

# LA MARQUE

## “PRODUIT DU PARC NATUREL REGIONAL DU VERCORS”



Le Parc naturel régional du Vercors, conformément aux objectifs de sa charte, et particulièrement dans le cadre de sa politique de développement économique, a décidé de soutenir les producteurs de son territoire qui s'engagent dans des démarches qualité et de valorisation de leurs productions et de préservation du territoire Parc.

Pour cela le Parc du Vercors propose l'attribution de sa Marque « PRODUIT DU PARC NATUREL REGIONAL DU VERCORS » pour les produits qui répondront aux caractéristiques arrêtées par le syndicat mixte et reposant sur les valeurs «Territoire», «Environnement préservé», et «Dimension Humaine».

Actuellement, 3 produits bénéficient de la Marque et rentrent dans les exigences d'une charte. Il s'agit des poissons (truite, saumon de fontaine, omble chevalier), de la viande bovine et des fromages fermiers.

### *La truite, le saumon de fontaine, l'omble chevalier du Vercors*

Les producteurs piscicoles doivent remplir les conditions inscrites dans la charte :

- **Un produit local.** L'élevage, la transformation et le conditionnement des truites et des salmonidés se font uniquement dans des piscicultures situées dans le parc du Vercors.
- **Un élevage «au fil de l'eau».** Les bassins des piscicultures installés en bordure des rivières sont entièrement alimentés par les eaux du Vercors. Grâce au renouvellement constant de l'eau, l'oxygénation artificielle est inutile.
- **Un environnement préservé.** Les piscicultures du Vercors veillent à préserver la qualité des eaux qu'elles rejettent en aval.
- **Une priorité : le bien-être animal.** Les exploitations sont à taille humaine et la densité des élevages assure le bien-être des poissons. Le pisciculteur laisse aux poissons le temps de grandir et les nourrit avec des aliments adaptés à leur régime alimentaire.
- **Un savoir-faire traditionnel.** L'exploitation est à taille humaine. L'éleveur pêche à la main et dans la limite de la demande, pour éviter tout stockage. Les morceaux de filets sont tranchés et désarrêtés manuellement.



### *Viande bovine et veaux du Vercors*

Pour bien comprendre l'origine du lancement de cette démarche, il faut remonter 20 ans en arrière. A cette époque, en effet, la filière viande bovine régionale est frappée par la fermeture des abattoirs d'Autrans et de Villard-de-Lans, fermeture qui tend à déstabiliser quelque peu cette filière. Les bouchers du secteur, habitués à travailler avec ces abattoirs qui leur fournissent des viandes locales (bien souvent achetées directement chez l'éleveur) sont contraints de se replier sur d'autres abattoirs (Grenoble, notamment) avec une provenance d'animaux d'autres régions. Ces bouchers perdent alors le contact avec l'élevage et sont souvent déçus par la qualité des carcasses réceptionnées (souvent hétérogènes).

Éleveurs et bouchers cherchent alors à recréer une filière courte éleveur-boucher sans intermédiaire. La Marque Parc va les soutenir dans leur projet.

Les objectifs recherchés à travers l'obtention de la marque parc :

- démarquer leur viande bovine des autres viandes,
- pouvoir identifier et valoriser la viande bovine locale auprès des consommateurs,
- apporter un soutien économique à l'activité locale, aux éleveurs et artisans bouchers,
- recréer et favoriser des liens directs entre les éleveurs et les bouchers du territoire.

La charte est validée depuis 1997. Aujourd'hui le groupe de travail compte 15 éleveurs et 7 bouchers.



**Pour pouvoir bénéficier de la marque parc, les éleveurs et bouchers doivent remplir les conditions inscrites dans cette charte:**

- L'exploitation agricole est localisée sur le territoire du Parc.
- Les animaux, de races adaptées aux conditions du milieu (charolaise, blonde d'Aquitaine, limousine), doivent être nés, élevés et engraisés sur l'exploitation sur le territoire du Parc du Vercors.
- Les animaux sont nourris majoritairement au fourrage de l'exploitation.
- Ils pâturent les prairies du Parc de mai à novembre.
- Les animaux sont nourris avec des aliments sains et non reconstitués : fourrages de la ferme, céréales, tourteaux. Les aliments à base d'OGM sont interdits, ainsi que les produits de croissance ou les farines d'origines animales.
- Les éleveurs et les bouchers sont en contact direct. Ils réalisent ensemble un planning d'approvisionnement tous les 6 mois.
- L'artisan boucher mobilise tout son savoir faire à la préparation de la viande. Il en maîtrise toutes les étapes (de la maturation à la découpe) et se fournit dans la limite des capacités d'écoulement de sa boucherie.

### *Fromages fermiers du Vercors (vache, chèvre, brebis)*

Territoire de montagne, le Vercors est naturellement tourné vers l'élevage laitier et la production fromagère. Sous l'influence d'un climat allant d'une ambiance continentale au Nord à la douceur méditerranéenne au Sud, l'activité agricole et le type d'élevage est diversifié. Ainsi vaches, chèvres, brebis pâturent du nord au sud sur les prairies du Parc naturel régional du Vercors.



Au travers la Marque, le Parc naturel régional du Vercors a voulu soutenir la production diversifiée des fromages fermiers du territoire : des fromages de vache, de chèvre et de brebis.

Le parc a accepté de soutenir par le droit d'utilisation de sa marque les produits : les fromages fermiers de vaches, de chèvre, de brebis et les fromages mixtes répondant aux conditions inscrites dans la charte.

Les bénéficiaires de la marque s'engagent à respecter les règles déjà en vigueur en matière de conformité des bâtiments, d'identification et du contrôle sanitaire du troupeau et de l'environnement.

**Pour pouvoir bénéficier de la Marque Parc, les producteurs doivent remplir les conditions inscrites dans la charte:**

- L'exploitation agricole est localisée sur le territoire du Parc.
- Les animaux sont nourris majoritairement au fourrage de l'exploitation.
- Ils pâturent les prairies du Parc de mai à novembre.
- Les produits de croissance ou les farines d'origines animales sont interdits.
- Le lait transformé provient exclusivement de l'exploitation. Le producteur mobilise tout son savoir faire à la fabrication de ses fromages. Soucieux de respecter la tradition laitière et fromagère de ce territoire de montagne, il effectue manuellement les différentes étapes de fabrication. Il fabrique des fromages en petite quantité dans la limite de ses capacités. L'affinage est, également, réalisé sur l'exploitation.

### *Pour en savoir plus*

Site Internet du  
Parc naturel régional du Vercors  
<http://www.parc-du-vercors.fr/>

Association pour la Promotion  
des Agriculteurs du Parc (l'APAP)  
Maison du Paysan  
26420 La Chapelle-en-Vercors  
Tél. 04 75 48 56 30

### *Suggestions d'activités*

- Visite de piscicultures bénéficiant de la marque «truites et salmonidés, produit du PNRV»
- Visite de fermes d'élevages laitier bénéficiant de la marque «fromages fermiers, produit du PNRV». (Cf. fiches producteur)
- Visite de fermes d'élevages allaitants bénéficiant de la marque « Viande Bovine, produit du PNRV » (Cf. fiches producteur et plaquette marque parc)
- Utilisation de l'expo « Qu'y a-t-il dans mon frigo ? »