



PARC NATUREL RÉGIONAL
DES ALPILLES

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le 06/10/2020
Page 1/5

La marque Valeurs Parc naturel régional des Alpilles en 2020 : 44 professionnels engagés dont 6 nouveaux bénéficiaires et 2 renouvellements

Cette marque traduit les engagements des professionnels en faveur du développement durable et doux du territoire des Alpilles grâce à un cahier des charges exigeant au niveau environnemental, social et économique et une démarche d'amélioration continue.

Choisir un produit, un hébergement ou une prestation touristique marqué Valeurs Parc, c'est favoriser les professionnels locaux impliqués dans le développement durable de leur territoire. C'est aussi l'assurance d'être accueilli par des professionnels qui connaissent bien le Parc naturel régional des Alpilles.

Le réseau des bénéficiaires de la marque Valeurs Parc dans les Alpilles s'étoffe avec l'attribution de cette reconnaissance nationale à **6 nouveaux acteurs** du territoire dont 3 produits agricoles. Une évolution positive pour cette démarche qui compte aujourd'hui **44 bénéficiaires dans les Alpilles** (5 produits agricoles, 1 restaurant, 3 sites de visites, 6 activités de pleine nature et 29 hébergements).

Une gamme de produits agricoles marqués qui se diversifie

En 2020, à l'issue d'un travail participatif avec les agriculteurs du territoire, le Parc des Alpilles peut désormais accorder la marque Valeurs Parc aux produits issus de l'élevage d'herbivores (bovins, ovins, caprins viande et lait) ainsi qu'aux fruits, légumes, céréales, plantes aromatiques et médicinales.

3 nouveaux produits agricoles issus d'exploitations respectueuses de leurs environnements et valorisant leurs productions localement ont pu ainsi bénéficier de la marque Valeurs Parc naturel régional des Alpilles. Les fromages et viande de chèvre de la Chèvrerie de la Coraline - Coralie Boyer - de Mouriès rejoint ceux de la fromagerie Roumanille de Saint-Rémy-de-Provence et du GAEC Gillet à Aureille, précédemment marqués.

Les nouveaux produits marque Valeurs Parc sont également les excellentes pâtes et farines à base des céréales produites sur l'exploitation de la famille Thieuloy - Le Mas de Daudet - à Fontvieille et les conserves de fruits et légumes issues des invendus des maraîchers proches avec un mode de conservation ancestral : la lactofermentation de Sylvie Allegrini accompagnés de kéfirs et fruits et légumes séchés de Sa pAlpilles à Sénas.

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

56 PARCS
NATURELS
RÉGIONAUX
EN FRANCE

Alpilles, Armorique, Aubrac, Avesnois, Baie de Somme Picardie maritime, Ballons des Vosges, Boucles de la Seine, Normandie, Brenne, Brière, Camargue, Caps et Marais d'Opale, Causses du Quercy, Chartreuse, Corse, Forêt d'Orient, Gâtinais français, Grands Causses, Guyane, Haut Jura, Haut Languedoc, Haute Vallée de Chevreuse, Landes et Gascogne, Livradois Forez, Loire Anjou, Touraine, Lorraine, Luberon, Marais du Cotentin et du Bessin, Martinique, Massif des Bauges, Médoc, Mille vaches en Limousin, Montagne de Reims, Monts d'Ardèche, Mont-Ventoux, Morvan, Narbonnaise en Méditerranée, Normandie Maine, Oise-Pays de France, Perche, Périgord, Limousin, Pilat, Pyrénées Ariégeoises, Pyrénées Catalanes, Queyras, Sainte-Baume, Scarpe-Escaut, Vercors, Verdon, Vexin Français, Volcans d'Auvergne, Vosges du Nord

Une joie pour le Parc des Alpilles qui accompagne depuis de nombreuses années ces acteurs du territoire dynamiques et engagés dans des pratiques durables, en les soutenant par des opérations de communication et un accompagnement technique sur leur exploitation. Récemment, le Mas de Daudet et la conserverie Sa pAlpilles ont été proposés par le Parc des Alpilles au prix « Innover à la Campagne ».

C'est le lundi 21 septembre que s'est déroulée, crise sanitaire oblige, la première commission Marque Valeurs Parc de l'année présidée par Marie-Pierre Callet, 2^{ème} Vice-Présidente du Parc, confortée dans cette mission lors du renouvellement du Bureau syndical en juillet dernier. En effet, pendant le confinement, le Parc des Alpilles a assuré un accompagnement personnalisé des professionnels marqués tout au long de l'évolution de la crise sanitaire. De même, la Fédération des Parcs naturels régionaux s'est appuyée sur les Parcs pour diffuser un guide du déconfinement aux bénéficiaires pour les accompagner dans la reprise durable de leur activité.

Les 3 nouveaux prestataires touristiques sont des hébergeurs installés sur Le Paradou, Maussane-les Alpilles et Eygalières. En parallèle, deux hébergeurs ont souhaité renouveler leur engagement pour 5 nouvelles années démontrant leur intérêt et leur conviction pour un tourisme durable dans les Alpilles.

Le réseau des Parcs naturels régionaux de Provence-Alpes-Côte d'Azur souhaite développer la labellisation des produits agricoles.

Le marquage de 3 nouveaux produits agricoles s'inscrit dans une démarche volontariste des élus du Parc des Alpilles qui après plusieurs années de travail intense mené en grande partie sur le volet touristique (sites, hébergeurs, activités de pleine nature), souhaitent que le Parc accueille de nouveaux agriculteurs au sein de la marque démontrant ainsi la qualité et la variété de la production locale.

Ce nouvel axe stratégique de déploiement de la marque est rendu possible d'abord par l'adoption de nouveaux référentiels de produits agricoles co-construits par les agriculteurs et le Parc des Alpilles (fruits, légumes, céréales, plantes aromatiques et médicinales) mais aussi, plus globalement, par une démarche menée à l'échelle régionale par le réseau des Parcs naturels régionaux présidé par Jean Mangion, Président du Parc des Alpilles, pour mutualiser entre les 9 PNR les audits préalables au marquage. C'est déjà le cas depuis 2015 pour les prestations touristiques grâce à deux postes financés par la Région Sud.

Le réseau devrait donc prochainement accueillir un chargé de mission dédié à la marque Valeurs Parc pour les produits agricoles, financé cette fois par les parcs. Outre la labellisation, cette personne aura en charge l'animation du réseau des bénéficiaires et la promotion du label. Une bonne nouvelle pour tous les Parcs de la Région et en particulier pour celui des Alpilles qui ambitionne dans les prochains mois de constituer une gamme diversifiée de produits frais et transformés, associée à un réseau de distribution de proximité.

Retrouvez tous les bénéficiaires de la marque Valeurs Parc dans les Alpilles sur le site internet du Parc www.parc-alpilles.fr, rubrique *A voir / A faire* et sur www.consommerparc.fr

LES PRODUITS AGRICOLES : 3 NOUVEAUX BENEFICIAIRES

Chèvrerie de Coraline, Coralie Boyer

La Chèvrerie de Coraline propose des fromages de chèvre nature (crémeux à sec), mais également agrémentés de confiture de figue, cerise noire, noix pistache, thym, sarriette, herbes de Provence, poivre noir, piment d'Espelette, miel, tapenade..., des fromages blancs et faisselles ainsi que de la viande de chèvre (rillettes, terrines, commande de colis cabri...).

L'exploitation est particulièrement soucieuse du respect environnemental et du bien-être animal en pratiquant l'aromathérapie.

Cette exploitation jeune est dynamique propose ses produits sur rendez-vous à la fromagerie et sur le marché de Mouriès.

Quartier des Imbernières - 13890 Mouriès

06 84 07 49 81

chevriedelacoraline@gmail.com

Facebook : @Chèvrerie de la Coraline

Moulin du Mas de Daudet, Mireille et Tanneguy Thieuloy

Cette exploitation de paysans-pastiers unique est cultivée par la famille Thieuloy depuis cinq générations. Afin de mieux gérer sa production, et s'orienter vers les circuits courts de proximité, l'exploitation s'est étoffée avec l'acquisition d'un moulin en bois à meule en pierre et un atelier de transformation permettant la fabrication de multiples pâtes diversifiées à base des céréales produites sur l'exploitation mais aussi la fabrication de farine (blé dur, blé tendre, maïs, pois-chiche, lentilles...). L'exploitation est particulièrement soucieuse du respect environnemental (inscription dans un programme AGIR en 2010) et de la réduction des gaz à effet de serre (limitation des passages motorisés dans les parcelles). Le semis direct, les techniques simplifiées de travail du sol en lien avec la suppression des produits phytosanitaires (conversion vers l'agriculture biologique) font du mas de Daudet une exploitation particulièrement engagée et novatrice.

L'exploitation propose ses produits dans un point de vente agréable et accessible à tous, agrémenté des productions d'agriculteurs voisins.

De mai à août, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 16h à 19h, le samedi de 9h à 12h. Le reste de l'année sur rendez-vous

Chemin de Ribet - 13990 Fontvieille

06 10 04 77 97

moulinmasdedaudet@outlook.com

www.moulinmasdedaudet.com

Facebook : @Moulin mas de Daudet

Sa pAlpilles, Sylvie Allegrini

Certifiée en Agriculture biologique, la conserverie Sa pAlpilles créée en juin 2018 transforme des fruits et légumes issus des invendus des maraichers proches avec un mode de conservation ancestral : la lactofermentation. Des épices sont ajoutées pour élaborer de véritables recettes. La lactofermentation conserve 100% des vitamines du produit, sans besoin de cuisson, elle permet également un apport en probiotiques important.

Sa pAlpilles s'inscrit dans une démarche d'économie sociale et solidaire autour des questions de lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction de l'impact humain sur la consommation des énergies fossiles

La commercialisation est diversifiée, sur rdv au laboratoire de transformation à Sénas : Savoir-faire des Alpilles ou Le potager de Manon - boulevard Marceau - 13210 Saint-Rémy-de-Provence et Alpilles Bio - 23 avenue Albin Gilles - 13210 Saint-Rémy-de-Provence

06 82 49 57 49

www.palpilles.fr

Facebook : @Consommez bocal

LES PRESTATAIRES TOURISTIQUES : 3 NOUVEAUX BENEFICIAIRES

Gîtes Le Mas de mes parents, le Mazet de Maïs et le Petitout à Maussane-les-Alpilles

C'est au sein de sa propriété familiale route du Destet à Maussane-les-Alpilles que Fabienne CITI accueille ses hôtes dans trois gîtes labellisés Gîtes de France. Fine connaisseuse de la culture et des

traditions provençales, la propriétaire se plaît à faire découvrir les événements et fêtes locales des villages des Alpilles.

Route du Destet - 13520 Maussane-les-Alpilles

06 88 47 13 40

fabienne.citi@orange.fr

<https://gitesmaussane.fr/>

Villa Dolce Vita à Eygalières

Située sur les hauteurs d'Eygalières, la Villa Dolce Vita compte six chambres et dispose d'un jardin à la française, d'une forêt de chênes truffiers et d'une oliveraie offrant une magnifique vue sur les Alpilles. Grâce à un partenariat avec l'entreprise locale Vertigo, des fruits et légumes frais et locaux sont livrés chaque jour pour régaler les papilles des visiteurs et inciter à la consommation en circuits courts.

06 18 10 55 56

<http://www.fifthseason.fr/villa-dolce-vita/>

Facebook : @Villa Dolce Vita

Hébergements Garrigues de la Vallée des Baux à Paradou

Dotée de poutres en bois, d'anciennes tuiles romaines et de pierres apparentes, la résidence de vacances Les Garrigues de la Vallée des Baux au Paradou propose des maisons provençales typiques, perchées sur une colline et nichées dans un jardin avec une piscine extérieure. Sur place, un bureau d'accueil propose une documentation très complète sur le territoire et la vente de divers produits du terroir.

<https://www.lesgarrigues-valbaux.com/>

Chemin de Saint Eloi - 13520 Le Paradou

04 90 54 32 39 - bestoftheplace@gmail.com

Facebook : @Les Garrigues de la Vallée des Baux

2 BENEFICIAIRES RENOUVELES

Camping les Oliviers à Eygalières

Engagée depuis plus de cinq ans dans le développement durable des Alpilles, Corinne MEYNIER gère son camping familial en plein cœur du village d'Eygalières en toute simplicité, dans des emplacements bordés d'oliviers et d'amandiers. L'endroit est le point de départ idéal pour la découverte des richesses du pays provençal, la vie d'un village des Alpilles et les activités de pleine nature.

Avenue Jean Jaurès - 13810 Eygalières

04 90 95 91 86

<https://www.camping-les-oliviers.com/>

Mas de la Rose à Orgon

Le Domaine de la Rose est un concentré de Provence situé dans un parc de 25 hectares planté de pins, d'oliviers et de lavandes. Au sein de ce hameau d'anciennes bergeries du XVII^{ème} siècles entièrement rénovés, les nouveaux propriétaires Sabine et Franck ABADACHIAN s'occupent de ce lieu qui invite à la douceur de vivre. Le restaurant propose des plats élaborés exclusivement avec les fruits et légumes cultivés sur la propriété en agriculture bio ou approvisionnés par des producteurs locaux.

Route d'Eygalières - 13660 Orgon

04 90 73 08 91

contact@mas-rose.com

<https://www.mas-rose.com/>

Facebook : @Le Mas de la Rose

La marque Valeurs Parc naturel régional est une reconnaissance accordée aux professionnels exemplaires, qui répondent à un cahier des charges strict passant en revue leurs pratiques durables et leur engagement pour le territoire. Plus qu'un simple constat de pratiques responsables, ils engagent leur activité dans une démarche de progrès. Propriété de l'Etat, déposé par la Fédération des Parcs naturels régionaux à l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI), la Gestion de la marque est exclusivement déléguée aux Parcs naturels régionaux. Le Parc des Alpilles déploie la marque sur son territoire depuis 2013.



Pour plus d'information sur la marque :

Les prestations touristiques : m.dispa@parc-alpilles.fr

Les produits agricoles : agriculture@parc-alpilles.fr

04 90 90 44 00