

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Lundi 7 mars 2022

Deux médailles pour les agriculteurs de la marque *Esprit parc national* au Concours général agricole 2022



Dominique Bernard dans ses caves © Muid Montsaugeonnais : Ferme Cazaux © AE Médias-Pierre Mever - Parc national des Pyrénées

Les agriculteurs *Esprit parc national* figurent en bonne place au palmarès du Concours général agricole 2022. Le Domaine Muid Monstaugeonnais, bénéficiaire de la marque au Parc national de forêts, décroche une médaille d'or au concours des vins, et la Ferme Cazaux, bénéficiaire de la marque au Parc national des Pyrénées, une médaille de bronze au concours des fromages.

Le Concours général agricole

Le Concours général agricole récompense et valorise les meilleurs produits du terroir français en décernant chaque année, des médailles d'or, d'argent ou de bronze. Il encourage également les producteurs, soutient leur développement économique et contribue à la formation des futurs professionnels.

Le Concours général agricole comprend 5 grandes catégories : animaux, vins, produits, jeunes professionnels et pratiques agro-écologiques. La remise des prix est traditionnellement organisée à l'occasion du Salon international de l'agriculture.

Le Domaine Muid Montsaugeonnais en or

Réparti sur les communes de Vaux-sous-Aubigny, Montsaugeon, Rivières-les-fosses et Chatoillenot en Haute-Marne (52), le Muid Montsaugeonnais est une exploitation viticole de près de 14 ha dont la production de vins rouge, blanc, rosé ou encore effervescent est estampillée *Esprit parc national – forêts* depuis 2020.

Après l'argent en 2020 et 2018 pour ses vins blanc et rouge, le Domaine remporte une médaille d'or au concours 2022 des « vins » pour son [vin blanc de cépage Chardonnay](#), millésime 2020. Une belle médaille qui permet à la marque *Esprit parc national* de figurer parmi les 1 500 vins récompensés par l'or cette année.

Depuis 2020, Dominique et Isabelle Bernard se sont lancés avec leur équipe dans une conversion vers l'Agriculture Biologique et la vinification parcellaire afin de permettre à leurs vins de mieux révéler la diversité des sols et la richesse des terroirs du Montsaugeonnais.

La Ferme Cazaux en bronze

Sur la commune d'Arrens-Marsous dans les Hautes-Pyrénées (65) à 1 000 m d'altitude, la Ferme Cazaux produit depuis plusieurs générations des fromages de vache ou de brebis et du greuil (produit issu de la recuite du petit-lait) estampillés *Esprit parc national – Pyrénées* depuis 2017.

La Ferme remporte une médaille de bronze au concours 2022 des « produits » dans la catégorie « fromages » pour son [fromage de vache](#). Après l'argent et le bronze en 2020 et en 2017 pour son fromage de brebis, la famille Cazaux voit son savoir-faire une nouvelle fois récompensé : le fromage de vache est fabriqué de façon traditionnelle au lait cru entier des vaches qui pâturent sur le territoire du Parc national. La pâte est pressée non cuite avant d'être affinée de 2 à 6 mois.

Baptiste Cazaux et sa famille sont également très impliqués dans la vie locale du val d'Azun : la production est quasi intégralement vendue en circuit-court sur l'exploitation et elle participe au dispositif « Bienvenue à la ferme ».

Esprit parc national, des terroirs riches en biodiversité



Ces deux récompenses viennent encourager la démarche collective de la marque *Esprit parc national* portée par les équipes des parcs nationaux et l'Office français de la biodiversité (OFB) afin de concilier activité économique et respect de la biodiversité dans les territoires des 11 parcs nationaux français.

La marque bénéficie à une offre de 1 200 produits et services, hébergements, restauration, produits locaux, activités ou séjours, représentés par près de 600 professionnels dans l'hexagone et les outre-mer.

Aujourd'hui, plus de 450 produits agricoles sont estampillés *Esprit parc national* et s'appuient sur des savoir-faire qui incarnent le respect de la nature : limitation des pesticides, économie d'eau ou encore entretien des haies, arbres, murets, zones humides, pâturages préservant la biodiversité.

Consulter le guide [Inspirations 2022 – « Les saveurs de nos terroirs »](#)

Pour accéder au site web de la marque, rendez-vous sur www.espritparcnational.com

Pour suivre *Esprit parc national* sur les réseaux sociaux : [Facebook](#) et [Instagram](#)

Pour toutes les informations sur *Esprit parc national*, consultez le [dossier de presse](#).



Établissement public de l'État créé le 1^{er} janvier 2020, l'**Office français de la biodiversité** exerce des missions de connaissance scientifique et technique sur les espèces, les milieux et leurs usages, de surveillance et de contrôle des atteintes à l'environnement, de gestion des espaces protégés, de mobilisation de la société et d'appui aux acteurs sur l'ensemble des enjeux de biodiversité aquatique, terrestre et marine, dans l'hexagone et les Outre-mer.

Les **parcs nationaux de France** sont des espaces naturels protégés, terrestres et maritimes, dont le statut reconnu de « territoires d'exception » rayonne à l'international. Ils participent à ce titre à l'image et à l'identité de la France. La Vanoise, Port-Cros, les Pyrénées, les Cévennes, les Ecrins, le Mercantour, la Guadeloupe, La Réunion, la Guyane, les Calanques et le Parc national de forêts sont rattachés à l'OFB.

Situé à cheval entre le sud de la Haute-Marne et le nord de la Côte-d'Or, le **Parc national de forêts** s'étend sur 241 089 hectares. De vastes forêts, de nombreuses sources et rivières, et un riche patrimoine culturel caractérisent son territoire.

Le **Parc national des Pyrénées** s'étire sur plus de 100 km d'est en ouest entre le long de la frontière avec l'Espagne, entre les hautes vallées d'Aure et d'Aspe. Sommets, lacs et cirques sont des zones refuges pour de nombreuses espèces.

www.ofb.gouv.fr – www.parcsnationaux.fr – www.forêts-parcnational.fr – www.pyrenees-parcnational.fr

Office français de la biodiversité

Pôle de Vincennes
« Le Nadar » Hall C - 5 Square Félix Nadar
94300 Vincennes
www.ofb.gouv.fr

Contact presse

Florence Barreto / 06 98 61 74 85
Emma Vega / 07 63 11 21 51
presse@ofb.gouv.fr
ofb@rumeurpublique.fr