

Parc naturel régional

de

Camargue



Les produits et
les savoir-faire
dans le Parc
naturel régional
de Camargue

Dossier
de presse



Les produits et les savoir-faire dans le parc naturel régional de Camargue

A l'occasion de la manifestation « Camargue Gourmande » qui a lieu du 9 au 11 septembre 2011 à Arles, le Parc naturel régional de Camargue présente les produits et savoir-faire valorisés et soutenus par le Parc :

- Les vins d'appellation
- La pomme de terre primeur des sables
- Le riz de Camargue
- La viande de taureau de Camargue
- Les produits issus de l'agriculture biologique
- Le tourisme équestre
- L'accueil dans les manades de taureaux

Sommaire

p 3 : La valorisation des produits et savoir-faire camarguais : Une mission essentielle pour le Parc naturel régional de Camargue

p 5 : Les produits et savoir-faire du Parc naturel régional de Camargue

p 8 : Les produits sous signes de qualité

p 8 : L'agriculture biologique, un label transversal

p 9 : Liste de produits et services marqués PNRC

Infos pratiques

Parc naturel régional de Camargue
Mas du Pont de Rousty – 13 200 ARLES
Tel : 04 90 97 10 40

Contacts

Anne VADON : Chargée de mission « Agriculture, élevage »
agri.elevage@parc-camargue.fr
Dominique VERGNAUD : Responsable du Développement Rural
et de l'Aménagement du Territoire
d.vergnaud@parc-camargue.fr

Textes complets des différentes chartes sur demande

*Ce dossier de presse est téléchargeable
sur le site Internet du Parc de Camargue à l'adresse
www.parc-camargue.fr/Francais/upload/DP_produit_marque.pdf*



Les produits et les savoir-faire dans le parc naturel régional de Camargue

La valorisation des produits et savoir-faire camarguais : une mission essentielle pour le Parc naturel régional de Camargue

Le Parc naturel régional de Camargue s'attache à soutenir et valoriser les activités économiques contribuant à la préservation des patrimoines naturels et culturels de son territoire.

Ainsi, conformément aux orientations de sa charte, le Parc naturel régional de Camargue s'est donné pour objectifs d'accompagner une agriculture, un élevage et un tourisme respectueux de l'environnement et fondés sur des pratiques durables.

Ces activités outre leurs enjeux économiques sont importantes dans la gestion et la préservation des espaces, la valorisation de l'identité et de la spécificité de la Camargue et la dimension humaine inhérente aux missions d'un Parc naturel régional.

La marque «Parc naturel régional » : un outil au service du territoire

Ni label, ni certification, ni signe de qualité, la marque « Parc naturel régional » est une marque collective, propriété du Ministère de l'Environnement, déposée à l'Institut National de la Propriété Industrielle.

La gestion de la marque est concédée à chaque Parc naturel régional qui peut l'attribuer pour 3 ans renouvelable après vérification, à des productions et à des services (produits, accueil et savoir-faires) de son territoire selon des critères précis. L'attribution de la marque s'inscrit dans une démarche volontaire de chaque producteur ou professionnel.

La marque « Parc naturel régional » permet de signaler au grand public des produits et des savoir-faire qui ont des « plus » par rapport aux offres commerciales standard tout en répondant aux 3 valeurs qui lui sont associés.

La marque contribue aussi à l'organisation d'un réseau solidaire et à la valorisation de l'identité du territoire.

Le territoire

Les entreprises contribuent au développement du territoire et participent à la construction de son identité : localisation sur le territoire ou matières premières issues du territoire, mise en réseau...

L'environnement préservé et valorisé

Les produits et services contribuent aux enjeux de gestion des espaces, de préservation du patrimoine et d'intégration paysagère : gestion durable des matières premières, absence de nuisance environnementale, intégration paysagère du bâti...

La dimension humaine

Les produits et services sont issus d'un développement maîtrisé par l'homme et contribuent à des enjeux sociaux : existence d'un savoir-faire, importance de l'intervention humaine, accueil sur site...

Deux types de produits et savoir-faire bénéficient de la marque « Parc naturel régional de Camargue » :

- Les produits agricoles issus du territoire du Parc : la pomme de terre primeur des sables et les vins d'appellation.
- Les prestations et les savoir-faire proposés sur le territoire : le tourisme équestre et l'accueil dans les manades de taureaux.

Le Parc soutient ces filières qui concilient agriculture, élevage, tourisme, développement économique et préservation de l'environnement et qui reposent sur la valorisation de savoir-faire. Ce soutien se concrétise par de la communication et de l'information ainsi que par un service de conseils.

L'attribution et le suivi de la marque en Camargue se fait par la commission « Activités économiques et accès aux services » du Parc.

L'Appellation d'Origine Protégée et l'Indication Géographique Protégée : des signes de qualité présents en Camargue

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)

C'est la garantie d'une qualité résultant d'un terroir : l'équivalente européenne de l'AOC, Appellation d'Origine Contrôlée.

Elle désigne un produit originaire d'une région ou d'un lieu déterminé dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement à ce milieu géographique. Elle résulte de la combinaison d'une production et d'un terroir qui s'exprime par le savoir-faire des hommes.

En France, il y a plus de 500 AOC dont 69 AOP.

La viande de taureau de Camargue est reconnue AOC/AOP (non loin de là, l'huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence et le foin de Crau ont aussi cette appellation).

L'Indication Géographique Protégée (IGP)

C'est la garantie européenne d'un lien entre un produit et son territoire d'origine. L'IGP est le nom d'un territoire d'origine et désigne un produit qui en est issu, dans les cas où une qualité, une réputation ou une autre caractéristique du produit peuvent être attribuées essentiellement à cette origine géographique. L'IGP est liée à un savoir-faire, elle ne se crée pas, elle consacre une production existante.

Le riz de Camargue est classé IGP.

Des perspectives pour les produits camarguais
De nouveaux bénéficiaires de la marque « Parc naturel régional de Camargue »

Depuis 2011, le territoire du Parc naturel régional de Camargue s'est étendu à l'est du grand Rhône (Mas Thibert et ses alentours).

Avec cette extension, ce sont de nouveaux agriculteurs ou manadiers qui vont pouvoir bénéficier de la marque Parc.

La constitution d'un réseau de producteurs

Plusieurs actions en cours contribuent à une meilleure valorisation locale des produits de Camargue. En février 2011, 10 jeunes producteurs se sont regroupés pour créer à l'entrée du Parc un point de vente directe collectif « Le Rendez-vous paysan ». Ce projet de diversification et commercialisation des produits de Camargue est soutenu et accompagné par le Parc.



Les produits et savoir-faire « Parc naturel regional de camargue »

Pour bénéficier de la marque, les professionnels s'engagent à respecter les trois valeurs associées à la marque : territoire, environnement préservé et valorisé, dimension humaine. Les chartes de marquage de chacun des produits, savoir-faire ou prestations spécifient les conditions préalables à l'attribution de la marque et les obligations précises que doivent suivre les bénéficiaires de la marque.

Les vins d'appellation

A la fin du XIXème siècle, la crise du phylloxéra ravage une grande partie du vignoble français. Le vignoble de Camargue connaît alors une phase de développement importante car le parasite ne résiste pas à la submersion saisonnière des ceps de vignes pratiquée une quarantaine de jours en hiver. A la veille du développement des grandes cultures et de la riziculture au milieu du XXème siècle, près de 9 000 hectares de vignes sont recensées sur l'ensemble du delta du Rhône (Gard et Bouches-du-Rhône). La superficie des terres consacrées à la vigne est aujourd'hui bien moins importante, avec à peine 2 000 hectares sur le delta du Rhône (ayant peu à peu laissé sa place à la riziculture) et la viticulture se concentre essentiellement sur la Camargue gardoise tournée vers la production du Vin des sables.

Sur le reste du delta, dans les parties nord et est du territoire du Parc naturel régional de Camargue, quelques rares domaines contribuent au maintien de cette production qui joue également un rôle sur la diversité des paysages camarguais et sur la valorisation d'un patrimoine bâti, témoin d'une

activité viticole importante dans le passé. Si la technique de la submersion est toujours en partie

utilisée par les viticulteurs, les vins proposés sont issus de cépages traditionnels (Carignan, Grenache, Cinsault) mais aussi élaborés avec de nouveaux cépages (Chasan, Caladoc, Marselan, Merlot).

Les engagements des viticulteurs

Quelques exemples de conditions préalables : être exploitant agricole à titre principal, obtenir le classement « Vin de Pays des Bouches du Rhône », disposer d'un lieu d'accueil, de dégustation et de vente au détail à la propriété, conditionner le vin dans des bouteilles de verre ...

Les engagements que les viticulteurs doivent suivre sont nombreux et variés : les exploitations et les vignes sont situées obligatoirement sur le territoire du Parc, les produits sont élaborés selon des principes de l'agriculture biologique ou de Nutrition Méditerranéenne, les viticulteurs intègrent des mesures agro-environnementales, ...

La marque Parc est complémentaire des signes de qualité - Agriculture Biologique, Vin de Pays des Bouches-du-Rhône - et autres marques, Nutrition Méditerranéenne en Provence, qui reposent avant tout sur des critères et des itinéraires techniques de production et de vinification.

La pomme de terre primeur des sables

Cultivée sur des sols de sables marins, issus d'anciens cordons dunaires, la pomme de terre primeur des sables présente de nombreuses spécificités culinaires et techniques qui en font un produit d'intérêt pour le territoire.

Sur le Parc et ses territoires limitrophes, une dizaine de producteurs font de la pomme de terre primeur des sables en agriculture biologique ou en mode d'agriculture raisonnée.

A ce titre, plusieurs producteurs se sont organisés avec pour objectif de mieux conditionner et de commercialiser les pommes de terre et les carottes produites sur sols sableux. Ce groupement « Aprimage en Camargue » se positionne sur une politique de segmentation haut de gammes de la pomme de terre des sables marins.

En Camargue, une vingtaine de variétés de pommes de terre sont produites. Sur les 7500 tonnes de pommes de terre des sables commercialisées par an, 1200 tonnes/an peuvent prétendre à la marque « Produit du Parc naturel régional de Camargue ».

Les engagements des maraîchers

Le maraichage de la pomme de terre primeur des sables doit correspondre à un schéma de production, de récolte, de conditionnement et de commercialisation très spécifique : sélection des parcelles (90% minimum de sable dans les sols...), utilisation de plants certifiés, limitation des apports azotés, rotation des assolements, tri, calibrage et conditionnement, traitement des déchets, stockage, conservation et commercialisation...

Le tourisme équestre

Les activités de pleine nature connaissent depuis plusieurs années une demande croissante de la part du public. Parmi celles pratiquées dans les espaces naturels et protégés, la randonnée rassemble de plus en plus d'adeptes. Pour la plupart, cette activité répond au besoin de se sentir bien dans son corps, de rompre avec le quotidien, de découvrir un territoire et ses spécificités culturelles, ou tout simplement de se détendre et de se promener.

D'après une enquête menée auprès de Comités départementaux de tourisme équestre :

près de 1,5 millions de personnes pratiquent chaque année le tourisme équestre en France, la majorité des cavaliers préfère la randonnée ou la balade à un séjour d'activité équestre, les motivations liées à la pratique du tourisme équestre sont par ordre de priorité :

- la découverte des paysages et le contact avec la nature
- la proximité du littoral
- l'identité culturelle du territoire
- le patrimoine bâti et culturel

En Camargue, le public est de plus en plus demandeur d'une découverte des différentes facettes du territoire avec des moyens de déplacement assurant une approche des sites et des milieux sans porter atteinte à leur fragilité. La randonnée, quelle soit pédestre, équestre, ou VTT constitue un véritable support de découverte du territoire en s'inscrivant dans les objectifs du tourisme durable.

Le tourisme équestre, intimement liée à l'image du cheval Camargue, constitue à ce titre, une activité importante et emblématique du territoire du Parc, avec une trentaine d'établissements ouverts à l'année ou en haute saison.

Avec l'attribution de la marque « Parc naturel régional de Camargue », le Parc peut organiser, qualifier et promouvoir le tourisme équestre dans un marché de plus en plus concurrentiel, soutenir et favoriser le tissu culturel camarguais, veiller au développement d'un tourisme durable respectueux de l'équilibre entre fréquentation, développement économique et préservation de l'environnement et des patrimoines et enfin faire découvrir le territoire et ses richesses patrimoniales.

Les engagements des professionnels du tourisme équestre

Comme pour tous les autres secteurs, ils répondent aux trois valeurs associées à la marque :

Le territoire avec notamment l'obligation de respecter l'image du cheval de Camargue (cheptel constitué essentiellement de chevaux de race Camargue ou de chevaux gris) et d'informer sur la spécificité de la race camarguaise et son utilisation...

L'environnement préservé et valorisé avec par exemple, la participation à l'entretien des espaces naturels en favorisant l'intégration paysagère des aires de détente des chevaux...

La dimension humaine est présente avec notamment la nécessité de garantir le bien être des chevaux et de leurs cavaliers, d'engager une discussion sur le territoire et ses patrimoines...

L'accueil du public dans les manades de taureaux

L'existence de manades de chevaux et de taureaux élevés en mode extensif, ainsi que l'élevage ovin, jouent un rôle essentiel dans la gestion environnementale des prairies, des pelouses, des sansouïres, des marais. Outre leur rôle économique, leur contribution primordiale à la gestion de l'espace et des paysages de Camargue, ces activités sont une composante fondamentale de la culture camarguaise.

C'est la raison pour laquelle le Parc est historiquement engagé aux côtés des différentes associations d'élevage : association des éleveurs de chevaux de race Camargue, association des manadiers éleveurs de la race di Biòu pour course camarguaise, association des éleveurs de taureaux pour courses camarguaises, association des éleveurs français de taureaux de Combat, livre généalogique de la race di Biòu, syndicat de défense et de promotion de la viande AOC/AOP (Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée) taureau de Camargue, qui ont toutes leur siège au centre administratif du Parc.

Par ailleurs, dans un souci de diversification de leur activité, de plus en plus d'éleveurs ont développé des structures d'accueil du public sur leur exploitation afin d'informer et de sensibiliser les visiteurs sur les spécificités de l'élevage de taureaux de la race di Biòu (taureau Camargue) ou de taureaux de Combat.

La prestation touristique « d'accueil du public dans les manades de taureaux » a pour but de faire partager aux visiteurs l'authenticité du Parc naturel régional de Camargue, de leur faire apprécier de façon conviviale les richesses patrimoniales (naturelle, culturelle, architecturale, historique...) et les savoir-faire liés à l'élevage de taureaux.

Les éleveurs jouent donc un rôle primordial dans l'accueil des visiteurs sur le parc.

L

es engagements des éleveurs dans les manades de taureaux

Dans les conditions préalables à l'attribution de la marque, il est notamment précisé qu'il faut pratiquer l'élevage extensif de taureaux de la race di Biòu ou de Combat, posséder un élevage classé AOC/AOP taureau de Camargue, pratiquer la sélection des animaux pour les jeux taurins, etc.

Les engagements autour de la valeur du territoire sont nombreux avec notamment la présentation au public de l'exploitation (visite du cheptel, description des différentes phases de conduite des troupeaux), l'information sur la spécificité des taureaux camarguais, la proposition d'une cuisine camarguaise ou provençale utilisant des produits d'origine locale...

D'autres engagements axés sur les valeurs d'environnement préservé et valorisé et la dimension humaine s'inscrivent dans la charte.



Les produits sous signes de qualité

La viande AOP taureau de Camargue

Si l'objectif premier des manades demeure les jeux taurins, les bêtes ne correspondant pas aux critères en raison de leur comportement, sont orientées vers l'abattoir. Cette viande est alors valorisée sous signe de qualité, tenant compte du lieu de vie des animaux, de leur alimentation... Première viande bovine, en France et en Europe, à avoir obtenu en 1996 l'Appellation d'Origine Contrôlée, la viande de Taureau de Camargue est désormais réputée.

Outre la délimitation d'une aire géographique stricte où l'animal doit être né, élevé, abattu et découpé, les élevages doivent obéir à un cahier des charges strict qui impose notamment l'exclusivité des races Di Biòu et de Combat, (ou leur croisement) ainsi que la pratique d'élevage extensif avec nécessité de pâturer pendant au moins 6 mois en zone humide.

Sans l'AOC ou l'AOP (équivalent européen de l'AOC), le prix de vente serait inférieur, la qualité de la viande moins reconnue et le savoir faire traditionnel d'élevage en Camargue moins valorisé. Ainsi, on est passé de 75 éleveurs bénéficiant de ce signe de qualité en 1997 à 90 en 2011. Cette augmentation confirme l'intérêt des éleveurs et des consommateurs pour cette AOP.

Le riz IGP de Camargue

L'Indication Géographique Protégée certifie le savoir-faire acquis dans un territoire précis mais les caractéristiques du produit sont moins fortement liées au terroir à la différence de l'AOP.

Obtenu par le Syndicat des Riziculteurs de France et Filière, le riz produit sur l'aire géographique comprenant la Camargue, la Camargue Gardoise, le

grand et le petit plan du Bourg, répond à un système de traçabilité depuis sa récolte jusqu'à sa commercialisation.

C'est la première céréale à avoir obtenu l'IGP en 1997. Les riziculteurs à l'origine de son obtention, se sont imposés des contraintes : abandon du système d'irrigation par cascades qui concentre les produits phytosanitaires dans la dernière parcelle, traçabilité qui est devenue une obligation de l'Union Européenne (UE) et qui conditionne les subventions, cahier des charges contraignant au niveau de la production, du stockage, du pourcentage de riz brisés au kilo, du conditionnement...

Le Riz de Camargue dispose maintenant une gamme diversifiée au niveau de ses variétés : long, demi-long, rond, et d'un panel d'une 30ème de variétés cultivées chaque année.

L'agriculture biologique, un label transversal

En Camargue, 6% de Surface Agricole Utile est exploitée en culture biologique. En France, c'est près de 11 500 exploitations qui répondent à ce label (2% de la SAU).

La mention Agriculture Biologique atteste que le produit est issu d'un mode de production naturel, exempt de produits chimiques de synthèse et respectueux des équilibres naturels et du bien-être animal.

Elle est assujettie à des contrôles effectués par différents organismes privés agréés.

En Camargue, les exploitants bénéficiant du label AB travaillent dans différents secteurs : production de viande bovine, la céréaliculture, la production de fourrages, la viticulture, le maraîchage ...

Les produits et les savoir-faire dans le Parc naturel régional de Camargue (année 2011)

*(La liste des producteurs et des structures
d'accueil ci-dessous n'est pas exhaustive mais
donnée à titre indicatif)*

« Produits du Parc naturel régional de Camargue »

Les vins d'appellation

M. Patrick Michel
Mas de Valériole
Gageron
13 200 ARLES
Tel : 04 90 97 00 38
patrick.michel13@orange.fr

M. Pierre Cartier
Domaine de Beaujeu
Route du Sambuc
13 200 ARLES
Tel : 04 90 97 22 30
beaujeuwinerod@yahoo.fr

La pomme de terre des sables primeur

M. Armand Solans
Mas des Marais
Route du Bosquet
30 220 Aigues mortes
Tel : 04 66 53 71 98
earl-sam@orange.fr

« Accueil du Parc naturel régional de Camargue »

Manades de taureaux accueillant du public

Manade BLANC
Domaine de Paulon
Le Sambuc
13 200 ARLES
Tel : 04 90 97 27 73
vero-blanc@wanadoo.fr

Manade Jacques BON
Mas de Peint
Le Sambuc
13 200 ARLES
Tel : 04 90 97 20 62
contact@manade-jacques-bon.com

Manade CAVALLINI
Mas de Pioch
13 460 LES SAINTES-MARIES-DE-LA-MER
Tel : 04 90 97 50 06
contact@manadecavallini.com

Manade MAILHAN
Mas des Bernacles
13 200 ARLES
Tel : 04 90 97 00 12
jacques.mailhan@wanadoo.fr

Manade Paul RICARD
Domaine de Méjanès
13 200 ARLES
Tel : 04 90 97 10 10
mejanes@ricard.fr

Manade SAINT-ANTOINE
Mas du Ménagement
13 460 LES SAINTES-MARIES-DE-LA-MER
Tel : 06 10 66 02 12
authenticcamargue@orange.fr

Centre de tourisme équestre

Bergerie d'Alivon
Le Paty-de-la-Trinité
13 200 ARLES
Tel : 04 90 97 10 37
mrozemmanuelgil@free.fr

Les Cabanes de Cacharel
Route de Cacharel – RD 85a
13 460 Les Saintes-Maries-de-la-Mer
Tel : 04 90 97 84 10
info@camargueacheval.com

Les Chevaux du Pont des Bannes
RD 570
13 460 LES-SAINTES-MARIES-DE-LA-MER
Tel : 06 63 65 26 08
chevaux-pontdesbannes@camargue.fr

Les Ecuries de l'Auberge Cavalière
RD 570
13 460 LES-SAINTES-MARIES-DE-LA-MER
Tel : 06 09 54 24 40
ecuries-cavaliere@camargue.fr

Domaine Paul Ricard
Mas de Méjanas
13 200 ARLES
Tel : 04 90 97 10 62
manadepaulricard@wanadoo.fr

Riz de Camargue IGP

Syndicat des riziculteurs de France et filière
Mas du Sonnailler
Gimeaux
13 200 ARLES
Tel : 04 90 49 82 00
srff@wanadoo.fr

Viande AOC/AOP de taureau de Camargue

Syndicat de défense et de promotion de la viande
AOC taureau de Camargue
Mas du Pont de Rousty
13 200 ARLES
Tel : 04 90 97
eleveurs2@parc-camargue.fr

Point de vente collectif de produits agricoles

Le Rendez-Vous Paysans
« Produits de nos fermes »
Route des Saintes-Maries-de-la-Mer
13 200 ARLES
Tel : 04 90 49 15 26
lerdvpaysan@gmail.com