurs, sorties nature, soirée thématique, ont accueilli 4 000 personnes. Autant de personnes, habitants du territoire ou visiteurs de passage, qui ont pu être sensibilisées aux richesses du territoire et aux missions du Parc naturel régional.



## Plantons le décor, encore une belle réussite

L'édition 2024-2025 de l'opération "Plantons le décor" a donné lieu à 75 commandes dont 63 issues de particuliers qui ont ainsi pu bénéficier d'une commande groupée de végétaux auprès de producteurs-fournisseurs régionaux. Il s'agissait de la 6<sup>e</sup> campagne consécutive proposée par Espaces naturels régionaux (ENRx) et coordonnée par le Parc naturel régional sur le territoire. Bien plus qu'un simple groupement de commandes, la démarche permet de préserver le patrimoine végétal régional, de soutenir l'économie locale en collaborant avec des pépinières régionales et d'améliorer le cadre de vie. Une nouvelle campagne pour 2025 - 2026 sera proposée dans les prochains mois.



## ABC à Chantilly et Lamorlaye

Les communes de Chantilly et de Lamorlaye lancent la réalisation d'un Atlas de la Biodiversité Communale (ABC) pour prendre conscience de la nature qui nous entoure, savoir comment la protéger et l'intégrer dans notre quotidien. L'ABC est aussi un outil d'information cartographique et d'aide aux décisions locales. Sa dimension participative permet d'inclure les habitants dans le processus d'inventaire en proposant de nombreuses animations nature dédiées. Pour participer, renseignez-vous en mairie ou auprès du Parc naturel régional..



## David Capps-Tunwell, chercheur britannique en histoire militaire

Et si les arbres cachait des traces de la Seconde Guerre mondiale ? C'est ce que cherche à démontrer David Capps-Tunwell, docteur en géographie et membre associé de l'université de Caen-Normandie. Grâce à une technologie de pointe et à l'appui du Parc naturel régional et d'une "armée" de bénévoles, il explore la forêt de Chantilly pour y déceler les vestiges enfouis de cette période.



### Pourquoi avoir choisi la forêt de Chantilly pour vos recherches ?

Je m'intéresse à l'efficacité réelle des bombardements alliés pendant la bataille de Normandie (juin-août 1944). La forêt de Chantilly

a été un lieu stratégique, notamment pour le stockage de carburant par les Allemands. Les lieux sont riches en indices.

### Quels outils utilisez-vous pour explorer ce passé ?

Grâce au soutien du Parc naturel régional et de l'ONF, j'ai pu accéder à des données LIDAR (télé-détection par laser aéroporté).

Cette technologie, capable de "voir" à travers la végétation, révèle les formes du terrain avec une

grande précision : cratères oubliés, traces d'explosions, réseaux logistiques réapparaissent.

### Qu'avez-vous découvert sur les bombardements alliés ?

Les résultats sont contrastés. Certains bombardements ont atteint leur cible avec précision, mais parfois les bombes sont tombées à plusieurs kilomètres. En reconstituant la carte des "erreurs et réussites", nous pouvons enrichir nos connaissances historiques.

Ce que nous testons ici, c'est une méthode. Une fois éprouvée, nous pourrions l'appliquer à d'autres forêts de la région pour construire une carte plus large des actions militaires. Les résultats seront publiés dans des revues scientifiques, mais c'est un processus long pour valider nos travaux et ainsi enrichir la mémoire collective.

## Nouvelles éditions



### Rapport d'activités 2024

Depuis fin mars, le rapport d'activités 2024 du Parc naturel régional est disponible en ligne ou en version papier sur simple demande à l'accueil de la maison du Parc naturel régional.



### J'explore la France

"J'explore la France" est une encyclopédie jeunesse (7-12 ans) éditée en collaboration avec la Fédération des Parcs naturels régionaux. Un livre richement illustré et documenté pour mieux connaître les 59 Parcs naturels régionaux de France. À retrouver dans toutes les bonnes librairies.

## Accueillons les hirondelles

Les hirondelles sont perçues comme des messagères du printemps. Leur retour annuel est un spectacle attendu, mais leur présence n'est pas toujours bienvenue. Lorsqu'elles décident de nicher sous nos fenêtres, elles peuvent causer des salissures qui poussent certains à vouloir détruire leurs nids. Pourtant, ces oiseaux sont protégés.

### Un déclin consternant

En France, les populations d'hirondelles de fenêtre et d'hirondelles rustiques ont respectivement diminué de 23 % et 25 % au cours des 30 dernières années. Les causes sont multiples : dégradation des habitats naturels, destruction des nids et usage de pesticides. Ces oiseaux sont malheureusement victimes de notre méconnaissance.

### De précieuses alliées de notre environnement

Les hirondelles nichent en colonies. Elles construisent leur nid à partir de boue et de brins d'herbe, souvent sur les façades des bâtiments. L'hirondelle de fenêtre aime s'installer sous les rebords de fenêtre ou de balcon, quand l'hirondelle rustique préfère les granges. Se nourrissant d'insectes volants, elles jouent un rôle bénéfique en contribuant à réguler les populations d'insectes.

### Quelques solutions simples pour cohabiter harmonieusement

- \* **Installer des planchettes de protection** qui, placées sous les nids, récupèrent les fientes et évitent les salissures sur les murs et les sols.
- \* **Créer des bacs à boue** pour faciliter leur installation et éviter qu'elles ne cherchent de la boue ailleurs.
- \* **Installer des nichoirs artificiels.**

### Les hirondelles sont protégées par la loi !

La destruction de leurs nids, œufs ou poussins est strictement interdite et passible de lourdes sanctions (jusqu'à 150 000 € d'amende).

Alors, la prochaine fois qu'une hirondelle décidera de nicher chez vous, accueillez-la avec bienveillance.



Nid d'hirondelles rustiques en forme de coupe ouverte



Nid d'hirondelles de fenêtre en forme de coupe fermée

## Mots fléchés

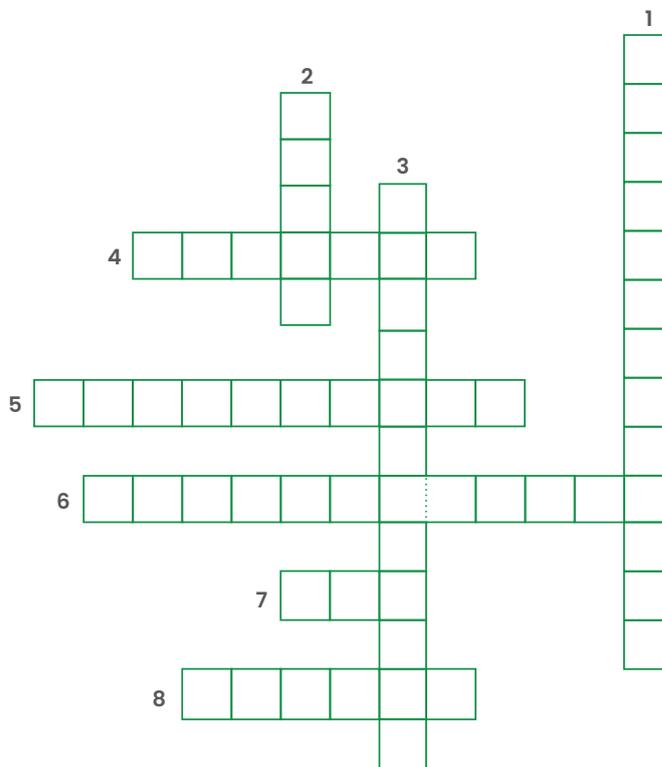
Avez-vous retenu les notions clés de notre dossier consacré à l'agriculture locale ? Pour le savoir, **retrouvez les mots des définitions suivantes et complétez la grille.**

### Vertical

- Mot formé à partir de deux mots pour désigner un consommateur qui veut manifester son engagement à travers son acte d'achat.
- Qui concerne un lieu, une région, lui est particulier.
- Désigne l'ensemble des denrées destinées aux humains, dans leur dimension tant matérielle (la nécessité de se nourrir) que symbolique (marqueur culturel ou social).

### Horizontal

- Se dit d'une agriculture qui ne porte pas atteinte à l'intégrité des personnes et des êtres vivants.
- Personne qui cultive la terre, qui élève des animaux ou exploite des ressources naturelles à des fins alimentaires ou commerciales.
- Circuit de commercialisation dans lequel intervient au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur.
- Acronyme de "projet alimentaire territorial".
- Période de l'année caractérisée par des conditions climatiques spécifiques et par un certain état de la végétation qui impacte également la production agricole.



Réponses : 1. Consommateur, 2. Local, 3. Alimentation, 4. Durable, 5. Producteur, 6. Circuit court, 7. PAT, 8. Saison

## Salade de fruits !

Pour cuisiner une salade de fruits locale et de saison, saurez-vous faire les bons choix au moment de l'achat ?

**Reliez chaque fruit** à la notion de **local/pas local**, et de **saison/pas de saison**.

Local

Pas local



Fraise Cerise Ananas Kiwi Banane Pomme Orange Prune Pastèque

De saison (été)

Pas de saison

Réponses : Fraise, local et de saison. Cerise, local et de saison. Ananas, pas de saison et pas local (fruit exotique importé que l'on peut trouver en hiver en France). Pomme, local et de saison pour les variétés précoces. Prune, local et de saison. Banane, pas de saison et pas local (fruit exotique importé que l'on peut trouver en hiver/printemps en France). Kiwi, local et de saison (fruit exotique mais il se pique aussi sous nos latitudes). Pastèque, local et de saison (tout comme le melon, la pastèque se cultive très bien sur notre territoire). Orange, pas local et pas de saison (fruit cultivé au mieux dans le sud de la France, sa pleine saison est en hiver).



Producteurs  
Parc Naturel Régional  
du Sud de France

## Recette

### Gaspacho tomates et fruits rouges



#### Ingrédients :

- 600 g de tomates
- 100 g de fraises
- 50 g de groseilles
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- pousses de poireau
- graines de courge
- sucre
- épices

#### Recette :

Plongez quelques minutes les tomates dans l'eau bouillante. Quand la peau commence à flétrir, égouttez, laissez refroidir puis pelez-les.

Mettez les tomates pelées et les fruits dans un blender et mixez.

Laissez mariner quelques heures au frigo. Rectifiez l'assaisonnement et corrigez l'acidité avec un peu de sucre si besoin.

Servez frais avec un filet d'huile d'olive, ajoutez quelques graines de courges et les pousses de poireaux pour décorer.

# Je participe

Retrouvez tout le programme des animations en scannant le QRcode  
L'ensemble des animations proposées est gratuite.  
Inscription obligatoire au 03 44 63 65 65 pour connaître le lieu de rendez-vous.



Juin  
2025  
SAM.21

**La forêt face au dérèglement  
climatique : quand l'eau vient  
à manquer**  
*Randonnée nature*

Août  
2025  
SAM.09

**Randonnée de Brunehaut**  
*Randonnée du patrimoine*

Juin  
2025  
SAM.22

**Le village de Montépilloy :  
paysage et patrimoine**  
*Découverte du patrimoine*



Août  
2025  
DIM.24

**Sur le Mont Alta !**  
*Randonnée nature*

Juin  
2025  
SAM.29

**"Parcs et jardins remarquables"  
et visite du parc Jean-Jacques  
Rousseau**  
*Conférence*

Août  
2025  
SAM.30

**À la rencontre  
des Chauves-souris**  
*Sortie nature*



Juil.  
2025  
SAM.05

**Les abeilles sauvages :  
de précieuses alliées au jardin !**  
*Sortie nature*



**Goûtons notre territoire**

L'événement dédié à la découverte des producteurs locaux revient du **13 septembre au 19 octobre**. L'occasion parfaite pour découvrir de nouvelles saveurs et rencontrer les producteurs.

Juil.  
2025  
DIM.06

**De Belloy-en-France à Saint-Martin-  
du-Tertre, par la boucle de Chappe**  
*Randonnée du patrimoine*

Juil.  
2025  
DIM.26

**À la découverte  
du Prieuré de Bray-sur-Aunette**  
*Découverte du patrimoine*



Retrouvez-nous sur  
les réseaux sociaux



Pour recevoir gratuitement le prochain numéro  
"Soyons Parc" directement dans votre  
boîte aux lettres, **abonnez-vous.**

