

PARC NATUREL RÉGIONAL DU MORVAN
RENDEZ-VOUS LES DIMANCHES, ADRESSES P-000
 Découvrez les savons et le terroir du Morvan
 des produits aux valeurs...
 produits locaux, vains, miel...

Le goût de l'Authentique...

MORVAN TERROIRS
 ASSOCIATION DE PRODUCTEURS ET RESTAURATEURS
 DU PARC NATUREL RÉGIONAL DU MORVAN

ASSOCIATION MORVAN TERROIRS

Elle regroupe aujourd'hui :

- des producteurs et des restaurateurs bénéficiant de la marque « Parc naturel régional du Morvan »
- des producteurs qui souhaitent participer activement à la promotion de leur territoire.

La force et l'originalité de notre association est de regrouper les professionnels de divers secteurs et de diverses productions qui travaillent ensemble à la valorisation du terroir du Morvan.

Les objectifs de l'association Morvan Terroirs :

- Animer et faire la promotion collective de l'association et de l'ensemble de ses adhérents, par l'organisation de Marchés Fermiers, de dégustation de produits et de la participation à des actions sur le territoire du Morvan. Promouvoir les démarches collectives,
- Assurer la communication des adhérents et valoriser la profession agricole,
- Engager des actions commerciales pour la promotion du Morvan, ses producteurs, pour soutenir la recherche de nouveaux débouchés et s'étendre vers de nouveaux marchés,
- Valoriser et rétablir les relations entre les éleveurs, restaurateurs, transformateurs, artisans...
- Travailler avec les artisans et les acteurs locaux : les boucheries traditionnelles, les restaurateurs...

Pour de plus amples informations, concernant l'association, ses adhérents et ses projets :

Visitez plus à contacter notre agent de développement qui répondra avec intérêt à toutes vos questions.

Maison du Parc - Parc - SAINT-BRISSON
 Contact : Myriam CORREA
 Agent de développement économique
 Téléphone : 03 85 82 54 64 - Fax : 03 85 82 54 64
 Tél : 03 85 82 54 64 - Fax : 03 85 82 54 64
 Téléphone : 03 85 82 54 64 - Fax : 03 85 82 54 64
 Tél : 03 85 82 54 64 - Fax : 03 85 82 54 64

Visitez le site de l'Association
www.morvan-terroirs.fr

LEGENDE

	Produits de vache
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de volailles
	Produits de lapins
	Produits de porc
	Produits de brebis
	Produits de cheval
	Produits de volaille
	Produits d'apiculture
	Produits de pêche
	Produits de jardin
	Produits de forêt
	Produits de fleurs
	Produits de plantes
	Produits de champignons
	Produits de vol

MORVAN terroirs vous propose...

Des Produits et Services du Parc National Régional du Morvan et des Produits Fermiers de Notre Territoire :

LA MARQUE « PARC NATUREL RÉGIONAL DU MORVAN » ENTRE DANS UNE DÉMARCHE NATIONALE DE L'ENSEMBLE DES PARCS NATURELS RÉGIONAUX VISANT À PROMOUVOIR DES PRODUITS, SERVICES ET SAVOIR-FAIRE SPÉCIFIQUES DE LEURS TERROIRS.

Ainsi, le Parc National Régional du Morvan a la possibilité de certifier, par un logo, les producteurs et restaurateurs respectant les valeurs du Parc : préservation de l'environnement, valorisation des ressources et produits du territoire, maintien et développement d'une activité agricole viable économiquement et humainement, dans le respect du développement durable. Un plan de contrôle permet la vérification du respect de la charte (vous retrouverez les points forts de cette dernière dans « Les plus du Parc »).

Au sein de l'association « Morvan Terroirs », un restaurateur, des éleveurs de bovins, d'ovins et de volailles, des producteurs de miel et de fromages disposent de la marque « Parc National Régional du Morvan ».



LE BISTROT

Le bistrot du Morvan est un café-restaurant ou camping offrant la possibilité d'une restauration conviviale à base de produits du terroir et de marque Parc, faisant référence, en partie, aux savoir-faire culinaires locaux. C'est en même temps un endroit privilégié pour découvrir la culture de la région, ses coutumes et traditions, et échanger avec la population locale...

Les Plus du Parc

- L'approvisionnement privilégie les circuits courts, les produits fermiers et les produits marqués "Parc".
- Les menus sont de saison.
- L'entreprise est gérée dans le respect de l'environnement et de la nature.
- La carte est traduite pour les étrangers.
- La documentation touristique est mise à disposition.

Pourquoi acheter des produits du terroir ?

Tous nos producteurs « non marqués » entrent dans une démarche de qualité privilégiant une agriculture durable et la vente en circuit court. Pourquoi soutenir une telle production ? En raisonnant leur pratique, les producteurs cherchent à diminuer l'impact de leur activité sur l'environnement : réduction des pesticides, insecticides, engrais... En plus de l'aspect culturel et convivial, la vente directe sur le territoire de production permet de dynamiser l'économie locale et de limiter la production des gaz à effet de serre en réduisant la consommation de carburant relative au transport.

Tout le monde y gagne : les papilles du consommateur, l'environnement et le tissu social du Morvan !

LA PISCICULTURE :

Oméga 3, protéines, minéraux, vitamines... les bienfaits du poisson sont multiples et ses saveurs si fines et variées !

Élevés au cœur d'un espace préservé, les ombres, crevisses, truites Fario et Arc-en-Ciel du Morvan bénéficient d'un milieu de croissance optimal.

Principalement destinés au repeuplement, ces poissons et leurs œufs pourront également faire le régal des grands et des petits.



LA VIANDE BOVINE

L'agriculture de type familial constitue l'activité économique prédominante en Morvan. L'activité de polyculture élevage qui a perduré jusqu'au XVIII^e siècle s'est modifiée avec l'introduction massive de la race bovine charolaise. Les agriculteurs se sont spécialisés alors principalement comme naisseurs de cette race aux qualités bouchères renommées.



Élevés sur des prairies pauvres et soumis à un climat rude, les brouillards du Morvan sont réputés pour leur qualité.

LA VIANDE OVINE

Longtemps, la production de moutons a été importante dans le Morvan mais comme dans d'autres régions, elle a connu un déclin. Pourtant, tant pour l'occupation de l'espace que pour l'économie des exploitations, cette production mérite d'être mise en valeur.



Les Plus du Parc

- Les animaux sont nés, élevés, engraisés sur le territoire du Parc.
- La fiche d'accompagnement des animaux permet leur traçabilité.
- L'étiquetage en boucherie indique la provenance.
- L'élevage hors-sol est interdit. L'extensification est recherchée.
- L'apport d'engrais azotés minéraux et les traitements anti-parasitaires sont limités.

LA VOLAILLE

La volaille est un oiseau domestique élevé pour sa chair ou ses œufs (canard, coquelet, dinde, oie, pigeon, pintade, poule, poulet). Vous pourrez découvrir de nombreuses volailles bénéficiant de la Marque Parc, comme : des poules, des pintades, des oies, du chapon, de la dinde et des canettes.

Les Plus du Parc

- 60% des céréales de l'alimentation sont produites sur l'exploitation.
- Les volailles doivent être de race à croissance lente, avec des durées minimum d'élevage de 100 jours pour les poulets.
- L'apport d'engrais azotés et de produits phytosanitaires est limité.
- Les aliments achetés sont certifiés sans OGM.
- Les animaux ont une surface minimum de parcours de 2 m² par poulet.

LE FOIE GRAS ET AUTRES DÉLICÉS DU CANARD GAVÉ :



Il y a plus de 4500 ans, le gavage était déjà pratiqué par les égyptiens et la tradition fut perpétuée par les populations juives. Cette pratique arriva en France très certainement à l'époque romaine.

À la différence des mammifères, le foie des oiseaux est un site majeur de synthèse et de stockage de lipides. Le gavage ne provoque donc pas de pathologie chez les canards mais régale les fins gourmets !



LES PLANTES VIVACES :

Dans mon jardin, je veux :

- Des fleurs qui se fichent du froid.
- Des fleurs qui ne gèlent pas.
- Des fleurs pour le printemps, l'été, l'automne. Et même l'hiver.
- Des fleurs pour les coins secs. Pour les coins frais. Pour la bonne terre... Et la mauvaise !
- Des fleurs pour le soleil, l'ombre, le Sud, le Nord, l'Est et l'Ouest.
- Des fleurs, surtout, que l'on plante une fois pour toute. Et qui repoussent chaque année, encore plus belles...

J'ai donc planté des Plantes Vivaces du Morvan...

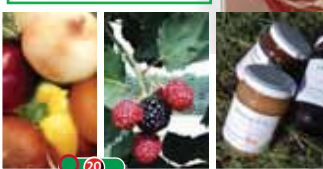


LA CONFITURE ET LE CHUTNEY :

La confiture est l'art de conserver, par le sucre, fruits, légumes, tiges, racines, feuilles ou fleurs que l'on fait cuire afin de les amener à un degré de déshydratation suffisant.

Le chutney est quant à lui d'origine indienne mais les recettes se sont bien adaptées aux fruits et légumes de chez nous. En accompagnement des viandes, ces sauces aigres douces font merveille.

Producteurs et transformateurs, nos artisans vous assurent un produit de qualité respectueux de l'environnement.



LE LAIT DE JUMENT

De tous les laits d'animaux domestiques, le lait de jument est l'un des plus proches du lait de la femme. Il contient de nombreux minéraux, des oligo-éléments, des vitamines (A, B, C...) et plus de 40 nutriments.

Son action régénérante et revitalisante fait merveille chez les personnes convalescentes et âgées.



Nous vous invitons à venir découvrir le lait de nos juments ainsi que toute sa gamme de cosmétiques.

Les Plus du Parc

- Les chevaux sont issus de races rustiques, adaptés aux conditions climatiques et agronomiques régionales.
- L'ensemble de l'exploitation est situé sur le territoire du Parc.
- 100% de la ration de base est produite sur l'exploitation.
- Les chevaux sont nés et élevés sur le territoire du Parc.
- L'élevage est extensif, à base d'herbe et de céréales.
- La culture d'OGM est interdite sur l'exploitation.
- Le suivi vétérinaire du troupeau est conforme aux exigences de l'agriculture biologique.

LE MIEL

Le miel est défini comme la denrée alimentaire produite par les abeilles mellifères à partir du nectar des fleurs ou des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes ou se trouvant sur elles (miellat des pucerons).

Les ouvrières butinent, transforment, combinent avec des matières spécifiques propres puis emmagasinent leur production et la laissent mûrir dans les rayons de la ruche. Cet aliment peut être fluide, épais ou cristallisé.



Les Plus du Parc

- Le miel est récolté avec des moyens naturels (chasses abeilles mécaniques, fibres de bois, copeaux, aiguilles, feuilles...)
- L'extraction se fait par centrifugation à froid.
- La filtration et la maturation sont obligatoires. Ultra filtration est interdite.
- La pasteurisation et les méthodes de transformation risquant d'échauffer le miel à plus de 45°C par chauffage direct et violent sont interdites.
- La récolte est, de préférence, directement mise en pot de verre après maturation.

LES PRODUITS LAITIERS

Sur le territoire du Parc se trouve une grande diversité de produits laitiers. Ils sont fabriqués, soit à base de lait de chèvre (crottin fermier, charolais...), soit de lait de vache (fromage de vache fermier, tome, fromage blanc, faisselle, yaourts, beurre...)

Ces produits sont fabriqués manuellement à partir du lait cru produit sur l'exploitation. Les recettes des fromages sont issues du savoir-faire des éleveurs.

Les Plus du Parc

- L'élevage extensif est recherché.
- L'apport d'engrais azotés et de produits phytosanitaires est limité.
- Le savoir-faire fromager du Morvan est mis en valeur.
- La poudre de lait pour la fabrication des fromages est interdite.
- Pour l'ensemencement, l'utilisation du petit lait est préférée.

LE JUS DE POMMES

La pomme est le fruit du pommier domestique *Malus pumila*. On distingue trois types de pommes : les pommes de table, les pommes à cuire et les pommes à cidre, ces dernières étant aussi à la base du jus de pommes que vous pourrez découvrir dans notre production.



Les Plus du Parc

- Le producteur participe au maintien de la diversité des variétés locales.
- Les pratiques de production sont conformes aux exigences de l'agriculture biologique.
- La récolte se fait manuellement et la transformation est réalisée sur l'exploitation avec 100% du jus du fruit, sans conservateur, ni sucre ajoutés.

LE PAIN :

Avec plus de 50 % de glucides, le pain est un aliment essentiel sur le plan nutritif. En tant que sucre lent, il permet que l'énergie dont vous avez besoin se libère progressivement. Il évite donc de grignoter entre les repas !

Au levain ou à la levure, la diversité des pains vous permet de varier les plaisirs : pain bi, aux céréales, à l'épeautre, viennoiseries, brioches...



LES PRODUITS DÉRIVÉS DE LA VIANDE BOVINE :

La gastronomie bourguignonne s'enrichit chaque jour grâce à des éleveurs passionnés créant des plats préparés et autres délices prêts à consommer : terrine de bœuf, sauce bolognaise, bœuf bourguignon, saucisson de bœuf, tripes au calvados et au vin blanc, blanquette de bœuf.



LE VIGNOBLE DE VÉZELAY :

La présence de la vigne à Vézelay remonte à l'époque gallo-romaine. L'abbaye de Vézelay au 9^e siècle, la viticulture princière et le désir de prestige (14^e et 15^e siècles) participèrent au développement de ce vignoble qui sera même commercialisé jusqu'à Paris.

C'est alors que le phylloxéra arrive dans l'Auxerrois en 1884 et le vignoble de la région disparaît.

À partir des années 1970, des professionnels passionnés ont permis la réimplantation des cépages Auxerrois, Melon, Chardonnay et Pinot noir.

Aujourd'hui une centaine d'hectares est plantée en vigne. Un travail de marquage Parc du vin[®] de Vézelay est actuellement mené.



Retrouvez toutes nos bonnes adresses au dos de ce dépliant... aidez-vous des Numéros pour nous localiser et venir nous rencontrer, à bientôt.