

## Découvrez ou redécouvrez les plantes aromatiques

du Parc naturel  
régional du Verdon  
Thym, romarin,  
sarrette, sauge,  
lavande, origan...



## En achetant des produits marqués “Parc naturel régional du Verdon”, vous contribuez au développement durable du territoire

Entre Provence et Alpes, le Verdon est une terre de contraste baignée de soleil.

Il abrite des richesses naturelles et culturelles uniques qui se révèlent à ceux qui prennent le temps de les découvrir.

Les producteurs, engagés dans la charte de la marque vous font partager des valeurs essentielles pour l'équilibre du territoire.

### 1 - Origine des produits

Les produits proviennent du territoire du Parc naturel régional du Verdon. Ce territoire à été classé pour la richesse de ses patrimoines mais aussi sa fragilité.



### 2 - Dimension humaine

Les produits sont le fruit du travail des agriculteurs du territoire, sur des structures artisanales

### 3 - Authenticité

Les produits sont emblématiques du territoire. Ils découlent d'une activité traditionnelle, en lien direct avec l'environnement qui nous entoure.

### 4 - Nature préservée

Consentis du caractère exceptionnel du territoire et de sa fragilité, les producteurs s'engagent à une meilleure prise en compte de l'environnement

La marque "parc naturel régional du ..." est une marque collective, propriété du Ministère de l'Écologie et du Développement Durable, déposée à l'Institut National de la Propriété Industrielle. Elle peut être attribuée par les 44 parcs naturels régionaux à un produit, un service ou à un savoir-faire.

©2005 • Autrement dit communication - 04 92 33 15 33 • Crédit photo : M. Faucon - Aromates des Gorges du Verdon



## Découvrez ou redécouvrez les miels

du Parc naturel régional du Verdon

Miel toutes fleurs,  
Miel de lavande fine, ...





## Découvrez ou redécouvrez les miels

Les miels du Verdon sont l'expression de la flore du territoire riche de plus de 2000 espèces différentes, ce qui leur permet d'offrir une grande variété de saveurs.



Les apiculteurs du Parc, passionnés par leur métier, ont souhaité garantir au consommateur des caractéristiques propres à leurs types de miels. Pour cela, ils se sont engagés à vendre des produits naturels, homogènes et représentatifs d'une certaine éthique, que l'on peut reconnaître grâce à la marque « Parc naturel régional du Verdon ».

Dans ce cadre, une commission d'audit a été mise en place pour veiller aux bonnes conditions d'élevage des abeilles et de transformation du produit.

Les engagements des producteurs portent, par exemple, sur les critères suivants\*:

- « le miel est issu de la flore du Verdon uniquement et transformé sur le territoire du Parc ».
- « L'interdiction de l'utilisation d'antibiotiques pour soigner les ruchers », ce qui garantit de ne pas en retrouver de traces dans le miel.
- « La récolte est effectuée par des moyens naturels, sans produits chimiques et l'ajout de colorants ou conservateurs au produit fini est interdit ».

### ■ Bon à savoir

**Le butinage des fleurs par les abeilles favorise la pollinisation et participe ainsi à la biodiversité. La production de miel constitue une voie de diversification pour les agriculteurs du Parc. Aussi, les mielleries, toutes situées sur le territoire du Parc, contribuent au maintien de l'emploi en zone rurale.**



*Le développement d'une agriculture diversifiée, économiquement viable et écologiquement responsable est un des objectifs que le Parc naturel régional du Verdon s'est fixé.*

*La marque « Parc naturel régional du Verdon » est attribuée aux produits des producteurs dont les pratiques sont en parfaite harmonie avec ces ambitions.*

*Pour plus d'information, n'hésitez pas à contacter la Maison du Parc : 04 92 74 68 00*

## Découvrez ou redécouvrez les plantes aromatiques

« les pratiques culturales limitent au maximum l'utilisation de traitements »  
Une commission d'audit a été mise en place pour veiller au respect de ces critères. Les consommateurs peuvent ainsi être assurés des caractéristiques spécifiques des produits vendus sous la marque Parc.

### ■ Bon à savoir

Les plantes aromatiques sont soit :

• Sauvages. Dans ce cas, elles sont cueillies avec soin et méthode par des cueilleurs professionnels qui connaissent le territoire et savent ne pas épuiser les espèces et les « bons coins ».

Rappel : la cueillette est soumise à autorisation



• cultivées. La production de ces plantes est adaptée aux petites surfaces du Verdon et valorise des espaces difficiles à cultiver.

\*le cahier des charges définissant les conditions de production et les caractéristiques du produit est disponible à la maison du Parc.



Les plantes aromatiques, produits locaux traditionnels, sont bien adaptées aux terres dures et arides de Provence. Leurs arômes naturellement puissants ont fait la richesse et la réputation de la cuisine provençale, mais sont également utilisés pour de multiples usages, tel que les soins du corps ou la santé. Aujourd'hui, leur utilisation tend à se perdre et c'est tout un savoir-faire qui risque de disparaître un jour ou l'autre.

Des producteurs et des cueilleurs, passionnés par leur métier, souhaitent vous faire découvrir ou redécouvrir ces produits et les vertus qui leur sont associées.

Aussi, ils ont décidé d'affirmer le respect de certaines valeurs au travers de la marque « Parc naturel régional du Verdon » en s'engageant sur des conditions de production, comme, par exemple : « les plantes aromatiques sont obligatoirement cueillies ou cultivées et transformées sur le territoire du Parc »  
• « les méthodes de séchages sont naturelles »

