



Esprit PARC NATIONAL



DOSSIER DE PRESSE
Agriculture et pratiques durables
Février 2024



une marque inspirée par la nature

www.espritparcnational.com

Édito

Dans les parcs nationaux de l'Hexagone de France et des Outre-mer, les activités agricoles et pastorales sont caractérisées par une diversité de productions. Elles contribuent ainsi à l'attractivité de ces espaces par la préservation des paysages et la dynamique des activités rurales.

Esprit parc national est le fruit d'une réflexion et d'un travail sur un temps long.

Marque commerciale, elle met en avant, bien au-delà des produits, une démarche, des valeurs et des processus de production qui contribuent de façon directe à la gestion de nos territoires d'exception et à la valorisation de leurs patrimoines. Elle se traduit par des effets concrets dans nos espaces protégés en contribuant au maintien des paysages et de la biodiversité.

Acheter *Esprit parc national* n'est donc pas que faire l'acquisition d'un produit mais c'est aussi un choix de consommation qui donne la préférence à des démarches de production en phase avec des objectifs de préservation de la biodiversité.

Jean-Philippe DELORME, directeur du Parc national de La Réunion, référent *Esprit parc national*.



De haut en bas et de gauche à droite : Madgi Fridman © Le Bon Zest - OFB // Ferme du Rivet © Céline Lecomte - OFB // Ferme de la Fraïsse © Olivier Prohin - PNC // Dominique Bernard © Muid Monstaugeonnais // Chez Pépé Nicolas © Pierre Witt - PNV // © Fabien Thibault - PNE // Assortiment de produits marqués © Gauvain Pourteau - PNG // Myel AW © Lynda Obydol - PNG // Sophie Jausaud © Bertrand Bodin - PNE // Charlaïne Davy © Céline Lecomte - OFB

Une marque inspirée par la nature

Portée collectivement par les parcs nationaux de France et l'Office français de la biodiversité, *Esprit parc national* est une marque inspirée par la nature. Elle traduit pour nos agriculteurs un engagement fort en faveur de la préservation de l'environnement, l'envie de produire autrement et le partage de leur savoir-faire.

En choisissant les produits *Esprit parc national*, le consommateur privilégie une alimentation saine, le respect de la nature et l'économie locale.

Déployée depuis 2015, *Esprit parc national* rassemble aujourd'hui plus de 600 bénéficiaires, issus de 20 filières dans les parcs nationaux de France.

Cultiver son lien à la terre avec *Esprit parc national*

L'offre de produits du terroir estampillés *Esprit parc national* s'est progressivement enrichie depuis 2015 et couvre aujourd'hui 8 filières. Fruits et légumes, viande, pâtes, fromage, miel, vin, pain ou encore café, tous ont en commun d'être produits sur les territoires des parcs nationaux, dans le respect de l'environnement, des milieux et des paysages.

Les pratiques agricoles mises en œuvre respectent la biodiversité, les saisons et les cycles naturels :

- cultures sans pesticides
- réduction de l'irrigation pour préserver la ressource en eau
- entretien des haies, arbres, murets ou zones humides
- cueillette se basant sur une connaissance fine des espèces
- valorisation des prairies et alpages
- alimentation des animaux à base d'herbe
- produits transformés sans conservateur

Nombreux sont aussi les producteurs en vente directe ou qui transmettent leur passion lors de visites de leur ferme, de dégustations ou de marchés locaux.



8 FILIÈRES



PLUS DE 150 PRODUCTEURS



PLUS DE 440 PRODUITS AGRICOLES

Au 30 janvier 2024



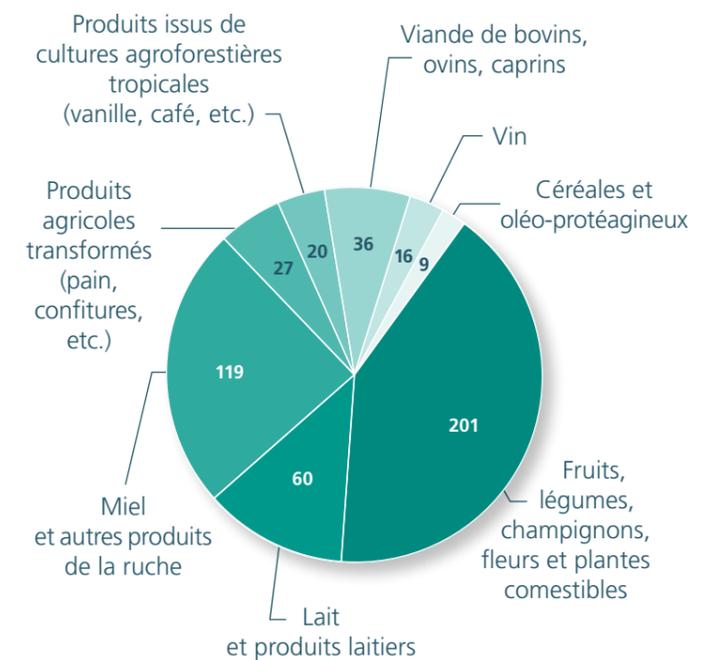
La conservation des prairies naturelles est un enjeu majeur pour le Parc national des Ecrins. *Esprit parc national* nous permet de travailler sur cet enjeu avec les agriculteurs de nos territoires.

Depuis 5 ans, nous apportons un conseil technique sur la conservation des prairies aux bénéficiaires de la marque, par des formations collectives ou des diagnostics individuels. Les diagnostics individuels permettent de répondre de façon appropriée aux problématiques de chacun.

Par exemple : comment améliorer la vie du sol d'une prairie naturelle ? Comment améliorer la qualité agronomique d'une prairie tout en conservant son intérêt écologique ? Que nous enseignent les plantes bio-indicatrices sur l'état d'une prairie ?

Marion DIGIER, chargée de mission agriculture – volet *Esprit parc national*, Parc national des Ecrins

Les filières agricoles *Esprit parc national*



Des agriculteurs mobilisés pour une alimentation saine et une nature préservée

La marque Esprit parc national représente à la fois un gage de confiance, mais aussi un enracinement dans le terroir. Pour nous, c'est un peu expliquer aux gens qui ne nous connaissent pas encore, qui nous sommes, quelle est notre démarche... »

Laurie MONZEIN,
Paysanne-boulangère



Des céréales anciennes produites et transformées en Agriculture Biologique à La Ferme de l'Aubette

Benoît et Laurie MONZEIN sont installés comme paysans-boulangers à Chambain (Côte-d'Or) dans le Parc national de forêts. Sur leurs 21 ha, ils produisent une vingtaine de variétés anciennes de blé tendre et du petit épeautre grâce à des rotations de longues durées. Le tout sans utilisation de pesticide ou d'engrais de synthèse. La fertilisation organique est raisonnée en fonction des besoins de la culture, du potentiel du sol et des restitutions faites par les luzernes ou trèfles incluses dans les rotations. Les céréales sont directement transformées à la ferme en farine, puis en une diversité de pains et brioches au levain naturel, vendus en circuit court.



De la fourche à la fourchette à l'Auberge du lac d'Estaing

Dans leur auberge située à 1 170 mètres d'altitude près du lac d'Estaing (Hautes-Pyrénées) et aux portes du Parc national des Pyrénées, Mélanie et François LOUEY sont à la fois producteurs et restaurateurs. Une aventure familiale où porcs noirs de Bigorre, brebis et agneaux sont élevés à la ferme juste à côté de l'Auberge. En cuisine, François éveille les papilles grâce à une cuisine authentique et gourmande basée sur sa production et celle de ses voisins.



Une cueillette raisonnée avec Flore des Ecrins

C'est en pleine montagne que Laetitia GIRAUD cueille ses plantes sauvages issues de la nature exceptionnelle et préservée du Parc national des Ecrins. Les plantes aromatiques et médicinales sont cueillies à la main, en se basant sur une connaissance fine de la biologie de chaque espèce. Laetitia veille tout particulièrement à limiter sa pression de cueillette pour préserver la ressource. Les plantes cueillies sont ensuite séchées avec précaution afin de conserver toutes leurs vertus et sont proposées sous forme de tisanes.



© Muriel Gasquy - PNPC

Gestion économe de la ressource en eau : l'exemple du maraîchage aux Jardins de Porquerolles

Sur l'île de Porquerolles, au Parc national de Port-Cros, l'eau est rare et doit être partagée avec l'ensemble des besoins. Les Jardins de Porquerolles réalisent un suivi fin de leur consommation et mettent en œuvre des pratiques culturelles visant à la réduire. Pour leurs cultures maraîchères, cela passe par la sélection de variétés moins gourmandes en eau, la culture d'engrais verts, le paillage en testant du végétal local, l'irrigation par goutte à goutte avec électrovannes, la récupération des eaux de pluie des serres ou encore l'agroforesterie. Les 17 ha de vergers sont eux irrigués, depuis plus de 40 ans, avec des eaux usées traitées qui ont circulé pendant un mois dans des lagunes.

Priorité aux races locales en apiculture avec Klébert Silvestre

Natif de la montagne, Klébert SILVESTRE est « berger des abeilles » et s'investit pour la protection de ces précieuses butineuses. Il participe activement aux actions conduites par le Conservatoire de l'abeille noire de la vallée des Encombres sur le territoire du Parc national de la Vanoise aux Belleville. Il produit essentiellement et élève, pour la revente, des reines d'abeilles noires.

Travailler avec l'abeille noire, c'est aussi des pratiques durables. C'est une abeille qui demande moins de soins, on peut faire une apiculture un peu plus « sédentaire » et moins « intensive ». Elle est vraiment adaptée à son biotope de montagne et est capable de survivre plus de 4 à 5 mois l'hiver sous la neige. Elle résiste au froid et hiverne en petites populations, elle a donc besoin de moins de provisions. Pour l'avenir, je souhaite qu'il y ait une meilleure prise en compte par les apiculteurs locaux et nationaux de cette chance d'avoir l'abeille noire et que l'on travaille ensemble à mieux la préserver. »

Klébert SILVESTRE, Apiculteur



© Pierre Witt - PNV



© Thomas Leleu

Des infrastructures agroécologiques, gage de biodiversité et de productivité à la Ferme du Pouget

Thomas et Sandrine LELEU sont installés au Pouget, dans le cœur du Parc national des Cévennes. Sur leur exploitation de petite taille et très diversifiée (maraîchage, petits fruits, poules pondeuses, brebis, apiculture), on recense près de 2 km de murets en pierre sèche, des haies champêtres et buissonnantes, des points d'eau, des arbres isolés et 3,5 ha de pré-vergers. Ces milieux, situés au sein des surfaces exploitées et regroupés sous le nom d'infrastructures agroécologiques, sont favorables à l'accueil de la biodiversité. Avec cette biodiversité associée, ils apportent de nombreux services à la production agricole : pollinisation, création de microclimats, régulation des ravageurs, fourrage...

L'agroforesterie, une solution adaptée : la culture de la vanille chez les Donnay à La Réunion

Sur les pentes du Volcan, Béatrice et Quentin DONNAY ont réussi à conjuguer tradition, respect de la biodiversité et innovation au sein de leur exploitation agricole de 5 ha dans la forêt de Bois Blanc à Sainte-Rose au Parc national de La Réunion. Depuis 2014, ils cultivent en sous-bois de la vanille, des letchis et quelques

fruits lontan. Dans ce type de système agroforestier, les arbres limitent l'érosion, préservent la fertilité des sols, assurent un ombrage et peuvent servir de support à certaines cultures. La diversité végétale qu'on y retrouve restreint par ailleurs les bio-agresseurs et attire les pollinisateurs. L'agriculture peut ainsi coexister harmonieusement avec les écosystèmes naturels, au prix d'un travail minutieux, sans mécanisation, ni produit chimique.

Si j'interviens à la main, je peux sélectionner une plantule de bois d'osto, un bois de gaulette, ou encore un palmiste rouge. Et ça il n'y a que la main de l'Homme qui peut obtenir ce résultat-là. Ici, on n'a pas besoin de planter pour restaurer la forêt, on laisse la nature se refaire. Au final, on répare juste les maux de l'Histoire. »

Quentin DONNAY,
Producteur de vanille



© Orane Gallois - PNRUM

Pour aller plus loin

Rencontre avec Loïc JOUNOT, maraîcher des Jardins du Cosmos, à Leuglay (Côte-d'Or)

Installé depuis 3 saisons, Loïc cultive des fruits, légumes et plantes aromatiques en Agriculture biologique sur un terrain de 2,1 hectares, dans le Parc national de forêts.

Ses points forts ? Des productions entièrement basées sur le maintien et l'amélioration de la vie biologique du sol. Une observation permanente d'un sol vivant et une gestion pointue et optimisée. Au fil des saisons, enrichissement en matières organiques, couverts permanents et travail minimal du sol se succèdent sur les Jardins du Cosmos.

Scannez le QR-code
pour voir la vidéo



© Céline Lecomte - PNF

Retrouvez l'ensemble des producteurs *Esprit parc national*
sur notre site web : www.espritparcnational.com/consommer-local



LES PARCS NATIONAUX DE FRANCE

La Vanoise, Port-Cros, les Ecrins, le Mercantour, les Cévennes, les Pyrénées, la Guadeloupe, La Réunion, la Guyane, les Calanques et le Parc national de forêts... Les parcs nationaux de France sont des espaces naturels protégés, terrestres et maritimes, dont le statut reconnu de « territoires d'exception » rayonne à l'international. Ils participent à ce titre à l'image et à l'identité de la France. Leur mode original de gouvernance et de gestion leur permet d'en préserver les richesses. Espaces de découverte de la nature et de ressourcement, ils attirent chaque année plus de 10 millions de visiteurs.

Contacts presse OFB

Florence BARRETO / Fabienne DI CESARE, pôle opinion médias : presse@ofb.gouv.fr - 06 98 61 74 85 / 06 59 68 43 08
Thomas BUREL, chargé de communication *Esprit parc national* : thomas.burel@ofb.gouv.fr - 07 63 22 03 33
Laurence CHABANIS, cheffe de projet *Esprit parc national* : laurence.chabanis@ofb.gouv.fr - 06 44 28 37 12

L'OFFICE FRANÇAIS DE LA BIODIVERSITÉ (OFB)

Établissement public de l'État créé le 1^{er} janvier 2020, l'OFB est placé sous la tutelle des ministères chargés de l'environnement et de l'agriculture. Il a pour missions la surveillance, la préservation, la gestion et la restauration de la biodiversité terrestre, aquatique et marine, ainsi que la gestion équilibrée et durable de l'eau dans l'Hexagone et les Outre-mer. Il est chargé de développer la connaissance scientifique et technique des espèces, des milieux et de leurs usages, de surveiller et de contrôler les atteintes à l'environnement, de gérer des espaces protégés et d'appuyer la mise en œuvre des politiques publiques, et de mobiliser l'ensemble de la société, acteurs socio-économiques comme citoyens.

**L'OFB est propriétaire de la marque *Esprit parc national*.
L'établissement assure la protection juridique,
anime le collectif de travail et pilote la
communication nationale.**