SOMME
LE DÉPARTEMENT

PANORAMA AGRICOLE DE LA SOMME

2024

somme
LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL

+ d'infos sur :
www.somme.fr

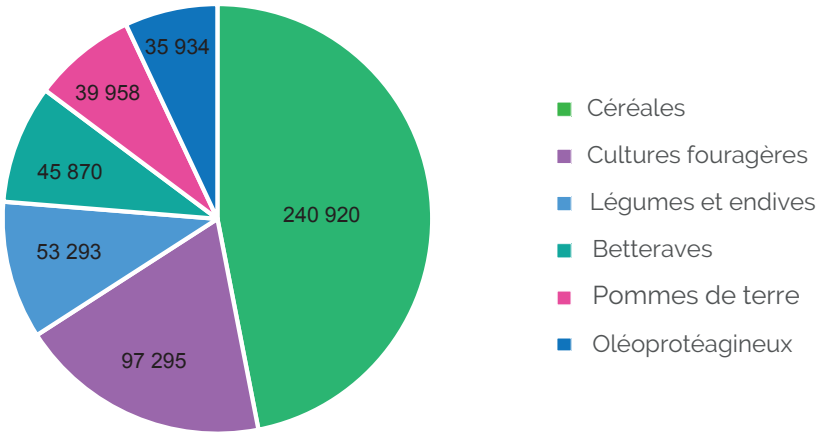
1 PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU SECTEUR AGRICOLE EN SOMME

Sur une superficie totale de **620 800 hectares**, l'agriculture occupe **463 667 hectares** soit les trois quart de la surface départementale.

Cette surface agricole est valorisée par **4 814 agriculteurs**, dans **4 554 exploitations agricoles**, soit une surface agricole moyenne de 101 hectares par exploitation.

ASSOLEMENT DE LA SOMME EN HECTARES

(données Agreste SAA 2020/21)



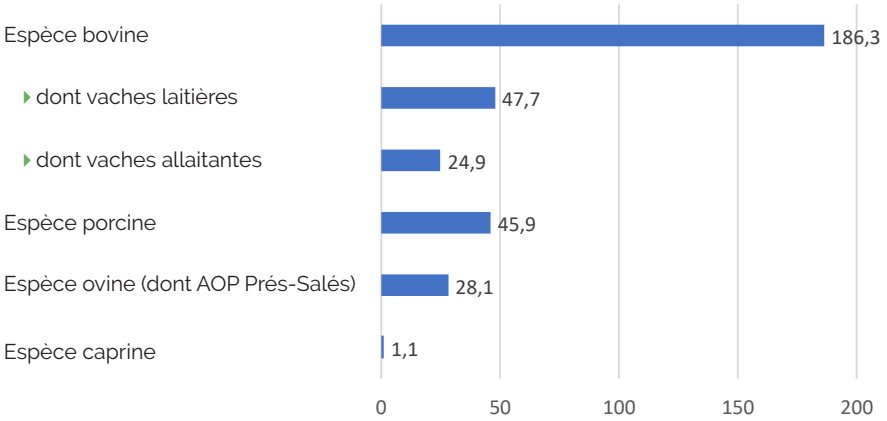
2 LES PRODUCTIONS VÉGÉTALES

Filières	Chiffres clés (données Agreste et RPG 2022)
Céréales	240 920 ha dont : ‣ 195 100 ha de blé ‣ 30 200 ha d'orge ‣ 11 990 ha de maïs ➜ 1er département français pour la surface consacrée à la culture de blé tendre
Betteraves sucrières	45 870 ha 3 200 planteurs 3,7 M de tonnes produites ➜ 11 % de la surface betteravière française
Pommes de terre consommation	27 678 ha 1,1 M tonnes produites ➜ 16 % des volumes français
Pommes de terre fécule	8 890 ha 400 000 tonnes produites ➜ 1er département français producteur de pommes de terre fécule
Endives	2 025 ha 59 940 récoltées endives racines 33 933 tonnes récoltées endives chicons ➜ 2e département français pour la production d'endives chicons

Légumes de conserve	10 559 ha petits pois 71 984 tonnes récoltées 4 919 ha haricots verts 70 665 tonnes récoltées 779 ha carottes 43 217 tonnes récoltées 1 078 ha oignons 254 tonnes récoltées 250 ha épinards ➜ 1er département français en tonnage de légumes destinés à la conserverie et à la surgélation
Lin	13 872 ha lin fibres 600 liniculteurs 90 000 tonnes de paille de lin ➜ 4e département de France pour la surface consacrée à la culture de lin
Légumineuses non fourragères	959 ha féveroles 182 ha lentilles 233 ha fèves

3 LES PRODUCTIONS ANIMALES

CHEPTEL DE LA SOMME EN MILLIER DE TÊTES
(données CSA 2020 et AGRESTE SAA 2021)

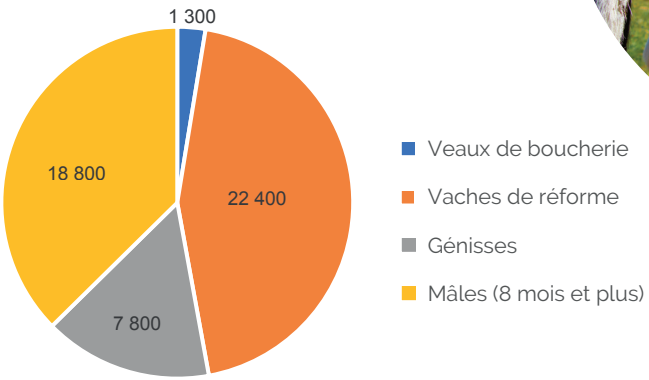


LA VIANDE BOVINE

Pour les races allaitantes, la Charolaise et la Blonde d'Aquitaine représentent près de 90 % du cheptel bovin viande.

À noter, la présence sur le territoire départemental, en petits effectifs, de races « originales » comme la Salers, la Rouge des Près, l'Aubrac, la Parthenaise ou encore la Jersiaise.

La production de viande finie en **2021** est de **50 300** têtes répartie de la manière suivante : (données Agreste SAA 2021) :



LE LAIT DE VACHE

Le lait est le pilier de l'élevage départemental. En **2021** la livraison de lait de vache à l'industrie représente **388 400** litres issus de **664** producteurs.

Au niveau des races laitières, la Prim'Holstein pèse pour plus de 90 % du cheptel bovin lait du département puis, par ordre décroissant, ce sont la Montbéliarde et la Normande.

L'ÉVOLUTION DE L'ÉLEVAGE :
un secteur de plus en plus concurrentiel

Depuis 2009, le nombre d'éleveurs laitiers ne cesse de diminuer. **La tendance nationale est à l'agrandissement des exploitations.**

4 LA DIVERSIFICATION ET L'AMÉLIORATION DE LA VALEUR AJOUTÉE DES FERMES SAMARIENNES

Environ 20 % des exploitations du département sont engagées dans une démarche de diversification ou de circuits courts.

932 exploitations sont engagées dans une démarche de diversification dont :

- 673 réalisent des travaux à façon
- 114 fournissent des activités de loisirs, de l'hébergement et/ou de la restauration
- 178 font de la transformation de produits

507 exploitations en Somme commercialisent en circuits courts, dont 287 en vente directe.

LA DÉMARCHE SOMME-PRODUITS LOCAUX

Dans le cadre de sa politique de développement agricole, et afin d'accroître la valeur ajoutée dans les exploitations agricoles, le Département poursuit son accompagnement du développement des circuits courts et de la consommation de produits locaux dans la restauration collective (collèges, établissements médico-sociaux, restaurants...) et auprès des particuliers.

Les circuits courts génèrent en moyenne 2 fois plus d'emplois directs que les circuits longs.

APPROLOCAL, UNE PLATEFORME POUR LA RESTAURATION HORS DOMICILE

Une plateforme d'achat initiée par le Département et la Chambre d'agriculture de la Somme en 2011 « **pro.somme-produitslocaux.com** » est devenue régionale en septembre 2018 avec **Approlocal.fr**. L'achat de produits locaux par les professionnels de la Somme, via cette plateforme, est en progression constante : en **2023**, les commandes atteignent près de **2.2 millions d'euros**, soit **+ 117 %** par rapport à 2019.

En 2023, **103 acheteurs** principalement de la restauration collective, ont acheté en circuits courts auprès de **121 producteurs locaux** répartis sur l'ensemble du territoire de la Somme. L'approvisionnement en produits locaux par les **47 collèges** samariens engagés, représente 62 % de ces résultats départementaux **(plus de 1.3 millions d'euros)**.

Fruits, légumes, viandes et produits laitiers en circuit court représentent aujourd'hui plus de **35 % en moyenne des achats alimentaires des collèges**, un chiffre en constante augmentation. La part des approvisionnements locaux a **triplé** dans les collèges entre **2019 et 2023**.

Les commandes départementales sur Approlocal correspondent à 50 % des commandes de la région Hauts-de-France. C'est 5 fois plus de débouchés pour les producteurs de la Somme que dans le reste de la région.

approlocal.fr
LE CIRCUIT DE PROXIMITÉ DES PROFESSIONNELS

DES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ POUR LES PARTICULIERS

Un circuit alimentaire de proximité (CAP) est un mode de commercialisation de produits locaux qui répond principalement à deux critères : circuit de vente direct ou avec un intermédiaire **(circuit court)** et une distance limitée (généralement inférieure à 150 km) entre le lieu de production et celui de consommation **(circuit de proximité)**. La demande de produits alimentaires de proximité étant en progression et les initiatives locales de vente directe se multipliant (comme les marchés fermiers, les points de vente collectifs de producteurs, la vente à la ferme, les distributeurs automatiques, la vente par internet…), le Département accompagne le développement et la structuration de la filière dans la Somme.

Quelques exemples de CAP pour les samariens :

- **20 AMAP** dans la Somme sur les 107 de la région Hauts-de-France
- **« Bienvenue à la Ferme »** est la marque référente de vente directe, vente en circuit court et point de vente en direct : **55 adhérents** en 2023
- **Où acheter local.fr** référence et géolocalise les producteurs et les points de vente proposant des produits fermiers
- **Esprit fermier** à Glisy est le premier magasin de producteurs de la Somme.

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

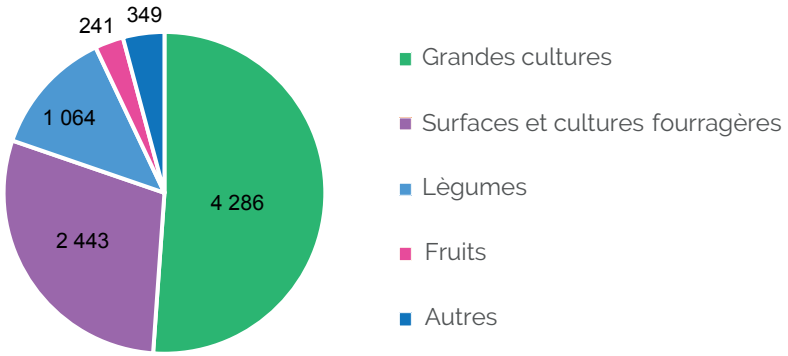
La région Hauts-de-France totalise la plus faible proportion de surfaces agricoles en Agriculture Biologique.

En **2022, 228 exploitations samariennes sont engagées dans une démarche d'Agriculture Biologique (AB)**, soit **8 405 hectares** de surfaces agricoles certifiés AB ou en conversion.

La filière bio représente 5 % des exploitations et 1.8 % des terres agricoles du territoire départemental, mais sa **progression est très importante** (+ 27 % d'exploitations Bio et + 81 % de surfaces Bio de 2017 à 2022).

PRODUCTIONS BIO VÉGÉTALES ET ANIMALES (NOMBRE DE TÊTES) DANS LA SOMME (sources Bio HdF)

Surface des productions végétales Bio dans la Somme en 2022 (en Ha)



Cheptel des productions animales	2022
Vaches allaitantes	435
Vaches laitières	532
Chèvres	401
Poules pondeuses	254 087

De plus, on dénombre 168 entreprises de l'aval de la filière Bio sur l'ensemble du territoire départemental.

5 LA PÊCHE ET L'AQUACULTURE

La Baie de Somme est un écosystème jouant un rôle important dans le renouvellement des ressources halieutiques. Ces dernières sont exploitées traditionnellement par les professionnels de la **pêche maritime/embarquée**, de la **pêche à pied professionnelle** et de la **conchyliculture/mytiliculture.**

LA PÊCHE MARITIME

La pêche maritime/embarquée du département est ancrée à Boulogne-sur-Mer (62), au Tréport (76) et sur les ports du Hourdel et du Crotoy (80). En 2021, ce sont **28 navires polyvalents** qui pêchent sur ce secteur géographique avec différentes techniques : chalut de fond (plie, sole, limande), chalut à crevettes, drague à coquille Saint-Jacques et tamis à civelles. La **pêche de la crevette grise** dans la Somme, réalisée principalement par 4 artisans marins pêcheurs de la Baie de Somme, représente 5 à 10 % de la production nationale.

LA PÊCHE À PIED PROFESSIONNELLE

La pêche à pied professionnelle de poissons, de coquillages et de crustacés, ainsi que le ramassage de végétaux marins est une activité traditionnelle très ancrée dans la Baie de Somme. Environ **250 professionnels** titulaires d'une licence de pêche sont autorisés à pratiquer cette activité en Baie de Somme. Les principales espèces pêchées ou ramassées sont les coques, les lavagnons, les salicornes, les asters, les soudes ou encore les vers.

» Les coques

2 000 à 2 800 tonnes de coques sont péchées chaque année pour un chiffre d'affaires compris entre 6 et 8 millions d'euros. L'essentiel de cette production (90 %) est exporté vers l'Espagne (conserveries).
Cette pêche, limitée à certaines périodes de l'année, est soumise à des quotas.

» La Salicorne

Elle est récoltée sur près de 300 hectares situés sur le domaine public maritime et concédés par l'État. Chaque année 400 à 600 tonnes sont ramassées, soit 90 % de la production Française. La transformation locale reste marginale, l'essentiel du débouché étant destiné vers les Pays-Bas.
Depuis plusieurs années, les professionnels ramasseurs de végétaux marins se sont réunis au sein d'une association pour gérer et entretenir de manière collective ces **300 hectares** pour lesquels ils disposent d'une Autorisation d'Occupation Temporaire (AOT) par les services de l'État. Elle a pour objectif d'accompagner la professionnalisation des producteurs et d'améliorer la valorisation des produits.
Le **suivi scientifique** régulier des différentes espèces animales et végétales est réalisé par le Groupe d'Etudes des Milieux Estuariens et Littoraux (**GEMEL**). Ce suivi permet de communiquer une date de cueillette.

LA CONCHYLICULTURE

La filière conchylicole, l'élevage de coquillage, est représentée dans la Somme par la **mytiliculture**, l'élevage des moules. Cette dernière se pratique localement via la technique d'élevage sur pieux (les moules de bouchot).

La production de moules de bouchot est favorisée par l'estuaire de la Somme favorisant naturellement les apports nutritifs pour les moules. Entre les communes de Quend et Saint-Quentin-en-Tourmont, **15 entreprises individuelles** mytilicoles exploitent 33 km **de linéaires de bouchots répartis sur 5 km de littoral et 115 335 pieux**. La mytiliculture samarienne permet l'emploi d'une cinquantaine de personnes dont une part d'actifs familiaux et une main d'œuvre saisonnière en été.

La **production moyenne** par mytiliculteur est de l'ordre de **113 tonnes** créant un chiffre d'affaires moyen d'environ 225 000 euros. Ainsi, la production sur le secteur est de plus de **1 600 tonnes**, cela génère un chiffre d'affaires de **3.7 millions d'euros**.

Cette production réalisée par des entreprises familiales est **valorisée à 100 % localement.**

100 % des mytiliculteurs de la Baie de Somme adhérent au cahier des charges Spécialité Traditionnelle Garantie **STG « Moules de bouchot »**.

Sources :

Agreste Mémento 2022 Hauts-de-France

L'agriculture Biologique en Hauts-de-France données 2022

Données 2021 Parc Naturel Régional « Baie de Somme Picardie Maritime »

Données GEMEL janvier 2024

Données La Calira janvier 2024

Données Institut Technique de la Betterave janvier 2024

Le réseau des AMAP Hauts-de-France

DRAAF Hauts-de-France, fiche territoriale synthétique recensement agricole 2020 « Somme »

Document réalisé avec la contribution de la Chambre d'agriculture de la Somme

Conseil départemental de la Somme
Direction de l'attractivité et du développement des territoires
43, rue de la République
CS 32615
80026 AMIENS cedex 1

03 22 71 80 80
www.somme.fr

Photo couverture : Cd80 W.Tourbier - Crédits photo : N.Bryant - Cd80 C.Bazin- Cd80 C.Duwez - CRTP ASFlament - Shutterstock - GEMEL - Somme Tourisme DM - Cd80 W.Tourbier- Conception : Com. Cd80 - Impression : Imp. Cd80 - Février 2024