

La Lettre

aux **Partenaires**



Édito

Notre logo a la particularité de mettre en avant la montagne, un berger et une brebis. Plébiscité par la quasi totalité des élus du Parc, ce logo marque sans équivoque l'intérêt que portent le Parc et ses élus à l'agriculture et au pastoralisme. Ces activités souffrent aujourd'hui, dans un contexte particulièrement difficile, et pas seulement sur un plan économique. Plus que jamais, les pratiques agricoles qui visent à garantir la qualité de nos produits, de nos paysages et de notre environnement doivent être valorisées, récompensées, reconnues.

Dans le cadre de ses actions, le Parc s'efforce de les soutenir et d'aider à leur développement, conscient qu'elles sont un des piliers de la qualité reconnue des Pyrénées Ariégeoises.

André ROUCH

Président du
Syndicat mixte du
PNR

ENVIRONNEMENT ET AGRICULTURE, UN MARIAGE HEUREUX



Promouvoir l'agro-environnement, c'est vouloir concilier productivité agricole et préservation de la nature et des ressources sur lesquelles s'appuie l'agriculture. C'est préserver les paysages remarquables qui participent à la qualité de vie des habitants. C'est aussi répondre aux préoccupations croissantes des consommateurs et des collectivités territoriales, inquiets des dérives observées en matière d'alimentation et de pollution. Enfin, outre les économies réalisées (sur l'achat de produits phytosanitaires par exemple), l'agro-environnement fournit des produits de qualité qu'il est possible de mieux valoriser et permet ainsi d'améliorer le niveau de vie des agriculteurs.

Le Parc participe à la réconciliation entre agriculture et environnement, qui ont toutes les raisons de s'accorder heureusement. Il réalise des inventaires naturalistes pour des actions s'appuyant sur une connaissance fine du territoire. Il organise animations, concours et promeut des produits valorisant des pratiques agricoles vertueuses et adaptées aux Pyrénées Ariégeoises. Il travaille à des réouvertures paysagères qui améliorent la qualité de vie des habitants et favorisent la reconquête des espaces agricoles... Avec les agriculteurs et les habitants, le Parc agit !

ZONES HUMIDES : connaître pour mieux agir

Les zones humides sont des terrains, habituellement inondés ou gorgés d'eau de façon permanente ou temporaire.

Elles ont de nombreuses qualités : en absorbant efficacement les excès de pluie, elles préviennent les crues et constituent des réserves d'eau douce ; elles assurent une ressource herbagère pour l'agriculture en période de sécheresse ; elles permettent également de réguler la pollution des eaux. Enfin, elles sont des réservoirs de biodiversité importants. Parce qu'elles sont précieuses, le Parc a décidé de les inventorier afin de mettre en œuvre des actions de préservation adaptées et efficaces.



Prairie tourbeuse sur le plateau d'Ajéou (communes d'Ercé et d'Ustou) bénéficiant de la nouvelle MAE en faveur des zones humides.

Entre 2010 et 2011, le piémont et les fonds de vallées ont été prospectés, les zones humides découvertes étant constituées au 3/4 de prairies agricoles. En 2013 et 2014, l'inventaire des zones humides s'est poursuivi sur les deux-tiers sud montagneux du Parc.

Ces inventaires ont donné lieu à la mise en œuvre de mesures agro-environnementales (MAE) sur 1/4 des prairies inventoriées dans le tiers nord du Parc. De nouvelles MAE spécifiques aux zones humides sont prévues pour certains secteurs de montagne en 2015 et 2016.

Contact : Julien Aït El Mekki

MESURE AGRO-ENVIRONNEMENTALE

C'est un contrat par lequel l'agriculteur volontaire s'engage, pour une période minimale de 5 ans, à adopter ou à continuer de mettre en œuvre des techniques agricoles respectueuses de l'environnement allant au-delà des obligations légales. En échange, il perçoit une aide financière qui compense les coûts supplémentaires et les pertes de revenus résultant de ces pratiques.

QU'ES AQUO' ?



ACTION !

A partir de 2015, dans le cadre de la nouvelle PAC, les agriculteurs du PNR situés sur des sites Natura 2000 et ceux exploitant des zones humides ou des surfaces herbagères situées sur des espaces naturels à restaurer (cf. carte des zones éligibles sur le site internet du PNR) pourront bénéficier d'aides grâce aux MAE. Ils s'engageront, en échange, à maintenir ces espaces, ne pas utiliser de désherbants chimiques, maintenir et entretenir des haies, des mares, des arbres isolés, faucher à pied (par motofaucheuse) les zones pentues, etc. Ceci est possible grâce aux 1,2 million d'euros obtenus par le Parc en réponse à un appel à projet.

Contact : Julien Aït El Mekki, Yannick Barascud, Sophie Séjalon

Ci-contre, prairies et coteaux secs sur le site Natura 2000 du Mas d'Azil, territoire sur lequel sont proposées les nouvelles MAE



UN CONCOURS pour couronner les prairies naturelles



Le jury parcourt les prairies fleuries des candidats

L'intensification des pratiques agricoles a poussé les agriculteurs à semer du maïs ou des prairies temporaires composées de deux à trois espèces. Malgré une meilleure rentabilité à court terme, ces prairies sont très fragiles, sensibles aux variations climatiques et aux intempéries.

Au contraire, les prairies naturelles, dites permanentes, plus riches en espèces (de 20 à 100), sont plus rustiques, mieux adaptées aux variations climatiques, et excellentes pour le bétail, la biodiversité et les paysages, ainsi que pour ceux qui consomment fromages, miels et viandes issus de ces pâturages.

C'est pour cela que le Parc s'attache à les valoriser, notamment en relayant le Concours national des Prairies Fleuries, reconnu par la profession agricole.

Le concours vise à faire reconnaître les qualités agronomiques et écologiques de ces prairies naturelles qui sont parcourues par des experts. Le gagnant du concours local représente ensuite les Pyrénées Ariégeoises au concours général au Salon de l'agriculture à Paris. Par 2 fois, un agriculteur des Pyrénées Ariégeoises a remporté un prix au concours national.

Contact : Julien Aït El Mekki



Bert-Jan Bootsma met des PRAIRIES dans votre assiette

Cet exploitant-fromager fermier, 2 fois gagnant du Concours des Prairies Fleuries, est également le gagnant 2014 de la médaille d'or « prix gustatif » du concours national de la Tomme des Pyrénées au lait cru. Les prairies pâturées par son troupeau donnent un goût incomparable à son fromage.

Contact : Julien Viaud

Des prairies à la MARQUE PARC

En plus d'apporter une réponse aux consommateurs sur les origines et modes de production des produits de consommation, la Marque Parc pour les fromages et produits laitiers valorise les pratiques agricoles extensives et respectueuses de l'environnement. L'éleveur s'engage par exemple à entretenir les haies ou à ne pas utiliser de désherbant sur les prairies.

Contact : Julien Viaud

CHRISTIAN GAILLARD, producteur de tomme des Pyrénées, crottins, produits laitiers

Pourquoi avez-vous choisi la Marque Parc pour qualifier vos fromages ?

Nous voulions nous identifier à un territoire physique, les Pyrénées Ariégeoises. L'Ariège est peu connue au niveau national, la Marque du Parc des Pyrénées Ariégeoises peut aider à lui donner de la visibilité.

Quelles garanties apporte la Marque aux consommateurs ?

Il y a un cahier des charges pour garantir que le lait provient de notre élevage caprin, que les bêtes pacagent, que leur alimentation est garantie sans OGM, que le lait est transformé dans le Parc, etc. Nous sommes certifiés bio, mais la Marque Parc est plus contraignante sur

l'origine de l'alimentation des animaux : si nous avons besoin de foin, le certificat AB nous impose que le foin soit bio, mais il peut venir d'ailleurs ... Avec la Marque Parc, le foin doit venir du PNR.

Quelle différence avec les autres fromages ?

Tout le monde peut dire qu'il fait du local ou du bio, mais nous, on peut le prouver ! Il y a des audits et c'est une garantie pour le consommateur que le cahier des charges est respecté.

Contact : fermedelahulotte@orange.fr



DES TROUPEAUX pour garder des paysages ouverts

Le Parc appuie des actions de réouverture paysagère autour de communes encerclées par la forêt. Un espace laissé sans entretien se recouvre rapidement, le Parc a travaillé avec des agriculteurs pour faire pâturer des troupeaux sur ces espaces réouverts. Le PNR a favorisé l'installation d'éleveurs s'il n'y en avait pas dans la commune, grâce à la coopération entre communes, propriétaires fonciers, partenaires du monde agro-pastoral, etc.

Contact : Camille Fleury

ILS L'ONT FAIT !

LIBÉRER DU FONCIER POUR L'INSTALLATION

Trouver des solutions aux problématiques liées au foncier (disponibilité, conflits d'usage, etc.) était l'objectif du projet SAGECE porté par le PNR. Dans ce cadre, il a notamment impulsé la création d'une association foncière pastorale (AFP), mise en œuvre par la Fédération Pastorale, pour mobiliser des terres qui ont permis l'installation de deux couples d'éleveurs sur Mauvezin-de-Prat. L'un d'entre eux, Marion Roulois et Eric Biddenne, de la Ferme des Manechs est depuis peu bénéficiaire de la Marque Parc pour son fromage de brebis.

Contact : Sophie Séjalon, Élodie Roulier

DE NOUVELLES EXPOSITIONS À LA MAISON DU PARC DE LA FERME D'ICART

Jusqu'au 30 septembre, les illustrations du conte « l'enchante de la Saint Jean » réalisées par le Foyer Rural du Mas d'Azil seront exposées à la Ferme d'Icart. En octobre et novembre, Roger Eychenne nous fera (re)découvrir « Le Couserans de Fauré et ses fils à aujourd'hui », en mettant en perspective les clichés du photographe Fauré, datant du début du XXème siècle, et sa photo des mêmes lieux, aujourd'hui. Du lundi au vendredi de 9h à 18h – gratuit. *Contact : Isabelle Cambus*

DÉGUSTEZ L'ASSIETTE DU PARC

Depuis cet été, vous pouvez déguster une « Assiette du Parc », dans l'un des 3 restaurants participants à l'opération : la Gourmandine à Seix, Côté Jardin-Horizon 117 à Lorp-Sentaraille et Le comptoir de Montaswin à Montardit. 3 produits Marque Parc, légumes ou accompagnements de saison et locaux, et l'imagination du chef se met en route pour une fête des papilles 100 % Pyrénées Ariégeoises : Millefeuilles campagnard chez Maryse Cormenier à Côté Jardin, planche tapas chez Alexandrine

Dougnac à la Gourmandine, et brousquette chez David Descoins à Montaswin. Chaque assiette constitue un plat unique servi à 15 € maximum. Cette opération pilote s'inscrit dans la dynamique engagée avec les restaurateurs du Parc à l'occasion du concours de cuisine interparcs à Montpellier le 27 mars dernier, et à l'issue duquel l'équipe des restaurateurs des Pyrénées Ariégeoises a été sacrée lauréate. *Contact : Anaïs Monrozier*



DÉCOUVREZ LES COFFRETS PYRÉNÉES GOURMANDES

« Pyrénées Gourmandes », ce sont 3 coffrets colorés aux noms chantants et au contenu savoureux pour un voyage gourmand au cœur des Pyrénées Ariégeoises !

Lou paer enveja, Lou paer plaser ou La canasta belà*, autant de noms qui recèlent de véritables trésors gustatifs. Dans chaque coffret, retrouvez un éventail de vrais produits locaux, garantis exclusivement Marque Parc : vin, pâté, jus de pomme, confit végétal, confitures, miel, sirop de safran...

Tous sont rassemblés dans une belle boîte en carton



réalisée manuellement et personnalisée par Vallées Villages Montagnes (VVM), atelier de réinsertion professionnelle à Tarascon-sur-Ariège.

Les coffrets Pyrénées Gourmandes sont proposés par l'APAJH les Terroirs du Plantaurel et disponibles sur commande (<http://www.lesterroirsduplantaurel.com>) ou dans ses points de vente (Montégut-Plantaurel, Foix et Auzat).

Pour vous faire plaisir, pour faire plaisir à vos proches en participant à l'économie locale, commandez les coffrets Pyrénées Gourmandes.

Contact : Anaïs Monrozier

**Le panier désir, le panier plaisir, la belle corbeille*

MOBILITÉ : AIDER LES JEUNES À NE PAS

RESTER SUR LE BORD DE LA ROUTE

Se déplacer dans les montagnes du Couserans en l'absence de permis de conduire et de véhicule est compliqué. Les jeunes et leurs parents en font l'expérience quotidiennement, pour l'accès aux loisirs par exemple.

Le PNR est le lieu d'un projet expérimental (TEAMM) pour construire, avec les partenaires locaux et les jeunes, des solutions de déplacements innovantes, viables, qui répondent à leurs besoins. Un questionnaire a été diffusé auprès des 15 – 24 ans

au cours des mois de juin et juillet pour mieux connaître ces besoins.

Deux ateliers seront organisés courant novembre afin d'échanger et imaginer, avec les jeunes et les partenaires, des actions de mobilité à mettre en place sur les communautés de communes du Canton d'Oust, de Massat et de Castillon.

Avec le Parc, élus, jeunes, parents, partenaires institutionnels, tous sont appelés à participer pour donner un coup de pouce à la mobilité des jeunes !

Contact : Luce Rameil, Julien Rétiveau

PARTICIPEZ AUX 5ÈMES RENCONTRES AVEC LES SCIENTIFIQUES DU PNR

La biodiversité sera le sujet autour duquel vous plancherez avec le Conseil scientifique du PNR le vendredi 9 octobre, à Saint-Girons, et le 10, vous

pourrez participer aux ateliers terrain autour de Balaguères.

Retrouvez le programme sur le site internet du Parc et inscrivez-vous avant le 28 septembre (gratuit) auprès de l'Office de Tourisme de Saint-Lizier.

Contact : Sophie Séjalon

BOUQUETIN : VISITEZ L'EXPO AU CHÂTEAU DE SEIX !

Depuis le 22 juillet le bouquetin s'expose au 3e étage du Château de Seix – centre d'interprétation du patrimoine du Couserans et Maison du Parc.

Connaissez-vous cet animal ? Pourquoi a-t-il disparu des Pyrénées ? A quoi lui servent ses grandes cornes ? Est-ce le même que dans les Alpes ? Que mange-t-il ? D'où viennent les bouquetins réintroduits ?

Vous le saurez en venant découvrir l'exposition au château. Richement illustrée, elle vous présente son histoire dans les Pyrénées, son cycle de vie, ses particularités et sa réintroduction. Des ateliers tactiles, auditifs et visuels permettent à tous de découvrir le bouquetin de manière ludique et interactive au travers des 70m² qui lui sont dédiés.

Le Château est ouvert tous les après-midi de 14h30 à 19h durant les week-ends de septembre et octobre et pendant les vacances d'automne de 15h à 18h.

Tarifs : Adultes : 2€ / Enfants : 1€ / Famille : 5€

Contact : www.patrimoine-du-couserans.com

