

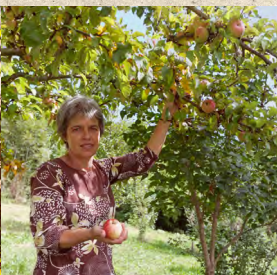


Guide d'accueil Valeurs Parc

Partagez nos valeurs



PARC NATUREL RÉGIONAL
PYRÉNÉES ARIÉGEOISES

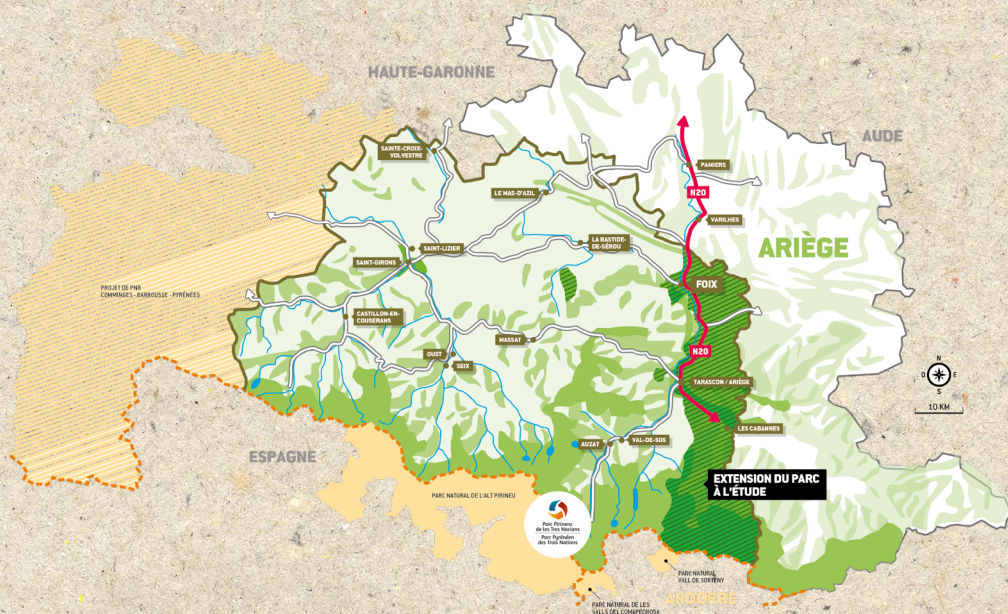


Parc
naturel
régional
Pyrénées
Ariégeoises

Destination

Parc des Pyrénées Ariégeoises !

Avec ses 160 communes, une ville porte, Foix, et des communes associées, le Parc naturel régional représente la moitié de la superficie du département de l'Ariège. D'une faible densité de population dans la partie montagneuse, il reste un territoire dynamique, qui offre de nombreuses possibilités, tant pour y vivre et y travailler (notamment en créant son activité), que pour y passer du bon temps !



Un Parc naturel régional (PNR), qu'est-ce que c'est ?



www.parc-pyrenees-ariegeoises.fr/le-parc-quest-ce-que-cest/

Pour tout savoir sur le Parc des Pyrénées Ariégeoises :

www.parc-pyrenees-ariegeoises.fr





Édito

À vous qui entrez ou êtes entrés dans le réseau Valeurs Parc, je vous souhaite la bienvenue !

Bienvenue dans un réseau qui incarne les valeurs du Parc, que nous rêverions universelles : l'amour et le lien fort au territoire et aux patrimoines qui le constitue, respect de l'humain et de la nature. Vos produits, les prestations que vous offrez au public personnifient ces valeurs fortes que nous portons

ensemble. Et les consommateurs en recherche de sens dans ce qu'ils achètent ne s'y trompent pas, ils se tournent vers vous, ils achètent vos produits, vos prestations. Votre travail représente l'avenir que nous désirons pour les Pyrénées Ariégeoises, et ensemble, nous nous attachons à le faire connaître, à le faire perdurer. Ensemble, nous sommes les Valeurs Parc !

*Kamel CHIBLI, Président
du PNR des Pyrénées Ariégeoises*

Bienvenue chez

"Valeurs Parc naturel régional" !

Vous rejoignez un réseau d'entreprises reconnues pour l'excellence de leurs pratiques agricoles, artisanales et touristiques, un réseau engagé pour la préservation de l'environnement, le bien-être des femmes et des hommes, et l'économie locale.

**2500 ENTREPRISES
MARQUÉES EN FRANCE**



**560 ENTREPRISES
EN OCCITANIE**

Pour vous accompagner, vous donner quelques clefs sur la marque "**Valeurs Parc naturel régional**" et vous aider à communiquer vos engagements auprès de vos clients et partenaires, suivez le guide !

Sommaire

• Valeurs Parc, c'est quoi ?	p.4
• En quoi Valeurs Parc est un atout pour les entreprises locales ?	p.5
• Valeurs Parc, les chiffres clés	p.6
• Les cahiers des charges	p.7
- Produits issus de l'élevage	p.8
- Miel et produits de la ruche	p.8
- Fruits, légumes, fleurs	p.9
- Farine et pain	p.9
- Vin et produits de la vigne	p.10
- Sapins de Noël	p.10
- Tous les produits transformés	p.11
- Bière	p.11
- Cosmétiques	p.12
- Vannerie	p.12
- Travail du bois	p.13
- Coutellerie	p.13
- Économie circulaire	p.14
- Hébergements touristiques	p.14
- Activités de pleine nature	p.15
- Séjours	p.15
• La marque, un accompagnement et un lien privilégié avec le Parc	p.16
• Les outils de communication	p.18
• #QuandOnArriveEnParc	p.21
• Rejoindre la dynamique Valeurs Parc	p.22
• Contacts	p.23



Valeurs Parc c'est quoi ?

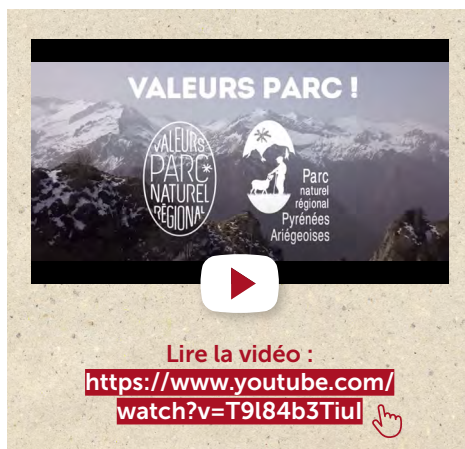
"Valeurs Parc naturel régional" est une marque collective attribuée par les

PNR, sur la base d'une démarche contractuelle, à tous les professionnels de leur territoire qui le souhaitent et qui satisfont au niveau d'exigence requis.

Elle concerne aussi bien les produits agricoles que les produits artisanaux, les hébergements et prestations touristiques, les activités pédagogiques...

Valeurs Parc porte la vision d'un autre modèle de société conciliant de façon plus harmonieuse les aspects écologiques, économiques et sociaux, pour assurer de façon durable le bien-être des femmes et des hommes au sein de son territoire.

Ensemble, nous sommes engagés pour le respect de la nature, l'épanouissement de l'Homme et l'économie locale.





Valeurs Parc naturel régional

UNE MARQUE ENGAGÉE,
ça veut dire quoi ?



Une cinquantaine de Parcs engagés



25 ans d'existence
Depuis 2017 : une marque commune



+400
Référentiels cadre



2 500
Entreprises Bénéficiaires



Trois engagements :



Ancrage territorial



Dimension humaine



Préservation des patrimoines



100 000 €
Budget national annuel

En quoi Valeurs Parc est un atout pour les entreprises locales ?

Valeurs Parc apporte une forte reconnaissance pour les entreprises. Elle reconnaît leur engagement dans le respect du territoire et de l'environnement, et leur confère une véritable valeur ajoutée en termes d'image.

En respectant un cahier des charges exigeant, les bénéficiaires s'affichent comme des acteurs économiques responsables, engagés pour le développement durable de leur territoire.

Pour le consommateur, "Valeurs Parc naturel régional" offre le choix d'une consommation locale, éthique et éco-responsable.



En adhérant à Valeurs Parc, les entreprises peuvent ainsi :

- Bénéficier de la force d'un réseau d'acteurs pionniers qui suscite de nombreuses collaborations.
- Apposer la marque sur leurs outils de communication : documentation, sites internet, emballages, points de vente, stands...
- Profiter d'un dispositif promotionnel local et national.
- Partager des expériences et bénéficier des conseils et de l'accompagnement technique des équipes du Parc et de leurs partenaires.



Marie Lefrançois, gérante du gîte Le Carmil • Esplas de Sérour

« Nous avons été contacté par le Parc en 2019, qui nous a proposé d'accueillir au gîte du Carmil un séjour naturaliste d'observation des oiseaux avec l'agence de voyage Escursia. Ils cherchaient un hébergement entre Foix et St Giron, avec un engagement environnemental en accord avec l'éthique de l'agence. Mon engagement Valeurs Parc leur a plu (et mes petits plats bios et locaux aussi !) et nous avons pu labelliser le séjour Valeurs Parc dès la première année. Depuis, le séjour est vendu chaque année, et nous sommes très contents d'accueillir 8 naturalistes ravis de découvrir les Pyrénées Ariégeoises hors saison. »

Alain, Florence et Marie Souègnes, éleveurs de buffles à la Ferme de Souègnes • Massat

« Grâce au soutien du PNR et à Valeurs Parc, nous avons gagné en visibilité et nous marquons notre engagement en faveur du territoire et de l'environnement. Concrètement, le PNR nous a permis de bénéficier d'une belle couverture médiatique via l'émission Capital sur M6. Il met à notre disposition des outils publicitaires qui décuplent l'attractivité de notre stand auprès des consommateurs. Et le plus bel effet réseau, c'est la création de nos burgers MacArac. La boulangerie de Prat-Bonrepaux produit spécialement pour nous les buns, et nous utilisons le fromage du GAEC d'Arpos ou de la Fromagerie de la Sestière, pour une recette 100 % Valeurs Parc ! »



LES CHIFFRES-CLÉS

Mai 2026

119 prestations marquées

54 en tourisme

47 en agriculture

8 en artisanat

21 référentiels déployés

12 en agriculture et agro-alimentaire

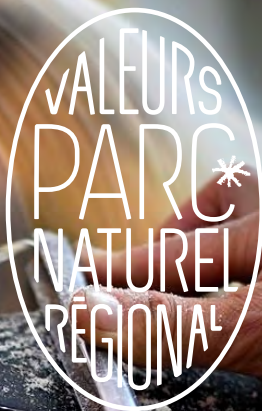
viandes, fromages et produits laitiers, miels et produits de la ruche, fruits, fleurs, plantes et légumes, farines, pains et pâtisseries, vins et produits de la vigne, sapins de Noël, bières, venaison

4 en tourisme

hébergements (gîtes et chambres d'hôtes), randonnées accompagnées, spéléologie, séjours

5 en artisanat et industrie

cosmétiques, vannerie, bois, coutellerie, économie circulaire



Des cahiers des charges exigeants qui traduisent les valeurs de la marque

Depuis 2011, année de développement de la marque Valeurs Parc, nous avons eu à cœur de co-construire avec les professionnels des cahiers des charges exigeants reflétant à sa juste valeur l'engagement des professionnels.

Pour vous aider à mieux parler de l'ensemble des 21 gammes déployées, voici les grands critères de chaque produit ou prestation.

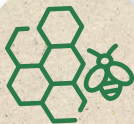


Les produits issus de l'élevage (viandes et fromages)

- Les animaux sont nés, élevés et engraisés sur le territoire. Ils sont abattus et découpés dans le Parc ou dans les ateliers à proximité immédiate.
- Les animaux pâturent au moins 6 mois/an et sont nourris à 75% à base d'herbe et de foin provenant du territoire.
- La viande est proposée aux consommateurs au juste prix d'une viande locale, pour que les éleveurs vivent de leur métier.
- Le lait provient d'exploitations laitières situées dans le Parc. La transformation et l'affinage sont réalisés dans le Parc.
- Les fromages et produits laitiers sont exclusivement au lait cru (pas de chauffage avant emprésurage, à plus de 40°C)



Ce qui est interdit : les élevages hors sol et zéro pâturage, les OGM dans l'alimentation et la transformation des produits, l'ensilage dans l'alimentation et l'enrubannage en phase d'engraissement, les médicaments à titre préventif, le désaisonnement des animaux, l'utilisation de produits phytosanitaires sur les prairies et clôtures, les conservateurs et colorants chimiques, la congélation du caillé.



Le miel et les produits de la ruche

- Les produits proviennent exclusivement de ruchers installés dans le Parc ou à proximité immédiate, implantés dans des zones éloignées de sources de pollution.
- Seuls les miels de flore sauvage sont autorisés.
- Les ruches et leurs supports sont en bois, et l'entretien des ruchers est fait sans herbicide, ni produit de synthèse.



Ce qui est interdit : les miels issus de grande culture, nourrir les ruches en périodes de miellée, l'ultrafiltration, la pasteurisation et le chauffage du miel.



Les fruits et les légumes, les fleurs cultivées ou récoltés

- Les fruits, fleurs et plantes sont cultivés ou cueillis exclusivement dans le Parc ou à proximité immédiate.
- Les récoltes sont réalisées à la main et à maturité. La cueillette en milieu sauvage est éloignée des sources de pollution, et réalisée de façon à assurer la pérennité des stations de prélèvement.
- Seul du sucre certifié AB est utilisé pour la transformation des produits.

 **Ce qui est interdit :** les traitements phytosanitaires sur les cultures, les traitements après récolte, les conservateurs et colorants chimiques.



La farine et le pain

- Les céréales à l'origine de la farine sont cultivées dans le Parc ou à proximité immédiate.
- La mouture des céréales en farine est réalisée à moins de 100km de la boulangerie.
- Les savoir-faire boulangers traditionnels sont respectés.

 **Ce qui est interdit :** les traitements phytosanitaires sur les cultures, les traitements après récolte, les OGM, les conservateurs et colorants chimiques.





Le vin et les produits de la vigne

- Le raisin provient de vignes situées exclusivement dans le Parc et la vinification est réalisée sur le domaine.
- Les vins sont produits sous signe de qualité : IGP Vin d'Ariège.
- La récolte du raisin se fait à la main.
- Un couvert végétal est maintenu sur l'inter-rang pendant au moins 4 mois en hiver.



Ce qui est interdit : L'utilisation d'OGM (ni cépages, ni levures), les traitements phytosanitaires.



Les sapins de Noël

- Les sapins sont produits et conditionnés exclusivement dans le Parc.
- La coupe et l'entretien des sapins sont réalisés manuellement, au moins 1 fois/an.
- La production de sapins est certifiée AB.
- La production de sapins est réalisée en veillant à limiter l'impact sur le paysage, dans le cadre d'un diagnostic réalisé par le Parc.



Ce qui est interdit : les traitements phytosanitaires, les cultures de sapins qui remplacent des prairies et qui ferment le paysage.





Tous les produits transformés alimentaires

- Les produits comportent une majorité de matières premières marquées (au moins 50% du poids total du produit). L'ingrédient principal du produit transformé est 100% issu d'une production *Valeurs Parc*.
- La transformation garantit un produit le plus naturel possible.
- Seules les substances aromatisantes, les épices, les gélifiants et épaississants d'origine naturelle sont autorisés.



Ce qui est interdit : les conservateurs et colorants chimiques, les sels nitrés, les OGM, l'huile de palme.



La bière

- La brasserie est située dans le Parc.
- Les malteries approvisionnant la brasserie sont situées à moins de 100 km du Parc ou dans un autre Parc.
- Les céréales utilisées pour fabriquer le malt sont issues de l'agriculture biologique. La brasserie est certifiée AB ou Nature&Progrès.
- Les autres ingrédients utilisés dans les recettes de bières (houblon, plantes, miel, épices, ...), sont issus du Parc s'ils existent sur le territoire. La valorisation des produits emblématiques du Parc est systématique dans la création de nouvelles recettes.
- Les drèches de malt sont utilisées en fertilisation, alimentation animale, ou encore en alimentation humaine.



Ce qui est interdit : L'utilisation d'OGM (ni céréales, ni levures), les traitements phytosanitaires, les conservateurs et colorants chimiques.





Les cosmétiques

- Le laboratoire est situé dans le Parc.
- L'entreprise est certifiée AB ou Nature&Progrès.
- Les matières premières sont systématiquement issues de l'agriculture biologique, et issues du commerce équitable si originaires hors d'Europe.
- Les matières premières sont issues du Parc si elles existent sur le territoire. La valorisation des produits emblématiques du Parc est systématique dans la création de nouvelles recettes. Sinon, elles proviennent en priorité de France, voire d'Europe.
- Les huiles végétales utilisées sont obtenues par des méthodes d'extraction respectant la qualité des huiles (type pression à froid).



⊘ Ce qui est interdit : Les OGM, l'huile de palme, les matières premières issues d'espèces en voie de disparition ou dont l'extraction engendre pollution et dégradation des paysages, les produits cosmétiques testés sur les animaux.



La vannerie

- L'atelier de transformation du vannier est situé dans le Parc.
- Les fibres végétales utilisées (osier, ronce, noisetier, châtaignier, ...) sont issues du Parc ou à proximité immédiate.
- Les techniques de travail et de transformation des matières végétales mises en œuvre par le bénéficiaire font essentiellement appel à des savoir-faire manuels.
- Les prélèvements effectués en milieu naturel sont respectueux des végétaux, de la ressource et des milieux.

⊘ Ce qui est interdit : L'utilisation de fibres exotiques, les traitements de finition, les traitements phytosanitaires sur culture d'osier, les produits standardisés.





Le travail du bois

- L'atelier de transformation de l'artisan est situé dans le Parc.
- Le bois est issu du Parc ou à proximité immédiate.
- Les techniques de travail et de transformation du bois font essentiellement appel à des savoir-faire manuels.
- Les prélèvements effectués en milieu naturel sont respectueux des arbres, de la ressource et des milieux.
- Seuls les produits traditionnels et disposant d'écolabels reconnus (NF Environnement, Ecolabel Européen, ...), sont autorisés pour le traitement du bois.



Ce qui est interdit : *Le bois issus de forêts exotiques, de coupes rases, les produits standardisés.*



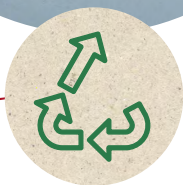
La coutellerie

- L'atelier de transformation du coutelier est situé dans le Parc.
- Les matières premières utilisées pour l'habillage du manche (bois, corne) sont issues du Parc.
- L'acier utilisé pour la fabrication des couteaux est garanti produit en France.
- Le coutelier maîtrise toutes les étapes de fabrication du couteau : forge, émouturage de la lame, montage.
- L'intervention manuelle est prépondérante dans la fabrication des couteaux : chaque pièce est un objet unique, non standardisé.
- Seuls les produits traditionnels et disposant d'écolabels reconnus (NF Environnement, Ecolabel Européen, ...), sont autorisés pour le traitement des matières premières.



Ce qui est interdit : *L'utilisation de bois et matières exotiques, l'acier non français.*





L'économie circulaire

L'économie circulaire est un modèle de production et de consommation qui consiste à réutiliser, réparer, rénover et recycler les produits et les matériaux. Partant du principe qu'un déchet produit localement constitue aussi une matière première locale, le PNR des Pyrénées Ariégeoises est le premier Parc en France à avoir créé un cahier des charges sur l'économie circulaire !

Pour l'instant, cette gamme est déclinée sur le papier toilette et la rénovation de meubles.

- Les différentes étapes de production, transformation et conditionnement sont réalisées dans le Parc.
- L'entreprise s'inscrit dans une démarche reconnue d'économie circulaire : la matière première transformée provient d'une ressource recyclée ou ré-utilisée.
- L'entreprise apporte une plus-value dans le processus de transformation des matières collectées par une réelle étape de création ou fabrication.
- Le bénéficiaire a identifié les principaux impacts environnementaux liés à son activité et respecte strictement la réglementation sur tous ces volets.



Les hébergements touristiques

- Afin de garantir un niveau minimal de qualité, les hébergements doivent être labellisés 2 étoiles/épis/clés.
- L'hébergement est implanté dans un environnement sans nuisance. Le bâti et les espaces extérieurs doivent bénéficier d'une bonne intégration paysagère.
- L'éco-responsabilité est au cœur de la prestation (gestion des déchets, économie d'énergie, accueil de la biodiversité, emploi de matériaux naturels, utilisation et valorisation des produits locaux...).
- L'hébergeur propose un accueil privilégié et personnalisé, fait de partage et de convivialité.
- Les activités proposées limitent les déplacements et favorisent les mobilités douces.



Ce qui est interdit : *l'utilisation de produits phytosanitaires dans le jardin ou les espaces naturels, la promotion d'activités des loisirs motorisés, le recours systématique à un tiers pour l'accueil des clientèles.*





Les activités de pleine nature (randonnée, spéléologie)

- Un milieu naturel préservé : le prestataire s'en fait le gardien et peut expliquer les enjeux environnementaux et naturalistes.
- Des pratiques exemplaires sur l'écoresponsabilité (respect des ressources et du milieu naturel, écoconduite, zéro déchet, pique-nique responsable...).
- Une découverte ludique de l'environnement et de l'identité locale, notamment par l'intermédiaire de supports d'interprétation pédagogique et des échanges réguliers avec les utilisateurs de l'espace (agriculteurs, forestiers, chasseurs, pêcheurs, producteurs d'électricité...).
- Un encadrement à taille humaine : les sorties sont réalisées en groupe restreint pour plus de proximité avec les visiteurs.



Ce qui est interdit : la promotion d'activités de loisirs motorisés,
le renouvellement important des saisonniers encadrants

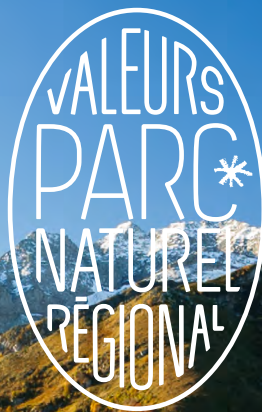


Les séjours « tout compris »

Deux types de séjours tout compris sont proposés : un séjour « Ariège terre d'oiseaux » et des séjours en bivouac avec un portage par des mules.

- Le groupe est limité à 8 personnes.
- L'hébergement proposé est qualifié Valeurs Parc ou en bivouac « zéro trace ».
- Le guide a une connaissance accrue du territoire et du Parc.
- Le programme est pensé pour réduire au plus possible les trajets en véhicule.
- Les repas sont composés majoritairement de produits locaux et bio.





La marque, c'est aussi un accompagnement et un lien privilégié avec le Parc

Stratégie de développement, suivi technique, contrôle, communication : depuis plusieurs années le Parc met en œuvre d'importants moyens pour promouvoir ses valeurs, soutenir ses adhérents et développer le réseau.

Pour la marque Valeurs Parc,

le Parc et ses partenaires mettent en œuvre une stratégie de marque et un accompagnement des professionnels.

Celui-ci se traduit de manière variable en fonction des années, des moyens humains et financiers, et des opportunités.

Des ateliers et formations sont proposés au réseau : un atelier "Bienvenue dans le réseau Valeurs Parc", des journées thématiques par exemple sur l'économie circulaire ou la rénovation énergétique et architecturale, un forum annuel, la participation à des foires et événements ...



Un accompagnement technique

Vous pouvez aussi solliciter le Parc pour vous accompagner sur vos différents projets : rénovation énergétique, actions agroécologiques, gestion forestière, construction en pierre sèche, restauration écologique de milieux, plantation de haies, restauration de patrimoine bâti, diagnostic environnemental, aménagement de points d'accueil ou de points de vente, connaissance du territoire et de ses patrimoines, ...

L'équipe du Parc à votre service :

www.parc-pyrenees-ariegeoises.fr/le-parc-quest-ce-que-cest/une-equipe-a-votre-service/



Faire réseau : des projets menés ensemble



Marie-Brune et Eric Begouen, gestionnaires du Gîte de Caville à Montesquieu-Avantès

« Dans notre gîte de groupe, nous proposons systématiquement aux clients, en amont de leur venue, des propositions d'activités. Les prestations Valeurs Parc y sont bien représentées. Nous avons rencontré le Dahu Ariégeois, accompagnateur en montagne qui pour notre gîte a créé un jeu de piste inspiré par l'environnement du gîte.

Également engagés dans le réseau "Cultivez la Nuit", nous proposons des soirées étoilées avec l'intervention de l'animateur de l'observatoire de Sabarat ou par nous même depuis que nous sommes formés par le Parc. »



Justin Tarlier, gérant de la micro-brasserie de thé fermenté "L'Eau à la Bouche Kombucha" à St Giron

« Nous essayons d'élaborer les boissons les plus savoureuses, naturelles et locales possible, en apportant en plus une touche d'originalité. Nous produisons déjà plusieurs kombuchas aux saveurs locales : pomme, myrtille, fraise/menthe, sarrasin... Nous sommes en permanence à la recherche de nouveaux ingrédients, produits localement. Grâce aux rencontres réalisées au sein du réseau Valeurs Parc, nous avons rencontré l'entreprise Les Breuvages de Pyrène, située à Montégut-Plantaurel, qui produit le Sambuc®. La mise en place d'un partenariat nous permet aujourd'hui de leur acheter des fleurs de sureau sauvage cueillies localement et à la main, et ainsi de décliner un délicieux kombucha aromatisé à cette saveur ! »



Les outils de promotion et de communication à votre disposition

Les entreprises « Valeurs Parc naturel régional » sont identifiées et valorisées sur tous les supports de communication du Parc naturel régional.

Les réseaux sociaux

Le Parc est présent sur différents réseaux sociaux qui font la part belle aux professionnels **Valeurs Parc**. Nous sommes sur Facebook, Instagram, X, et LinkedIn.

Suivez-nous !

  [parcpyreneesariegeoises](#)
 [PARC_PA](#)
 [parc-pyrenees-ariegeoises](#)



Les bons réflexes

Envoyez vos nouveaux supports (photos, vidéos...) et nouveautés régulièrement au Parc pour actualiser vos données.

Vous avez un événement, une porte ouverte, un nouveau produit ou service ?

Pensez à l'envoyer à vos interlocuteurs du Parc pour que nous les diffusions.



Les plateformes **Consommer Parc** nationale et locale à votre service :



<http://www.consommer-parc-pyrenees-ariegeoises.fr>

<https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/valeurs-parc>



Pyrénées Partagées :
l'incontournable pour vos animations et le seul annuaire papier Valeurs Parc.

En fonction des besoins, des projets et des enveloppes budgétaires disponibles, le Parc investit dans la communication du réseau (campagne vidéos, reportage photos, livres, reportage radio, matériel pour stand, PLV...).

Des outils promotionnels et publicitaires à utiliser pour valoriser votre engagement dans la marque

Le Parc propose des outils de communication floqués Valeurs Parc pour rendre visible votre appartenance au réseau. Un certain nombre de ces outils sont gratuits et offerts à tous les bénéficiaires : plaques émaillées, autocollants, affichettes style ardoise, polaires, tabliers, ... D'autres outils sont réalisés sur commande et vous sont proposés à tarif préférentiel : sacs et sachets kraft, papier d'emballage alimentaire.

Et si vous êtes intéressés pour travailler avec nous sur la création de nouveaux outils promotionnels, n'hésitez pas à nous faire remonter vos besoins !

"Salon, foire, marché : on vous prête du matériel pour être plus visibles !"

Le Parc met enfin à votre disposition des outils de communication pour les salons, foires ou marchés exceptionnels, afin d'ancrer votre appartenance au réseau Valeurs Parc et votre localisation dans les Pyrénées Ariégeoises : fond de stand, chevalet "stop trottoir", présentoir, parasol forain, oriflamme. Pour bénéficier de ces outils, c'est très simple : il suffit de contacter Valérie COFFI (05 61 02 71 69) pour s'assurer de leur disponibilité, et de remplir une convention de prêt lors du retrait du matériel.

Boîte à outils

Pour vous aider à parler de *Valeurs Parc*, retrouvez ici des outils mis à votre disposition : argumentaire, dossier de presse, charte graphique... :

www.consommer-parc-pyrenees-ariegeoises.fr/espace-pro



Vous avez obtenu la marque Valeurs Parc naturel régional : FAITES-LE SAVOIR !

Participez ! En tant que structures labellisées, la communication et la valorisation passent aussi par votre propre implication. Mettez en place la communication autour de la marque *Valeurs Parc* sur vos différents supports.

INFORMEZ VOS PARTENAIRES ET VOS CLIENTS !

Ma chek-list :

- ☒ J'informe ma commune, mon office de tourisme et mes autres labels
- ☒ J'informe mes clients (newsletter, posts sur les réseaux sociaux, bouche à oreille...).
- ☒ Je communique avec mes fournisseurs et prestataires de ma démarche et d'éventuelles modifications de pratiques à venir.
- ☒ Je propose une porte ouverte, un point presse, un communiqué de presse pour parler de mon activité et de mon engagement *Valeurs Parc*.

UTILISEZ LE LOGO...

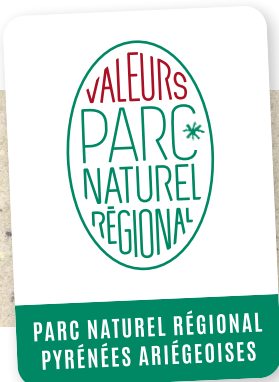
de la marque sur vos produits et documents de communication

- Je mets en place ma plaque émaillée sur ma ferme, mon gîte, mon espace d'accueil...
- Je modifie mon site internet : je mets le logo *Valeurs Parc* et je complète ou crée une rubrique pour expliquer mon engagement (cf. les éléments de langage "espace pro"). Je mets un lien URL sur le logo pour que les visiteurs soient redirigés vers le site www.consommer-parc-pyrenees-ariegeoises.fr. Pour les hébergeurs, je fais de même avec mon livret d'accueil.
- J'intègre le logo à ma signature de mail.
- J'intègre le logo sur mes produits, étiquettes, brochures, flyers et cartes de visite.

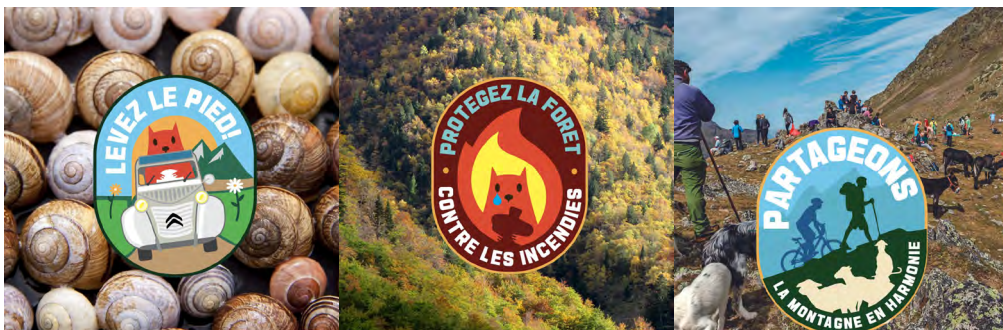


... ET LE HASHTAG #ValeursParc

dans le texte de vos messages sur les réseaux sociaux.



LE LOGO de la marque Valeurs Parc naturel régional est propriété de l'État et déposé auprès de l'INPI sous forme de marque collective.



#QuandOnArriveEnParc

Parce que nos espaces naturels sont des joyaux inestimables et notre bien commun, nous devons les protéger. La Fédération et les 58 Parcs naturels régionaux ont déployé une campagne de sensibilisation « Quand on arrive en Parc ».

En tant qu'ambassadeur du Parc, vous pouvez vous aussi sensibiliser vos clients aux bonnes pratiques à adopter en milieu naturel, tout en partageant vos coups de cœur sur le territoire.



<https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/quand-arrive-en-parc>



Le parcours

pour rejoindre la dynamique de la marque

Tout acteur économique (entreprises individuelles, sociétés, coopératives, ...) dont le siège social et la production sont installés dans le Parc, peut solliciter l'attribution de la marque.

En fonction du domaine d'activité, le Parc pourra répondre favorablement ou non à la demande (toutes les activités ne sont pas aujourd'hui dotées d'un cahier des charges). Il s'agit d'une démarche basée sur le volontariat.

LA DÉMARCHE POUR DEVENIR ADHÉRENT À VALEURS PARC :

- 1 Prendre contact avec les services du Parc.
- 2 En fonction de votre activité, un premier rendez-vous pourra vous être proposé.
- 3 Un audit est organisé au sein de votre entreprise pour s'assurer ensemble que l'activité respecte les critères du référentiel de la marque.
Cet audit est réalisé par une commission constituée de techniciens, d'élus et de professionnels pairs.
Les conclusions de la visite sont présentées dans le rapport d'audit.
- 4 Signature de la convention d'utilisation.

Établie sur la base d'un cadre national, la convention d'utilisation, valable 5 ans, se compose :

- d'une présentation des engagements du Parc vis-à-vis de l'entreprise bénéficiaire ;
- d'une charte d'engagement sur l'honneur de l'entreprise en matière de respect de la réglementation et des critères les plus généraux ;
- des critères d'attribution pour les entreprises, traduisant les trois valeurs des Parcs et regroupés autour de quatre chapitres : organisation d'entreprise, environnement et patrimoine, humain et social, attachement au territoire ;
- des critères d'attribution complémentaires par secteur (agriculture, artisanat, tourisme).

Une redevance annuelle marque l'engagement de l'entreprise et contribue à financer les efforts collectifs de promotion. Celle-ci se veut équitable, elle varie donc en fonction de la taille de l'entreprise.

Cet engagement mutuel fait l'objet d'un suivi et d'un contrôle par le Parc.

Des contrôles inopinés et des vérifications sous forme de clients mystères peuvent être organisés chez les professionnels *Valeurs Parc*, de manière aléatoire ou ciblée, au cours des 5 ans de la convention d'utilisation.

Contacts



Retrouvez tous les contacts
des entreprises du réseau et les produits
estampillés *Valeurs Parc naturel régional*
des Pyrénées Ariégeoises sur

www.consommer-parc-pyrenees-ariegeoises.fr



**Les chargés de mission Valeurs Parc
sont à votre disposition :**



Laure Letard

l.letard@parc-pyrenees-ariegeoises.fr

07 88 67 30 44



Julien Viaud

j.viaud@parc-pyrenees-ariegeoises.fr

06 75 35 07 39

www.parc-pyrenees-ariegeoises.fr





PARC NATUREL RÉGIONAL
PYRÉNÉES ARIÉGEOISES

Partagez nos valeurs



UNION EUROPÉENNE



La Région
Occitanie
Pyrénées - Méditerranée