Création de la marque « produit du Parc naturel régional du Morvan »

Par Bernard Périé

Une marque spécifique de produits portant la marque « Produits du Parc naturel régional du Morvan » a été créée officiellement. Elle bénéficie de l'agrément du ministère de l'Environnement. Dans le Morvan, existe une liste non exhaustive de produits : viandes ovines, bovines, volailles, produits laitiers, miel, qui peut être complétée par d'autres produits issus du territoire du Parc du Morvan avec des contraintes et des obligations très précises inscrites dans une charte.

Pour bénéficier de la marque, quatre critères fondamentaux sont inscrits dans cette charte :

La logique artisanale

Dans le processus de production et de fabrication, la main de l'homme reste prépondérante. Le service, l'accueil sont personnalisés et empreints d'une dimension pédagogique.

Le respect de l'environnement

Les services proposés, les procédés de production et de fabrication des produits sont particulièrement respectueux de l'environnement.

L'origine

Les structures exercent leur activité à l'intérieur du périmètre du Parc. Les matières premières utilisées sont d'origine locale, exception faite pour certains produits où le savoir-faire est déterminant.

Les prestataires touristiques s'attachent à faire découvrir le territoire à leurs clients.

L'authenticité et l'innovation

Les produits alimentaires ou artisanaux et les services sont en parfaite adéquation avec l'histoire du territoire et s'inscrivent dans sa continuité. Il ne s'agit pas pour autant de céder à des tentations passéistes. Il est souhaitable, au contraire, que les entreprises fassent preuve d'innovation.

La charte de la marque fixe les critères auxquels doit répondre le produit ou le service, de sa production à sa commercialisation. Cette charte est un document collectif et consensuel, commun à tous les utilisateurs de la marque pour un même type de produit ou de service.

La convention d'utilisation de la marque est avant tout un engagement mutuel, une sorte de contrat de confiance passé, pour trois années renouvelables, entre le producteur, l'artisan ou le prestataire de service et le Parc naturel régional du Morvan. Elle précise les modalités de contrôle du respect de la charte de la marque, les clauses financières, la nature des engagements pris par le bénéficiaire et par le Parc en matière d'accompagnement.

Une règle du jeu simple : l'attribution de la marque « Parc naturel régional du Morvan » est subordonnée à la signature entre le bénéficiaire et le Parc concerné. Le premier s'engage à respecter une charte de la marque, le second met en œuvre une démarche de conseil, de formation et d'accompagnement de la structure. Il peut également encourager le regroupement de producteurs ou de prestataires.

La charte garantit des pratiques agricoles : par exemple, pas de maïs d'ensilage, traitements phytosanitaires limités, interdiction de l'imidaclopride (exemple le Gaucho ou le Régent), suivi vétérinaire qui limite l'usage des produits chimiques, interdiction des O.G.M. dans l'alimentation. Cette charte est contrôlée par un organisme indépendant.

Par exemple, pour la charte relative à la

▲ *Produits proposés par M. Volkaert*

M. Bouchoux éleveur à Corancy

viande bovine, d'autres partenaires sont inscrits dans la charte : les Terrines du Morvan à Onlay, les Viandes du Terroir, la boucherie de découpe de Saint-Honoré-les-Bains, les Séjours de Charme réunissant une cinquantaine de restaurants du territoire du Parc et le lycée agricole de Château-Chinon.

Sur le terrain, nous avons rendu visite à trois éleveurs :

Monsieur Bouchoux, éleveur de bovins

La première exploitation visitée est celle de monsieur Bouchoux, éleveur de bovins dans la commune de Corancy et président de l'association des éleveurs du Parc naturel régional du Morvan. En 2001, un ensemble d'agriculteurs s'était auto-organisé pour la production de bovins et d'ovins, action qui a été relancée par le Parc en 2002, date à laquelle l'agriculteur a rejoint le groupe, en tant que fervent partisan des produits de qualité mis à disposition des consommateurs.

Ce qui nous frappe, et cela est valable pour l'ensemble des exploitants rencontrés, c'est l'amour de la qualité et des animaux. Le troupeau n'est pas seulement une source de revenu, une réelle affection s'instaure entre le propriétaire et ses animaux.

C'est à l'occasion de rencontres professionnelles, syndicales, de foires et autres manifestations que lui est venue l'idée de se grouper avec d'autres éleveurs pour mettre en avant la qualité des productions et ainsi, petit à petit, prendre corps dans une charte regroupant des éleveurs du parc du Morvan.

Son exploitation comprend quatre-vingt-dix-sept hectares pour un cheptel permanent de soixante mères. A l'origine, il était naisseur comme beaucoup d'exploitants du Morvan. Toutefois, son but est d'élever et d'engraisser jusqu'au bout ses bovins et ainsi de proposer un produit fini bénéficiant d'une traçabilité parfaite. Dans cette optique, monsieur Bouchoux tente de supprimer, autant que faire se peut, les intermédiaires qui renchérissent le prix de la viande.

Vous pouvez le rencontrer en prenant rendez-vous. Il vous parlera de son métier et de son exploitation beaucoup mieux que je ne sais le faire. Téléphone/Fax : 03 86 78 05 22

Monsieur Volkaert, aviculteur

Caché au creux d'un vallon, un peu à l'écart de la route de Lormes, la famille Volkaert habite dans le hameau de l'Ecorchien. Ancien éleveur de bovins, monsieur Volkaert, aidé par son épouse, s'est surtout spécialisé dans la volaille. Elevés en liberté, coqs, poules, canettes, dindes, pintades et

Produit du Parc naturel régional Morvan ®

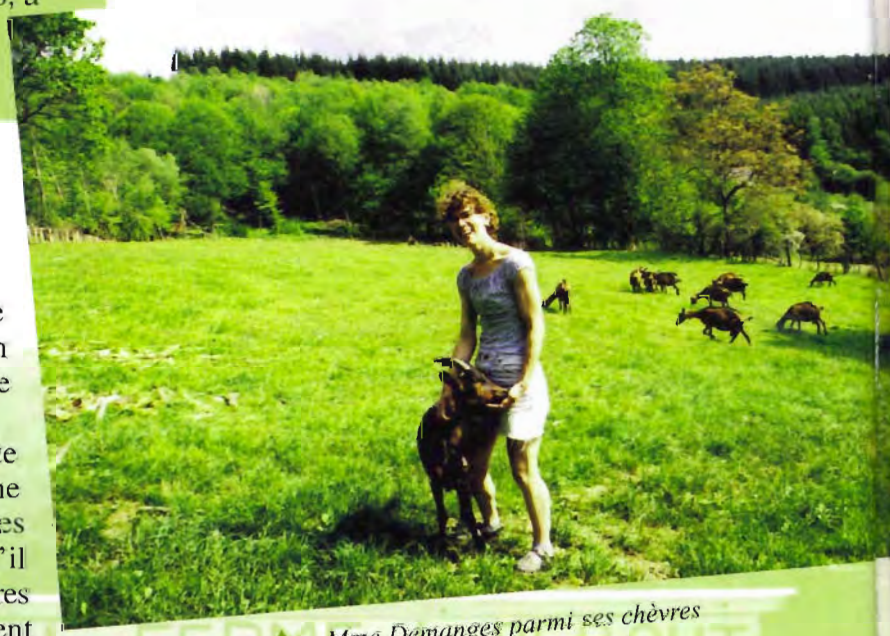
oies se côtoient. La nourriture est garantie, comme tous les produits du Parc, sans O.G.M. La vente directe attire particulièrement la clientèle locale et parisienne. Monsieur Volkaert est, également, le fournisseur attitré de très bons charcutiers et de restaurateurs renommés.

Partenaire du Centre d'étude de recherche et de diversification, le couple est, comme tous les adhérents de la charte de la marque « produit », amoureux du travail bien fait et de la qualité des produits. La production annuelle est de trois mille volailles par an, à laquelle s'ajoute une soixantaine de moutons abattus à Autun et transformés dans l'atelier de découpe de Saint-Honoré-les-Bains.

La vente se pratique à la ferme du vendredi 13h au dimanche 12h, il est toutefois souhaitable de commander les volailles à l'avance.
Téléphone/Fax : 03 86 22 52 45

Elevage de chèvres et de vaches à la ferme du Rebout

Située dans une autre partie du Parc, nichée au pied du mythique mont Beuvray, vous découvrirez après bien des détours la ferme du Rebout, de madame Demanges et de ses deux associés. La vue sur les monts du Morvan est absolument superbe et vaut le déplacement. Cet élevage de chèvres a été créé avec bonheur après mai 68, à l'époque du retour à la nature, où les gens de la ville lassés de la vie agitée redécouvraient la campagne. Cet élevage a réussi à se maintenir malgré les difficultés et l'exploitation a grandi. C'est au hasard d'un stage que madame Demanges, d'origine vosgienne, a rencontré l'heureux exploitant qui avait besoin de quelqu'un pour le seconder dans son exploitation devenue importante. Le stage s'est transformé en embauche et l'embauche en association, dans laquelle est venue se joindre le frère de cette nouvelle associée.



▲ *Mme Demanges parmi ses chèvres*

Nous avons assisté à la sortie des soixante et une chèvres – alpines, chamoisées et une blanche - qui se dirigeaient, toutes clochettes dehors, vers un des prés tout proche. Dire qu'il y a entente entre madame Demanges et ses chèvres est un faible mot, c'est plus certainement d'affection dont il s'agit. Chacune d'entre elles porte un nom, souvent poétique, et la gardienne du troupeau les reconnaît sans problème.

La journée de la fermière commence par la traite du matin ; le lait est filtré et emprésuré, suivent la préparation du caillé sur la récolte de la veille, la préparation des commandes, pour finir par les livraisons et la traite du soir, à cinq heures. Chaque chèvre produit en moyenne annuellement cinq cents kilos de lait.

L'élevage des chèvres n'est pas seulement destiné au plaisir des yeux mais aussi à celui du palais :

▲ *La fromagerie du Rebout*

crottin fermier, tomme de chèvre... Tommes de vache, yaourts ou encore fromage blanc, cher au cœur de tous les Morvandiaux lorsqu'il est dégusté avec des fines herbes et des échalotes hachées menu, sont également proposés à la ferme du Rebout. L'exploitation compte, en effet, une bonne dizaine de Montbéliardes. Depuis cette année, vous pouvez également trouver un fromage charolais en forme de tonnelet ayant reçu, tout nouvellement, son A.O.C. Tous ces produits sont commercialisés sur place et vendus à la clientèle particulière, aux marchés de Chalon et de Nevers, aux restaurateurs locaux et à quelques petites surfaces locales.

Notre dernière question avant de partir :

« Changeriez-vous de vie si la possibilité vous en était donnée ? ». La réponse de madame Demanges est accompagnée d'un grand éclat de rire :

« Sûrement pas, tous les jours je me réjouis de faire ce que je fais et de vivre ici ».

Je vous l'ai dit, au cours de cette enquête, j'ai même rencontré des éleveurs heureux.

Tous ces produits sont vendus lors du marché fermier à la salle des fêtes de Planchez-en-Morvan, tous les premiers vendredis de chaque mois, de 10h30 à 12H. Se renseigner à la Maison du Parc au 03 86 78 73 51.

▲ *Signalétique réalisée pour la promotion de la marque*