



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le 22/03/2017

Les bénéficiaires de la marque Valeurs Parc naturel régional dans les Alpilles apprennent à cultiver et à cuisiner les plantes aromatiques bio

Le 27 février dernier, le Parc naturel régional des Alpilles a organisé un atelier « Cultiver et cuisiner les plantes aromatiques bio » à Eygalières à l'attention de son réseau de professionnels marqués Valeurs Parc naturel régional et engagés dans la Charte Européenne du Tourisme Durable (CETD). Un temps d'échanges instructif et ludique qui a rassemblé 25 prestataires touristiques. Ateliers organisés en coopération avec la Bastide d'Eygalières et les Sentiers de l'Abondance.

Les participants à cette demi-journée étaient issus de différentes communes du Parc naturel régional des Alpilles : Saint-Martin-de-Crau, Eygalières, Le Paradou, Saint-Rémy-de-Provence, Maussane-les-Alpilles ou encore Les Baux-de-Provence.

Au programme : déjeuner bio à la Bastide d'Eygalières autour d'un menu entièrement cuisiné à base de plantes aromatiques, de l'entrée au dessert ! Le plus : les astuces du chef pour marier les plantes aromatiques de manière gourmande et les fiches recettes remises par le Parc aux participants. Du bouillon d'herbes et son œuf poché, à la farandole de légumes et jusqu'à la crème brûlée au sirop de géranium, les aromatiques n'ont désormais plus de secret pour nos 17 structures engagées dans la marque Valeurs Parc (hébergements, produits et activités à retrouver sur www.consommerparc.fr).

Après la cuisine des plantes aromatiques, place à la culture de celles-ci. Pour ce faire, les professionnels du tourisme ont poursuivi leurs échanges aux Sentiers de l'Abondance à Eygalières. Après un accueil sur l'histoire du lieu et les démarches qui y sont développées, les participants ont eu droit à une visite des jardins, commentée par Alain Barbier, responsable des cultures, qui a pu leur transmettre ses précieux conseils et sa longue expérience. L'après-midi s'est terminée par un temps collectif lors duquel les participants ont élaboré leur propre sirop de thym-romarin et goûté les différents produits cultivés, récoltés et transformés sur place (feuilles cristallisées et sirops).

Ces temps d'échanges sont l'une des plus-values du réseau de la marque Valeurs Parc. En effet, ces moments privilégiés sensibilisent les professionnels à un axe de progrès en matière de tourisme durable (compost, produits locaux, accessibilité au handicap, etc.). C'est aussi l'occasion pour eux de se rencontrer, faire connaissance et nouer des partenariats avec leurs confrères, tout en appréhendant l'offre touristique des 16 communes du Parc.

Fort de cette belle participation, le Parc a prévu de réunir à nouveau les prestataires touristiques lors de prochains temps d'échanges du réseau. Preuve du dynamisme des professionnels marqués Valeurs Parc !

Plus d'informations : Marianne Dispa, chargée de mission Tourisme et loisirs durables, m.dispa@parc-alpilles.fr

Maison du Parc naturel régional des Alpilles - 2 boulevard Marceau - 13210 Saint-Rémy-de-Provence
T. 04 90 90 44 00 | F. 04 90 90 03 76 | contact@parc-alpilles.fr | www.parc-alpilles.fr