

La marque Parc

La marque Parc

En France, 150 produits et prestations représentant 34 Parcs naturels régionaux sont bénéficiaires de la marque "Parc" :

- 71 produits agroalimentaires (miels, viandes...)
- 61 prestations touristiques et éducatives (sorties patrimoine, hébergement, restauration...)
- 18 produits artisanaux (meubles, jouets, parquets...)

500 entreprises, producteurs et artisans se sont engagés dans cette démarche économique conforme aux valeurs du développement durable



Dans le Nord - Pas de Calais, les 3 Parcs naturels

régionaux de l'Avesnois, de Caps et Marais d'Opale et Scarpe-Escaut ont attribué leur marque aux 9 produits suivants :

	<p>La chique de Bavay</p>
<p>La chique de Bavay produite par Monsieur Kamette à Bavay (59), bonbon carré et bombé à base de sucre candi fabriqué en différents parfums.</p>	

L'artichaut Gros vert de Laon du marais audomarois

Cet artichaut, cultivé par Messieurs Dewalle (Gaec de la petite Meer) et Brioule à Saint Omer, Messieurs Morel (Gaec du Grand Brouck), Messieurs Morel (Gaec des Tourbières) à Clairmarais est d'une saveur fine et délicate, belle pomme éclatée, écailles bien charnues et légèrement teintées de violet à la base.




La viande bovine

Vendue en directe par Messieurs Gérard à Solre le Château, Vandermarcq à Saint-Aubin, Destailleurs à Ohain, Dupire à Pont sur Sambre (59). Races à viande : Bleu du Nord, Limousine et charolaise.


La carotte de Tilques	
Cultivée par Messieurs Huyart, Bedague, Dercy et Dewaele à Tilques (62) et Devienne à Serques (62). Variété ancienne de carotte, traditionnellement cultivée dans les franges du marais audomarois (terres limino-argileuses). Carotte au grand coeur et feuillage abondant, sucrée et très odorante.	

	L'endive de pleine terre
L'endive de pleine terre cultivée par Messieurs Defrance, Verdonck à Landas (59), Monsieur Lecat à Rumegies, Messieurs Houcke et Dewalle à Saint-Omer (62). Endive de pleine terre, croquante et savoureuse, produite selon un savoir-faire traditionnel. Un produit de saison : du 1er novembre au 30 mars.	

Le cidre fermier	
Elaboré par Monsieur Leduc à Brunembert (62), ce cidre fermier, en production biologique, élaboré selon un savoir-faire hérité de plusieurs générations de passionnés. Les pommes utilisées proviennent de vergers situés au coeur du bocage boulonnais.	

	La tarte papin
élaborée par Monsieur Ternisien à Lacres (62). Tarte élaborée selon une recette familiale boulonnaise, à base de produits simples, provenant pour la plupart de l'exploitation (lait, oeufs).	

Le Fromage le Bastitin	
élaboré par Monsieur Capelle à Tatinghem (62). Fromage de vache, à pâte pressée non cuite, au lait cru, affiné dans une cave en briques traditionnelle.	

	Le jus de pomme "hautes tiges" de l'avesnois
<p>élaboré par Madame Dubois à Jolimetz (59) et Monsieur Druet à Saint-Aubin (59) à partir de variétés retenus par le CRRG pour leur rusticité et leur qualité gustative (Lanscailler, Sang de boeuf, Colapuis, Double bon pommier, et Reinette de France).</p>	

La pierre bleue de
l'Avesnois