



Les nouveaux
« Produits du
Parc naturel régional
Périgord-Limousin[®] »



Contact

Parc naturel régional Périgord-Limousin

Centre administratif - Maison du Parc

La Barde - 24450 La Coquille / Tél. : 05 53 55 36 00 / Fax : 05 53 55 36 01

info@pnrpl.com / www.parc-naturel-perigord-limousin.fr

Qu'est que la marque Parc ?

- Elle est propriété du Ministère de l'Ecologie et du Développement Durable et déposée sous forme de **marque collective** auprès de l'Institut National de la Propriété Industrielle. Chaque Parc naturel régional peut en bénéficier et en assure sa gestion.
- Cette marque peut être attribuée à des **produits agricoles, artisanaux, à des prestations d'accueil** ou des **savoir-faire** liés au territoire du Parc.
- C'est un outil de **valorisation et de promotion du territoire** : Cette marque collective apporte des « **plus** » **distinctifs** pour les produits et services du territoire par rapport aux mêmes produits fabriqués hors Parc. Cette valeur ajoutée se décline selon trois thématiques :

Territoire - Dimension Humaine - Environnement préservé et valorisé.

Elle inclut une **démarche de progrès** répondant aux **enjeux économiques et environnementaux** du Parc naturel régional Périgord-Limousin

- La marque « **Produit du Parc naturel régional Périgord-Limousin®** » peut être attribuée à des produits artisanaux et agricoles fortement liés à l'identité du Périgord-Limousin. C'est un signe d'appartenance au Parc et de distinction du produit qui s'appuie sur trois valeurs :
 - > **Le Territoire** : les matières premières proviennent du Parc et le produit est relié à l'histoire locale, au patrimoine culturel et naturel.
 - > **La Dimension Humaine** : le produit est issu d'une production non standardisée où l'homme et son savoir-faire artisanal ont une importance primordiale.
 - > **L'Environnement préservé et valorisé** : le produit, suivi tout au long de ses étapes de fabrication, est le fruit d'une production respectueuse de l'environnement.

>> Les nouveaux produits marqués en décembre 2009 :

❖ La gelée royale et le pollen marqués « **Produit du Parc naturel régional Périgord-Limousin®** »



Le pollen et la gelée royale ont été intégrés à la charte de la marque pour le miel suite à la demande d'un apiculteur de pouvoir marquer sa gelée royale. Les critères de production de miel répondant totalement aux critères de production de pollen et gelée royale.

La propolis est volontairement non intégrée à l'ajout des produits non transformés par les apiculteurs car sa fabrication est totalement externalisée du territoire du Parc.

Pour la gelée royale, il est demandé aux apiculteurs qui souhaitent le marquage d'être adhérents à la Charte du Groupement des Producteurs de Gelée Royale. Cette charte regroupe les aspects réglementaires et d'obligations propres au groupement pour distinguer leur produit. Cette adhésion permet également aux apiculteurs de bénéficier d'informations, formations du réseau.

Bénéficiaires - Lieux de vente :

Philippe Broc

GAEC de la Chapelle Brégères

Les Brégères - 87150 Oradour-sur-Vayres - Tél. : 05 55 78 20 45

GIE Produits du Périgord & du Limousin Michel Frugier et Michel Teillout

8 route de Bonhur - 24450 La Coquille - Tél. : 05 53 52 86 20 / 06 60 89 74 70

et Le Relais - 87440 Maisonnais-sur-Tardoire - Tél. : 05 55 00 37 18 / 06 81 86 76 75

❖ La volaille de chair dinde et dindon marqué « **Produit du Parc naturel régional Périgord-Limousin®** »



La production de volailles sur le territoire du Parc et plus généralement sur le département de la Dordogne connaît une très **forte notoriété liée à des savoir-faire traditionnels autour de produits festifs.**

Les soins particuliers pour l'élevage, une bonne maturité de la viande, le centrage sur l'animal plutôt que sur les volumes, la valorisation de l'environnement au bénéfice de l'animal sont caractéristiques de la production de volailles.

La **Fête du Dindon de Varaignes** reste un évènement incontournable du Nord Dordogne. La relance de la production sur la commune et les communes limitrophes a permis l'intégration de cette production dans le cadre de l'« **Automne Gourmand du Périgord-Limousin** » organisé par le Parc Périgord-Limousin qui permet aux restaurateurs et producteurs de travailler ensemble sur la semaine précédant une fête gastronomique par la proposition de menus à base de dinde et dindon.

Cette opération a notamment pu faire émerger un projet de produits transformés à base de dindons plus facilement utilisable par le monde de la restauration et avec une meilleure valeur ajoutée. La chambre d'agriculture de la Dordogne et le Parc naturel régional Périgord-Limousin ont donc en partenariat proposé un cycle de formation pour les producteurs actuels et futurs sur le choix des souches de production fermière, la découpe, la transformation de la viande et l'élaboration de plats cuisinés (recettes nouvelles et traditionnelles) et sur l'étude d'un regroupement collectif des producteurs et la faisabilité de la marque Parc. L'abattage et la découpe sont réalisés dans un abattoir du territoire du Parc.

L'association des Producteurs de Dindons de Varaignes a vu le jour le jeudi 22 février 2007 pour la promotion de cette production avec la vente pour les fêtes de fin d'année des volailles de chair et des produits transformés (plats cuisinés, pâtés, rillettes...). Ces plats transformés ont été élaborés par le lycée agricole de Périgueux et proposés à la dégustation pour choix de cinq d'entre eux en avril 2007 par un jury composé des élus, restaurateurs, producteurs locaux ainsi que le Parc naturel régional Périgord-Limousin, lycées hôtelier et agricole de Dordogne ainsi que la Chambre d'Agriculture de Dordogne. Cinq producteurs, tous sur le territoire du Parc, représentent une production de 500 volatiles la première année.

Depuis deux ans, les producteurs ont développé une **boutique de producteurs** sur la commune de Varaignes, participent aux Marchés de Producteurs de Pays de Varaignes et Saint-Estèphe ainsi qu'aux événementiels du Parc. La Chambre d'agriculture de la Dordogne en partenariat avec le Parc et la commune de Varaignes étudie la faisabilité de la création d'un atelier d'abattage/découpe/transformation pour les éleveurs et d'autres producteurs en vente directe sur le secteur de Varaignes.

Bénéficiaires - Lieux de vente :

Patrice Gourinchas

Président de l'association des producteurs
de Dindons de Varaignes - Tél. : 05 53 56 36 75

Denis Vinet

La Chapelotte - 24360 Soudat - Tél. : 05 53 60 52 25 / 06 34 29 03 36

Bruno Rambeaud

Puydivert - 24300 Le Bourdeix - Tél. : 05 53 60 91 44 / 06 75 99 42 90

René Lachaise

Le Bourg - 24360 Varaignes

Gérard Coulaud

Le Grand Moulin - 24360 Varaignes

Boutique des producteurs de Varaignes

Le Bourg - 24360 Varaignes - Tél. : 05 53 60 52 25 ou 06 82 88 33 48

>> Les marques du Parc naturel régional Périgord-Limousin :

❖ Le miel « Produit du Parc naturel régional Périgord-Limousin® »



Depuis septembre 2006, le miel peut bénéficier de la marque « Produit du Parc naturel régional Périgord-Limousin® ». **Six apiculteurs et le rucher de l'association « Entre l'Herbe et le Vent »** sont en cours de renouvellement de la marque pour les trois ans à venir. Cette marque collective s'adresse aux apiculteurs ayant **plus de 10 ruches** dont le **siège d'exploitation, les ruchers et la miellerie se situent dans les limites du territoire du Parc**. Les pots de miels sont facilement identifiables grâce au couvercle blanc avec le logo du Parc naturel régional Périgord-Limousin.

Bénéficiaires - Lieux de vente :

Philippe Broc

GAEC de la Chapelle Brégères

Les Brégères - 87150 Oradour-sur-Vayres - Tél. : 05 55 78 20 45

GIE Produits du Périgord & du Limousin - Michel Frugier et Michel Teillout

8 route de Bonhur - 24450 La Coquille - Tél. : 05 53 52 86 20 / 06 60 89 74 70

et Le Relais - 87440 Maisonnais-sur-Tardoire - Tél. : 05 55 00 37 18 / 06 81 86 76 75

Martine Seegers

La Besse - 24470 Saint-Saud-Lacoussière - Tél. : 05 53 56 64 60

Jean-Paul Lebaleur

4, chemin du château - 87230 Châlus - Tél. : 05 55 03 66 27

Association Entre l'Herbe et le Vent

Le Bourg - 87440 Maisonnais-sur-Tardoire

Président Vincent Dupuy - Tél. : 06 77 68 65 48

❖ L' « Accueil du Parc naturel régional Périgord-Limousin® »



La marque « Accueil du Parc naturel régional Périgord-Limousin® » est attribuée aux hébergements labellisés Gîtes et chambres d'hôtes Panda qui sont au nombre de 12 en 2010 sur le territoire du Parc.

Informations pratiques



Pour votre séjour gourmand dans le Parc naturel régional Périgord-Limousin :

Vous trouverez les informations nécessaires dans les Offices de tourisme et Syndicats d'initiative du Parc.

Contact :

Parc naturel régional Périgord-Limousin

Centre administratif - Maison du Parc

La Barde - 24450 La Coquille

Tél. : 05 53 55 36 00 / fax : 05 53 55 36 01

info@pnrpl.com / www.parc-naturel-perigord-limousin.fr