



## Projet tuteuré : Réactualisation de la Marque Parc Viande Bovine du Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc 2013

**Commanditaires :** P. Charles, D. Douarche  
(Chargés de mission Marque Parc PNR du Haut-Languedoc)

**Tuteur pédagogique :** M-C. Chardes, N. Bletterie

**Groupe de travail :** F. Demessaz, G. Laurents, A. Moureau

Licence professionnelle Gestion agricole des espaces naturels ruraux,  
**SupAgro Florac (48)**





# Remerciements

---

Nous tenions à remercier tout particulièrement Pascal CHARLES ainsi que sa remplaçante Delphine DOUARCHE et également Marie-Julie PARAYRE de nous avoir permis d'effectuer dans de bonnes conditions ce projet tuteuré en nous fournissant toutes les informations nécessaires et en répondant présent dès que nous les sollicitons.

Nous souhaitons également remercier Nathalie BLETTERIE et Marie-Claire CHARDES de nous avoir accompagnées et éclairées tout au long du projet.

Enfin nous remercions toutes les personnes nous ayant logés : la mamie du Gîte de Douch ainsi que Nina GUIBERT et Etienne JOBARD.



# Introduction

---

La conjoncture actuelle montre un élan international de préservation du patrimoine naturel, économique et culturel. En effet, chaque pays, chaque région et chaque territoire cherchent à conserver une richesse culturelle héritée de l'histoire. La France s'est munie d'un arsenal de mesures de protection environnementale. Parmi ces outils, les Parcs Naturels Régionales (PNR) semblent bien adaptés à la conservation de notre patrimoine.

Les PNR sont de véritables outils de gestion territoriale. Ils visent plusieurs objectifs : préserver la biodiversité, encourager l'économie locale et conserver le patrimoine culturel. De ce fait, ils dynamisent des territoires ruraux et favorise la cohésion sociale de ces habitants. Les PNR se veulent également être exemplaires en matière d'initiatives et de soutiens aux activités locales. De par cette volonté, ils sont des ambassadeurs du développement durable en France.

La mise en place du PNR du Haut-Languedoc (PNRHL) a été décidée pour préserver un riche patrimoine. Pour répondre à un des enjeux du territoire liés à l'agriculture, le PNRHL mis en place une « Marque Parc Viande Bovine ». Cette initiative visait plusieurs objectifs : valoriser l'élevage bovin viande du territoire et favoriser des pratiques raisonnées. Cette démarche propre au PNR de France fût favorable aux agriculteurs adhérents.

Aujourd'hui, la volonté de réviser la « Marque Parc Viande Bovine » s'insère dans une démarche d'amélioration afin de répondre aux enjeux agricoles et environnementaux du territoire. Ces deux enjeux s'avèrent être indissociables sur le territoire. Les pratiques agricoles ayant une influence sur l'environnement naturel Parc.

Ainsi pour réaliser ce travail, le PNRHL a fait appel à nos compétences. En effet, la révision d'une « Marque Parc Viande Bovine » aborde les différents thèmes de la Licence Professionnelle Gestion Agricole des Espaces Naturels Ruraux (logiques d'acteurs, agro-écologie). Nous commencerons par faire un état des lieux des PNR, du PNRHL pour expliquer la commande. Nous poursuivrons par la présentation de la méthodologie de travail et nous ferons un bilan retraçant les difficultés et les réussites rencontrées. Nous finirons par présenter ce que ce projet tuteuré nous a apporté.



Fig n°1 : Vaches limousines profitant des pâtures du Parc



# La commande

---

## Commande du Projet tutoré – PNR Haut Languedoc – Viande Bovine

### 1. Contexte du projet :

#### 1.1- Structure et personne porteuse du projet :

PNR Haut Languedoc  
Pascal Charles, Chargé de mission marque Parc – Valorisation des produits – Accueil d'actifs  
1, Place du Forail – BP 9  
34 220 Saint-Pons de Thomières  
Tel : 04 67 97 38 23  
[marque-parc@parc-haut-languedoc.fr](mailto:marque-parc@parc-haut-languedoc.fr)

#### 1.2- Objet du projet :

Ajustement de la charte pour la « Marque Parc Viande bovine ».

#### 1.3- Contexte :

Le Parc naturel régional du Haut-Languedoc est un territoire situé à la pointe sud du Massif central, en Occitanie, à cheval sur une partie du département du Tarn, en région Midi-Pyrénées, et sur une partie de l'Hérault, en région Languedoc-Roussillon. Il est au niveau de la ligne de partage des eaux entre Atlantique et Méditerranée : « La rencontre des deux midis ». Les "villes portes" qui l'entourent sont Castres, Revel, Saint-Chinian, Bédarieux et Béziers. Le Parc regroupe 93 communes soit 82 000 habitants sur une superficie de 260 000 hectares.

Le projet est commandité par le Parc Naturel Régional Haut Languedoc à destination des agriculteurs du territoire du Parc en élevage bovin viande.

Les partenaires du projet sont l'Etablissement départemental de l'élevage du Tarn et le Groupement de défense sanitaire de l'Hérault.

### 2. Objectifs du projet :

#### 2.1- Finalités et enjeux :

Ajustement de la charte existante sur la Marque « Parc Viande Bovine » en incluant une dimension environnementale plus importante.

#### 2.2- Objectifs :

- Etude comparative des marques Parc viande bovine à l'échelle nationale
- Reprise des critères de la grille d'audit de la charte :
  - Redéfinition

- Affinage de certains critères notamment dans le volet environnemental en fonction de leur validité technique et de l'évolution de la réglementation.

### **2.3- Résultats attendus :**

- Synthèse comparative des marques Parc Viande bovine
- Nouvelle Charte validée de la « Marque Viande Bovine »
- Nouvelle grille d'audit (avec des critères objectifs, facilement vérifiables sur le terrain et généralisable à l'échelle nationale)

### **2.4- Pertinence et faisabilité du projet :**

La nouvelle PAC devant tendre à une amélioration de son second pilier, ce projet s'inscrit dans l'évolution des pratiques vers une agriculture plus durable. En effet, en intégrant une dimension environnementale plus importante, la Nouvelle charte répondra à cette dynamique.

L'une des missions du Parc est le soutien et la valorisation des productions agricoles dans l'optique de contribuer à une gestion durable du territoire. Cette entreprise participera donc à accentuer la préservation du territoire du Parc tout en maintenant une activité économique essentielle.

Par ailleurs, le projet coïncide totalement avec les objectifs de la Licence professionnelle GENA.

Le projet semble réalisable dans le temps imparti.

Les seules limites à la concrétisation de cette démarche seront :

- L'accès aux données (Chartes des marques viande bovine des autres PNR)
- La distance (Possibilité de travail sur le terrain contraint par l'éloignement entre notre lieu d'étude et le PNR Haut Languedoc)

## **3. Propositions méthodologiques**

Grandes étapes du projet :

- Bibliographie : Etude et analyse des documents ressources concernant :
  - La Marque Parc Viande Bovine du PNR Haut Languedoc
  - Les Marques Parc des différents PNR
  - Les chartes et cahiers des charges des autres types de marques et labels (PNN, Labels rouges, AOC, IGP,...)
  - Méthode de Diagnostics agri-environnementaux (Dialecte, IDEA,...)
- Synthèse des critères agri-environnementaux et paysagers pouvant être mis en place dans la nouvelle grille d'audit
- Rencontre des acteurs du projet :
  - PNR Haut Languedoc (Service Marque Parc et Valorisation des produits)
  - Eleveurs du Parc (Labellisés et hors label) – échantillonnage à prévoir
  - Auditeurs de la marque (Etablissement départemental de l'élevage du Tarn et Groupement de défense sanitaire de l'Hérault)
- Rédaction des 3 documents demandés

#### 4. Echancier et planning :

Planning du projet :		Echancier du projet :	
Analyse et rédaction de la demande	06 au 12 novembre 2012	Commande finalisée	12 novembre 2012
Bibliographie	Avant le second point d'étape des projets tutorés : 22 janvier 2013	1e Point d'étape	3 décembre 2012
Synthèse des critères à inclure dans la grille d'audits		2e Point d'étape	22 janvier 2013
Rencontre des acteurs		3e Point d'étape	18 février 2013
Rédaction des 3 documents demandés	22 janvier au 15 mars 2013	Rendu de l'écrit	15 mars 2013
Préparation de l'oral	18 au 19 mars 2013	Oral	20 ou 21 mars 2013

#### 5. Budget prévisionnel :

Les seules dépenses seront les déplacements.  
Ils seront pris en charges par le Parc.



**CHARTRE DE LA MARQUE**

**« Produit du Parc naturel régional du Haut-  
Languedoc »**

**- Viande Bovine -**

Les annotations en marge de la présente charte, constituent un rappel des critères inscrits dans les outils d'audit.

Ils se décomposent comme suit :

- C 1** Critère dont les conditions doivent être obligatoirement remplies pour pouvoir prétendre à la marque.
- C 5** Critère dont les conditions peuvent ne pas être totalement remplies pour pouvoir prétendre à la marque et qui fait l'objet de définition de marges de progrès.
- C 24** Critère dont les conditions sont contrôlées par la Commission Technique de la marque.

## Article 1 : Désignation du produit

---

Dans sa mission de développement et de soutien de l'agriculture sur son territoire, le Parc naturel régional du Haut-Languedoc s'engage à aider ses agriculteurs à mieux valoriser leurs productions qui contribuent activement à la gestion durable du territoire.

La présente Charte établit les propositions de conditions nécessaires et indispensables à l'octroi de la marque collective « Produit du Parc naturel régional du Haut-Languedoc » pour la viande bovine, ainsi que son utilisation et sa commercialisation. Ce document résulte d'une réflexion engagée avec un groupe de travail composé d'éleveurs et de bouchers intéressés par la marque du Parc, et d'un travail de concertation avec les Chambres consulaires du Tarn et de l'Hérault, le SUAME ainsi que les instituts techniques et professionnels. Cette Charte fera éventuellement l'objet de modifications ultérieures selon les évolutions du marché et les attentes des distributeurs.

**C 11**

La marque « Produit du Parc naturel régional du Haut-Languedoc » sur la viande bovine s'applique aux viandes issues d'animaux classés sous les dénominations suivantes :

- ✓ **Veaux du Haut-Languedoc**, pour les animaux de moins de 8 mois élevé au pis de la mère 4 mois minimum ;
- ✓ **Jeunes bovins du Haut-Languedoc**, pour animaux âgés d'au moins huit mois élevés au moins une partie de l'année en plein air ;
- ✓ **Génisses du Haut-Languedoc**, femelles n'ayant jamais vêlé, âgées de plus de 28 mois ;
- ✓ **Bovins adultes du Haut-Languedoc**, femelles âgées de plus de 30 mois ;
- ✓ **Bœufs du Haut-Languedoc**, mâles castrés âgés de plus de 30 mois.

## Article 2 : Les « plus Parc » du produit

---

### 2.1. Un territoire

2.1.1. L'intégralité de l'exploitation se situe sur le territoire du Parc.

**C 2**

A titre exceptionnel, les éleveurs dont le siège d'exploitation ainsi que 85 % au moins de leurs surfaces nécessaires à l'activité concernée sont localisés sur le territoire du Parc, pourront faire partie de la démarche.

**C 3**

2.1.2. Les systèmes d'élevage sont des **systèmes naisseurs** allaitants (exclusion des engraisseurs stricts).

**C 4**

2.1.3. La viande bovine susceptible d'être marquée provient de bovins nés, élevés et engraisés sur le territoire du Parc naturel régional du Haut-Languedoc.

- ✓ Les veaux et jeunes bovins sont nés, élevés et engraisés sur une exploitation engagée dans la marque Parc.
- ✓ Les animaux adultes pouvant bénéficier de la marque doivent **obligatoirement être nés sur le territoire du Parc** et être élevés 8 mois minimum avant abattage sur une exploitation engagée dans la démarche de marque Parc.

2.1.4. La totalité de l'alimentation des animaux est prioritairement issue du territoire du Parc, en dehors des condiments minéraux vitaminés et le maximum d'autonomie de l'exploitation est à rechercher.

La production actuelle de concentrés (azotés ou non) sur le territoire du Parc ne garantissant pas un approvisionnement suffisant, l'achat de concentrés de provenance extérieure au Parc est toléré, mais dans la mesure du possible les concentrés utilisés seront produits sur le territoire du Parc.

**C 5** 2.1.5. Les exploitations présentent **plus de 90% d'autonomie en fourrages grossiers**, sauf en cas de mauvaise récolte liée aux conditions climatiques.

**C 6** 2.1.6. Les systèmes d'élevage privilégient le pâturage dans l'alimentation de leurs animaux, ce qui se traduit par un **indice de pâturage supérieur à 50%**.

Cet indice de pâturage se calcule comme suit, en considérant qu'un UGB consomme 4,75 tonnes de matière sèche par an (norme théorique définie par le SIME) :

$$\left[ \frac{4,75 - (\text{tonnes de matière sèche distribuées par UGB par an})}{4,75} \right] \times 100 = \text{indice de pâturage en } \%$$

**C10** 2.1.7. Les animaux sont issus de **raças à viande, croisement entre elles ou de races rustiques déjà présentes sur le parc, à savoir** : Limousine, Blonde d'Aquitaine, Aubrac, Salers, Gasconne, Charolaise. Il est conseillé que les parents soient, si possible, de race pure.

## 2.2. Un environnement préservé et valorisé

2.2.1. L'attribution de la marque du Parc à un produit traduit **l'engagement fort du producteur vis à vis de son territoire**. C'est ce lien étroit entre l'agriculteur et son territoire qui va faire la spécificité de la marque du Parc.

Le territoire du Parc étant constitué d'une mosaïque d'entités géographiques très variées, on peut difficilement définir les éléments techniques d'un système d'exploitation qui serait idéal en matière de gestion environnementale, économique et paysagère. Pour chaque exploitation, la problématique est en effet spécifique en raison de la localisation de l'exploitation, des milieux qui la composent et des choix de gestion de l'exploitant. Les réponses pour préserver l'environnement et les paysages, tout en assurant un revenu convenable pour le producteur, sont donc intimement liées aux caractéristiques même de l'exploitation.

Cependant, les éléments suivants sont retenus par leurs caractères transposables.

2.2.2. La conduite de l'élevage est réalisée de façon à respecter l'environnement :

✓ **Le chargement ne doit pas excéder 1,4 UGB par hectare** de surface pastorale et fourragère utilisées, ces surfaces étant non pondérées. Le choix de ce taux de chargement maximum permet de limiter les impacts négatifs potentiels liés à un nombre excessif d'animaux (surpâturage, sur fertilisation, érosion,...). Inversement, il faudra veiller à ne pas descendre en dessous d'un certain taux de chargement qui engendrerait un sous pâturage préjudiciable au maintien des espaces ouverts.

Le calcul du chargement sera réalisé à partir des déclarations faites fin avril.

Dans le cas de prêts de surfaces fourragères, l'éleveur sera tenu de faire une déclaration sur l'honneur.

Nota : pour le calcul du chargement, un animal de plus de deux ans correspond à un UGB et un bovin dont l'âge est compris entre 6 mois et 2 ans à 0,6 UGB, conformément aux valeurs UGB de la PMSEE.

**C 12** ✓ La surface fourragère doit être constituée principalement de prairies, **les surfaces utilisées pour l'ensilage de céréales sont donc limitées à 10% maximum de la SFP**.

✓ La pratique du hors sol est interdite.

**C 13**

### 2.2.3. L'alimentation

Pour le Parc, un des enjeux territorial majeur est le maintien de l'équilibre entre les espaces agricoles ouverts et les milieux forestiers ou en cours de boisement. En ce sens, un des moyens de répondre à cet enjeu est de maintenir ou de redéployer les activités pastorales sur les exploitations agricoles, qui, par ailleurs, limitent les risques de pollution et d'érosion.

C 22

✓ **La ration de base est composée de foin l'hiver et de pâturage l'été**, elle peut être complétée par les composés suivants, produits, dans la mesure possible, sur l'exploitation :

- ◆ Céréales, de variétés locales ou anciennes de préférence,
  - ◆ Plantes ou graines oléo-protéagineuses entières ou broyées,
  - ◆ Tourteaux issus de ces graines,
  - ◆ Racines, tubercules et châtaignes,
  - ◆ Condiments minéraux vitaminés,
  - ◆ Blocs de sel de carrière de préférence (sans liant).

Si l'aliment complémentaire ne provient pas de la ferme, l'éleveur doit être en mesure d'en certifier l'origine et la composition.

C 23

✓ L'ensilage ou l'enrubannage sont interdits pour l'alimentation des veaux et jeunes bovins et pendant les 4 mois précédents l'abattage pour les bovins adultes.

C 24

✓ **Le maïs grain est retiré de la ration de céréales durant les trois mois qui précèdent l'abattage des bovins.**

C 25

✓ L'utilisation de produits de substitution d'origine animale ainsi que d'aliments contenant des OGM est **fortement déconseillée** interdit. Les aliments achetés auprès des fabricants et revendeurs seront donc de préférence **garantis exempts d'OGM**. **Cependant une tolérance aux OGM de 0,9% est tolérée face à la difficulté de traçabilité des aliments.**

L'alimentation des veaux et jeunes bovins, bien que composée essentiellement de lait maternel, doit favoriser l'utilisation du fourrage de l'exploitation :

- ✓ Les jeunes bovins de boucherie sont traditionnellement nourris au lait maternel avec du **fourrage de ferme à volonté** et complétés aux composés suivants : céréales, plantes ou graines oléo-protéagineuses entières ou broyées, tourteaux issus de ces graines, racines, tubercules et châtaignes.
- ✓ Les jeunes bovins d'herbe sont nourris au lait maternel, aux **fourrages de ferme et à l'herbe**, ainsi qu'aux composés précédemment cités. **En dehors de la période hivernale, les animaux sont mis au pâturage.**
- ✓ Les veaux élevés sous la mère sont nourris normalement exclusivement au lait maternel et exceptionnellement au lait d'une autre vache de l'exploitation. Si besoin, le veau pourra voir son alimentation complétée par les adjuvants traditionnels : sucre, œuf frais.

### 2.2.4. Pratiques culturales

Les pratiques culturales doivent être conduites dans une volonté de respect de l'environnement.

- ✓ Les engrais sont autorisés mais leur utilisation devra être limitée
  - Sur l'exploitation

C 14

Les seuils de **100 unités minérales d'azote** par ha de SAU et de **50 unités de phosphore** par ha de SAU ne devront pas être dépassés.

- sur les surfaces fourragères, il est conseillé de limiter sa quantité d'engrais :
  - À un apport annuel de 65 unités d'azote par ha de prairies **temporaires et naturelles** pour les engrais organiques (ce qui correspond à 20 tonnes de fumier),

▪ À 60-60-60 unités/an de N-P-K par ha de **prairies temporaires** pour les engrais de synthèse, conformément aux prescriptions des mesures agro-environnementales,

✓ L'éleveur s'engage à répartir de la façon la plus adaptée possible les apports d'engrais pour une meilleure gestion des sols.

✓ **La pratique du compostage est encouragée** pour une meilleure efficacité des engrais organiques et une diminution des risques de pollution diffuse.

C 15

✓ **Aucuns apports d'intrants ne devront être réalisés sur les zones de parcours, zones humides et autres zones définies comme infrastructures agro-écologiques (voir fiches techniques en annexe). Seuls les rejets liés au pâturage seront tolérés sur ces milieux.**

C 16

✓ L'utilisation de produits phytosanitaires devra se faire de manière localisée sur les plantes nitrophiles et rudérales. Elle doit par ailleurs être limitée sur les cultures.

✓ Les pratiques du semi-direct avec destruction des adventices à l'aide de produits phytosanitaires sont donc exclus.

C 17

✓ **L'épandage de composts issus de boues de station d'épuration est interdit.** L'épandage de lisiers est autorisé dans la mesure où celui-ci provient de l'exploitation, et ce, dans la limite de 65 unités d'azote organique par ha de prairie. **Par ailleurs, la tenue d'un cahier d'enregistrement des pratiques est préconisée (exemple voir Annexe).**

C 18

✓ Les végétaux coupés pour l'ensilage doivent être préfanés : de 12 à 24 heures de ressuyage,

✓ Les jus d'ensilages doivent être récupérés afin de limiter les risques de pollution.

✓ Concernant le stockage d'ensilage, les silos bétonnés sont préférables aux taupinières (silos sur sol nu).

C 19

✓ Le retournement d'une prairie naturelle devra faire l'objet d'une demande au Parc avant toute action de modification et doit se faire en accord avec la réglementation actuelle.

### 2.2.5. Abords de l'exploitation

Les producteurs seront attentifs à la propreté et à l'ordre régnant aux abords de leurs bâtiments, à la gestion et aux traitements de leurs déchets agricoles (bidons, plastiques agricoles,...) et, dans la mesure du possible, à l'intégration paysagère des bâtiments.

C 20

✓ Lorsque le producteur utilise la technique de l'enrubannage plastique des balles rondes, il s'engage à les stocker de façon peu visible (couleurs neutres) près des bâtiments.

✓ Les bâches plastiques ainsi que les bidons ayant contenu des produits phytosanitaires ne pourront pas être brûlés et devront faire l'objet d'une récupération en vue de leur recyclage, soit dans le cadre des actions de collecte mises en place par les services compétents au niveau départemental.

C 21

✓ La signalétique de l'exploitation devra respecter la réglementation en vigueur.

### 2.2.6. La gestion des Infrastructures Agro-Écologiques (IAE)

✓ L'éleveur devra prévenir le Parc avant d'entreprendre toute action de destruction d'IAE et se mettre en accord avec la réglementation.

C 19

✓ L'éleveur s'engage à préserver les Infrastructures Agro-Écologiques (IAE) voir fiche action en Annexe. Ce facteur s'intègre avec les enjeux de biodiversité du Parc.

## 2.3. Dimension humaine

C 1

2.3.1. Les producteurs bénéficiant de la marque du Parc sont obligatoirement adhérents à la Charte de bonnes pratiques d'élevage.

2.3.2. Modalité de prophylaxie et de soins vétérinaires

✓ **La prévention est la règle prioritaire.** Elle passe par une action sur le milieu extérieur (sol, logement), sur l'alimentation (équilibre de la ration, qualité et quantité de celle-ci...) et sur l'animal (renforcement des défenses naturelles).

C 26

✓ Les traitements antibiotiques en préventif sont interdits,

✓ Les **traitements antiparasitaires** sont autorisés, mais l'utilisation de certaines molécules, la posologie et le moment du traitement font l'objet de recommandations compte tenu de leurs impacts sur l'entomofaune du sol (**voir annexe 1 et Fiche action Annexe**)

✓ Tous les traitements mis en œuvre sont mentionnés sur le carnet sanitaire et les ordonnances vétérinaires conservées,

✓ Les animaux ne doivent subir aucun traitement vétérinaire deux mois avant abattage.

#### 2.3.3. Modalité de logement et bien-être des animaux

Critère charte  
bonnes  
pratiques

✓ **Le maximum de liberté, de confort et d'hygiène** doit être donné aux animaux tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Les différents paramètres d'ambiance d'un logement (température, hygrométrie, vitesse de l'air, qualité chimique et bactériologique de l'air, éclairage naturel) sont adaptés au maintien du confort et du bon état de santé des animaux,

✓ Que les animaux soient à l'étable ou au pâturage, ils présenteront un **état correct de propreté**, ce qui implique un nettoyage ou un entretien régulier du sol ou de la litière.

C 27

✓ **Les animaux passent six à neuf mois minimum par an au pâturage**, excepté pour les veaux élevés sous la mère et les jeunes bovins de boucherie,

✓ Dans le cas où les animaux sont en plein air intégral, la présence d'abris naturels sur les différents pâturages est obligatoire,

✓ Les locaux sont nettoyés et désinfectés au moins une fois par an.

#### 2.3.4. Modalité de transport des animaux

✓ **Le temps de transport avant abattage doit être le plus faible possible**, l'éleveur se rendant directement à l'un des abattoirs le plus proche et n'effectuant des haltes qu'à caractère exceptionnel,

✓ L'embarquement et le débarquement des animaux se feront **sans brutalité** : **aucun tranquillisant ne doit être employé**. L'utilisation de l'aiguillon ou de tout autre objet pointu, coupant ou **électrique** est interdite,

C 28

✓ Lorsque les animaux sont logés sur de la litière, l'aire de couchage doit être convenablement paillée. **Par ailleurs, les caillebotis sont prohibés sur les aires de couchages.**

✓ Les recommandations concernant l'occupation des véhicules seront respectées pour **éviter l'entassement et la surcharge**,

✓ Des moyens appropriés seront mis en œuvre pour éviter que les animaux soient exposés à des températures extrêmes aussi bien qu'à de brusques variations de températures,

✓ L'abreuvement est indispensable à la sortie des véhicules.

#### 2.3.5. Abattoir et atelier de découpe

C 7

✓ Les animaux doivent être abattus dans l'un des abattoirs situés à proximité du territoire du Parc : Castres, Puylaurens, Pézenas, Saint Affrique.

C 8

✓ L'éleveur privilégiera les ateliers de découpe situés sur le territoire du Parc. Ils disposeront impérativement de l'agrément CE.

### **Article 3 : Conditions de commercialisation**

La viande bovine qui bénéficiera de la marque « Produit du Parc naturel régional du Haut-Languedoc » pourra être commercialisée :

✓ Par les **producteurs** en vente directe,

C 31

✓ Par les **bouchers** engagés dans la démarche,

✓ Par les **restaurateurs** engagés dans la démarche,

✓ Exceptionnellement et sous certaines conditions en grande surface.

C 9

**Pour la commercialisation en vente directe, l'éleveur s'engage à ne pas congeler et à utiliser des conservateurs et de colorants.**

**Les éleveurs s'engagent à ne vendre que les animaux bénéficiant de la marque du Parc.** Ce qui signifie que les animaux ne bénéficiant pas de la marque devront être vendus à travers un circuit de

vente différent de la vente directe. Une dérogation est envisagée pour les jeunes agriculteurs qui auraient acheté leur cheptel en dehors du territoire du Parc.

**Les artisans bouchers et les restaurateurs** adhérents à la présente Charte s'engagent à privilégier leurs approvisionnements en animaux produits en conformité avec le cahier des charges « marque Parc » et à respecter la réglementation en vigueur notamment en matière de transport, de transformation et de conditionnement. **Leur engagement se traduira par la signature d'une convention d'utilisation avec le Parc.**

C 32

#### Article 4 : Etiquetage des produits

---

C 33

La communication doit également être en conformité avec les exigences de l'avenant n°1 98-02 au cahier des charges VBF.

C 34

Les bénéficiaires s'engagent à respecter l'ensemble des codes arrêtés dans la **charte graphique** attachée au règlement général de la marque. Ces codes seront spécifiquement déclinés dans leurs dimensions et leurs positionnements, selon les supports, en concertation avec le Parc.

C 35

**L'utilisation ou la référence à la marque "Produit du Parc naturel régional du Haut-Languedoc", dans tout document publicitaire ou relationnel, doit impérativement recevoir l'accord préalable du Parc.**

C 36

La marque « Produit du Parc naturel régional du Haut-Languedoc » est présentée par un **logo spécifique** que seuls les bénéficiaires de la marque pourront utiliser sur leur produit et leurs documents de promotion, et ce uniquement pour le produit concerné. Chaque nouveau document devra être soumis préalablement à l'avis du Parc.

#### Article 5 : Accueil et signalisation des produits marqués

---

C 37

L'accueil sera chaleureux et les producteurs et commerçants resteront à la disposition de leur clientèle pour leur apporter des informations tant sur la marque du Parc que sur le territoire du Parc.

Les bénéficiaires de la marque du Parc veillent à ce que les produits marqués demeurent facilement identifiables et que l'étiquetage ne porte à aucune confusion avec des produits de même nature ne bénéficiant pas de la marque.

C 38

Dans le cadre de la promotion des produits sous la marque du Parc, des projets d'animation tels que des visites ou des journées portes ouvertes sur les exploitations pourront être organisés par le Parc. Dans la mesure de leurs disponibilités, la participation des producteurs à ce type de démarche sera vivement encouragée.

#### Article 6 : Rôles et engagements des bénéficiaires de la Marque

---

Les bénéficiaires de la marque s'engagent :

6.1. A **respecter la législation** qui s'applique à leurs activités et les prescriptions mentionnées dans la présente Charte.

6.2. A **accepter les contrôles** prévus dans la Charte de la Marque.

C 29  
C 30

6.3. A signer son formulaire d'engagement à l'avenant n°1 du cahier des charges Viande Bovine Française (98-02) et veau (2008-01) portant sur les indications de mentions géographiques et à accepter les contrôles relatifs à la traçabilité ordonnés par INTERBEV et réalisés par SGS.

A signer l'autorisation d'accès par le Parc, aux données de son cheptel consignées dans le fichier d'identification des bovins.

6.4. A demander l'avis du Parc avant toute utilisation ou référence à la marque "Produit du Parc naturel régional du Haut-Languedoc" dans tout document publicitaire ou relationnel.

6.5. A fournir au Parc toutes les données nécessaires à l'élaboration des documents de promotion et du suivi économique de la marque.

C 38

6.6. A participer aux opérations promotionnelles collectives menées dans le but d'accroître la notoriété de la marque du Parc.

6.7. A défendre les intérêts collectifs de l'organisation et à ne pas agir ou communiquer des informations qui pourraient nuire à l'image du Parc naturel régional du Haut-Languedoc.

## **Article 7 : Apports et soutiens du Parc naturel régional du Haut-Languedoc**

7.1. Mise à disposition pour les bénéficiaires de la marque du Parc de moyens signalétiques, de documents de promotion et d'information :

- ✓ Des plaquettes institutionnelles de communication sur la marque du Parc,
- ✓ Des affiches de promotion,
- ✓ Des **panneaux de signalisation** pour les abords des boucheries et des exploitations en vente directe,
- ✓ Des **auto-collants ou des tampons à encre** « Produit du Parc naturel régional du Haut-Languedoc » avec le logo de la Marque.

7.2. Mise à disposition de **documents en rapport avec le territoire du Parc et ses activités** pour aider les bénéficiaires de la marque à informer le public,

7.3. Création et organisation de **manifestations** adaptées au développement de la notoriété de la marque et à la promotion de la viande bovine sous la marque du Parc,

7.4. Réalisation d'outils de **promotion** des produits marqués :

- ✓ Sur les supports de communication,
- ✓ Lors des participations du Parc à des manifestations locales, régionales ou nationales,
- ✓ Sur les supports spécifiques au Parc naturel régional du Haut-Languedoc et à la Fédération des Parcs (Lettre du Parc, dépliants, publications, site internet,...),

7.5. **Conseils** concernant la mise en œuvre d'une stratégie cohérente avec l'utilisation de la marque. Le Parc et ses partenaires s'engagent à aider les producteurs et les distributeurs à optimiser leurs stratégies de différenciation à tous les stades par des conseils et des mises en relation avec des personnes compétentes.

## **Article 8 : Conditions d'attribution**

Pourra bénéficier de la marque uniquement la viande provenant de bovins nés, élevés et engraisés sur le territoire du Parc naturel régional du Haut-Languedoc par des éleveurs du territoire affiliés à la MSA ou inscrits au centre de formalité agricole c'est à dire détenant un numéro SIRET (agriculteur individuel, société agricole ou GAEC).

8.1. Conditions d'attribution de la marque du Parc au produit viande bovine :

⇒ L'éleveur, renvoie impérativement son **formulaire d'engagement** à l'avenant n°1 du cahier des charges Viande Bovine Française (98-02) portant sur les indications de mentions géographiques.

⇒ Le grossiste, l'abatteur, l'atelier de découpe, le distributeur renvoient impérativement ses **formulaires d'engagement** au cahier des charges Viande Bovine Française (98-02) et à son avenant n°1, portant sur les indications de mentions géographiques.

⇒ Les conditions d'élevage, de transport, d'abattage des bovins, ainsi que le conditionnement de la viande devront être **conformes à la législation en vigueur**,

⇒ Les conditions de production et de commercialisation devront satisfaire aux exigences de la présente **Charte** ;

⇒ L'éleveur s'engage vis à vis de son territoire en réalisant les marges de progrès qu'il aura définies, compte tenu de l'audit réalisé sur son exploitation.

8.2. Formulation des demandes

Formulaire  
d'engagement

Formulaires  
d'engagement

Lettre type de  
demande

Chaque producteur et chaque distributeur souhaitant produire ou commercialiser de la viande bovine sous la marque « Produit du Parc naturel régional du Haut-Languedoc » doit faire la demande par écrit auprès du Président du Parc.

### 8.3. Condition d'antériorité

Le demandeur doit exercer son activité depuis au moins un an avant de pouvoir produire ou vendre de la viande bovine sous la marque du Parc.

### 8.4. Constitution des dossiers de demande

⇒ Pour les producteurs

✓ L'organisme tiers chargé des audits vérifie sur les exploitations le respect des différents éléments de la Charte de la Marque.

✓ Lorsque l'éleveur est en conformité avec la Charte, il définit, avec l'aide du technicien, les marges de progrès qu'il souhaite mettre en œuvre conformément à ses projets et aux enjeux du territoire.

⇒ Pour les bouchers, les restaurateurs et les commerçants

✓ La commission technique visite les lieux de vente et présente les dossiers à la Commission Marque Parc.

### 8.5. Examen des demandes

✓ Les dossiers de demande sont présentés à la commission technique.

✓ La Commission Marque Parc, composée d'élus du Parc, de techniciens et d'experts, décide des suites à donner à chacune des demandes de candidature ou de renouvellement et en fait proposition au Président du Parc pour application.

### 8.6. Attribution du droit d'utilisation de la Marque sur le produit viande bovine

✓ L'attribution de la marque se traduit par la signature d'une convention d'utilisation entre les bénéficiaires et le Parc, à renouveler tous les trois ans.

## **Article 9 : Audits**

**9.1. Audit initial d'attribution de la marque** : permet de vérifier la conformité du produit à la Charte de la Marque nécessaire à l'attribution de la marque. Il sera réalisé par l'organisme tiers auditeur.

**9.2. Audit pour le maintien de la marque** : cette visite, qui a pour but de réaliser les contrôles issus du respect de la charte de la marque à partir des grilles d'audit, est effectuée par l'organisme tiers auditeur. La fréquence de ces audits sera définie par la Commission Marque Parc.

**9.3. Visites inopinées** : au cours desquelles un examen des produits commercialisés, ainsi que la consultation de tous les documents nécessaires à l'authentification de la production et au respect de la Charte de la Marque sont réalisés. Ces visites seront effectuées par toute personne ou organisme mandaté à cet effet par la Commission Marque Parc.

**9.4. Contrôles à la commercialisation** : la commission technique se réserve le droit d'effectuer des visites inopinées dans tous les circuits commerciaux (vente directe, boucherie, PMS...) en vue de contrôler la publicité faite sur les produits et la réalité de l'octroi de la Marque. Les producteurs fourniront les références de leurs principaux points de vente.

**9.5.** Chaque producteur devra tenir à jour le dossier **du registre d'audit**, comprenant toutes les pièces justifiant des pratiques culturales et d'élevage : achat d'aliments, factures concernant les engrais et les produits phytosanitaires, papiers justifiant les contrôles effectués par la DSV, bordereaux d'abattoir.

Le bénéficiaire s'engage à informer le Parc d'éventuelles démarches d'interventions ou de contrôles effectués par la D.D.C.C.R.F et de leurs conclusions.

**9.6.** Pour chaque animal vendu sous la marque du Parc, tout opérateur devra respecter la procédure de traçabilité détaillée en annexe 2.

**9.7. Evaluation** : au bout de trois ans, un bilan de l'exploitation permettra de **définir les marges de progrès réalisées**.

## **Article 10 : Sanctions et risques majeurs**

---

Le producteur reconnaît au Parc un droit inaliénable de protection de sa marque et des producteurs qui l'utilisent, tant sur le territoire du Parc que sur les territoires de tous les autres Parcs naturels régionaux.

En cas de manquement à l'une des obligations de la Charte de la Marque, le Président du Parc, après avis de la Commission Marque Parc, prononce des sanctions pouvant aller jusqu'au retrait temporaire ou définitif du droit d'utiliser la marque.

La marque sera retirée immédiatement en cas de « risques majeurs » conformément au règlement général d'utilisation. Les risques majeurs pour la marque se traduisent par les cas suivants :

- ✓ Non respect de la réglementation pouvant porter atteinte à la santé du consommateur,
- ✓ Non respect de la réglementation pouvant exposer les visiteurs à des risques en rapport avec la sécurité des personnes,
- ✓ Non respect des conditions de travail susceptible de constituer un danger pour le personnel employé,
- ✓ Détérioration manifeste de l'environnement du lieu de production, reconnue par les pouvoirs publics,
- ✓ Utilisation frauduleuse de la marque.

## **Article 11 : Conditions financières d'octroi de la Marque**

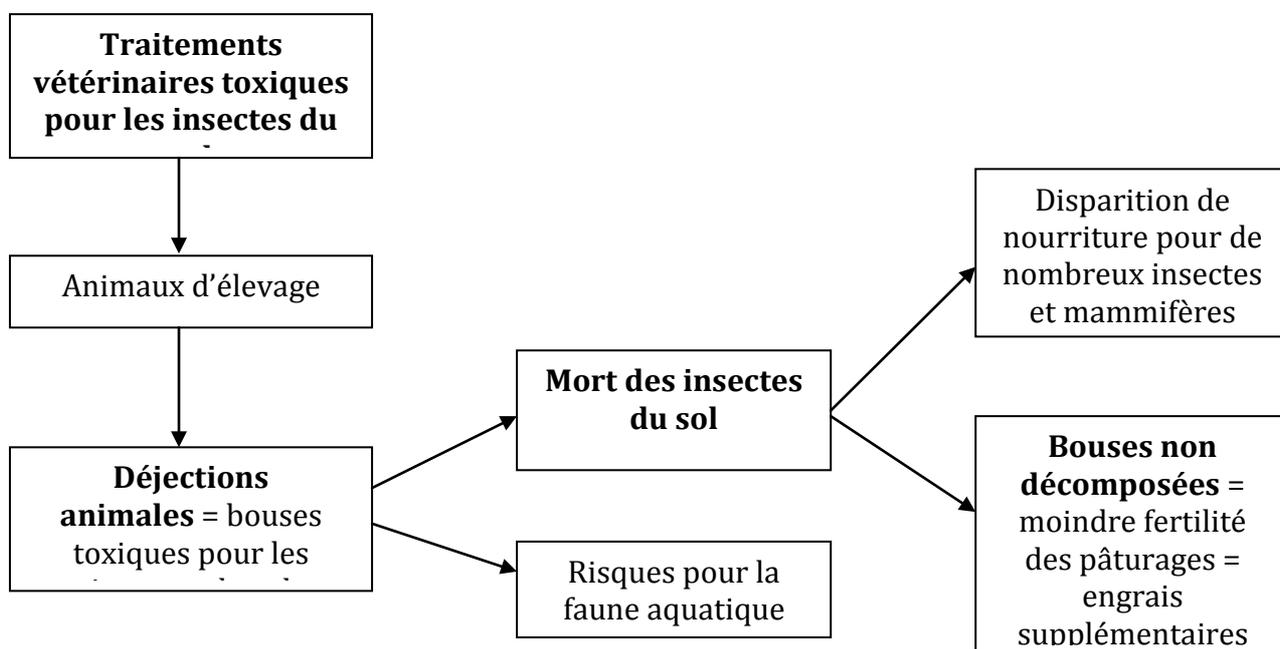
---

Les conditions financières d'octroi de la marque se traduisent par une contribution de 50 euros pour participation aux frais d'audit. Le montant de cette participation aux frais pourra être réévalué par la Commission Marque Parc. Par ailleurs, une contribution annuelle pourra être fixée par cette même commission, en fonction de la plus-value engendrée par la marque et du nombre d'animaux concernés.

# Annexe 1: Préconisation d'usage des produits vétérinaires

## 1. Pourquoi des préconisations d'usage ?

Certaines molécules utilisées dans le cadre des pratiques vétérinaires peuvent modifier le fonctionnement normal des écosystèmes pâturés en affectant certains maillons sensibles de la chaîne des décomposeurs.



Cela concerne en particulier les Coléoptères et Diptères coprophages, la mésofaune édaphique et les lombriciens qui utilisent les déjections animales. **L'élimination partielle des insectes coprophages, même pendant un laps de temps court, peut conduire à allonger considérablement le temps de disparition des bouses de la surface du sol**, une exclusion totale des insectes durant seulement le premier mois qui suit le dépôt d'une bouse pouvant entraîner une rémanence des bouses en surface atteignant jusqu'à 3 ou même 4 ans sous climat méditerranéen.

L'usage des helminthicides (vermifuges) s'est généralisé dans toute l'Europe et tous les animaux sont traités, même ceux qui pâturent dans les espaces protégés où l'on a de plus en plus recours au pâturage extensif pour gérer et entretenir les milieux. De la sorte **les aspects positifs liés au pâturage peuvent être réduits par un relargage silencieux dans l'environnement de certaines molécules qui peuvent également avoir des propriétés insecticides**. Il faut rappeler que **les insectes trouvés dans les bouses sont une source alimentaire importante pour de nombreux oiseaux et mammifères** (renard, blaireau, sanglier, etc., mais aussi chauve-souris). Ainsi entre avril et juin le régime alimentaire des femelles gestantes du grand rhinolophe consiste pour une grande part en Aphodius (Coléoptères) qui se développent dans les bouses et il en est de même pour leurs jeunes lorsqu'ils s'émanent (août), qui risquent de mourir de faim si cette nourriture leur fait défaut. Cela concerne aussi les sérotines et les noctules.

Les présentes recommandations ont pour objet d'attirer les usagers et gestionnaires sur cette question en proposant des alternatives techniques.

**Tous les produits vétérinaires ne présentent pas le même risque pour l'environnement.** Cela dépend en grande partie de la famille chimique à laquelle ils appartiennent. Nous ne considérerons ici que les substances actives les plus utilisées (et non les préparations) pour lesquelles l'excrétion (et celle des métabolites) se fait par voie fécale.

## 2. Les différentes molécules : lesquelles sont toxiques pour les insectes coprophages ?

Il convient de séparer les substances à transit rapide, retrouvées dans les déjections pendant seulement les quelques jours qui suivent leur administration, et les substances qui sont stockées par l'animal et libérées progressivement pendant plusieurs semaines ou plusieurs mois après leur administration initiale.

### ❖ Molécules à transit rapide, sans stockage par l'animal

<b><i>Molécules sans effets significatifs notables (ou effets peu significatifs) sur l'entomofaune coprophage</i></b>	<b><i>Molécules toxiques pour l'entomofaune coprophage (en particulier Diptères et Scarabéides)</i></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• benzimidazoles (thiabendazole, cambendazole, fenbendazole, mebendazole, oxfendazole, ...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• phénothiazine (composé hétérocyclique)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• imidazothiazoles (levamisole).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• coumaphos</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• salicylanilides (niclosamide, rafoxamide).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ruélène</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Isoquinoléine (Praziquantel)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pipérazine</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dichlorvos (organophosphoré phosphate)</li> </ul>

### ❖ Molécules avec stockage par l'animal et libération pendant plusieurs semaines

Cette toxicité est variable selon les molécules et les modes d'administration (principalement injection sous-cutanée, pour-on, voie orale liquide, bolus à libération progressive).

<b><i>Molécules ayant peu d'effets sur l'entomofaune coprophage :</i></b>	<b><i>Molécules ayant des effets significatifs sur l'entomofaune coprophage :</i></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Famille des milbémycines (<b>moxidectine</b>) La libération de la moxidectine chez les bovins se fait pendant 3-4 semaines; risques pour les Coléoptères coprophages pendant les 2-3 premiers jours après une injection sous-cutanée ou en pour-on. Les Diptères sont plus sensibles (4-5 jours environ).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Famille des avermectines (<b>ivermectine, doramectine, abamectine</b>) Ivermectine: relargage continu pendant environ 3-4 semaines dans le cas d'une administration pour-on ou sous-cutanée; libération continue pendant 4,5 mois dans le cas de l'utilisation d'un bolus d'ivermectine. - Chez les bovins, ivermectine en <u>injection sous-cutanée</u> : risques mineurs pour les</li> </ul>

	<p>Coléoptères après une semaine; 1 mois pour les Diptères.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bovins, ivermectine <u>voie orale</u>: mortalité des diptères et Coléoptères pendant la première semaine post-traitement.</li> <li>- Chez les bovins, <u>bolus</u> d'ivermectine: mortalité totale ou partielle des larves de coléoptères coprophages pendant environ 145 jours post-traitement. Il faut attendre 5 mois pour revenir à la normale.</li> <li>- Chez les ovins, ivermectine voie orale: risques pendant une semaine pour les Coléoptères et les Diptères.</li> </ul> <p><b>Eprinomectine</b>, en traitement pour-on (bovins): résidus détectés dans les bouses jusqu'à 29 jours post-traitement. Mortalité des Diptères observée pendant 2 semaines post-traitement.</p> <p><b>Autres effets des avermectines</b> : ces molécules (et en particulier l'ivermectine) sont hautement toxiques pour les crustacés (daphnies, écrevisses, homards...) et les invertébrés filtreurs.</p>
--	---

### 3. Précautions d'usage - Préconisations

L'expérience montre que les éleveurs traitent souvent leurs bêtes lors de la mise à l'herbe ou, dans le cas des transhumants, au moment du départ en estive. Les déjections toxiques des animaux sont ainsi pour la plupart rejetées dans les pâturages dès leur arrivée où elles peuvent affecter plus ou moins gravement la faune des recycleurs. Par ailleurs il ne faut pas sous-estimer le fait que des déjections peuvent attendre les cours d'eau (lorsque les animaux s'abreuvent), avec des risques sur la faune aquatique.

Il ne faudrait pas être irréaliste et proscrire tout traitement des animaux, même lorsque ceux-ci pâturent dans des espaces protégés. Par contre, **il s'agira de choisir soigneusement les molécules dont l'impact est moindre sur l'environnement, et/ou aménager les périodes de traitement** afin qu'elles soient compatibles à la fois avec la phénologie des Invertébrés qu'il s'agit d'épargner, et avec le cycle des parasites dont il convient de réduire les effectifs afin de conserver un bon état sanitaire des troupeaux.

Le principe de base: désynchroniser autant que possible le cycle d'activité des insectes coprophages de celui du relargage des molécules toxiques dans l'environnement.

#### **❖ Cas des molécules libérées en quelques jours et qui comportent des risques pour l'entomofaune :**

- Confiner quelques jours les animaux sur un espace restreint (parc fermé de petite taille) pendant un laps de temps qui dépendra de la molécule utilisée (cf. supra), de manière à se débarrasser plus aisément des excréments toxiques. Il faut savoir que les insectes coprophages ne sont attirés que par les déjections fraîches et très peu par les tas de fumier. Cependant cela ne peut concerner d'une manière réaliste que les molécules relarguées rapidement après le traitement (quelques jours au maximum).
- Dans le cas des transhumants: le traitement doit être effectué au moins une semaine avant la montée en estive.

### **❖ Cas des molécules libérées en quelques semaines et qui comportent des risques pour l'entomofaune :**

- Proscrire formellement dans tous les cas l'utilisation du bolus d'ivermectine car on ne peut plus maîtriser le calendrier de traitement (4,5 mois d'émissions toxiques; trop long).
- Dans le cas de l'utilisation des milbémycines : contention quelques jours, comme pour les molécules précédentes.
- Pour les avermectines : le traitement doit être effectué au moins un mois avant la mise à l'herbe, y compris dans le cas des transhumants. Ou bien préconiser un traitement de fin d'automne ou d'hiver, lorsque les animaux sont rentrés à l'étable (risques atténués, même si la molécule est encore présente au printemps suivant dans les fumiers).

Dans le cas de traitements croisés : s'assurer des durées d'émission de chacune des molécules concernées.

Préconiser dans la mesure du possible les molécules ayant le moins d'impact sur les invertébrés.

Cas particulier des chevaux utilisés pour la promenade ou les randonnées : prendre les mêmes précautions que pour les bovins; interdiction de circuler sur les pistes forestières pendant toute la durée d'émission de crottins contenant des substances toxiques. Pour les ovins: maintenir les animaux en bergerie ou en parc (cf. bovins); plus problématique pour les avecmectines, sauf si traitement en fin de saison ou en hiver.

### **Protection spéciale de la faune aquatique :**

Eviter de souiller les points d'eau (mares, ruisseaux) par les déjections des animaux lorsque celles-ci contiennent des substances toxiques pour les invertébrés (périmètre de protection à mettre en place; abreuvoirs dans les parcs de contention et non prise d'eau directe par les animaux).

Beaucoup de molécules à libération rapide sont hydrosolubles: risques de ruissellement vers les points d'eau en cas de pluie (choix du site où installer la contention des animaux).

Les molécules à libération lente (par ex. les avermectines) sont liposolubles, mais se fixent très fortement sur les particules organiques (déjections), d'où risques pour les organismes filtreurs lorsque les particules de bouse atteignent l'eau. Mêmes précautions que précédemment, accrues du fait de la durée d'émission.

### **Propositions faites par :**

#### **Professeur Jean-Pierre Lumaret**

Laboratoire de Zoogéographie, Université Montpellier 3 Paul Valéry,

Route de Mende, F-34199 MONTPELLIER cedex 5 (France)

Tel : +33 (0)4 67 14 23 16.- Fax : +33 (0)4 67 14 24 59

E.mail: jean-pierre.lumaret@univ-montp3.fr

## ANNEXE 2 : Fiche technique de bonne utilisation des antiparasitaires

- ✓ **Bien utiliser** les vermifuges :
  - Privilégier l'immunité acquise provoquée : Laisser les animaux se faire contaminer une fois par les parasites (pour qu'il fabrique des anticorps). Cette technique permet aux bovins de devenir plus résistant naturellement. Dans cette optique, les vermifuges ne seront utilisés qu'en complément en cas de complication.
  - Eviter de mettre directement les animaux en pâture après le traitement pour limiter les effets dus à la persistance (voir Annexe 1 de la Charte – Précautions d'usage).
  - Ne pas utiliser des doses trop importantes de vermifuges (pour éviter les impacts sur la biodiversité) et trop faible (pour éviter de favoriser les mutations adaptatives des varrons)
  - Privilégier l'administration des produits par voie sous-cutanée et orale (persistance moins importante des produits).
  - Eviter d'utiliser les produits entre avril et août (car la reproduction et le nourrissage des jeunes d'oiseaux et de chauve-souris sont des périodes qui demandent un prélèvement en coprophages plus important (en évitant ses périodes, on pourra réduire l'impact sur ces espèces)).
  
- ✓ Utiliser des **traitements alternatifs** aux vermifuges :
  - Médicaments alternatifs : Il existe différents type de traitements alternatifs pouvant lutter contre les parasites en limitant l'impact sur la biodiversité (ex : Phytothérapie, Aromathérapie, Homéopathie,...).
  - Solution biologique : Les agriculteurs biologiques utilisent des remèdes naturels : le chou vert, chénopode, les graines de courges,... ou les médicaments homéopathiques ou encore des compléments alimentaires qui aident les animaux à lutter contre les parasites. De plus, cette solution est très intéressante pour les agriculteurs car elle développe l'immunité acquise.
  
- ✓ Arrêter d'utiliser des traitements en privilégiant les **racés rustiques** :  
Aujourd'hui de plus en plus d'agriculteurs s'orientent vers des races rustiques (Aubrac ou Gasconne), adaptées aux milieux et n'ont plus à vermifuger leurs animaux. En s'orientant vers des races rustiques, on peut même supprimer totalement les traitements.

# ANNEXE 3 : Fiche de bonne gestion des Infrastructures Agro-Ecologiques (IAE) :

Un travail préalable de diagnostic des IAE et des espèces allochtones devra être réalisé par le PNR du Haut-Languedoc. L'objectif sera de connaître les IAE présents sur chacune des exploitations engagées pour pouvoir plus facilement observer leur entretien et conservation. De même, le diagnostic des plantes allochtones permettra aux agriculteurs de connaître les espèces à éliminer de préférence.

## Définition :

*Les infrastructures agro-écologiques correspondent à des habitats semi-naturels qui ne reçoivent ni fertilisants chimiques, ni pesticides (à l'exception de quelques prairies naturelles) et qui sont gérés de manière extensive. Elles sont essentielles pour l'environnement car elles contribuent à la préservation de la biodiversité, au cycle et à la qualité de l'eau, ainsi qu'au stockage du carbone. Comme habitat naturel des auxiliaires les IAE présentent aussi un grand intérêt pour l'agriculture et permettent notamment une réduction de l'utilisation des pesticides.*

*Dans les IAE, on intègre :*

- Les haies et bosquets
- Les arbres isolés et alignement
- Les prairies naturelles (semées moins d'une fois tous les 5 ans), prairies inondables, pelouses sèches
- Bandes enherbées
- Zones humides
- Les parcours, alpages

## Gestion des haies :

### ▪ Définition :

Tout élément linéaire comprenant une strate arbustive continue, éventuellement associée à des arbres (emprise au sol inférieure à 25 m de large et supérieure à 25 m de longueur). Double lisière, la haie offre des espaces de vie à une grande diversité d'espèces d'ombre, de lumière, d'ambiances sèches ou humides. Certaines essences de chênes peuvent héberger plus de 280 espèces d'insectes, l'aubépine 149, l'orme 82, et le frêne 41. La haie est utilisée comme barrière végétale pour délimiter des territoires et des parcelles.



### ▪ Choix des essences :

- Supprimer progressivement les essences allochtones

- Favoriser les peuplements plurispécifiques (coupe des espèces envahissantes et **maintien des essences locales**)
  - Favoriser les essences qui permettent de « boucler » les cycles biologiques des auxiliaires (ex : noisetier, saule, frêne, charme, cornouiller sanguin, sureau, aubépine, lierre)
  - Favoriser les essences mellifères qui vont nourrir les insectes pollinisateurs (saule, aubépine, tilleul, prunellier)
- **Diversité du peuplement :**
- Maintenir une diversité de strates végétales (herbacée, arbustive, arborée), d'âges et d'essences
- **Entretien :**
- Plantation de novembre à décembre (repos végétatif)
  - Entretien de la haie de manière **régulière et par tronçons**. Eviter les périodes de nidifications (avril-juillet) et privilégier des interventions à l'automne et/ou en hiver (hors période de croissance)
  - Utiliser un matériel adapté pour réaliser des coupes de bois franches : épareuses pour les jeunes pousses, lamiers à rotors, à couteaux ou à scies pour les branches de gros diamètre
  - Conserver :
    - quelques vieux arbres offrant de nombreuses cavités propices à la reproduction de plusieurs espèces d'oiseaux (chouette chevêche, huppe fasciée) et de mammifères (chauve-souris, lérot, etc.)
    - des branches mortes au sol et quelques arbres morts (xylophages)
    - **les petits murets ou tas de pierres au pied de la haie**
    - **un ourlet herbeux au pied de la haie (1m minimum au pied de la haie)**
  - Réaliser une fauche tardive de l'ourlet herbeux (fin août) et éviter le broyage (si possible)
  - **Ne pas effectuer de brûlage, ni d'apports d'engrais ou de traitements (herbicides, fongicides ou insecticides) au pied des haies, et préserver les bords de haie des traitements agricoles**

## Gestion des arbres isolés et alignement :

▪ **Définition :**  
Il s'agit d'essences forestières seules, disséminées ou regroupées en bouquets de surface inférieure à 5 ares. Ces arbres peuvent éventuellement provenir d'une haie résiduelle.

- **Choix des essences :**
- Favoriser les essences locales (Coupe progressive des espèces allochtones et **maintien des essences locales**)
- **Entretien :**
- Privilégier un entretien régulier des arbres (1 fois tous les 5 ans) avec des interventions en automne ou hiver
  - Maintien des arbres vieux, morts et creux favorables aux oiseaux et mammifères
  - **Ne pas réaliser d'apports d'engrais ou de traitements (herbicides, fongicides ou insecticides) et préserver les pieds des arbres des traitements agricoles**



## Gestion des prairies naturelles :

### ▪ Définition :

Les prairies dites « naturelles » ne sont pas semées plus d'une fois tous les 5 ans. Elles ne font pas l'objet de fertilisation minérale et constituent, en surface, la colonne vertébrale des IAE.

### ▪ Entretien :

- Tout retournement de prairies naturelles doit faire l'objet d'une demande au Parc
- Tout drainage sans demande au Parc
- Respecter les conditions de fertilisation décrites dans la charte
- Interdiction d'utiliser des insecticides et fongicides
- Limiter les interventions pendant les périodes de reproduction (avril-juillet) et favoriser la fauche tardive
- Pratiquer une fauche centrifuge ou par bandes pour éviter d'impacter l'entomofaune et avifaune



### Légende :

Critères : Obligatoires

Critères : Conseillés

Liste des espèces allochtones :	
Nom scientifiques :	Noms vernaculaires :
Acacia dealbata Link	Mimosa d'hiver
Acer negundo L.	Erable negundo
Agave americana L.	Agave
Ailanthus altissima (Mill.) Swingle	Ailante glanduleux ou Faux-verniss du Japon
Akebia quinata Decne.	Liane chocolat
Ambrosia artemisiifolia L.	Ambroisie à feuilles d'armoise
Ambrosia coronopifolia Torr. & A. Gray	Ambroisie vivace
Amorpha fruticosa L.	Faux-indigo
Araujia sericifera Brot.	Faux kapok
Artemisia verlotiorum Lamotte	Armoise des frères Verlot
Arundo donax L.	Canne de Provence
Aster lanceolatus Wild.	Aster à feuilles lancéolées
Baccharis halimifolia L.	Séneçon en arbre
Buddleja davidii Franchet	Arbre aux papillons / Buddleia du père David
Carpobrotus acinaciformis (L.) L. Bolus	Griffes de sorcières
Carpobrotus edulis (L.) N.E. Br.	Griffes de sorcières
Cortaderia selloana (Schultes & Schultes fil.) Ascherson	Herbe de la Pampa
Egeria densa Planchon	Elodée dense
Elaeagnus angustifolia L.	Olivier de Bohème
Elodea canadensis Michaux	Elodée du Canada
Elodea nuttallii (Planchon) St. John	Elodée à feuilles étroites / Elodée de

	Nuttall
<i>Erigeron karvinskianus</i> D.C.	Vergerette mucronée
<i>Fallopia baldschuanica</i> (Regel) Holub	Renouée du Turkestan
<i>Gleditsia triacanthos</i> L.	Févier d'Amérique
<i>Hakea sericea</i> Schrader & H. Wendland	Hakea soyeux
<i>Helianthus tuberosus</i> L.	Topinambour
<i>Heracleum mantegazzianum</i> Sommier & Levier	Berce du Caucase
<i>Humulus scandens</i> (Lour.) Merr.	Houblon japonais
<i>Impatiens glandulifera</i> Royle	Balsamine de l'himalaya / Balsamine géante
<i>Lagarosiphon major</i> (Ridley) Moss	Lagarosiphon
<i>Lemna minuta</i> Kunth	Lentille d'eau minuscule
<i>Lonicera japonica</i> Thunberg	Chèvrefeuille du Japon
<i>Ludwigia grandiflora</i> (Michaux) Greuter & Burdet	Jussie à grandes fleurs
<i>Ludwigia peploides</i> (Kunth) P. H. Raven	Jussie rampante
<i>Myriophyllum aquaticum</i> (Velloso) Verdcourt	Myriophylle du Brésil
<i>Nicotiana glauca</i> R.C. Graham	Tabac glauque / Tabac arborescent
<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Miller	Figuier de Barbarie
<i>Opuntia rosea</i> DC.	Oponce
<i>Opuntia stricta</i> (Haworth) Haworth	Figuier de barbarie
<i>Paspalum dilatatum</i> Poir.	Paspale dilaté / Herbe de Dariss
<i>Paspalum distichum</i> L.	Paspale à deux épis
<i>Passiflora caerulea</i> L.	Passiflore bleue / Fleur de la Passion
<i>Pennisetum setaceum</i> (Forsskael) Chiov.	Herbe aux écouvillons
<i>Pennisetum villosum</i> R. Br. ex Fresen	Herbe aux écouvillons
<i>Periploca graeca</i> L.	Bourreau des arbres
<i>Phyla filiformis</i> (Schreider) Meikle	Lippia
<i>Reynoutria japonica</i> Houtt.	Renouée du Japon
<i>Reynoutria x-bohemica</i> Chrtrek & Chrtkova	Renouée hybride
<i>Robinia pseudoacacia</i> L.	Robinier faux-acacia
<i>Saccharum spontaneum</i> L.	
<i>Senecio inaequidens</i> DC.	Séneçon du Cap
<i>Tamarix ramosissima</i> Ledeb.	Tamaris d'été
<i>Yucca gloriosa</i> L.	Yucca



# La grille d'audit révisée

---

Critère n°	Prescription de la Charte de la marque Parc	Critères requis	Moyen d'évaluation / Eléments de preuve	Résultats exemplaires	Mise en œuvre systématiquement	Début de réponse	Non pris en compte	Entretien « pré-marque »	Visites inopinées réalisées par une commission technique
<b>Socle élevage</b>									
1	Adhésion à la Charte des Bonnes Pratiques	Respect des engagements de la Charte des Bonnes pratiques d'élevage. Adhésion en cours de validité	Présentation du bulletin d'adhésion où figure la date limite de validité	Elevage qualifié		X	Critère non respecté	Oui	Non
<b>Localisation</b>									
2	Activité d'élevage situé sur le Parc	Siège d'exploitation ; Bâtiments d'élevage ; Au moins 85 % de la SAU sur le territoire du parc	Déclaration PAC et Registre parcellaire graphique	100%	85%	Achat prévu de surface sur le Parc pour obtenir au moins 85 % des surfaces sur le Parc	Bâtiments et/ou moins de 85% des surfaces sur le Parc	Oui	Non
3	Origine des animaux : nés, élevés et engraisés sur le parc	Système naisseur allaitant	Livre des bovins	Critère respecté		X	Critère non respecté	Oui	Oui
4		Les veaux, génisses et jeunes bovins bénéficiant de la marque sont nés, élevés et engraisés sur l'exploitation	Contrôle : vérification par rapport au prévisionnel des ventes (fiche de suivi et DAB)	Animaux nés, élevés et engraisés sur l'exploitation agricole de l'éleveur	Animaux nés, élevés et engraisés sur le Parc	X	Animaux non nés, élevés ou engraisés sur le Parc	Oui	Non
		Les animaux adultes achetés doivent être nés et élevés sur le territoire du Parc et avoir passé au minimum 8 mois sur l'exploitation	Contrôle à posteriori des animaux qui ont bénéficié de la marque : vérification par rapport aux fiches de suivi des animaux et au livre des bovins	Animaux tous nés sur l'EA	Eleveur propriétaire des animaux depuis au moins 8 mois	Achat d'animaux qui bénéficieront prochainement des critères de 8 mois de présence sur l'exploitation (Achat d'animaux avant l'âge de 22 mois)	Eleveur propriétaire des animaux depuis moins de 8 mois		Non
5	Utilisation des ressources locales	Plus de 90% d'autonomie en fourrages grossiers destinés à l'alimentation du troupeau	En tonnes de matières sèche, contrôle visuel, factures d'achats de fourrages grossiers	L'ensemble du fourrage grossier provient du territoire du Parc	90% du fourrage grossier provient du territoire du Parc	Achat de foin < 10 % du stock fourrager, hors Parc (70 % d'autonomie accepté en cas de sécheresse ou de mauvaise récolte)	Achat de foin > 10 % du stock, à extérieur du Parc	Oui	Non
6	Utilisation des ressources locales	Indice de pâturage supérieur à 50%	Calcul avec nombre de balles de paille + foin : [ 4,75 - (tonnes de matière sèche distribuées par UGB par an) ] / 4,75 x 100 = indice de pâturage en %	Indice de pâturage > 50 %	Indice de pâturage ≥ 50 %	Indice de pâturage < 50 % accepté en cas de conditions climatiques particulières (années à neige, forte pluviométrie...)	Indice de pâturage < 50 %	Oui	La commission technique peut être saisie en fonction de conditions climatiques exceptionnelles
		Les animaux passent au moins 6 mois au pâturage	Cahier d'allotement, planning pastoral	> 6 mois	6 mois	<6 mois accepté pour les mêmes critères que ci-dessus	< 6 mois si aucune justification		

7	Abattage, découpe et transformation	Abattage dans l'un des abattoirs suivants: Castres, Puylaurens, Pézenas.	Fiche de suivi des animaux et ticket d'abattage	Ensemble de l'abattage	Ensemble de l'abattage		Abattage sur autres sites d'abattage	Oui	Non
8		Découpe et transformation dans un atelier agréé CEE	Facture. La liste DSV des ateliers agréés sert de référence	Découpe à proximité des lieux d'abattage ou sur le territoire du Parc	Découpe à proximité des lieux d'abattage ou sur le territoire du Parc		Découpe hors du territoire du Parc ou éloignée du lieu d'abattage	Oui	Non
9		Interdiction de congeler la viande ou d'employer des colorants ou conservateurs	Vérification des chambres froides	Aucune viande congelée ou aucune trace de conservateurs et/ou colorants		V viande congelée ou trace de conservateurs et/ou colorants	Oui	Oui	

#### Race utilisée et désignation du produit

10	Race utilisée	Animaux de race à viande ou rustiques : Limousine, Blonde, Aubrac, Salers, Gasconne, Charolaise ou croisement entre ces races.	Passeport bovin	Animaux des races autorisées ou issues de croisements entre ces races	Reconversion du troupeau en race autorisée ou issues de croisements entre ces races	Animaux non issus des races autorisées ou issues de croisements entre ces races	Oui	Non
11	Conditions d'âge et caractéristiques des produits	Animal élevé au pis 4 mois minimum.	Contrôle à priori : vérification par rapport au prévisionnel des ventes.	Critère respecté		Critère non respecté	Oui	Oui
		Veau élevé sous la mère : âge abattage inférieur à 6 mois		Critère respecté		Critère non respecté		
		Jeune bovin de boucherie : abattage entre 6 et 12 mois, non sevré, élevé en étable		Critère respecté		Critère non respecté		
		Jeune bovin d'herbe : abattage entre 6 et 12 mois, élevé en partie en plein air	Contrôle à posteriori des animaux qui ont bénéficié de la marque : vérification par rapport aux fiches d'accompagnement des animaux	Critère respecté		Critère non respecté		
		Génisse : Femelle n'ayant jamais vêlé, abattue au-delà de 28 mois		Critère respecté		Critère non respecté		
		Vache : âge à l'abattage supérieur à 30 mois		Critère respecté		Critère non respecté		
		Bœuf: Mâle castré, âge à l'abattage supérieur à 30 mois		Critère respecté		Critère non respecté		

#### Pratiques culturelles respectueuses de l'environnement

12	Conduite de l'élevage réalisée de façon respectueuse de l'environnement	Chargement maximum : 1.4 UGB/ha de SFP	Calcul du chargement	Chargement compris entre 0,6 et 1 UGB	Chargement compris entre 0,6 et ≤ 1,4 UGB	Chargement = 1,5 UGB accepté exceptionnellement	Chargement < 0,6 ou > 1,4 UGB	Oui	Non
----	---	--	----------------------	---------------------------------------	---	---	-------------------------------	-----	-----

13		Surfaces utilisées pour l'ensilage de maïs inférieures à 10% de la SFP	Déclaration PAC	Absence d'ensilage de maïs	Part d'ensilage de maïs dans la SFP < 10 %	20% d'ensilage de maïs dans la SFP acceptée si projet de réduction de l'ensilage au profit de culture pérennes	Part d'ensilage de maïs dans la SFP > 10 %	Oui	Non
14	Limitation des pollutions et nuisances de l'élevage	max 100 unités d'azote minéral et 50 unités de phosphore en moyenne par ha de SAU	Conservation du double des factures d'achat d'engrais	< 100 unités/ha/an d'azote et <50 unités/ha/an de phosphore	100 unités/ha/an d'azote et 50 unités/ha/an de phosphore		> 100 unités/ha/an d'azote et 50 unités/ha/an de phosphore	Oui	Non
15		Fertilisation interdite sur les parcours et zones humides (sauf rejet au pâturage)	Cahier d'épandage et contrôle visuel	Aucune fertilisation			Fertilisation constatée	Oui	Oui
16		Limitation des traitements phytosanitaires (herbicides, insecticides, fongicides)	Contrôle des stocks, des factures et contrôle visuel	Absence de traitements phytosanitaires sur la SAU	Traitements localisés sur les espèces nitrophiles et rudérales, absence de traitement sur les IAE et limitation des traitements sur les cultures	Traitement localisés sur les espèces nitrophiles et rudérales sur l'ensemble de la SAU	Traitement non localisés sur la SAU	Oui	Oui
17		Epandage de boues de stations d'épuration interdit	Cahier d'épandage et contrôle visuel	Non	Non	Non	Oui	Oui	Non
18		Les végétaux pour l'ensilage sont pré-fanés et les jus sont récupérés	Contrôle visuel Absence d'écoulement au silo	Pas d'écoulement			Végétaux non préfanés et écoulement de jus	Oui	Oui
19	Préservation des Infrastructures Agro-Ecologiques (IAE)	Respect des critères obligatoires de la fiche technique: Gestion des IAE	Contrôle visuel et vérification des déclarations	Critères respectés			Critères non respectés	Non	Oui
<b>Abords de l'exploitation</b>									
20	L'exploitation s'intègre dans son environnement (en + de la charte des bonnes pratiques concernant l'entretien des abords)	Balles d'ensilage peu visibles	Contrôle visuel	Balles d'ensilage rentrées en bâtiment	Balles d'ensilage de couleur neutre proche des bâtiments		Balles trop visibles (en plein champs ou couleur trop visibles)		Oui
21		La signalétique aux abords et sur l'exploitation s'intègre dans son environnement	Contrôle visuel	Présence d'information concernant la labellisation			Absence de signalisation		Oui
<b>Alimentation</b>									
22	L'élevage participe à l'entretien des paysages et de l'espace	La ration de base est composée principalement de pâturage au printemps et en été et d'ensilage d'herbe ou de foin l'hiver	Plan d'alimentation et contrôle visuel	Respecté			Non respecté	Oui	Oui

23		Ensilage ou enrubannage interdit pour l'alimentation des veaux et jeunes bovins et 4 mois avant abattage des bovins adultes	Plan d'alimentation et contrôle visuel	Absence d'ensilage ou d'enrubannage	Respecté		Non respecté	Oui	Oui
24		Maïs grain inc...	Plan d'alimentation et contrôle visuel	0% de Maïs grain dans la ration de céréales	< 30% de maïs grain dans la ration de céréales		> HEA de maïs grain dans la ration de céréales	Oui	Oui
25	Une alimentation privilégiant les ressources locales	Utilisation d'aliments garantis non OGM	Contrôle visuel de l'étiquetage et des factures	0% d'OGM présent dans l'alimentation	0,9% d'OGM présents dans l'alimentation		>0,9% d'OGM présent dans l'alimentation	Oui	Oui

**Garantie sanitaire et bien-être animal**

26	En supplément des pratiques "propreté des animaux" incluses dans la charte des bonnes pratiques	Les traitements antibiotiques en préventif sont interdits	Carnet sanitaire	Absence totale de traitement antibiotique			Utilisation de traitement antibiotique en préventif		Oui
27	Temps de transports limité et respect du bien-être animal	Le temps de transport est limité à 3h maximum, les tranquillisants et les pics électriques sont proscrits, les animaux ne doivent pas être entassés et exposés à des températures trop importantes et ils doivent être abreuvés à la sortie du véhicule	Carnet sanitaire et contrôle en arrivés d'abattoir	Critères respectés			Critères non respectés	Non	Non
28	Logement	Paillage des aires de couchages et interdiction de caillebotis sur les aires de repos	Contrôle visuel	Critères respectés			Critères non respectés	Oui	Oui

**Traçabilité, promotion du produit, communication, accueil**

29		L'opérateur est engagé dans la démarche AV CC INTERBEV 98-02	Engagement en fonction du cas de l'opérateur	L'exploitant est engagé			L'exploitant n'est pas engagé	Oui	Oui
30		L'éleveur a signé l'autorisation d'accès aux données de la BDNI	Attestation signée	L'exploitant est signataire			L'exploitant n'est pas signataire	Oui	Oui
31		La viande sous la marque du Parc est commercialisée en vente directe, en boucherie ou auprès de restaurateurs	Vérification sur livre des bovins	Critère respecté			Critère non respecté	Oui	Oui

32	Traçabilité, Commercialisation	Les artisans bouchers et restaurateurs adhèrent à la charte de la marque	Signature de la convention	Critère respecté		Critère non respecté	Oui	Oui
33		La communication est conforme aux exigences en termes de traçabilité	apparition de la mention CC INTERBEV 98-02	Critère respecté		Critère non respecté	Oui	Oui
34		La communication est conforme à la charte graphique de la marque Parc	Documents présents faisant apparaitre la mention Parc doivent avoir été visés	Critère respecté		Critère non respecté	Oui	Oui
35		L'utilisation ou la référence à la marque du Parc dans tout document publicitaire doit faire l'objet d'un accord préalable du Parc	Accord reçu	Critère respecté		Critère non respecté	Oui	Oui
36	Etiquetage	Seule la viande issue d'animaux bénéficiant de la marque pourra bénéficier de l'identification de la marque (logo du Parc, étiquettes, pics prix)	Contrôle visuel chez les bouchers à partir des fiches de suivi et des colis des éleveurs	Critère respecté		Critère non respecté	Oui	Oui
37	Promotion du produit, communication et accueil	L'accueil sur les points de vente est chaleureux et les éleveurs et artisans doivent pouvoir apporter des informations sur le Parc et sur la marque	Présence de la documentation du Parc sur les points de vente Participation à des formations sur la communication.	Critère respecté		Critère non respecté	Oui	Oui
38		Les acteurs participent à la promotion du produit et à sa reconnaissance auprès du consommateur (animation de stands, journées portes ouvertes, organisation de manifestations...)	Dates et nature des différentes participations	Critère respecté		Critère non respecté	Oui	Oui





# Conclusion

---

Créée en 2007, la marque Parc « Viande Bovine » du Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc a été mise en place dans le but de pérenniser l'agriculture locale, notamment par une meilleure valorisation de la viande, de souligner le lien entre le produit et le terroir (réciprocité de la qualité) et de créer une véritable filière locale tirant sa force d'une organisation collective.

Les vingt-quatre producteurs engagés dans la marque respectent l'un des cahiers des charges des plus complets en comparaison aux autres Parcs Naturels Régionaux. Celui-ci préconise la préservation de l'environnement (gestion de l'espace, intégration paysagère des bâtiments, gestion des déchets,...), possède un lien fort avec le territoire (les animaux sont nés, élevés et engraisés sur le territoire du Parc, l'alimentation est composée à 90% de fourrage local, la viande est commercialisée localement), ainsi qu'une dimension humaine importante (savoir-faire des agriculteurs, partage entre consommateurs et producteurs, démarche collective).

Dans le cadre de la réactualisation de la Charte marque Parc, nos commanditaires ont eu pour volonté de développer le volet consacré à la préservation de l'environnement ainsi que d'améliorer la faisabilité de la grille d'audit. L'objectif étant de valoriser des pratiques locales soucieuses de l'environnement.

Dans un premier temps, le choix a été fait de clarifier certains points qui nous paraissaient trop vagues, pour ensuite travailler sur l'intégration de critères permettant une meilleure gestion des infrastructures agro-écologiques. La grille d'audit, elle, a été retravaillée de manière à inclure une notion d'accompagnement, de progression de l'agriculteur pour lui permettre de faire évoluer ses pratiques.

Cette nouvelle charte marque Parc Viande Bovine se veut ambitieuse en terme de résultat économique, social et écologique et se doit de constituer un exemple à suivre dans le cadre d'une harmonisation des différentes chartes marques Parc.



Fig n°9 : L'élevage bovin pour une meilleure préservation du patrimoine naturel.



# Résumé

---

L'un des principaux enjeux des Parcs Naturels Régionaux est de dynamiser et valoriser la nature, l'activité économique, les relations sociales, la culture et les savoirs faire locaux. La démarche des Marques parc s'inscrit en totale adéquation avec ces objectifs. Elles permettent de valoriser des systèmes de production locaux dégagant une valeur ajoutée supplémentaire tout en incitant les agriculteurs à privilégier des pratiques plus respectueuses de l'environnement.

Notre travail de réactualisation de la « Marque Parc Viande Bovine » avait 3 objectifs :

- L'intégration d'une notion environnementale importante
- L'amélioration de la faisabilité de l'audit (Précision des critères et marge de progression)
- La proposition d'une harmonisation des Marques Parc Viande Bovine

Pour répondre à ce projet, nous avons appliqué la méthodologie suivante. La première étape a consisté à recadrer le projet avec le commanditaire pour obtenir un projet réalisable qui s'attache à traiter en priorité les sujets centraux (cités ci-dessus). Une synthèse comparative des différentes marques Parc disponibles et des cahiers des charges touchant des systèmes de productions comparables a ensuite été réalisée. Après avoir pointé les points méritant une amélioration, nous avons contacté les organismes auditeurs pour recueillir leurs témoignages. Enfin, un entretien avec la chargée agriculture du parc nous a permis d'optimiser la pertinence de nos propositions (en prenant mieux en compte les pratiques agricoles du territoire).

Ces études nous ont permis d'analyser que la marque du PNR du Haut-Languedoc était déjà la plus ambitieuse. Elle possède le plus de critères et parmi les plus exigeants. La valorisation du territoire, les pratiques culturelles, les conditions d'alimentation et le travail sur les produits vétérinaires était les points forts de la marque actuelle. Par ailleurs, elle suscitait le plus fort taux d'engagement. Cependant, plusieurs notions manquaient ou pouvaient être améliorées : La marge de progression, l'aspect environnemental, les conseils concernant les IAE, les phytosanitaires et les antiparasitaires,...

Notre travail a permis d'apporter des réponses pertinentes pour améliorer la charte. De plus, il pourra potentiellement constituer une base de travail pour améliorer l'ensemble des marques Parc Viande Bovine.

D'un point de vue plus personnel, ce projet a été bénéfique à l'ensemble des membres du groupe. Chacun a su exploiter ses propres compétences et connaissances pour faire de ce projet une réussite collective. Ce projet aura été formateur pour chacun d'entre nous. L'expérience et les enseignements que nous en tirons sont très positifs. Ce projet nous permettra de nous épanouir dans les divers projets professionnels que nous entreprendrons.

**Mots clefs :** Marque Parc Viande Bovine - PNR du Haut-Languedoc – Environnement – Territoire - Progression.



## **Projet tuteuré : Réactualisation de la Marque Parc Viande Bovine du Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc 2013**

**Commanditaires :** P. Charles, D. Douarche  
(Chargés de mission Marque Parc PNR du Haut-Languedoc)

**Tuteur pédagogique :** M-C. Chardes, N. Bletterie

**Groupe de travail :** F. Demessaz, G. Laurents, A. Moureau

Licence professionnelle Gestion agricole des espaces naturels ruraux,  
**SupAgro Florac (48)**



# Remerciements

---

Nous tenions à remercier tout particulièrement Pascal CHARLES ainsi que sa remplaçante Delphine DOUARCHE et également Marie-Julie PARAYRE de nous avoir permis d'effectuer dans de bonnes conditions ce projet tuteuré en nous fournissant toutes les informations nécessaires et en répondant présent dès que nous les sollicitons.

Nous souhaitons également remercier Nathalie BLETTERIE et Marie-Claire CHARDES de nous avoir accompagnées et éclairées tout au long du projet.

Enfin nous remercions toutes les personnes nous ayant logés : la mamie du Gîte de Douch ainsi que Nina GUIBERT et Etienne JOBARD.

# Sommaire

---

<b>Introduction</b> .....	<b>1</b>
<b>Contexte</b> .....	<b>2</b>
<b>1. Contexte territorial</b> .....	<b>2</b>
1.1. Un outil de gestion territoriale .....	2
1.1.1. Un territoire au patrimoine riche.....	2
1.1.2. L'agriculture une activité en régression.....	2
1.1.3. Un soutien à l'agriculture .....	3
1.1.4. Un document phare .....	3
1.1.5. Le contrôle, une procédure clef.....	4
1.2. Contexte de la commande.....	5
<b>2. Méthodologie de travail et difficultés rencontrées</b> .....	<b>6</b>
2.1. Méthodologie de travail.....	6
2.2. Résultats obtenus :.....	10
<b>3. Bilan</b> .....	<b>15</b>
3.1. Difficultés rencontrées.....	15
3.2. Réussites et intérêts du projet.....	15
3.3. Une expérience enrichissante .....	16
3.3.1. Fiche personnelle : Guilhem LAURENTS.....	16
3.3.2. Fiche personnelle : François DEMESSAZ.....	17
3.3.3. Fiche personnelle : Aurélien MOUREAU.....	18
<b>Conclusion</b> .....	<b>19</b>
<b>Bibliographie</b> .....	<b>20</b>

# Introduction

---

La conjoncture actuelle montre un élan international de préservation du patrimoine naturel, économique et culturel. En effet, chaque pays, chaque région et chaque territoire cherchent à conserver une richesse culturelle héritée de l'histoire. La France s'est munie d'un arsenal de mesures de protection environnementale. Parmi ces outils, les Parcs Naturels Régionales (PNR) semblent bien adaptés à la conservation de notre patrimoine.

Les PNR sont de véritables outils de gestion territoriale. Ils visent plusieurs objectifs : préserver la biodiversité, encourager l'économie locale et conserver le patrimoine culturel. De ce fait, ils dynamisent des territoires ruraux et favorise la cohésion sociale de ces habitants. Les PNR se veulent également être exemplaires en matière d'initiatives et de soutiens aux activités locales. De par cette volonté, ils sont des ambassadeurs du développement durable en France.

La mise en place du PNR du Haut-Languedoc (PNRHL) a été décidée pour préserver un riche patrimoine. Pour répondre à un des enjeux du territoire liés à l'agriculture, le PNRHL mis en place une « Marque Parc Viande Bovine ». Cette initiative visait plusieurs objectifs : valoriser l'élevage bovin viande du territoire et favoriser des pratiques raisonnées. Cette démarche propre au PNR de France fût favorable aux agriculteurs adhérents.

Aujourd'hui, la volonté de réviser la « Marque Parc Viande Bovine » s'insère dans une démarche d'amélioration afin de répondre aux enjeux agricoles et environnementaux du territoire. Ces deux enjeux s'avèrent être indissociables sur le territoire. Les pratiques agricoles ayant une influence sur l'environnement naturel Parc.

Ainsi pour réaliser ce travail, le PNRHL a fait appel à nos compétences. En effet, la révision d'une « Marque Parc Viande Bovine » aborde les différents thèmes de la Licence Professionnelle Gestion Agricole des Espaces Naturels Ruraux (logiques d'acteurs, agro-écologie). Nous commencerons par faire un état des lieux des PNR, du PNRHL pour expliquer la commande. Nous poursuivrons par la présentation de la méthodologie de travail et nous ferons un bilan retraçant les difficultés et les réussites rencontrées. Nous finirons par présenter ce que ce projet tuteuré nous a apporté.



Fig n°1 : Vaches limousines profitant des pâtures du Parc

# Contexte

---

## 1. Contexte territorial

### 1.1. Un outil de gestion territoriale

Les Parcs Naturels Régionaux (PNR) sont des outils contractuels qui visent à préserver et mettre en valeur des territoires ruraux habités. Ils cherchent à atteindre un équilibre entre la conservation du patrimoine naturel et culturel, et le développement territorial. Cela s'organise autour d'une gestion concertée où le développement durable est l'objectif recherché.

La création d'un PNR est à l'initiative de la région. Une charte de bonne conduite est élaborée par la structure gestionnaire du Parc. Bien souvent c'est un syndicat mixte qui en est chargé. Les communes approuvent la charte et s'engagent en la signant. Elle est révisée tous les 12 ans. Le financement provient en grande partie du conseil régional est départemental. Il est complété généralement par des financements qui sont issus de projets européens.

#### 1.1.1. Un territoire au patrimoine riche

Créé en 1973, celui-ci s'étend sur 260 000 ha et repose sur deux départements, le Tarn (81) en région Midi-Pyrénées et l'Hérault (34) en Languedoc-Roussillon. Il couvre de l'est à l'ouest une zone méditerranéenne, une zone de moyennes montagnes formée par le massif du Carroux-Espinouse (Hérault) et la Montagne noire (Tarn) ainsi qu'une zone plus vallonnée s'arrêtant avec la plaine Albigeoise. 121 communes sont adhérentes à la « Charte du PNRHL », 57 sont Tarnaises et 64 sont Héraultaises. Au total, c'est près de 82 000 personnes qui vivent sur le territoire du PNRHL.

De par sa géographie, le PNRHL renferme une diversité exceptionnelle. Environ 2500 espèces de faunes et de flores sont présentes, dont 170 sont à forte valeur patrimoniale (Lézard ocellé (*Timon lepidus*), Fauvette pitchou (*Sylvia undata*)). Des mesures de protection viennent se superposer et témoignent de l'importante richesse naturelle : 16 sites Natura 2000, la RNCFS du Carroux-Espinouse, deux arrêtés de protection de biotope pour l'Aigle de Bonelli (*Aquila fasciata*) et la Rosalie des Alpes (*Rosalia alpina*),

Le PNR repose également sur un territoire où la présence de l'homme a façonné le paysage de par les pratiques agricoles et notamment le pastoralisme. La présence d'élevage d'ovins et de bovins a contribué à créer une mosaïque d'habitat qui participe à la diversité d'espèces. Ainsi le PNRHL vise à conserver voire à développer les pratiques agricoles favorables à cette biodiversité mais aussi à redynamiser économiquement et socialement le territoire rural du Haut-Languedoc.

Voir en annexe n°1 la carte de localisation du PNRHL.

#### 1.1.2. L'agriculture une activité en régression

Le PNRHL est une zone rurale où l'agriculture est l'une des principales activités économiques du territoire. L'OTEX dominant est l'élevage suivi de la viticulture. Au total, la SAU couvre  $\frac{1}{4}$  de la superficie du PNRHL soit environ 78 556 ha. Le département du Tarn est le plus agricole avec 53 490 ha de SAU contre 25 066 ha dans le département de l'Hérault.

Au total, 120 000 têtes de brebis sont dénombrées sur le Parc et font de l'élevage ovin l'activité la plus importante sur le Parc. La filière Roquefort explique cette situation.

Le bovin viande est lui concentré dans la zone atlantique du Tarn. 48 000 têtes sont dénombrées sur le PNRHL. Concernant les autres productions, elles sont décrites dans le tableau des différents OTEX présentes sur le PNRHL.

**Fig n°2 : Tableau des différentes OTEX du territoire du Parc**

<b>OTEX</b>	<b>Nombre d'Exploitation Agricole</b>
Viticulture	541
Bovin lait	94
Bovin viande	277
Bovin mixte	21
Ovin, caprin et autres herbivores	509
Polyculture et polyélevage	115
Autres	275

L'évolution historique de l'agriculture sur le PNRHL depuis 1979 montre une diminution de la SAU. Celle-ci est d'environ 8% soit une perte de 7 656 ha en 30 ans. Le nombre d'exploitation chute également. En 1979 on dénombrait 5 284 structures, aujourd'hui il n'en reste plus que 1 832, soit une baisse d'environ 65%.

Pour enrayer le processus de déprise et pour répondre aux enjeux de préservation de la biodiversité et de développement territorial, le PNR a créé d'un service interne dont la mission est de valoriser l'agriculture locale cohérente avec les enjeux du Parc. C'est dans cette démarche, les PNR ont élaborés des « Marques Parc ».

#### **1.1.3. Un soutien à l'agriculture**

La « Marque Parc » est une marque déposée à « l'Institut National de la Propriété Industrielle » (INPI). En plus de respecter les lois générales en vigueur, les adhérents à la « Marque Parc » doivent respecter une charte spécifique au produit et signer une convention d'utilisation.

L'entrée dans la « Marque Parc » se fait sous la forme d'adhésion volontaire. L'agriculteur volontaire s'engage à respecter une « Charte Marque Parc » dont les orientations sont en cohérence avec les enjeux du PNR. En échange, le Parc assure la communication et la publicité de la « Marque Parc » pour une meilleure valorisation du produit.

La création d'une « Marque Parc » est à l'initiative du PNR concerné, ce qui permet de mieux répondre aux enjeux locaux mais aussi de proposer des mesures adaptées aux problématiques régionales. Chaque PNR rédige ainsi une charte adaptée à son territoire.

En choisissant d'acheter un produit possédant la « Marque Parc », le consommateur dynamise l'agriculture locale et s'assure que l'activité de production est plus respectueuse de l'environnement.

#### **1.1.4. Un document phare**

La charte Marque Parc Viande Bovine, définit les conditions de production du produit de manière précise : fertilisation, durée du pâturage en extérieur,... Elle régit également l'origine du produit, les modalités d'étiquetage, la commercialisation et la signalisation du produit. Elle informe sur les critères d'évaluation

utilisés lors des audits internes à la suite desquels est délivrée, ou non, la « Marque Parc » et précise les sanctions.

Pour permettre au consommateur de repérer un produit « Marque Parc », un logo typé est appliqué sur les produits. Ce logo apparaît une fois que le Parc et l'organisme auditeur ont donné leurs accords à l'agriculteur concerné. Une fois la procédure lancée l'agriculteur se voit de respecter les consignes indiquées dans la « Charte ». Si le Parc ou l'organisme auditeur observe lors d'un contrôle le non-respect d'un critère obligatoire, l'agriculteur est exclu de la « Marque Parc » et le logo lui est retiré.

#### 1.1.5. Le contrôle, une procédure clef

La procédure de contrôle étant une phase clef de la « Marque Parc Viande Bovine », il convient d'expliquer les différentes étapes.

Le PNR HL est garant de la traçabilité de la Marque Parc. Les audits sont réalisés par des organismes externes (l'Établissement Départemental de l'Élevage (EDE) et le Groupement Départemental Sanitaire (GDS)).

Concernant l'adhésion à la Marque, l'éleveur doit au préalable, être adhérent à la Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage (CBPE). Une fois que le Parc s'est assuré de cet élément, l'agriculteur bénéficie de la Marque Parc. Par ailleurs, l'éleveur doit aussi accepter d'intégrer la démarche de qualité Interveb qui implique un contrôle annuel par le SGS (leader mondial de l'inspection, du contrôle, de l'analyse et de la certification et auditeur mandaté d'Interveb).

Le SGS contrôle également le Parc tous les ans en tant que garant de la procédure de traçabilité. Le SGS vérifie ainsi : les éléments de communication, livres des bovins, la liste des acteurs intervenants dans la filière et afin, le contrôle par le Parc d'un certain pourcentage des éleveurs adhérents.

L'engagement des éleveurs dans la Marque Parc Viande Bovine entraîne une procédure de contrôle sur trois ans :

- 1<sup>ère</sup> année : contrôle des éleveurs par les organismes auditeurs (EDE Tarn, GDS Hérault) sur la CBPE puis validation de la demande de candidature par la commission Marque Parc du PNR HL. La signature des conventions et du formulaire d'engagement est réalisée entre l'éleveur et le Parc.
- 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> années : visite par le parc d'un certain pourcentage d'éleveurs et contrôle par le SGS des éleveurs marqués Parc (jusqu'à trois contrôles par an : exploitation, lieu d'abattage, lieu de vente).
- > 3 ans : autocontrôle des éleveurs, suivi d'une confirmation du Parc basée sur la base d'un échantillonnage. En cas de doute, le Parc demande un audit.

Par cette procédure, le Parc s'assure que les consignes présentes dans la charte sont bien respectées. Il garantit aussi l'origine du produit.

Le PNRHL a mis en place sur son territoire plusieurs « Marques Parc » : « Miels et produits de la ruche », « Châtaigne et produits dérivés à base de châtaigne » et « Viande bovine ». Elles visent à favoriser une agriculture respectueuse de la biodiversité et dynamisent la filière. Certaines de ces « Marques » sont présentes depuis plusieurs années. Étant donné que les enjeux du Parc ont évolué depuis sa création, il mériterait que certaines de ces chartes soient révisées afin de répondre au mieux aux enjeux actuels. Notre étude s'inscrit dans cette démarche de réactualisation de la « Marque Parc Viande Bovine », créée en 2007.

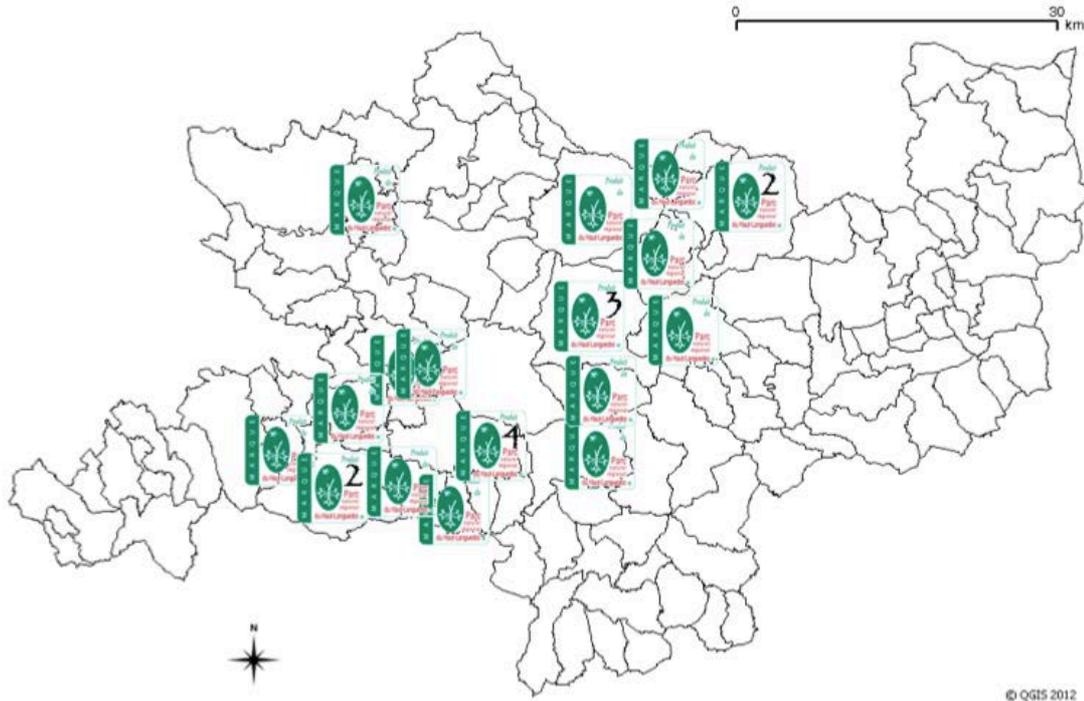


Fig n°3 : Localisation des éleveurs adhérents à la Marque Parc « Viande bovine », source : PNRHL

## 1.2. Contexte de la commande

Le PNRHL a fait le choix de réviser la charte « Marque Parc Viande bovine ». Cette charte est à destination des éleveurs de bovin viande du Parc souhaitant valoriser les produits du terroir. Elle s'intègre dans l'objectif de développement durable du Parc. La commande de réactualisation de la « Marque Parc Viande bovine » du PNRHL a plusieurs objectifs :

- Production d'une grille comparative entre l'ensemble des « Marques Parc Viande bovine »,

Au niveau national, plusieurs PNR ont mis en place cette démarche de qualité. De cette analyse, il en ressortira des critères communs et d'autres spécifiques à leurs territoires respectifs. Cet état des lieux permettra de compléter l'actuelle « Charte Viande bovine ».

- Intégration de critères environnementaux.

Face aux enjeux de conservation des infrastructures agro-écologiques (IAE) qui existent sur le PNRHL, le commanditaire a fait le choix d'assimiler ces nouveaux critères à la charte. L'objectif est d'entraîner des modifications techniques concernant les pratiques agricoles pour obtenir une cohérence entre le domaine agricole et les objectifs de préservation du PNRHL.

- Révision de la grille d'audit en cohérence avec les nouvelles modifications de charte.

Suite à la réactualisation de la Charte, il convient de mettre à jour la grille d'audit. Une notion de progression devra être rajoutée à la grille. L'objectif étant d'encourager les agriculteurs à faire évoluer leurs pratiques agricoles au long terme et de maintenir au minimum le nombre d'engagés.

Suite à la présentation de la démarche et du contexte, la méthodologie choisie va être développée.

## 2. Méthodologie de travail et difficultés rencontrées

### 2.1. Méthodologie de travail

Pour répondre à la commande qui nous a été fixée, nous avons travaillé en 3 étapes :

- Etape n°1 : Cadrage du projet
- Etape n°2 : Analyse de la Marque et proposition de points d'amélioration
- Etape n°3 : Finalisation de la nouvelle charte et de la nouvelle grille d'audit

#### **Etape n°1 : Cadrage du projet**

La première étape a consisté à analyser puis préciser la commande proposée par le commanditaire. Différents éléments ont alors été retirés (notamment la transformation et la commercialisation de la marque). Nous avons ensuite proposé d'apporter en priorité une amélioration des critères agri-environnementaux de la charte.

A l'issue de ce travail, nous avons rédigé une commande que nous avons soumis au commanditaire. Dans ce document, nous avons précisé les objectifs, les résultats attendus, la faisabilité, une méthodologie de travail et un échéancier prévisionnel.

Avant de rencontrer notre commanditaire (M P. Charles), nous avons déterminé les points sur lesquels il nous semblait important de travailler (ration en maïs, OGM, phytosanitaires,...). Lors de la rencontre avec le commanditaire, nous avons pu présenter et discuter de nos premières idées d'amélioration. Nous avons récupéré plusieurs chartes et grilles d'audit provenant d'autres marques Parc.

#### **Etape n°2 : Analyse de la marque et propositions de points d'amélioration**

Une synthèse comparative des critères de sept « Marques Parc Viande Bovine » a été débutée :

- Marque parc viande bovine (PNR Haut-Languedoc)
- Marque parc viande bovine (PNR Brière)
- Marque parc viande bovine (PNR Vercors)
- Marque parc viande bovine (PNR Volcans d'Auvergne)
- Marque parc viande bovine (PNR Pyrénées catalanes)
- Marque parc viande bovine (PNR Haute-Vallée de Chevreuse)
- Marque parc viande bovine (PNR Chartreuse)

Ce travail s'est fait au fur et à mesure du projet car nous n'avons pas pu avoir accès à toutes les chartes.

Pour compléter, ce travail nous avons étudié :

- Des cahiers des charges de labels (proches du système de production étudié) :
  - Viande Bovine AB (Agriculture biologique)
  - Viande Bovine (Nature et progrès)
  - IGP Fleur d'Aubrac
  - IGP Rosées des Pyrénées
  - Label rouge Bœuf fermier Aubrac

- Des outils de diagnostic d'exploitation :
  - IDEA (Indicateur de Durabilité des Exploitations Agricoles)
  - Dialecte (Solagro)

Cette mission avait pour but de trouver d'éventuels nouveaux critères (principalement environnementaux) à intégrer à la marque Parc 2013. Cependant, seul le cahier des charges Viande Bovine AB a pu être intégré dans la synthèse comparative. Les autres cahiers des charges sont uniquement liés à l'itinéraire technique de production.

Les différents points forts et points faibles du cahier des charges actuel ont alors pu être pointés.

Nous avons ensuite appelé les deux organismes auditeurs de la marque : l'EDE du Tarn (Etablissement départemental de l'élevage du Tarn) et le GDS de l'Hérault (Groupement de défense sanitaire de l'Hérault). L'objectif de ces entretiens était de recueillir :

- Leurs avis sur la faisabilité de l'audit actuel
- Les critères difficiles à atteindre pour les exploitants
- Le succès général de la démarche
- Le profil des agriculteurs engagés
- Les critiques émises par les exploitants engagés ou hors marque
- Leurs avis sur les nouveaux critères que nous envisageons
- Leurs propositions d'amélioration

En parallèle à ce travail de recherche de nouveaux critères, nous avons intégré une notion qui n'apparaissait pas dans l'audit actuel : la marge de progression. Pour se faire, nous avons pris modèle sur le cahier des charges de la « marque Parc Châtaigne du PNR du Haut-Languedoc ». Cet élément était à notre sens primordial pour initier une dynamique d'amélioration des pratiques chez les agriculteurs engagés.

Deux fiches techniques ont été ajoutées à la nouvelle charte sur la conservation et l'entretien des IAE (Infrastructures agro-écologiques) et l'utilisation des anti-parasitaires. Un fonctionnement avec des critères obligatoires et d'autres faisant seulement l'objet de recommandation a été choisi. Ce système permet de ne pas imposer des contraintes trop ambitieuses aux éleveurs tout en permettant au Parc d'apporter des conseils pour ceux qui souhaitent améliorer leurs pratiques.

Enfin, une liste de critères applicables à l'ensemble des marques Parc a été définie. Ce travail s'inscrit dans un souci d'harmonisation et d'amélioration des différentes marques parcs.

Après avoir effectué l'ensemble de ces étapes, nous avons rédigé un document présentant l'ensemble des critères que nous proposons d'intégrer ou de modifier dans le cadre de la révision de la marque afin de pouvoir en discuter avec notre nouvelle commanditaire (Mme D. Douarche).

### **Etape n°3 : Finalisation de la nouvelle charte et de la nouvelle grille d'audit**

Notre projet prévoyait une phase d'enquête auprès des agriculteurs du Parc pour pouvoir recueillir leur avis, attentes et craintes concernant la révision de la marque et déterminer si nos propositions étaient applicables. Cependant, cette phase n'a pu être entreprise pour des raisons de temps et d'éloignement.

Pour pallier à ce manque, nous avons demandé à rencontrer la chargée de mission agriculture du PNR (M-J Parayre) lors de l'entretien avec notre nouvelle commanditaire. Ainsi, nous avons pu présenter nos propositions d'amélioration en demandant des données de terrains à la chargée de mission pour discuter de la faisabilité de chaque critère et des fiches techniques.

A l'issue de cette rencontre, nous avons pu rédiger et envoyer les documents qui nous avaient été commandés, à savoir :

- La nouvelle Charte de la marque
- La nouvelle grille d'audit de la marque
- La synthèse comparative des différentes marques parc

Enfin, nous avons pu rédiger ce rapport (voir planning en page suivante).



**Fig n°4 : La gestion des intrants est une phase clef dans une charte.**



**Fig n°5 : Une alimentation issue du territoire**

## Planning Projet tuteuré "Réactualisation de la Charte marque Parc Viande bovine"

Mardi 6 novembre 2012	Présentation du projet tuteuré par M.Charles et analyse de la commande		Lundi 21 janvier 2013	Entretien téléphonique avec M.Villa (GDS Hérault) sur les critères de praticité et d'amélioration de la grille d'audit de la Charte et finalisation des critères environnementaux à intégrer dans la Charte
Lundi 12 novembre 2012	Finalisation de la commande et rédaction de la convention		Mercredi 13 février 2013	Finalisation de la synthèse comparative des différentes Chartes marques Parc Viande Bovine/
Lundi 19 novembre 2012	Analyse de la Charte et de la grille d'audit/ prise de rendez-vous avec M.Charles et préparation de l'entretien		Jeudi 14 février 2013	Préparation et présentation projet tuteuré: Point étape 3
Lundi 26 novembre 2012	Rendez-vous au Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc pour un entretien avec M.Charles et commencement de la synthèse comparative des Chartes marques Parc Viande bovine (PNR de Brière, PNR Pyrénées Catalanes, PNR de la Chartreuse, PNR Volcans d'Auvergne)/ Préparation de la préparation oral du Point étape 1		Lundi 18 février 2013	Rédaction d'un tableau comparatif présentant les améliorations de la charte apportées en rapport avec la version précédente et rédaction des fiches pratiques d'entretien des IAE/ Prise de contact et de rendez- vous avec la remplaçante de M.Charles
Lundi 3 décembre 2012	Présentation projet tuteuré: Point étape 1		Lundi 4 mars 2013	Rendez-vous au Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc avec la nouvelle chargée de mission marque Par et de la chargée de mission agriculture afin de présenter le travail fait et d'avoir un retour sur celui-ci
Lundi 10 décembre 2012	Poursuite de la synthèse comparative des Chartes marques Parc (intégration de la Charte du PNR du Vercors et PNR de la Haute Vallée de la Chevreuse)/ Analyse des critères environnementaux présent dans les différentes chartes marques Par cet Label rouge, Bio ainsi que AOC et IGP		Jeudi 7 mars 2013	Finalisation de la Charte marque Parc Viande Bovine ainsi que de la Grille d'audit
Lundi 17 décembre 2012	Finalisation de la synthèse comparative/ Entretien téléphonique avec M.Gagneron (EDE du Tarn) sur les critères de praticité et d'amélioration de la grille d'audit de la Charte		Lundi 11 mars 2013	Rédaction du Rapport
Lundi 7 janvier 2013	Modification de la grille d'audit avec l'apparition de la notion de progression dans l'évaluation de celle-ci		Jeudi 14 mars 2013	Rédaction du Rapport et préparation de l'Oral
			Vendredi 15 mars 2013	Rendu écrit

- Phase de Conception
- Phase de Conduite
- Phase de Conclusion

*Tableau présentant le planning du projet tuteuré "Réactualisation de la Charte marque Parc Viande Bovine"*

## 2.2. Résultats obtenus :

L'étude de la marque parc nous a permis de déterminer plusieurs points positifs et négatifs :

Fiche d'analyse de la marque parc viande bovine :			
Points forts (réponse satisfaisante) :		Points faibles (amélioration possible) :	
Marge de progrès / Conseils		Pas de notion de marge de progrès et peu de fiche conseil	
Socle d'élevage	Respect de la charte des bonnes pratiques d'élevage	Pas d'interdiction de congeler de la viande ou d'employer des colorants ou conservateurs	
Localisation	85 % de la SAU et l'exploitation sur le territoire du Parc		
	Les animaux adultes achetés doivent être nés et élevés sur le territoire du Parc et avoir passé au minimum 8 mois sur l'exploitation		
	Indice de pâturage supérieur à 50% sachant que les animaux passent au moins 6 mois au pâturage		
	Abattage dans les 3 abattoirs à proximité du parc		
Race utilisée et désignation du produit	L'ensemble des catégories d'animaux (âges, races,...) est détaillé		
Pratiques culturales respectueuse d l'environnement	Présence d'un chargement maximum : 1.4 UGB/ha de SFP	Pas assez de conseils sur les antiparasitaires	
	Limitation de la surfaces utilisées pour l'ensilage de maïs (inférieures à 10% de la SFP)	Pas de récupération obligatoire des jus d'ensilage	
	Limitation de la fertilisation	< 100 u(N)/ha minéral et 50u(P)/ha de SAU	Pas de critères, ni de conseils sur la gestion des IAE et l'emploi des phytosanitaires
		Pour les prairies : < 65 u(N)/ha organique et 60-60-60 u/ha N-P-K	
	L'épandage de boues de stations d'épuration interdit		
	Les végétaux pour l'ensilage sont préfanés		
	Tri sélectif obligatoire		
	Présence d'une annexe sur les traitements vétérinaires		
Autonomie fourragère à 90% (fourrages grossiers)			
Abords de l'exploitation	Travail sur l'intégration paysagère de l'exploitation		
Alimentation	La ration comprend du pâturage au printemps et en été et d'ensilage d'herbe ou de foin l'hiver	Maïs grain autorisé avant l'abattage	
	Ensilage ou enrubannage interdit pour les veaux et jeunes bovins et 4 mois avant abattage des bovins adultes	Pas d'interdiction d'utilisation des aliments OGM	
	Maïs grain inférieur à 30% de la ration de céréales		
	Aliments d'origine animale et OGM déconseillés		
	Alimentation des jeunes bovins au lait maternel ou fourrage produit sur l'exploitation		
Provenance des aliments : de préférence sur le Parc			
Garantie sanitaire et bien être animal	Antibiotiques préventifs interdits	L'emploi de tranquillisants et de stimulation électrique n'est pas interdite	
	Pas de traitement vétérinaires 2 mois avant l'abattage	Caillebotis autorisés sur l'ensemble des bâtiments	
	Fiche technique sur les traitement vétérinaires	Traitements vétérinaires autorisés 2 mois avant l'abattage	

La marque présente plusieurs avantages :

- Les exploitants sont engagés dans la charte des bonnes pratiques d'élevage
- L'appartenance au territoire est bien valorisée
- Les pratiques culturales et l'alimentation sont assez bien réglementées
- Un travail important a été fait sur l'emploi de produits vétérinaires

La marque présente en revanche quelques manques :

- La notion de marge de progression n'apparaît pas (la charte n'intègre pas assez une dynamique d'amélioration des pratiques sur le long terme)
- L'aspect environnemental n'est pas assez valorisé

- Il manque des critères et conseils concernant la gestion des IAE, l'utilisation des phytosanitaires et des anti-parasitaires
- Un travail d'amélioration de la qualité de la viande pourrait être apporté (suppression du maïs grain et arrêt des produits vétérinaires avant l'abattage)

A l'issu de ce projet, nous pouvons tirer plusieurs conclusions. La marque parc viande bovine du PNR Haut-Languedoc apparaît déjà comme la plus aboutie. En effet, la synthèse comparative démontre que c'est la marque qui comprend le plus de critères. De plus, sur 34 critères comparables, elle possède :

- 18 critères considérés comme les plus exigeants
- 12 critères pouvant faire l'objet d'améliorations
- 4 critères absents et existants dans d'autres chartes

Par ailleurs, la marque du PNR Haut-Languedoc est celle ayant suscitée le plus d'engouement auprès des éleveurs bovins : 24 éleveurs sont engagés dans la démarche alors qu'en moyenne moins de 10 exploitants sont engagés dans les autres marques. Cependant, ce chiffre est à relativiser, moins de 1% des exploitants du Parc sont engagés.

Cette étude comparative, nous a aussi permis de voir qu'une base commune composait l'ensemble des marques Parcs :

- 7 critères sont présents dans l'ensemble des marques comparées
- 14 critères sont présents dans au moins 5 des 7 marques comparées

Notre travail a permis d'atteindre 3 objectifs distincts :

- Intégrer une composante agro-environnementale (Ajout/modification de critères)

**Fig n°7 : Tableau des différents critères agro-environnementaux modifiés ou ajoutés :**

N°	Critères :	Réponse actuelle :	Nouvelle réponse
1	Maïs en période d'engraissement	< 30 % de la ration en céréale avant la période d'abattage	Maïs interdit pendant les 3 mois précédents l'abattage
2	OGM	Déconseillés	Interdits mais tolérance de 0,9 % (Difficulté de traçabilité des aliments)
3	Traitements phytosanitaires	Aucune	Traitements localisés uniquement sur les espèces nitrophiles et rudérales
			Interdiction de semi-directe avec destruction des adventices à l'aide de produits phytosanitaires
4	Essilage	Aucune	Récupération des jus d'ensilage
			Interdiction du stockage en taupinières
5	Epandage	Aucune	Tenu d'un plan d'épandage
6	Gestion des IAE	Aucune	Respect des conditions de la fiche technique de bonne gestion des IAE
7	Utilisation des antiparasitaires	Fiche de précaution d'usage des traitements vétérinaires (Conseils uniquement sur le choix des molécules)	Fiche techniques de bonne utilisation des anti-parasitaires (Conseils généraux de lutte contre les parasites)
8	Abattage	Temps de transport limité et Pas de brutalité	Pas de tranquillisants, ni de stimulation électrique
9	Transformation		Congélation, colorants et conservateurs interdits
10	Logement	Paillage des aires de couchages	Caillebotis interdits sur les aires de couchage

L'aspect environnemental repose essentiellement sur les deux fiches techniques (voir dossier commanditaire). En effet, la fiche de bonne gestion des IAE permet d'agir pour conserver et entretenir les principaux pôles de biodiversité. Elle permet de donner des conseils de gestion (donc de faire évoluer les pratiques). Elle dépasse ainsi la simple imposition de critères obligatoires.

De même, la fiche de bonne utilisation des antiparasitaires permet de donner des conseils aux agriculteurs soucieux de faire évoluer leurs systèmes vers des pratiques plus durables.

- Intégrer des critères acceptables pour les éleveurs (Objectif d'au moins maintenir le nombre d'engagements)

Malgré que nous n'ayons pas pu réaliser d'enquêtes de terrain, nous avons tenté d'être toujours cohérents dans nos propositions notamment en recueillant l'avis des organismes auditeurs et de la chargée de mission agriculture du Parc.

- Améliorer la faisabilité de l'audit et encourager l'amélioration des pratiques (Intégration de marges de progression, précision des critères et fiches techniques)

Voir ci-après la présentation de l'intégration de la notion de marge de progression.



**Fig n°6 : La charte vise l'autonomie fourragère.**

▪ **Ancienne grille d'audit :**

Prescription de la charte de la marque Parc	Critères requis	Eléments de preuve	Marge progrès NC1	Critère obligatoire Evaluation NC2-NC3	Peut entraîner la radiation	Entretien « pré-marque »	Visites inopinées réalisées par une commission technique
Activité : élevage situé sur le Parc	Siège d'exploitation	Déclaration PAC		oui	oui	oui	
	Bâtiments d'élevage	Registre parcellaire graphique					
	Au moins 85 % de la SAU sur le territoire du parc						



▪ **Nouvelle grille d'audit :**

Critère n°	Prescription de la Charte de la marque Parc	Critères requis	Moyen d'évaluation / Eléments de preuve	Résultats exemplaires	Mise en œuvre systématiquement	Début de réponse	Non pris en compte	Entretien « pré-marque »	Visites inopinées réalisées par une commission technique
2	Activité : élevage situé sur le Parc	> Siège d'exploitation ; Bâtiments d'élevage ; Au moins 85 % de la SAU sur le territoire du parc	Déclaration PAC et Registre parcellaire graphique	Oui	85%	Achat prévu de surface sur le Parc pour obtenir 85 %	Bâtiments et/ou moins de 85% des surfaces sur le Parc	oui	

Pour finir, notre travail s'inscrit dans un cadre plus global. Grâce à la comparaison des différentes chartes, nous avons pu déterminer une liste de critères qui pourront être proposés pour harmoniser et améliorer l'ensemble des marques Parcs. Voici les critères applicables :

- Socle de l'élevage :
  - Adhésion à la **charte des bonnes pratiques d'élevage**
- Localisation :
  - Siège d'exploitation, bâtiments d'élevage et au moins **85 % de la SAU** sur le territoire du **Parc**
  - Les animaux adultes achetés doivent être nés et élevés sur le territoire du Parc et avoir passé au minimum **8 mois sur l'exploitation**
  - **Indice de pâturage** supérieur à **50%** sachant que les animaux passent au moins 6 mois au pâturage
  - Abattage dans des abattoirs du parc (ou à proximité si absence)
  - La congélation, l'emploi de colorants ou de conservateurs est interdit
- Pratiques culturelles respectueuses de l'environnement :
  - Fertilisation en N-P-K ne devra pas dépasser 60-60-60u/ha
  - Fertilisation interdite sur les parcours et zones humides (sauf rejet au pâturage)
  - Limitation des traitements phytosanitaires (Absence sur les IAE hors prairies naturelles et limitation sur le reste de la SAU)
  - Epanchage de boues de stations d'épuration interdit
  - Récupération des jus d'ensilage obligatoire
  - Respect des critères obligatoires de la fiche technique: Gestion des IAE
  - Mise en place d'une fiche de conseil sur les traitements vétérinaires
  - Traitements vétérinaires interdits deux mois avant l'abattage
  - Le maïs grain est retiré de la ration de céréales durant les trois mois qui précèdent la période d'abattage
  - Utilisation d'aliments garantis non OGM
  - L'alimentation des jeunes bovins sera exclusivement composée de lait maternel ou fourrage produits sur l'exploitation
  - Tri sélectif obligatoire
- Garantie sanitaire et bien-être animal :
  - Les traitements antibiotiques en préventif sont interdits
  - Le temps de transport des animaux est limité à 3h maximum, les tranquillisants et les pics électriques sont proscrits

De même, la notion de marge de progression devra être intégrée dans chaque marque Parc pour permettre une dynamique d'amélioration des pratiques à grande échelle.

### 3. Bilan

#### 3.1. Difficultés rencontrées

La difficulté majeure rencontrée dans ce projet a été la distance. Elle a limité le nombre de déplacements rendant impossibles la rencontre avec des agriculteurs. L'intégration de nombreux critères, notamment environnementaux, a été compliquée. Nous n'avions pas une vision de la logique territoriale. Pour pallier à cette difficulté, de nombreuses recherches bibliographiques ont été entreprises notamment à partir des données du Recensement agricole de 2010. Nous avons également pris contact avec la Chargée de mission Agriculture, Marie-Julie Parayre, du Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc. Le changement de commanditaire a par ailleurs, engendré un manque d'accompagnement durant le temps de prise en charge du projet

Nous n'avons également pas pu avoir accès à l'ensemble des Chartes marques Parc Viande Bovine. Huit chartes ont été obtenues sur onze existantes ; certaines chartes étant en réactualisation ou ayant été abandonnées.

Une difficulté liée à la quantification de certains critères est également apparue. Pour l'illustrer, on peut prendre pour exemple les doses maximales de molécules utilisées dans les produits phytosanitaires à pulvériser par hectare. Nous n'avons pas trouvé d'informations sur ce critère. Le peu de documentations disponible préconisait une limitation de passages. Cette limitation ne nous paraît pas pertinente car elle ne limite en rien la quantité de produits phytosanitaires utilisée lors des passages.

Enfin, l'objectif de la Charte, outre d'inclure des critères environnementaux, est aussi de conserver le nombre d'agriculteurs marqués Parc. Ces deux objectifs peuvent paraître antagonistes. L'apport de nouveaux critères contraignants peut entraîner un désengagement des agriculteurs. Par la suite, il sera intéressant de concerter les agriculteurs afin d'avoir leur ressenti sur les modifications apportées.

Etant conscient de l'ensemble de ces difficultés au début du projet, à l'exception du départ de M. Charles, nous avons établi un planning prévisionnel afin de travailler de façon structurée et efficace. Ces difficultés ont pu être surmontées et nous ont été bénéfiques. En effet, elles nous ont permis de nous mettre en conditions professionnelles et nous ont fait gagner en expérience.

#### 3.2. Réussites et intérêts du projet

Nous avons choisi ce sujet car il fait le lien entre pratique agricole et environnement. Nous souhaitons faire une charte qui valorisera des pratiques soucieuses de l'environnement.

Suite au rendez-vous du lundi 4 mars 2013 au Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc où nous avons rencontré la chargée de mission marque Parc et la chargée de mission Agriculture, nous avons présenté nos propositions. Il résulte de ce rendez-vous une satisfaction sur le contenu du travail produit de la part des commanditaires.

De plus, nous avons pu réaliser des fiches techniques sur la gestion des Infrastructures Agro-Écologiques (IAE) à la destination des agriculteurs afin de les guider dans leurs pratiques. Ce travail n'était pas demandé mais nous avons pensé qu'il était important de conseiller les agriculteurs et de les sensibiliser à la problématique des IAE. Cela a d'ailleurs grandement satisfait le commanditaire. Nous avons également inclus une marge de progression dans la grille d'audit afin d'accompagner les agriculteurs dans leur changement de pratiques. L'idée étant de ne pas systématiquement sanctionner ou exclure les agriculteurs lorsque une erreur est constatée.

Ce projet a été un véritable échange entre nous et a enrichi nos connaissances. En effet, chaque membre du groupe possède un parcours particulier et des domaines de compétences différents.

Enfin tout en respectant les objectifs, ce projet nous a permis d'acquérir des connaissances supplémentaires notamment sur les mécanismes de labellisation des marques Parcs. Celles-ci pourront éventuellement être utilisées durant notre carrière professionnelle.

L'intérêt d'un tel projet est de nous mettre directement en situation professionnelle en utilisant des qualités qui nous seront demandées dans notre vie professionnelle, à savoir :

- L'autonomie
- La responsabilité
- Le travail en équipe
- La communication

Nous espérons que notre travail servira au PNR du Haut-Languedoc et qu'il sera bien perçu par la profession agricole. Nous souhaitons également qu'il participe à une prise de conscience de la part des consommateurs de la volonté des agriculteurs marqués Parc de préserver l'environnement naturel de leur territoire.

### **3.3. Une expérience enrichissante**

#### **3.3.1. Fiche personnelle : Guilhem LAURENTS**

Lors de la réalisation de la commande, le travail en groupe fut appréciable. En effet, une répartition des tâches nous a permis d'avancer de manière structurée et efficace. Outre les tâches communes qui étaient surtout un travail de réflexion où nous avons besoin de chacun des avis, j'ai plus précisément participé à la recherche bibliographique. Cela s'intègre dans le recueil d'informations pour former la grille comparative et compléter l'ancienne charte. Par la suite, j'ai réalisé le travail de réactualisation de la charte. Cet exercice, s'est suivi d'une relecture approfondie de la part de mes camarades afin de confirmer l'exactitude des modifications apportées.

Par ailleurs, le travail de groupe révèle parfois des contraintes notamment quand il s'agit de la tournure de certains propos qui font l'objet de véritables débats. Mais cette difficulté a été surmontée notamment par l'élan de motivation et de solidarité dont on fait preuve mes camarades. En effet, le choix de ce projet tuteuré a suscité un engouement commun qui a rendu cette expérience enrichissante et porteuse de nouvelles connaissances.

Il est aussi intéressant de relever que le travail sur une filière de qualité est aussi riche sur le plan des connaissances et s'intègre parfaitement avec le thème de la Licence Professionnelle. En matière de structures gestionnaires d'espaces naturelles, cela apparaîtra dans mon cv, comme une réelle complémentarité. Ainsi entre les différentes Réserves Naturelles Nationales que j'ai intégré lors de mes précédents stages, le PNRHL et le Parc National qui est à venir, je dispose d'un panel d'expériences.

Pour finir, il est possible que dans ma future vie professionnelle je sois de nouveau confronté à un tel travail. L'exercice réalisé apparaîtra alors comme un atout indéniable, une expérience riche et valorisante.

### 3.3.2. Fiche personnelle : François DEMESSAZ

Ce travail m'a particulièrement motivé car la mission concernait le secteur bovin, secteur qui m'attire particulièrement. De plus, cette mission répond à une commande du Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc. La notion d'ancrage territoriale que peut avoir un Parc Naturel régional m'attire fortement. Et dans cet ancrage, on retrouve le secteur agricole qui dans le cas du PNR du Haut-Languedoc est majoritaire.

Afin de mener à bien ce projet, nous nous sommes répartis des tâches à réaliser. Je me suis chargée d'élaborer et de rédiger la nouvelle grille d'audit. Cette tâche était intéressante car j'ai essayé de conduire cette grille de manière à ne pas exclure l'agriculteur de la marque au moindre faux pas. Mais au contraire l'accompagner et le faire progresser dans le but de faire évoluer ses pratiques. Si l'agriculteur est directement déclassé, il continuera à faire les mêmes erreurs et cela ne peut permettre une prise de conscience des problématiques environnementales par l'éleveur. J'ai également participé à la rédaction de la grille comparative des différentes chartes en comparant les différents critères pour les mettre en forme dans un tableau.

Pendant, ce projet était surtout un projet de groupe et le travail effectué n'était pas la responsabilité d'une personne. En effet, de nombreuses discussions ont eu lieu sur chaque travail afin d'apporter des améliorations ou une vision autre.

De plus que ce soit Guilhem, Aurélien ou moi-même, nous n'avons pas forcément les mêmes intérêts, orientations ou vision et cela fut un atout au groupe car chacun a su apporter quelque chose de nouveau à l'autre.

Sur le plan professionnel, je compte m'appuyer sur ce projet pour valoriser mon CV car le fait d'avoir effectué un travail pour un Parc Naturel Régional permet d'avoir plus de chance d'en intégrer un lors d'une candidature éventuelle. De plus, avoir travaillé sur une marque Parc ainsi que sur l'élaboration d'un cahier des charges en essayant de mettre en relation territoire, agriculture et environnement est fortement enrichissant et permet de mieux comprendre les systèmes d'élaboration de cahier des charges liés à une production voir même pour les Chartes de Parc Naturels Régionaux ou Nationaux.

Ce projet m'a beaucoup apporté et cela a conforté mon envie de travailler au service d'un territoire dont l'objectif est de mêler Agriculture et Environnement.

### 3.3.3. Fiche personnelle : Aurélien MOUREAU

Ce projet de réactualisation de la marque parc viande bovine du PNR Haut-Languedoc a été réalisé dans une ambiance et une dynamique de groupe très constructive. Chacun d'entre nous a su apporter sa pierre à l'édifice en mettant au profit de l'équipe ses compétences et connaissances.

Je garderai un souvenir positif de ce projet et en tire une expérience que je ne manquerai pas de valoriser dans un avenir proche.

L'ensemble de notre projet a été réalisé dans une dynamique d'échange et de partage autour des sujets que nous avons traités. Chacun a su participer à part égal aux différentes tâches. En ce qui me concerne, je me suis principalement occupé de la rédaction des fiches de conseils sur la gestion des IAE et l'utilisation des anti-parasitaires. J'ai mis en forme la synthèse comparative des marques. L'ensemble du groupe a participé à contacter et dialoguer avec les divers acteurs du projet. Toutefois, je me suis appliqué à réaliser les entretiens téléphoniques et le contact mail. Enfin, j'ai participé aux différents travaux groupe (rédaction de la commande, du rapport, des supports pour les oraux,...).

Ce projet s'inscrit en droite ligne de la licence professionnelle et de mon projet professionnel. En entrant en GENA, je souhaitais acquérir des bases pour réussir à proposer des solutions visant à allier préservations des équilibres écosystémiques, utilisation durable des ressources naturelles et développement humain. Impliquer les agriculteurs à cette dynamique, dans le cadre d'un projet agricole de territoire, en les aidants à construire des systèmes cohérents et durables dans le cadre d'un développement de territoire était, pour moi, le meilleur moyen d'y parvenir.

En travaillant sur ce projet de labellisation qui avait pour objectif de valoriser l'élevage bovin viande du PNR et favoriser des pratiques durables, j'ai pu ébaucher différentes étapes de ce processus. Le travail qui nous a été confié m'a donc permis de :

- Participer à la construction d'une démarque de labellisation d'une production agricole à l'échelle d'un territoire (avec une volonté de préservation du patrimoine naturel, économique et culturel)
- Acquérir un esprit critique pour analyser des critères de labellisation et voir ce que cache un label (efficacité réel, raisons amenant certains critères,...)
- Apprendre à anticiper les difficultés durant l'élaboration d'un projet en s'organisant (réalisation d'une commande, d'un planning,...) pour mieux les résoudre
- Faire des compromis entre les objectifs idéaux et les contraintes réelles (moyens financiers et logistiques, temps, disponibilité des acteurs, craintes économiques pour les acteurs,...)
- Compléter mon expérience du monde professionnel
- Renforcer mon assurance

Souhaitant continuer mes études dans un master en développement agricole durable des territoires, je pense que cette expérience me sera utile. De même, je compte déjà valoriser ce travail pour candidater sur une mission de contrôle de la conditionnalité des exploitations à la DDT Nièvre (48). Pour finir, le choix de ce projet a été murement réfléchi. En effet, mes ambitions professionnelles m'amèneront à travailler sur la labellisation et l'audit agri-environnementale. Cette expérience m'aura permis d'acquérir des bases essentielles pour mener ce type de démarches.

## Conclusion

---

Créée en 2007, la marque Parc « Viande Bovine » du Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc a été mise en place dans le but de pérenniser l'agriculture locale, notamment par une meilleure valorisation de la viande, de souligner le lien entre le produit et le terroir (réciprocité de la qualité) et de créer une véritable filière locale tirant sa force d'une organisation collective.

Les vingt-quatre producteurs engagés dans la marque respectent l'un des cahiers des charges des plus complets en comparaison aux autres Parcs Naturels Régionaux. Celui-ci préconise la préservation de l'environnement (gestion de l'espace, intégration paysagère des bâtiments, gestion des déchets,...), possède un lien fort avec le territoire (les animaux sont nés, élevés et engraisés sur le territoire du Parc, l'alimentation est composée à 90% de fourrage local, la viande est commercialisée localement), ainsi qu'une dimension humaine importante (savoir-faire des agriculteurs, partage entre consommateurs et producteurs, démarche collective).

Dans le cadre de la réactualisation de la Charte marque Parc, nos commanditaires ont eu pour volonté de développer le volet consacré à la préservation de l'environnement ainsi que d'améliorer la faisabilité de la grille d'audit. L'objectif étant de valoriser des pratiques locales soucieuses de l'environnement.

Dans un premier temps, le choix a été fait de clarifier certains points qui nous paraissaient trop vagues, pour ensuite travailler sur l'intégration de critères permettant une meilleure gestion des infrastructures agro-écologiques. La grille d'audit, elle, a été retravaillée de manière à inclure une notion d'accompagnement, de progression de l'agriculteur pour lui permettre de faire évoluer ses pratiques.

Cette nouvelle charte marque Parc Viande Bovine se veut ambitieuse en terme de résultat économique, social et écologique et se doit de constituer un exemple à suivre dans le cadre d'une harmonisation des différentes chartes marques Parc.



Fig n°9 : L'élevage bovin pour une meilleure préservation du patrimoine naturel.

## Bibliographie

---

- Association Bœuf Fermier Aubrac. "Label Rouge Bœuf Fermier Aubrac," 1999.
- Associations des produits de l'Aubrac. "Cahier Des Charges IGP 'Génisse Fleur d'Aubrac'," 2009.
- Association Rosée et Vedell des Pyrénées Catalanes. "Cahier Des Charges De L'indication Géographique Protégée (IGP) «Vedell Des Pyrénées Catalanes – Rosée Des Pyrénées Catalanes – Vedella Dels Pirineus Catalans-Tertera De Los Pirineos Catalanes»," 13 janvier 2010.
- BETA PICTORIS. "Charte Des Bonnes Pratiques D'élevages." Institut de l'élevage, 2012
- Fédération Nationale Nature et Progrès. "Nature Et Progrès Cahier Des Charges Bovins," Février 2002.
- France Nature Environnement. "Mettre En Place Des Infrastructures Agro-écologiques (IAE) Sur Son Exploitation Agricole: Pourquoi? Comment?," 2008.
- LUMARET. "Préconisation D'usage Des Produits Vétérinaires," Mai 2010.
- Ministère de l'Agriculture et de la Pêche", DPEI, BQSAB. "Guide De Lecture Pour L'application Du 'Cahier Des Charges REPAB F'," 2005.
- PNR de Brière. "Charte De La Marque Viande Bovine Du Parc Naturel Régional De Brière," 2010.
- PNR de Chartreuse. "Charte Qualité 'Produit Du Parc Naturel Régional De Chartreuse' 'Viande De Chartreuse'," 6 juillet, 2002.
- PNR du Haut-Languedoc. "Charte De La Marque 'Produit Du Parc Naturel Régional Du Haut-Languedoc' Viande Bovine," juillet 2010.
- PNR du Haut-Languedoc. "L'agriculture Dans Le Parc Naturel Régional Du Haut-Languedoc," Septembre 2012.
- PNR du Haut-Languedoc. "Référentiel d'Audit De La Marque 'Châtaignes Et Produits Dérivés Du Parc Naturel Régional Du Haut-Languedoc'," 2012.
- PNR de la Haute Vallée de la Chevreuse. "Charte De La Marque 'Viande Bovine Du Parc Naturel De La Haute Vallée De La Chevreuse'," 2010.
- PNR du Morvan. "Charte De La Marque 'Viande Bovine Produit Du Parc Naturel Régional Du Morvan'," 2010.
- PNR des Pyrénées Catalanes. "Charte De La Marque 'Viande Des Estives Du Parc Naturel Régional Des Pyrénées Catalanes'," 2010.
- PNR du Vercors. "Charte De La Marque Viande Bovine 'Produit Du Parc Naturel Régional Du Vercors'," 4 août 2010.
- PNR des Volcans d'Auvergne. "Charte De La Marque 'Viande De Salers Du Parc Naturel Régional Des Volcans d'Auvergne'," 2011.

# Annexes

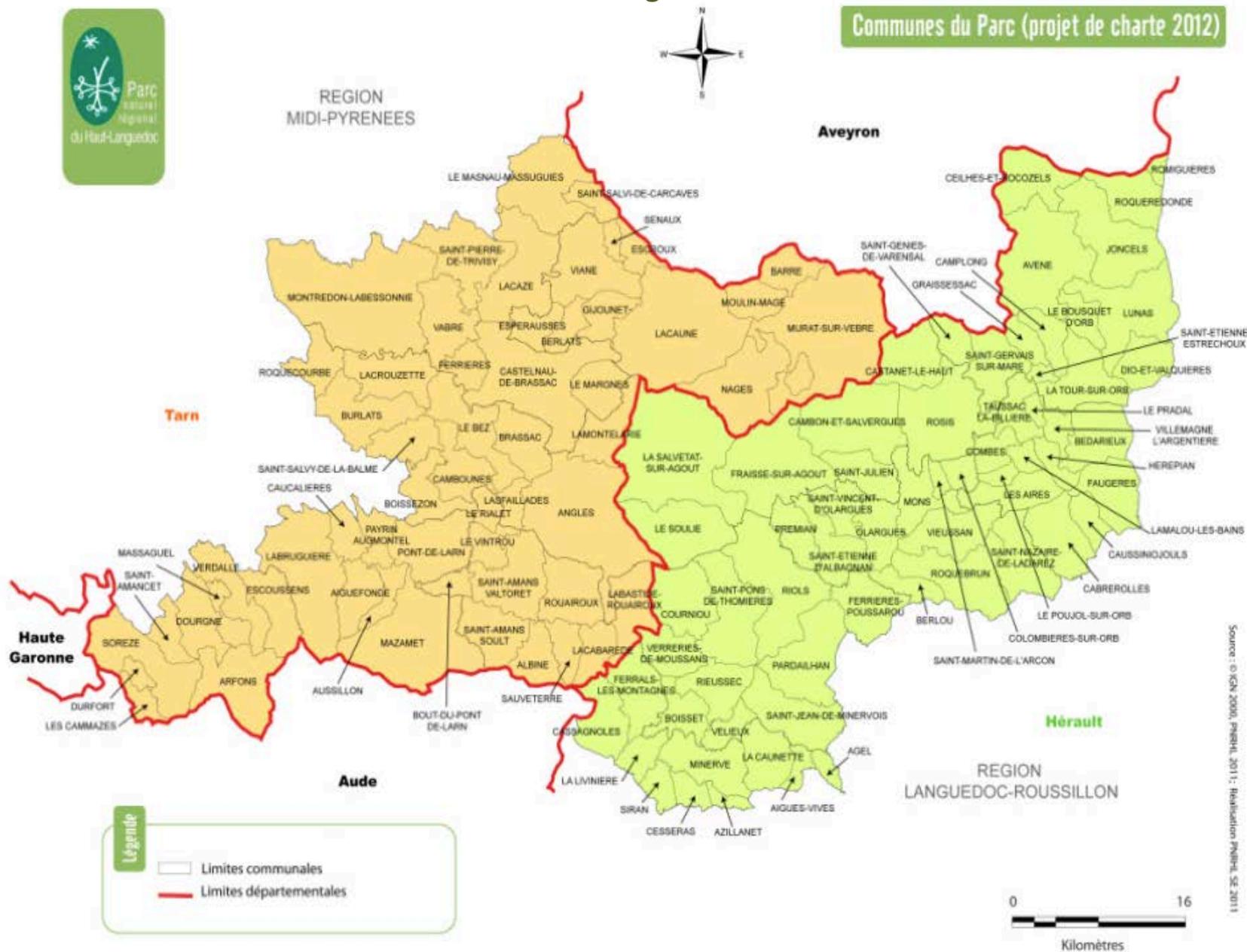
---

**Annexe n°1 : Carte de localisation du PNR du Haut-Languedoc**

**Annexe n°2 : Compte rendu des entretiens avec les auditeurs**

**Annexe n°3 : Cahier d'enregistrement des pratiques**

## Annexe n°1 : Carte de localisation du PNR du Haut-Languedoc



## **Annexe n°2 : Compte rendu des entretiens avec les auditeurs**

Responsables auditeurs de la Marque Parc Viande Bovine (PNR Haut-Languedoc) :

- Alexis Gangneron (EDE Tarn) 05 63 48 83 17
- Didier Vila (GDS Hérault) 04 67 92 53 14

### **Avant-propos :**

Le PNR du Haut-Languedoc a la responsabilité d'élaborer la Grille d'audits en partenariat avec les responsables agricoles de son territoire.

Les contrôles des critères de la grille d'audits sont confiés à des organismes indépendants :

- Etablissement départemental de l'élevage du Tarn (21 exploitations)
- Groupement de Défense Sanitaire de l'Hérault (4 exploitations)

En effet, le Parc n'a ni la vocation, ni les compétences et les moyens de contrôler les agriculteurs engagés dans la démarche.

### **Démarche :**

Dans l'optique de la révision de la Marque Parc, nous avons décidé de contacter l'EDE du Tarn et le GDS de l'Hérault afin de recueillir leurs avis et critiques concernant :

- Le succès de la démarche
- Les profils des agriculteurs engagés
- Les critiques émises par les exploitants engagés et hors Marque Parc
- Les difficultés rencontrées lors des contrôles
- La faisabilité de la grille d'audits

### **Compte rendu de l'entretien avec l'EDE du Tarn :**

La démarche semble avoir eu du succès principalement auprès des agriculteurs commercialisant en circuit court. Aujourd'hui, 19 exploitations sont engagées côté Tarn dont 15 en vente directe. D'une manière générale, l'EDE estime que la faisabilité de la grille d'audit est bonne. En effet, par rapport à d'autres types de labellisation, le contrôle est assez facile à effectuer. De plus, la bonne volonté des agriculteurs semble faciliter l'exercice.

Plusieurs difficultés ont cependant été évoquées :

- Notion d'UGB est difficile à appréhender pour les agriculteurs
- Le taux d'humidité de l'enrubannage est difficile à estimer
- Même constat concernant les tonnes de matières sèches dans les silos

L'EDE a observé que quelques critères sont assez difficiles à respecter :

- Lors des années sèches, l'approvisionnement en aliments sur le territoire du Parc est un critère difficile à respecter. De même, l'autonomie fourragère est difficilement atteinte.
- Lors de la création et du renouvellement du cheptel, les agriculteurs achètent souvent des animaux hors Parc.
- Le recyclage des filets et ficelles est seulement en partie respecté malgré que la structure chargée du ramassage informe des lieux et jours de collecte.

Dans l'optique de revaloriser l'aspect environnemental de la Marque Parc, l'EDE souhaiterait :

- Revaloriser le maintien des prairies permanentes dans la SAU
- Rajouter des critères permettant d'évaluer la cohérence générale du système

### **Compte rendu de l'entretien avec le GDS de l'Hérault :**

Côté Hérault, la démarche a aussi eu du succès principalement auprès des agriculteurs commercialisant en vente directe. Au total, 5 agriculteurs sont engagés

La démarche semble avoir eu du succès principalement auprès des agriculteurs commercialisant en vente directe.

D'une manière générale, l'EDE estime que la faisabilité de la grille d'audits est bonne. En effet, par rapport à d'autres types de labellisation, le contrôle est assez facile à effectuer. De plus, la bonne volonté des agriculteurs semble faciliter l'exercice.

### **Conclusions générales :**

La Marque Parc Viande Bovine n'est pas très contraignante pour les agriculteurs. Cette marque n'est pas beaucoup plus ambitieuse que la Charte des bonnes pratiques d'élevage. Elle n'engage pas beaucoup de changement de pratiques





# Résumé

---

L'un des principaux enjeux des Parcs Naturels Régionaux est de dynamiser et valoriser la nature, l'activité économique, les relations sociales, la culture et les savoirs faire locaux. La démarche des Marques parc s'inscrit en totale adéquation avec ces objectifs. Elles permettent de valoriser des systèmes de production locaux dégagant une valeur ajoutée supplémentaire tout en incitant les agriculteurs à privilégier des pratiques plus respectueuses de l'environnement.

Notre travail de réactualisation de la « Marque Parc Viande Bovine » avait 3 objectifs :

- L'intégration d'une notion environnementale importante
- L'amélioration de la faisabilité de l'audit (Précision des critères et marge de progression)
- La proposition d'une harmonisation des Marques Parc Viande Bovine

Pour répondre à ce projet, nous avons appliqué la méthodologie suivante. La première étape a consisté à recadrer le projet avec le commanditaire pour obtenir un projet réalisable qui s'attache à traiter en priorité les sujets centraux (cités ci-dessus). Une synthèse comparative des différentes marques Parc disponibles et des cahiers des charges touchant des systèmes de productions comparables a ensuite été réalisée. Après avoir pointé les points méritant une amélioration, nous avons contacté les organismes auditeurs pour recueillir leurs témoignages. Enfin, un entretien avec la chargée agriculture du parc nous a permis d'optimiser la pertinence de nos propositions (en prenant mieux en compte les pratiques agricoles du territoire).

Ces études nous ont permis d'analyser que la marque du PNR du Haut-Languedoc était déjà la plus ambitieuse. Elle possède le plus de critères et parmi les plus exigeants. La valorisation du territoire, les pratiques culturelles, les conditions d'alimentation et le travail sur les produits vétérinaires était les points forts de la marque actuelle. Par ailleurs, elle suscitait le plus fort taux d'engagement. Cependant, plusieurs notions manquaient ou pouvaient être améliorées : La marge de progression, l'aspect environnemental, les conseils concernant les IAE, les phytosanitaires et les antiparasitaires,...

Notre travail a permis d'apporter des réponses pertinentes pour améliorer la charte. De plus, il pourra potentiellement constituer une base de travail pour améliorer l'ensemble des marques Parc Viande Bovine.

D'un point de vue plus personnel, ce projet a été bénéfique à l'ensemble des membres du groupe. Chacun a su exploiter ses propres compétences et connaissances pour faire de ce projet une réussite collective. Ce projet aura été formateur pour chacun d'entre nous. L'expérience et les enseignements que nous en tirons sont très positifs. Ce projet nous permettra de nous épanouir dans les divers projets professionnels que nous entreprendrons.

**Mots clefs :** Marque Parc Viande Bovine - PNR du Haut-Languedoc – Environnement – Territoire - Progression.