



Les premiers produits agricoles marqués *Esprit parc national*

Le lancement de la marque Esprit parc national pour les produits agricoles a eu lieu le 31 juillet à Florac, dans le cadre de Florilège, la fête du Parc national des Cévennes. Dix apiculteurs, maraîchers et éleveur du territoire en bénéficient désormais pour tout ou partie de leur production.

La marque des parcs nationaux de France, *Esprit parc national*, se déploie depuis un an dans le Parc national des Cévennes. Ce sont tout d'abord les professionnels du tourisme qui ont été concernés notamment les hébergeurs et les accompagnateurs de sorties de découverte.

Désormais, les produits agricoles issus du territoire du Parc national et respectueux de l'environnement peuvent être mis en valeur par la marque des parcs nationaux. C'est le cas des productions de quatre apiculteurs, d'un éleveur ovin/bovin et de cinq maraîchers pouvant pratiquer la cueillette sauvage.

Trois catégories de produits agricoles sont concernées. Pour chacune d'elles, un cahier des charges spécifique, nommé règlement d'usage catégoriel (Ruc), fixe les critères d'attribution de la marque.

Pour les « **Miel et autres produits de la ruche (gelée royale, cire, propolis, pollen, essaims..)** », les critères sont ceux de la certification AB, sauf pour ce qui concerne la lutte contre le varroa. Par ailleurs, la totalité du miel doit provenir des ruches de l'apiculteur ; la miellerie et/ou des ruchers sédentaires doivent être situés dans le Parc national ; au moins 70 % de la miellée doit provenir de ruches installées dans le Parc et les 30 % restants de ruches situées dans des milieux naturels proches de ceux du Parc.

Pour les « **Fruits, légumes, champignons, fleurs et plantes comestibles, cultivés ou issus de cueillette** », la production doit respecter le cahier des charges AB, mais la certification n'est pas demandée. Au moins 70 % des surfaces de culture ou de cueillette doivent se situer dans le Parc national. Bien évidemment, ni produit chimique de synthèse ni OGM ne doit entrer dans le système de production. Un certain nombre de critères sont fixés pour la transformation des produits frais.

Pour la « **Viande de bovins, ovins, caprins et équins** », l'accent est mis sur le respect de l'environnement, l'entretien des milieux et des paysages ouverts, et le maintien de la biodiversité par le pâturage. Des critères complémentaires liés à la transformation des viandes (conserves, par exemple) sont identifiés.

Prochainement, ce sont les vins qui pourront à leur tour être marqués Esprit parc national.

Contacts : Viviane de Montaigne – 04 66 49 53 42 ; Christophe Fourcade - 04 66 49 53 67

Créé en 1970, le Parc national des Cévennes, seul parc national français habité de moyenne montagne, se compose d'un cœur protégé de 935 km² et d'une aire d'adhésion de près de 1 750 km², répartis sur 127 communes en Lozère, dans le Gard et aux confins de l'Ardèche. Il possède un patrimoine naturel, culturel et paysager remarquable qui lui a valu en 1985, un classement en Réserve de biosphère et en 2011, son inscription au Patrimoine mondial de l'humanité.

Contact presse : Catherine Dubois
Tél : +33 (0)4 66 49 53 48 - Mob : 06 99 76 20 20
catherine.dubois@cevennes-parcnational.fr

Parc national des Cévennes
6 bis place du Palais – 48400 Florac

