



COMMUNIQUE DE PRESSE

Le Paysage a du goût

De la friche à l'assiette

Une opération significative du Parc naturel régional des Vosges du Nord : préservation et entretien des paysages sont alliés au développement économique, en favorisant le circuit le plus court possible entre production et consommation.

2016, l'année des 20 ans !

Les premières vaches sont arrivées en 1991 dans les Vosges du Nord. Et c'est à partir de 1996, que « Le Paysage a du goût » a été mis en place. Dès le départ, avec un réseau de pionniers, cette viande exceptionnelle, sublimée par le savoir-faire des restaurateurs et bouchers, a été proposée aux habitants des Vosges du Nord.

Pour ses 20 ans, le Parc naturel régional organise un jeu-concours du 19 septembre au 9 octobre dans les restaurants participants à l'opération et sur son site internet. Les lots à gagner sont des repas découverte du Highland pour 2 personnes à venir déguster dans les restaurants partenaires pendant la période du Paysage a du goût.



Le contexte à la fin du XXe siècle dans les Vosges du Nord

Dans le massif forestier des Vosges du Nord, certaines prairies en fonds de vallée ou en pente sont abandonnées par l'agriculture depuis une cinquantaine d'année. La génération des ouvriers-paysans n'est plus active. Ces bûcherons, verriers, métallurgistes, élevaient quelques bovins et porcins et tenaient une basse-cour pour les besoins familiaux. Ces espaces autrefois cultivés ou fauchés laissent place à la nature qui reprend ses droits : la friche apparaît pour évoluer progressivement en forêt. Les Paysages se ferment modifiant ainsi notre cadre de vie.

Une initiative collective

Partant de ce constat et face à la demande des habitants et des élus locaux, le Parc naturel régional des Vosges du Nord et des communes volontaires ont réfléchi à un consensus pour imaginer une gestion efficace, économique et respectueuse des zones les plus sensibles. Cette « **Gestion Ecologique des Friches** » concerne principalement les secteurs à proximité immédiates ou le long des axes routiers. Les partenaires concernés par la gestion des espaces naturels ont défini des zones d'intervention, en tenant compte de critères aussi divers que la biodiversité, l'adhésion des propriétaires et l'intérêt paysager.

Des vaches de service public

Le Parc naturel régional des Vosges du Nord et une dizaine de communes volontaires testent depuis 1991 une solution innovante : le pâturage extensif (densité une bête à l'hectare) avec des bovins écossais de race « *Highland Cattle* ». Cette race rustique a été choisie en raison de ses capacités d'adaptation aux zones très difficiles et humides de fonds de vallée. Le Parc naturel régional des Vosges du Nord assure la répartition des animaux sur différents sites, l'identification et le suivi sanitaire du troupeau. Localement, la commune réunit les propriétaires concernés, installe les clôtures et se charge de la surveillance quotidienne du troupeau.

L'option pâturage a été préférée à la fauche, parce qu'elle semblait beaucoup plus réaliste d'un point de vue technique (accessibilité des terrains, respect du milieu), d'un point de vue économique et sociale. Ce système de gestion est en effet particulièrement bien accepté par la population locale et de passage. Le cheptel compte aujourd'hui environ 120 bêtes pâturant sur environ 130 ha de friches dans 13 communes (Reyersviller, Niedersteinbach, Saint-Louis-Les-Bitche, Wimmenau, Wingen, Frohmuhl, Sturtzelbronn, Zittersheim, Siersthal, Volmunster, Baerenthal, Dossenheim et Phillipsbourg) sur 27 sites.

Opération : Le Paysage a du goût de mi-octobre à fin novembre

Un animal « heureux » ne peut produire qu'une viande « haute en couleur » !

Ceci n'est pas un dicton, mais un fait qui s'est vérifié, puisque depuis de nombreuses années maintenant une opération appelée « Le Paysage a du Goût » met en valeur auprès de bouchers et de restaurateurs des Vosges du Nord, la tendreté, la saveur, le goût et la haute tenue de cette viande pas comme les autres. Des bœufs, ayant passé quatre années dans les friches, complémentés en foin durant la période hivernale, rendent possible une opération de communication efficace et rassurante auprès des consommateurs. Sur la base du volontariat, différents métiers de bouche transforment et font déguster cette viande de mi-octobre à mi-novembre.

Pour l'édition 2016, cinq bouchers et 1 point de vente participeront à l'opération, et neuf restaurateurs imagineront des recettes originales avec des accompagnements de saison. Cette valorisation à but social confirme l'optique de développement durable dans laquelle s'inscrit cette opération.

Cette action ponctuelle (une fois par an), limitée dans le temps (1 mois) et saisonnière (automne) a permis de montrer l'intérêt manifesté par les restaurateurs et les consommateurs pour la mise sur le marché de produits dont la traçabilité et la qualité sont manifestes.

Une qualité de viande « pleine nature »

Une qualité de « pleine nature » s'explique de la manière suivante :

- Viande issue d'un élevage extensif, en plein air durant toute l'année, sans complément : nourriture exclusive d'herbe et de foin des vallées des Vosges du Nord.
- Bovins rustiques à croissance lente : la viande arrive à maturité à la fin de l'automne, début de l'hiver ; le rapport carcasse (os) – viande est très différent d'autres bovins (Charolais par exemple), et donc défavorable à une rentabilité économique, ce qui n'est d'ailleurs pas recherché en priorité ici, la priorité étant l'entretien paysager. Cette logique explique la part limitée des morceaux à cuisson rapide, à griller. Goûtez la qualité de cette viande par les cuissons lentes, grâce aux savoir-faire des chefs de cuisine (Bourguignon, Pot au feu).
- Le Parc naturel régional des Vosges du Nord assure la qualité de ce produit, de la friche à l'assiette : filière amont sécurisée par des professionnels des métiers de la bouche.

Une expérimentation transférable

La Gestion Ecologique des friches (GEF) et le Paysage a du goût (PAG) répondent à des besoins, des problèmes locaux. Ce sont des alternatives et des solutions d'entretien mécanique des paysages très coûteuses et peu efficaces dans la durée. Ces dernières avoisinent 1500 à 2000 euros par hectare et par passage, à renouveler tous les 2 à 3 ans. L'alternative se situe aux environs de 15 euros par hectare et par an, avec un suivi nécessaire, mais aussi l'attrait de l'animal, du « vivant », en relation avec un milieu humain et naturel. Le Parc naturel régional des Vosges du Nord s'est fixé des règles « déontologiques » de conseils aux particuliers et de transfert avec suivi d'animaux uniquement à des structures publiques engagées dans une philosophie et une stratégie d'entretien des paysages dans des milieux humides et difficiles, analogues à ceux des Vosges du Nord.

Contact dossier : Cécile BAYEUR 03 88 01 49 71 / c.bayeur@parc-vosges-nord.fr

Contact presse : Anne Eich 06 27 51 20 94 / a.eich@parc-vosges-nord.fr

Liste des participants à l'opération le « Paysage a du goût » en 2016

A CONSOMMER DE MI-OCTOBRE A MI-NOVEMBRE, DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES...
... ALORS RESERVEZ VOS PLACES CHEZ LES RESTAURATEURS !

RESTAURANTS

Restaurant La Clairière

63 Route d'Ingwiller
Tél. 03 88 71 75 00
Mme REICHENHEIM
67290 LA PETITE PIERRE

Auberge des Mésanges

Rue des Vergers
Tél. 03 87 96 92 28
Famille WALTER
57960 MEISENTHAL

Restaurant L'Explorateur

24 Route de Haguenau
Tél. 03 88 09 30 50
Mme HAHN Martine
67360 MORSBRONN-LES-BAINS

Restaurant du Herrenstein

20 rue du Gal Koenig
Tél. 03 88 70 00 53
Famille CAZEMAJOR
67330 NEUWILLER-LES-SAVERNE

Restaurant L'Atelier du Sommelier

35 rue des Acacias
Tél. 03 88 09 06 25
67110 NIEDERBRONN-LES-BAINS

Restaurant Kleiber

37 Grand' rue
Tél. 03 88 91 11 82
Famille LORENTZ
67700 SAINT JEAN SAVERNE

Restaurant La Couronne

12 Place de la République
Tél. 03 88 94 14 00
Rachel et Emmanuel ARTH
67160 WISSEMBOURG

Restaurant Au grès du marché

19 rue du château
Tél. 03 88 70 78 95
Estelle et Frédéric JUNG
67290 LA PETITE PIERRE

Restaurant DIMOFSKI

2 quartier Gare
Tél. 03 87 02 38 21
Famille DIMOFSKI
57200 WOELFLING-LES-SARREGUEMINES

VENTE DE PRODUITS EN BOUTIQUE

Les saveurs de chez nous

1 rue du Maréchal Foch
Tél. 09 65 18 59 99
57230 BITCHE

BOUCHERS

Boucherie Patrick Gangloff

79 rue principale
Tél 03.88.00.40.94
67430 MACKWILLER

57 Grand'Rue
Tél. 03 88 00 40 94
67430 DIEMERINGEN

57 rue de Phalsbourg
Tél. 03 88 71 07 10
67260 SARRE-UNION

Boucherie Guido Muller

1 route de Wissembourg
Tél. 03 88 94 41 11
67510 LEMBACH

Boucheries Fechter

33 rue d'Ohlungen
Tél. 03 88 72 77 08
67590 SCHWEIGHOUSE-SUR-MODER

10 Place d'Armes
Tél. 03 87 24 10 90
57370 PHALSBOURG

6 rue du Château
Tél. 03 88 09 03 77
67110 REICHSHOFFEN

91 rue Principale
Tél. 03 88 72 36 2
67500 WEITBRUCH

8 Rue du docteur Albert Schweitzer
Tél. 03 88 72 78 10
67350 PFAFFENHOFFEN

Boucherie Wollbret

6 Grand' rue
Tél. 03 88 91 19 05
67700 SAINT JEAN SAVERNE

Boucherie KIRN

33 Grand'Rue
Tél. 03 88 91 10 43
67700 SAVERNE

Tél. 03 88 32 16 10
67000 STRASBOURG

113 route du polygone
Tél. 03 88 34 25 54
67100 STRASBOURG – NEUDORF

50 rue Boecklin
Tél. 03 88 45 73 00
67100 STRASBOURG – ROBERTSAU

5 Place de l'étoile
Tél. 03 88 49 17 10
67210 OBERNAI

