

Carte de situation



La Viande bovine :

- 1** M. et M^{me} DESTAILLEURS à Ohain : 03 27 60 45 88
- 2** M. et M^{me} DUPIRE à Pont sur Sambre : 03 27 39 00 07
- 3** M. et M^{me} GERARD à Solre le Château : 03 27 61 71 00
- 4** M. et M^{me} VANDERMARCO à Saint Aubin : 03 27 61 27 90

Les Jus de pommes, jus de pommes-poirs et cidre

issus des Vergers hautes tiges de l'Avesnois :

- 5** M^{me} DUBOIS à Jolimetz : 03 27 27 67 80
- 6** M. DRUET à Saint Aubin : 03 27 59 29 89
- 7** M. HARBONNIER à Gommegnies : 03 27 49 86 31
- 8** M. DELVA à Ors : 03 27 77 63 01
- 9** M. BOUCNEAU à Beaufort : 03 27 62 19 58
- 10** M. LENGLET à Le Favril : 03 27 77 15 06
- 11** M. FARINEAU à Le Favril : 03 27 77 49 31
- 12** M. ELOIR à Maroilles : 03 27 77 72 95
- 13** M. MEURANT à Robersart : 06 15 25 73 93
- 14** M. BRUNELET à Petit Fayt : 03 27 57 27 78
- 15** M^{me} PAUCHARD à Beaurepaire sur Sambre : 03 27 77 95 82

la Marque «Parc naturel régional de l'Avesnois»
 c'est aussi **le produit**
Pierre bleue et le savoir-faire des artisans



Avec le soutien financier de :



Maison du Parc
 Grange Dimière
 4, cour de l'abbaye - BP11203
 59550 MAROILLES
 Tél : 33+(0)3 27 77 51 60
 Fax : 33+(0)3 27 77 51 69
 contact@parc-naturel-avesnois.fr
 N50° 8' 0.9234" E3° 45' 32.472"
www.parc-naturel-avesnois.fr

Le Parc naturel régional de l'Avesnois bénéficie du soutien financier du Conseil régional Nord-Pas de Calais, du Conseil général du Nord et de l'État Français

Conception graphique : Parc naturel régional de l'Avesnois
Crédit photos : Parc naturel régional de l'Avesnois
 (Marc Grzemski) - Samuel Dhote)
 Imprimé avec des encres végétales sur du Satimat Green
 (papier 60% recyclé, 40% FSC)



La Marque « Parc naturel régional de l'Avesnois » & ses produits





Qu'est-ce que la marque « Parc » ?

C'est une marque collective déposée à l'Institut National de la Propriété Industrielle qui est propriété du Ministère en charge de l'Environnement. Aujourd'hui on compte en France 200 produits bénéficiant de la marque « Parc naturel régional ».

Un Parc attribue sa marque à des produits, services ou savoir-faire qui portent ses valeurs :

- > **le lien au territoire** : la marque contribue au développement du territoire du Parc et participe à la construction de son identité.
- > **la préservation et la valorisation de l'environnement** : les bénéficiaires de la marque veillent au respect de l'environnement au sein de leurs activités.
- > **une dimension humaine** : les producteurs privilégient les circuits courts pour favoriser le lien avec les consommateurs, et leurs productions restent à échelle humaine.

Bénéficier de la marque « Parc » c'est assurer la promotion du territoire !

Comment reconnaît-on les produits marqués « Parc » ?



Vous identifierez la marque « **Parc naturel régional de l'Avesnois** » grâce au logo ci-contre, apposé sur les produits marqués.

En choisissant les produits du Parc naturel régional de l'Avesnois, vous participez au projet de développement durable du territoire !



La Viande bovine « Produit du Parc naturel régional de l'Avesnois »

Sensibles au développement durable du territoire, des éleveurs se sont engagés aux côtés du Parc naturel régional de l'Avesnois pour valoriser la viande issue de leurs élevages. Ainsi **la marque Parc** apposée sur **la viande bovine commercialisée en vente directe** met en avant deux notions : le **maintien des paysages** et le **développement économique local**. Pour bénéficier de la marque, les éleveurs se sont engagés à respecter un cahier des charges :



Les animaux sont issus de race à viande ou de Bleue du Nord, sont nés, élevés et engraisés dans des exploitations du territoire du Parc.

Le lien direct avec le consommateur est privilégié : conditionnement de la viande dans un atelier de découpe à la ferme, commercialisation en vente directe.



L'alimentation des animaux est basée sur l'herbe, qui doit représenter au moins 70% de la surface agricole utile de l'exploitation. Les éleveurs contribuent également à préserver le bocage en entretenant leurs haies.



Les jus de pommes, pommes-poires et cidre issus des vergers hautes tiges

En choisissant de produire du jus de pommes issu de leurs vergers hautes tiges, c'est le patrimoine paysager de l'Avesnois et la biodiversité locale que les producteurs permettent de maintenir. A partir de **variétés locales de pommes et de poires**, ils produisent du jus et du cidre, en respectant un cahier des charges : **vergers conduits en hautes tiges et pâturés, arbres non traités, choix de variétés rustiques et locales**.



Le Centre Régional de Ressources Génétiques conseille les agriculteurs dans la sélection des variétés.

Élément du patrimoine bocager de l'Avesnois, les vergers conduits en hautes tiges sont pâturés et non traités.



L'Homme intervient à tous les niveaux de production : choix des variétés, récolte des fruits, transformation et vente directe des produits.