

UNE FILIÈRE VIANDE POUR VALORISER LES SURFACES EN HERBE, UNE FILIÈRE FOIN POUR VALORISER LES PRAIRIES REMARQUABLES

Anne VIVIER, Chargée de mission agriculture durable, Parc naturel régional de Lorraine, F-54702 PONT-À-MOUSSON, anne.vivier@pnr-lorraine.fr

PARTAGEZ LE GOÛT DES PRAIRIES AVEC DES ÉLEVEURS ENGAGÉS

Pour encourager le maintien des surfaces en prairies, le Parc naturel régional de Lorraine développe un projet de commercialisation de la viande bovine basé sur un système herbager et identifie cette production du territoire en attribuant aux éleveurs la marque « Valeurs Parc ». Les animaux sont alimentés avec un minimum de 75 % d'herbe et passent au moins 6 mois au pâturage. Les compléments alimentaires sont issus de céréales de l'exploitation. Le PnrL réalise également un diagnostic écologique pour évaluer les qualités environnementales des exploitations, maintenir la surface prairiale et les encourager, si nécessaire à la mise en place d'actions en faveur de la biodiversité, de la qualité de l'eau et des paysages. Commercialisée actuellement en vente directe dans 4 fermes du Parc, un projet de distribution chez les bouchers et les supermarchés de Lorraine va se mettre en place avec les acteurs de la filière.

UNE NOUVELLE FILIÈRE DE VENTE POUR UN FOIN À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Pour préserver les prairies d'intérêt écologique, le PnrL a accompagné en 2016 une association de 10 agriculteurs du Parc pour créer une filière de valorisation du foin. Les agriculteurs respectent un cahier des charges défini par le Parc fixant des dates de fauche très précises et limitant la fertilisation pour permettre la préservation de la flore et de la faune. La diversité des plantes apporte des qualités nutritionnelles et gustatives. Le foin est commercialisé sous la marque « la perle des foins » auprès des animaleries, du zoo d'Amnéville et de centres équestres.