



Le Parc
naturel régional
du Marais poitevin



La marque « Valeurs Parc naturel régional » dans le Marais poitevin



Dossier de présentation
JUN 2026 - ÉDITION N°5

pnr.parc-marais-poitevin.fr





Sommaire

La marque « Valeurs Parc naturel régional » c'est quoi ?	3
En quoi la marque « Valeurs Parc naturel régional » est une plus-value réelle ?	4
Les référentiels agricoles	5
Les référentiels « artisanat et savoir-faire »	10
Les référentiels touristiques	12
Les prestataires marqués dans le Parc naturel régional du Marais poitevin	14
Des actions mises en place tout au long de l'année	17
Comment rejoindre la dynamique de la marque « Valeurs Parc naturel régional » ?	19

Édito

Le Marais poitevin constitue la première zone humide de la façade atlantique et est à ce titre labellisée Ramsar reconnaissant son importance à l'échelle internationale. Le Parc naturel régional a pour mission de la préserver, tout en assurant son développement. La Marque « Valeurs Parc naturel régional » propriété de l'État, gérée par la Fédération et mise en œuvre par chacun des 59 PNR de France répond à ce double objectif. En effet, elle vise à soutenir les entreprises qui proposent des produits ou services identitaires qui respectent l'environnement et défendent des valeurs humaines.

Le Parc naturel régional du Marais poitevin est engagé dans cette dynamique qui permet aujourd'hui de valoriser l'engagement des professionnels marqués auprès des habitants, des visiteurs et des forces vives du territoire. Rejoignez la marque « Valeurs Parc naturel régional du Marais poitevin » portée par des professionnels engagés pour des consommateurs responsables.



Pascal DUFORSTEL

Président du Parc naturel régional du Marais poitevin



Arnaud CHARPENTIER

Vice-président du Parc naturel régional du Marais poitevin et président de la commission « Valeurs Parc naturel régional »

La marque

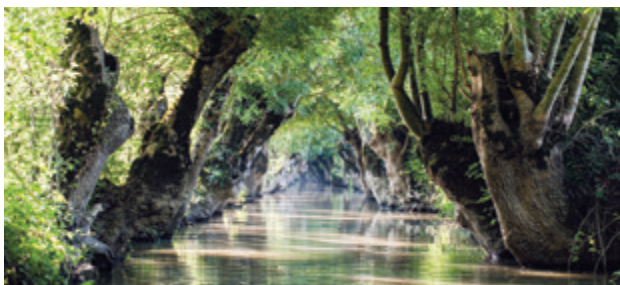
« Valeurs Parc naturel régional » c'est quoi ?



PARC NATUREL RÉGIONAL
DU MARAIS POITEVIN

Une marque nationale, commune à tous les Parcs naturels régionaux de France

« Valeurs Parc naturel régional » est une marque collective attribuée par les Parcs, sur la base d'une démarche contractuelle, à tous les professionnels de leur territoire qui le souhaitent et qui satisfont le niveau d'exigence requis. Elle concerne aussi bien les produits agricoles que les produits artisanaux, les hébergements et prestations touristiques, les actions pédagogiques...



« Valeurs Parc naturel régional »,
c'est quoi ?

Une marque aux trois valeurs fortes :

- ▶ un ancrage territorial,
- ▶ une forte dimension humaine,
- ▶ la protection de l'environnement.

La marque, c'est aussi :

- ▶ une démarche d'animation territoriale et un outil marketing et de communication,
- ▶ une double dimension nationale et territoriale,
- ▶ un réseau de plus de 2500 entreprises bénéficiaires de la marque sur une cinquantaine de Parcs.



En quoi la marque « Valeurs Parc naturel régional » est une plus-value réelle ?

Pour l'entreprise

La marque apporte à toute entreprise qui en bénéficie une reconnaissance de son travail, de son inscription respectueuse dans son territoire et son environnement, et lui confère donc une véritable valeur ajoutée en termes d'image.

Les professionnels qui font le choix de présenter la marque sur leurs produits et services s'engagent pour le développement durable de leur territoire.

Les bénéficiaires s'affichent comme des acteurs économiques responsables, engagés pour le développement de leur territoire. Ils peuvent apposer la marque sur les outils de communication : documentation, sites internet, emballages, points de vente, stands... et profitent d'un dispositif promotionnel local et national pour leurs prestations.

Pour le consommateur

La marque garantit que la prestation, le produit ou le service :

- ▶ respecte les valeurs fortes de la philosophie des Parcs naturels régionaux,
- ▶ est de caractère (« consommer le produit, c'est consommer un peu le Parc »),
- ▶ bénéficie d'une traçabilité liée à des filières territoriales (proximité),
- ▶ s'inscrit en réponse à des enjeux de territoire (entretien des paysages), qu'il est porteur de sens, d'humanité (valorisation des savoir-faire, esprit de solidarité entre entreprises).

En privilégiant ces entreprises, le consommateur participe à la vie du territoire dans lequel il vit ou qu'il visite.

LES CHIFFRES-CLÉS

112
prestations
marquées

53 en tourisme
50 en agriculture
9 en artisanat
/ savoir-faire

22 référentiels

14 en agriculture
Viande bovine, viande ovine,
volaille bio (chair et œufs),
produits laitiers bio vache,
produits laitiers chèvre, miel,
bière, pâtes, blé tendre
et produits transformés,
légumineuses et maraîchage
bio, huile de tournesol et colza,
cueillette, vin bio, peuplier

4 en tourisme

Hébergement, sites de visite,
activités de pleine nature,
séjours

4 en artisanat
/ savoir-faire

Savon, barque traditionnelle,
produits de bouche
signature, restauration



Les référentiels agricoles

La viande bovine issue d'élevages extensifs

Parce que l'élevage est une activité essentielle au maintien des prairies humides du Marais poitevin et à la biodiversité de ces espaces sensibles, la marque « Valeurs Parc naturel régional » vient soutenir les éleveurs passionnés qui élèvent leurs animaux en les mettant au pré plus de six mois par an. Les consommateurs ont la certitude d'acheter une viande locale, aident les éleveurs à vivre de leur métier et participent à la sauvegarde des prairies.

Les critères spécifiques

- ▶ Territoire : les animaux sont élevés et engraisés sur le territoire. Lorsque cela est possible la viande est découpée dans le Parc du Marais poitevin.
- ▶ Bien-être animal : il est justifié par l'adhésion à la charte des bonnes pratiques et le plan d'alimentation.
- ▶ Alimentation : les animaux sont nourris majoritairement à base d'herbe, ils doivent passer au moins 6 mois dans les pâtures. L'urée et les OGM sont strictement interdits dans l'alimentation.



Gaec La Roche – Saint-Hilaire-la-Palud



Earl Les Ouailles – Saint-Denis-Saint-Payré

La viande ovine issue d'élevages extensifs

L'élevage ovin est parfaitement adapté à la zone humide. Il participe à la sauvegarde des prairies naturelles et à leur biodiversité. Il facilite aussi l'entretien des digues indispensable à leurs missions de protection des biens et des personnes.

Le Parc naturel régional encourage le maintien de l'élevage, considéré comme essentiel pour préserver les fonctions écologiques et économiques du territoire. À ce titre, il a développé un référentiel spécifique permettant aux éleveurs engagés de solliciter la Marque « Valeurs ».

Les critères spécifiques

- ▶ Autonomie alimentaire supérieure à 60 %, pas d'OGM.
- ▶ Plus de 60 % d'herbe, en moyenne, dans la ration des animaux.
- ▶ Les animaux passent au minimum 5 mois par an au pré.



Ferme de Nermoux – Nalliers

Les fromages de vache et autres produits laitiers

(prérequis Bio)

Le Marais poitevin est historiquement une terre de production laitière. On y trouvait de très nombreuses laiteries, parfois accessibles en barque. Il reste aujourd'hui quelques producteurs. Avec la Marque « Valeurs », il semble important de soutenir les éleveurs laitiers restants et la filière fromage en développant un cahier des charges ambitieux.



Ferme de Nermoux – Nalliers

Les critères spécifiques

- ▶ Autonomie alimentaire supérieure à 60 %, pas d'OGM.
- ▶ Plus de 60 % d'herbe, en moyenne, dans la ration des animaux.
- ▶ Les vaches passent au minimum 5 mois par an au pré et pâturent (gestion au fil ou paddock).
- ▶ Fromage de vaches fabriqué avec du lait issu d'exploitations laitières bovines Bio et marquée « Valeurs » du Marais poitevin.

Les fromages de chèvre et autres produits laitiers

L'élevage caprin est indissociable du Bas Poitou en général et du Marais poitevin en particulier. La chèvre poitevine en est l'emblème. Fort de ce constat et par souci de cohérence entre production et territoire, le Parc a développé un référentiel permettant de valoriser et promouvoir la filière caprine.



Gaec La Roche – Saint-Hilaire-la-Palud

Les critères spécifiques

- ▶ Tendre vers l'autonomie alimentaire.
- ▶ Plus de 50 % d'herbe, en moyenne, dans la ration des animaux.
- ▶ Favoriser le pâturage des animaux avec le maintien des prairies existantes.
- ▶ Bien-être animal dans les paddocks (surface suffisante pour les animaux, paillage...).
- ▶ Fromage de chèvre fabriqué avec du lait issu d'exploitations laitières ovines Bio et marquée « Valeurs » du Marais poitevin.

La volaille (prérequis Bio)

C'est sur la base de sollicitations de producteurs que le Parc a développé un référentiel dédié aux produits issus de la volaille Bio : œufs Bio, poulets de chair Bio et produits transformés. La marque valorise ici les élevages Bio avec des effectifs de taille raisonnable : des structures soucieuses du bien-être animal et l'environnement.

Les critères spécifiques

- ▶ Maintien des infrastructures agro écologiques de l'exploitation : haies, mares.
- ▶ Élevage en plein air avec parcours aménagés.
- ▶ Une partie de l'alimentation au moins est produite sur l'exploitation (où son équivalent poids).
- ▶ Effectifs de tailles raisonnables.
- ▶ Une partie de la vente au moins en circuit court.



Les pâtes artisanales (intrants limités ou production en Bio)

Au fil des ans la production céréalière a pris une place importante dans l'activité agricole du territoire et dans le paysage du Marais poitevin. La production de blé dur y est notamment reconnue. À partir de ce constat, le Parc a souhaité développer un cahier des charges prenant en compte la production, la fabrication des pâtes et la préservation de l'environnement.

Les critères spécifiques

- ▶ Maintien des haies et des mares existantes sur l'exploitation.
- ▶ Protection des Busards cendrés (espèce protégée) dans les champs de blé.
- ▶ Implantation de bandes enherbées en bordure des cours d'eau.
- ▶ Engagement dans la diminution des produits phytosanitaires.
- ▶ Limitation de l'empreinte carbone (production du blé dur, stockage de la farine et atelier de transformation implanté à proximité immédiate du siège d'exploitation, minoterie implantée en bordure du Marais poitevin).
- ▶ Les pâtes issues de la production de blé dur de la ferme sont produites dans des ateliers de fabrication du territoire de petite taille.



La farine de blé tendre et le pain (intrants limités ou production en Bio)

Fort de la réussite de la filière « Valeurs » blé dur – Pâtes, le Marais poitevin a souhaité développer un cahier des charges « blé tendre – farine – pain ». L'objectif est de maintenir la cohérence engagée et de rassembler la production agricole, l'environnement, le savoir-faire autour d'une fabrication emblématique : le pain.

Les critères spécifiques

- ▶ Mise en œuvre d'actions agro-écologiques sur chaque exploitation (ex : action de protection des busards, plantations, création de mares).
- ▶ Travail sur les pratiques alternatives (allongement des rotations, choix de variétés moins gourmandes en eau, moins gourmandes en phyto).
- ▶ Un taux de fertilisation inférieur de 12% à la moyenne du Marais poitevin (160 UN/ha / réf Mp 180 UN/ha).
- ▶ Un taux d'IFT (Indicateur de Fréquence de Traitement) inférieur de 25% aux moyennes régionales.
- ▶ Ne peuvent être marqués que les modèles « circuit court ».





La Maraîchine 85 – La Cibulle – Maillé

La bière locale (issue d'une production d'orge et de malte locale)

Soucieux de promouvoir les initiatives qui rapprochent la production agricole locale et le savoir-faire des brasseurs qui s'implantent sur le territoire, le Parc a développé le référentiel « Valeurs » pour des bières artisanales fabriquées à partir d'orge produit dans le Marais poitevin. Une belle réussite et déjà des prix d'excellence pour ces bières marquées « Valeurs ».

Les critères spécifiques

- ▶ Une bière fabriquée à partir d'une orge produite sur le Marais poitevin.
- ▶ Un process de fabrication partagé entre les salariés de chaque brasserie.
- ▶ Un engagement à limiter au maximum l'empreinte carbone liée à la fabrication du produit.
- ▶ Un engagement à travailler sur le recyclage (ex : recyclage des drèches en développant des partenariats avec les éleveurs).



Assortiment de bières marquées Valeurs Parc

L'huile de tournesol et colza (intrants limités ou production en Bio)

Engagé à proposer aux consommateurs une gamme diversifiée de produits agricoles marqués et sollicité par des producteurs d'oléagineux, le Parc en reprenant les exigences du référentiel « céréales », a développé le marquage des huiles de colza et tournesol du Marais poitevin pour élargir la gamme et répondre à la demande.

Les critères spécifiques

- ▶ Siège d'exploitation, production de la matière première et atelier de transformation dans le périmètre du Parc.
- ▶ Maintien des infrastructures agro-écologiques en bordure des parcelles.
- ▶ Travail sur la rotation des cultures.
- ▶ Limitation des intrants ou Bio.
- ▶ Vente directe ou dans les circuits de proximité privilégiés.



Charlène Suire – Graines d'Autise – Rives d'Autise

Les légumineuses (intrants limités ou production en Bio) et le maraîchage (prérequis Bio)

Le Parc a engagé le développement de la marque sur le maraîchage Bio et les légumineuses en cohérence avec le déploiement des Plans d’Alimentation Territoriaux (PAT) du Marais poitevin. Il a développé des référentiels spécifiques pour répondre aux besoins exprimés dans le cadre de ces PAT tout en assurant la promotion des producteurs de légumes (Bio), lentilles et autres légumineuses.

Une telle démarche permet de trouver ces produits à la ferme en vente directe, dans les rayons des boutiques et grandes surfaces ou dans les restaurants collectifs.

Les critères spécifiques

- ▶ Mise en œuvre d’actions agro-écologiques sur chaque exploitation (ex : plantations, création de mares).
- ▶ Travail sur les pratiques alternatives (allongement des rotations, choix de variétés moins gourmandes en eau, moins gourmandes en phyto).
- ▶ Un taux de fertilisation limité.
- ▶ Un taux d’IFT (Indicateur de Fréquence de Traitement) limité pour les légumineuses.
- ▶ Interdiction d’utiliser des agents CMR (effets cancérigènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction) de niveau 1A et 1B pour les légumineuses.
- ▶ Pas de traitement des produits en stockage.



Assortiment de légumineuses marquées Valeurs Parc



Safran – Les Herbes du Coin – Vouillé-les-Marais

La cueillette (prérequis Bio ou O phyto)

Sollicité par les professionnels, le Parc a développé un cahier des charges dédié. Cela comprend les vergers, les petits fruits, les plantes sauvages aromatiques et médicinales.

Les critères spécifiques

- ▶ Une préoccupation particulière pour les variétés les plus identitaires du territoire : reinette de Vendée, beurré de Luçon, poivre du Marais...
- ▶ Une proximité avec le consommateur : vente sur les marchés ou en direct, présentation de leur travail...



Vins Mourat – Mareuil-sur-Lay-Dissais

Le vin (prérequis Bio)

Même si elle a toujours occupé une place secondaire dans le Marais poitevin, la viticulture s’est implantée sur les coteaux calcaires (anciennes îles du golf des Pictons) à partir du XIX^e siècle. Elle profite encore aujourd’hui des sols calcaires et du climat doux pour offrir une petite production associée à la gastronomie locale et au tourisme. C’est par ce prisme que le Parc a souhaité développer un cahier des charges viticulture et proposer du vin marqué « Valeurs » au consommateur.

Les critères spécifiques

- ▶ Un siège social et une production implantés dans le périmètre du Parc.
- ▶ Un maintien des infrastructures agro écologiques.
- ▶ Fertilisation organique obligatoire.
- ▶ Un engagement dans l’œnotourisme.



Les Butinades – Chaillé-les-Marais

Le miel

Le Marais poitevin nous offre une diversité de paysages avec les marais mouillés, les marais desséchés et le littoral. Cela constitue un atout majeur pour produire une gamme de miel « toutes fleurs » dont une partie bénéficie de la Marque « Valeurs Parc ». Pour les consommateurs, c'est la garantie de consommer local et d'avoir un produit qui respecte l'environnement.

Les critères spécifiques

- ▶ Avoir son siège d'exploitation dans le périmètre du Parc.
- ▶ Vendre un miel issu de ruches localisées dans le périmètre du Parc (tout au long de la production).
- ▶ Avoir au moins 70 ruches.
- ▶ Exploiter des espèces européennes.
- ▶ Assurer un entretien des ruches sans herbicide ni produit de synthèse. Les produits type « huile de lin » sont privilégiés.
- ▶ Planter des ruches sur des supports intégrés au paysage.

Le peuplier (une cohérence avec le Plan Paysage du Marais poitevin et le site classé)

L'emblématique Venise Verte, le classement Grand Site de France de la partie orientale du Marais poitevin, le plan paysage, la charte populicole, des pépiniéristes implantés sur le territoire, des professionnels du bois... et pourquoi pas tous se rassembler autour de la Marque « Valeurs » ?

Le Parc naturel régional a relevé le défi et développé la marque autour de la filière peuplier.



Production de peuplier – Florent Simmonet – Niort

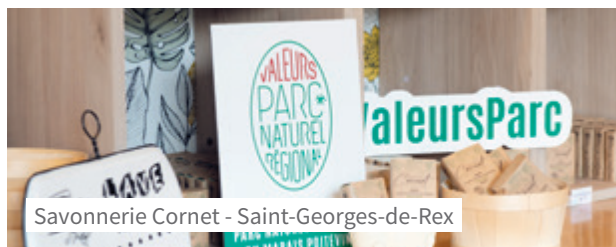
Peuvent être marqués les plants de peupliers produits par les pépiniéristes du Marais poitevin qui respectent un cahier des charges spécifique et exigeant.

À l'autre bout de la chaîne, c'est la litière, le paillage et l'eau de peuplier issus des opérations de sciage puis déroulage des arbres produits dans le périmètre du Parc du Marais poitevin en respectant la charte populicole, qui sont concernés.

Les critères spécifiques

- ▶ Respect des obligations réglementaires du site classé.
- ▶ Signature de la charte populicole par chaque propriétaire.
- ▶ Travail sur la limitation des intrants.
- ▶ Respect et justification du travail en filière.
- ▶ Traçabilité du produit fini et marqué.

Les référentiels artisanat et savoir-faire



Savonnerie Cornet - Saint-Georges-de-Rex

Le savon signature

En attribuant la marque au savon, le Parc naturel régional du Marais poitevin souhaite soutenir son artisanat et promouvoir les productions emblématiques de son territoire. C'est donc un savon artisanal et signature qui est marqué.

Les critères spécifiques

- ▶ Fabrication artisanale locale utilisant en priorité des produits issus du territoire : c'est la signature Marais poitevin du produit.
- ▶ Production respectueuse de l'environnement : matières premières biodégradables, aucun rejet dans l'environnement. Sont proscrits : les parabens, silicones, sels d'aluminium et tout autre ingrédient non nécessaire à la saponification.

- ▶ Le produit signature qui rentre dans la composition du savon respecte l'environnement. Il participe à la sauvegarde de la biodiversité domestique menacée (chèvre poitevine, baudet du Poitou, angélique).
- ▶ Emballage limité et recyclable.

La barque traditionnelle

Le batai est une embarcation traditionnelle du Marais poitevin permettant de se déplacer dans les voies d'eau du marais.

Aujourd'hui la plupart des embarcations servent à la balade dans le marais, à la pêche et à l'entretien des voies d'eau. Soucieux de préserver la tradition, quelques passionnés amateurs et/ou professionnels souhaitent faire revivre le batai traditionnel du Marais poitevin : un beau projet de marquage qui lie savoir-faire artisanal et territoire.

Les critères spécifiques

- ▶ Siège de production dans le périmètre du Parc.
- ▶ Respect de la forme traditionnelle de la barque.
- ▶ Barque en bois exclusivement.
- ▶ Utilisation du goudron interdit.



Benjamin Meulin – Atelier de la Hutte – Le Mazeau

Les produits de bouche signature

La Commission « Valeurs » du Parc a choisi de proposer un modèle atypique avec la rédaction d'un référentiel où la porte d'entrée est la mise en avant de produits de bouche signature bruts ou légèrement transformés du territoire.

Ils sont fabriqués à partir d'ingrédients particulièrement identitaires du territoire où ayant une histoire étroite avec le Marais poitevin. À titre d'exemples sont concernés les gâteaux ou liqueur à l'angélique, le préfou, le Kamok et le farci poitevin.



Angélique

Les critères spécifiques

- ▶ Identification du produit signature.
- ▶ Fabrication artisanale locale utilisant en priorité des produits issus du territoire.
- ▶ Le produit signature qui rentre dans la composition du produit fini respecte l'environnement.
- ▶ Atelier de fabrication implanté dans une commune du Parc.

Les restaurants

Dans ce contexte particulièrement dynamique, les élus du Parc naturel régional du Marais poitevin ont été sollicités par des restaurateurs qui proposent une cuisine type « traditionnelle et faite maison » mettant en avant le territoire et leur savoir-faire pour bénéficier de la Marque « Valeurs » Parc. La Commission « valeurs » a travaillé à la rédaction d'un référentiel dédié répondant aux critères « Entreprise », « Tourisme » et « Restauration ».

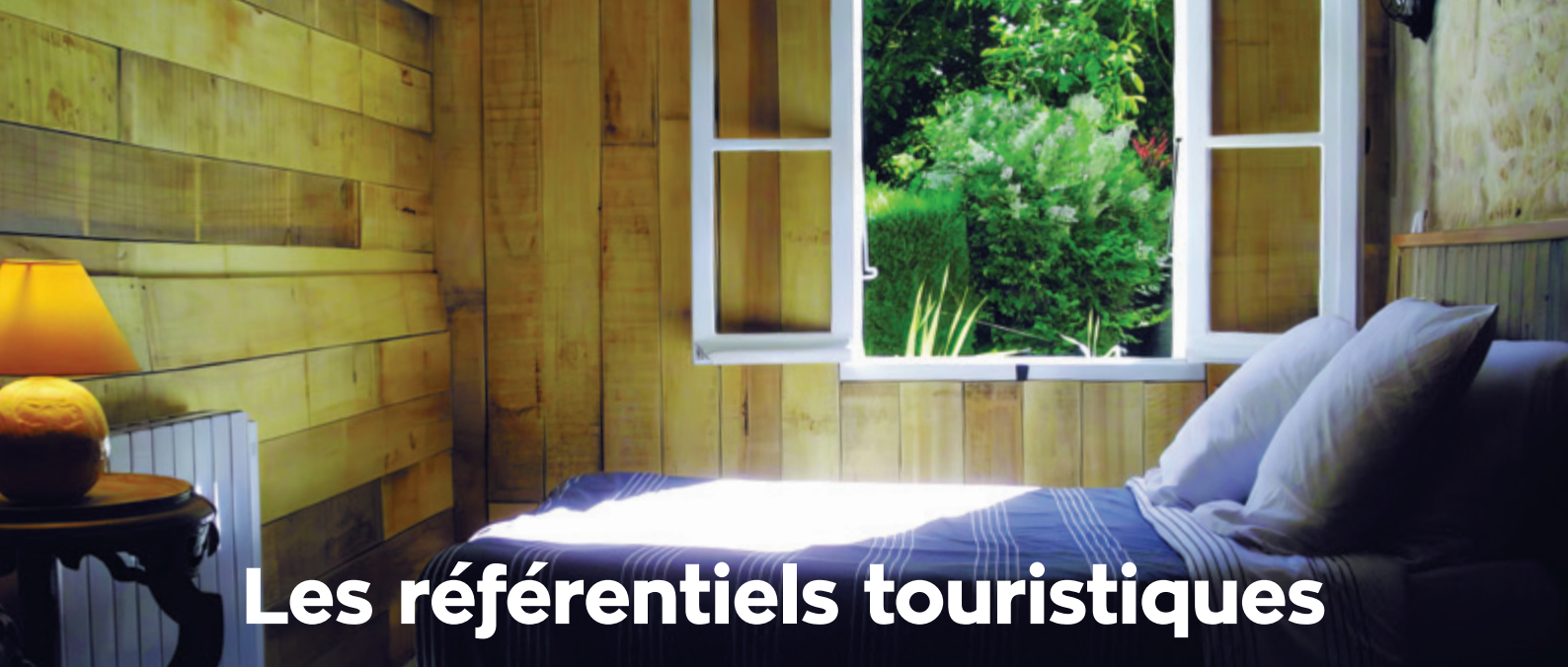
Le projet fait la synthèse des 22 autres référentiels actifs du Marais poitevin mettant en lumière l'agriculture, le tourisme et le savoir-faire de la première zone humide de la façade atlantique française.

Les critères spécifiques

- ▶ Une implantation dans le périmètre du Parc.
- ▶ Une signature Marais poitevin de l'établissement.
- ▶ Une signature Marais poitevin dans la proposition de la cuisine.
- ▶ Au moins 3 produits Valeurs utilisés régulièrement.



Restaurant Au bord de l'Eau – Le Mazeau



Les référentiels touristiques

Les hébergements

Le Marais poitevin est une véritable destination touristique avec plus d'un million de visiteurs par an.

Le Parc naturel régional a pour objectif de veiller au développement d'un tourisme responsable, respectueux du maintien de l'équilibre entre fréquentation et préservation des milieux et des patrimoines. Pour cela, il s'appuie notamment sur la marque « Valeurs Parc naturel régional » attribuée aux hébergements touristiques (chambres d'hôtes, meublés et campings) qui proposent un accueil privilégié et personnalisé, fait de partage et de convivialité dans un environnement de qualité.

Afin de garantir un certain niveau de qualité, les hébergements « Valeurs Parc naturel régional du Marais poitevin » doivent être labellisés 2 étoiles minimum.



Hameau de Sainte-Mégrine – Coulon



Séjour d'observation des oiseaux avec Escursia

Les séjours

Pour développer l'offre de séjours touristiques bénéficiant de la marque « Valeurs Parc naturel régional » dans les Parcs, la Fédération des Parcs s'est associée à l'agence Escursia, spécialiste du voyage nature.

Choisir un séjour ayant la marque « Valeurs Parc », c'est l'assurance de découvrir des sites hors des sentiers battus, en petit groupe avec des déplacements limités et si possible en covoiturage. C'est aussi un accueil privilégié et de qualité assuré par un guide local, passionné par le Marais poitevin et ravi de partager ses connaissances. L'hébergement et la restauration sont également sélectionnés pour leur engagement fort et leur attachement aux patrimoines.

Dans le Marais poitevin, Escursia propose des séjours de 3 ou 4 jours sur le thème de l'ornithologie. En effet, ce territoire est le paradis des oiseaux migrateurs : chaque année, quelque 500 000 oiseaux passent par le Marais dans leur route vers des terres au climat plus clément et à la nourriture plus abondante.



Maison du Maître de Dignes – Chaillé-les-Marais

Le Parc naturel régional du Marais poitevin dispose d'un patrimoine naturel d'exception. Pour le découvrir et en percer tous les secrets et mystères, il existe un grand nombre d'activités touristiques, disposant de la marque « Valeurs Parc naturel régional ».

La marque couronne l'effort de prestataires qui mettent en pratique, dans leur activité, ces valeurs que sont l'ancrage territorial, la forte dimension humaine et le respect de l'environnement.

Ces acteurs s'engagent à :

- ▶ accueillir et sensibiliser tous les publics aux valeurs « Parc naturel régional »,
- ▶ préserver la qualité des patrimoines naturel et culturel du Marais poitevin,
- ▶ partager les pratiques écoresponsables et les valeurs humaines au cœur de l'activité locale.

Les sites de visite

De nombreux sites touristiques font partie du réseau des marqués. Répartis sur tout le territoire, ils présentent tous des thématiques liées au Marais poitevin et à ses patrimoines : paysages, histoire, moulin en activité...

Les activités de pleine nature

Pour découvrir les richesses du Marais poitevin, rien de tel qu'une fameuse promenade en barque, activité touristique emblématique du territoire ! Plusieurs embarcadères marqués « Valeurs Parc naturel régional » proposent des parcours en barque avec un guide, leur durée allant de l'heure à la journée.

Moins connues mais tout aussi agréables et enrichissantes, les balades marquées accompagnées d'un guide sont aussi possibles à vélo. Des sorties pêche avec un moniteur-guide de pêche sont également marquées : en petit groupe au bord de l'eau pour les poissons blancs ou en bateau électrique pour traquer les carnassiers.



Embarcadère de l'Abbaye - Maillezais

Les prestataires marqués

dans le Parc naturel
régional du Marais poitevin

LA VIANDE BOVINE

Gaec la Passion

Le Bon Côté - 79510 Coulon
gaeclapassion@orange.fr

Gaec de Laurière

665 rue des Écoles - 79270 Epannes
www.maraichines-epannes.fr.siteweb.com

Ferme de la Brémaudière

La Brémaudière - 79460 Magné
[06 82 30 50 86](tel:0682305086)

La Ferme d'Auzillé

Chemin neuf - Irleau - 79270 Le Vanneau Irleau
fermeauzille.wixsite.com/levanneaurleau

Gaec La Roche

38, rue de Pied Blanc - 79210 Saint-Hilaire-la-Palud
[06 32 66 23 88](tel:0632662388)

La Ferme de Clovis

Le Clos Buet - 85750 Angles
[06 24 94 03 87](tel:0624940387) • lafarmedeclovis.fr

Earl La Maraîchine

273 chemin des Oiseaux - 85560 Longeville-sur-Mer
[06 25 24 02 45](tel:0625240245) • blandinethubin@gmail.com

Gaec Les Terres blanches

L'Allière - 85560 Longeville-sur-Mer
[06 74 63 82 12](tel:0674638212) • wilfried.dubois.wd@gmail.com

Earl L'Étoile

64 rue Nationale - 85580 Triaize
[06 09 04 17 60](tel:0609041760) • elevation-de-lettoile.com

Gaec Dixmerie

Route de Chasnais - 85580 Triaize
[06 88 55 69 49](tel:0688556949) • www.fermededixmerie.fr

Les autres points de vente

Les Viandes du Marais

9004 Venelle du Cordonnier - 79210 Arçais
[06 83 97 97 36](tel:0683979736)

La Ferme en Colis

12 rue de la Reine des prés - 79460 Magné
[06 80 15 00 43](tel:0680150043) • lafirmeencolis.fr

LA VIANDE OVINE

Les Ouailles

6 route de Buchenois - 85580 Saint-Denis-du-Payré
[06 98 62 29 89](tel:0698622989) • [Facebook.com/Élevage De La Tonnelle - EARL LES Ouailles](https://www.facebook.com/Élevage-De-La-Tonnelle-EARL-LES-Ouailles)

LES FROMAGES AU LAIT DE VACHE BIO

Le Petit Taugonnais

13 Rue de l'Aunis - 17170 Taugon
[09 84 27 80 67](tel:0984278067) • exb@orange.fr

Ferme de Nermoux

Nermoux - 85370 Nalliers
[06 60 69 77 18](tel:0660697718) • www.fermedenermoux.fr

LES FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

Les fromages d'Emma/ Gaec La Roche

38 rue de Pied Blanc - 79210 Saint-Hilaire-la-Palud
[06 83 16 50 33](tel:0683165033) • www.lafermedemma.fr

Chèvrement Vôtre

125 route des Huttes - 85370 Nalliers
[07 89 35 47 97](tel:0789354797) • [Facebook.com/chevrementvotre](https://www.facebook.com/chevrementvotre)

LA VOLAILLE BIO

Les œufs d'Antan (œufs)

13 bis rue du Château Musset - 17230 Andilly
[06 77 51 85 72](tel:0677518572) • lesoeufsdantan.com

La Cocotte Bio (volaille de chair)

9 rue des anciens Combattants - 85580 Triaize
[06 30 13 47 33](tel:0630134733)

LES PÂTES ARTISANALES

La Fabrique du Marais

La Villette - 85420 Maillezais
[06 02 11 75 81](tel:0602117581) • lafabriquedumarais.com

Les pâtes de Lison

La Morandière - 85450 Puyravault
[06 31 06 58 13](tel:0631065813) • [Facebook/lespatesdelison](https://www.facebook.com/lespatesdelison)

Graines d'Autise

Scea l'Huilerie 3 rue de l'Huilerie - 85240 Rives d'Autise
[06 86 12 49 23](tel:0686124923)

LA BIÈRE

La Tête de Mule

2 rue du Port du Brouillac - 79510 Coulon
[05 49 24 35 94](tel:0549243594) • www.brasserieumarais.fr

La Finanbulle

30 rue de l'église - 79210 Le Bourdet
[06 72 21 28 66](tel:0672212866) • brassierelafinambule.fr

La Cibulle

7 rue de la Poste - 85420 Maillé
[02 51 00 39 74](tel:0251003974) • www.lacibulle.fr

L'HUILE DE TOURNESOL ET COLZA BIO

Graines d'Autise

Scea l'Huilerie - 3 rue de l'Huilerie - 85240 Rives d'Autise
[06 86 12 49 23](tel:0686124923)

LE MARAÎCHAGE BIO- LÉGUMINEUSES

Gaec du Bio Chalogne

19 bis Chalogne - 17170 La Ronde
[06 52 90 58 28](tel:0652905828)

La Belle Maraîchine

Gaec de Laurière Epannes et Thierry Géant Amuré
130 place de l'église - 79270 Epannes
☎ 06 85 08 40 94 / 06 21 03 92 13 • labellemaraichine@orange.fr



SCEA Biteau Ollereau

16 rue de la Garenne - 79270 Frontenay-Rohan-Rohan
☎ 07 71 84 38 73 • earlbiteauollereau.fr



Association Nature Solidaire

109 rue du Moulin - 79460 Magné
☎ 05 49 35 88 12 • marachage@naturesolidaire79.fr



LA CUEILLETTE

Verger Bio à Croquer

Curzay - 17230 Andilly
☎ 06 89 32 87 88



Aux Plantes libérées

51 chemin Motty - 85370 Nalliers
☎ 06 70 88 39 31

Le verger d'Arômalice

12 rue Galerne - 85450 Puyravault
☎ 07 60 52 46 67 • rainbow.marie.serer@gmail.com



Les herbes du coin

22 route du Marais - 85450 Vouillé les Marais
☎ 06 14 73 02 33 • www.lesherbesducoin.fr

LE VIN BIO

Vignobles Mourat

Route de la Roche-sur-Yon - 85320 Mareuil-sur-Lay-Dissais
☎ 02 51 97 20 10 • vignobles-mourat.fr



LE MIEL

Le miel de Philippe Pinson

11 rue d'Orbigny - 17137 Esnandes
☎ 06 80 59 05 73

Le miel de Nicolas Viacroze

18 rue du Parc - 17137 Esnandes
☎ 06 12 29 37 64

Miellerie des Bourdettes

2 Chemin de la Foulée - 79210 Arçais
☎ 07 71 28 18 34

Les Butinades

85450 Chaillé-les-Marais
☎ 06 72 88 59 51 • [Facebook/lesbutinades](https://facebook.com/lesbutinades)

Le miel de Maya

16 chemin du fief de la Prévauté - 85400 Lairoux
☎ 07 82 62 69 85

Miellerie du Marais

3 rue de l'Ancienne Gare - 85580 Triaize
☎ 02 51 56 57 27 / 06 50 55 10 92

LA FILIÈRE PEUPLIER

Pépinieriste Florent Simmonet

20 rue de la Minairie - 79000 Niort
☎ 06 86 98 57 42

LE SAVON SIGNATURE

Savonnerie Cornet

12 rue du Moulin - 79210 Saint-Georges-de-Rex
☎ 05 49 35 06 28 • savonnerie-cornet.com

Maison Sidonie Champagne

28 rue du Guerfou - 85490 Benet
☎ 06 31 82 74 03 • www.maison-sidonie-champagne.fr



Savonnerie Fontenaisienne

1 rue de la Fontaine - 85200 Fontenay-le-Comte
☎ 09 55 22 84 09 • savonnerie-fontenaisienne.com

LA CONSTRUCTION DE BARQUE TRADITIONNELLE EN BOIS

Atelier de la Hutte

5 chemin de la Sèvre - 85420 Le Mazeau
☎ 06 61 32 95 91

LES PRODUITS DE BOUCHE SIGNATURE

Angélique

Alliance Cacao

14 rue des charmes - 79000 Bessines
☎ 05 16 81 63 14 • www.alliancecacao.com

Préfou

Au bord de l'eau

34 rue du port - 85420 Le Mazeau
☎ 02 51 51 20 71 • www.restaurantauborddeleau.com

LES RESTAURANTS SIGNATURE

La Suite

21 rue de l'an VI - 85450 Chaillé-les-Marais
☎ 02 28 14 52 28 • restaurantlasuite-vendee.fr

Au bord de l'eau

34 rue du Port - 85420 Le Mazeau
☎ 02 51 51 20 71 • www.restaurantauborddeleau.com

Le Central

40 rue de l'Autremont - 79510 Coulon
☎ 05 49 35 90 20 • www.hotel-lecentral-coulon.com

LES HÉBERGEMENTS TOURISTIQUES

Domaine du Canal - Gîtes

10 rue de l'Ouche - 79210 Arçais
☎ 06 29 05 81 72 • www.gite-maraispoitevin.com

Maison du Domaine de Flore - Gîtes

23-25 rue du Grand Port - 79210 Arçais
☎ 06 76 94 69 36 • www.maison-domainedeflore.com

Logis de Pierre Levée - Chambres d'hôtes

Pierre Levée - 48 rue Jean Richard - 79000 Bessines
☎ 06 19 11 35 59 • logis-pierrelevee.com

Le Hameau de Sainte-Mégrine - Gîtes et chambres d'hôtes

Sainte-Mégrine - 79510 Coulon
☎ 05 49 06 16 37 • www.sainte-megrine.fr



Maison Madame - Gîtes et chambres d'hôtes

103 route du Grand Coin - 79510 Coulon
☎ 07 85 53 93 76 • maisonmadame.fr

Camping de la Venise Verte

178, route des Bords de Sèvre - 79510 Coulon
☎ 05 49 35 90 36 • www.camping-laveniseverte.fr



Au Bout du Marais - Location de pénichette électrique habitable sans permis

Cale du Port - Quai de Belle île - 79000 Niort
☎ 05 46 46 10 47 • www.auboutdumarais.com

L'Horizon - Gîtes et chambres d'hôtes

11 quai de Belle-Île - 79000 Niort
☎ 06 77 02 88 89 • www.lhorizon-chambredhote.fr

Le Frêne - Gîtes

75 rue du Port - 79270 Le Vanneau Irleau
☎ 06 81 63 43 81 • www.gites-frene-libellule.fr/gites-vanneau-irleau

Camping du Lidon

Le Lidon - 79210 Saint-Hilaire-la-Palud
☎ 05 49 35 33 64 • www.camping-le-lidon.com



Le Petit Paradis - Gîtes

La Meugne - 85490 Benet
☎ 06 77 85 87 12 • www.le-petit-paradis.com

Maison Lairoux - Gîtes

3 rue de la Motte - 85400 Lairoux
☎ 02 51 28 43 98 • www.maisonlairoux.com

Camping Au Marais Sauvage

12 Route de la Sèvre - 85420 Le Mazeau
☎ 02 51 52 82 84 • www.camping-le-marais-sauvage.fr

Gîte de Baude - Gîtes

26 rue du Communal - 85200 Montreuil
☎ 06 31 18 11 57 • gite.baude.free.fr

LES SITES DE VISITE

Maison de la Baie du Marais poitevin

Parvis de l'église - 17137 Esnandes
☎ 05 46 01 34 64 • www.larochelle-tourisme.com/a-faire/musees-et-sites-de-visite/maison-de-la-baie-du-marais-poitevin

Maison du Marais poitevin

Place de la Coutume - 79510 Coulon
☎ 05 49 35 81 04 • www.maison-marais-poitevin.fr

Elosparc

12 rue du Moulin - 79210 Saint-Georges-de-Rex
☎ 05 49 35 06 28 • www.elosparc.fr

Maison du Maître de Dignes

7 rue de la Coupe du Rocher - 85450 Chaillé-les-Marais
☎ 02 51 56 77 30 • www.maisondumaitrededignes.fr



Abbaye Saint-Pierre de Maillezais

Rue du grand Port - 85420 Maillezais
☎ 02 51 53 66 80 • nossites.vendee.fr/abbaye-de-maillezais

Réserve des Huttes

Les Huttes - 85370 Nalliers
☎ 02 51 97 69 80 • sitesnaturels.vendee.fr/la-reserve-des-huttes

Abbaye Royale Saint-Vincent de Nieul-sur-l'Autise

Place de l'abbaye - Nieul-sur-l'Autise - 85420 Rives d'Autise
☎ 02 51 53 66 66 • nossites.vendee.fr/abbaye-de-nieul-sur-lautise

Maison de la Meunerie

16 rue du Moulin - Nieul-sur-l'Autise - 85240 Rives d'Autise
☎ 02 51 52 47 43 • www.maisondelameunerie-vendee.fr



Pôle des Espaces Naturels du Marais poitevin

2 bis du 8 mai - 85580 Saint-Denis-du-Payré
☎ 02 51 28 41 18

LES ACTIVITÉS DE PLEINE NATURE

La promenade en barque guidée

Embarcadère des écluses de Bazoin

Bazoin - 17170 La Ronde
☎ 05 46 56 41 28 • embarcadere-bazoin.fr

Embarcadère Bardet-Huttières

Route de Chauvillon - 79210 Arçais
☎ 05 49 35 39 18 • www.marais-arcais.fr

Embarcadère du Lidon

Le Lidon - 79210 Saint-Hilaire-la-Palud
☎ 06 28 03 49 43 • www.embarcadere-le-lidon.com

Embarcadère Venise Verte Évasion

66 rue de la Gravée La Garette - 79270 Sansais
☎ 05 49 35 93 46 • www.veniseverte.com

Embarcadère de la Venise Verte

Le Port - 85420 Le Mazeau
☎ 02 51 52 90 73 • www.la-venise-verte.com



Embarcadère de l'Abbaye

Le Grand Port - 85420 Maillezais
☎ 02 51 87 21 87 • www.marais-poitevin-tourisme.com



Embarcadère de l'Autize

3 Port Embarcadère - 85420 Saint-Sigismond
☎ 02 51 52 97 45 • embarcadereautize.com

La promenade à vélo guidée

Original Vélo Tour

Au départ du Mazeau, Maillezais et Saint-Hilaire-la-Palud
☎ 06 67 96 97 88 • www.originalvelotour.fr



Le moniteur-guide de pêche

Hameçon Passion

Au départ de Coulon
☎ 06 35 13 34 41 • hamecon-passion.fr

LES SÉJOURS

Avec l'agence de voyage Escursia : www.escursia.fr

Séjours sur le thème de l'ornithologie :
« Entre terre et mer »
« Oiseaux d'eau et du littoral »
« Sur la route des migrants »

Liste mise à jour en juin 2026.

Des actions mises en place tout au long de l'année

Le rôle du Parc naturel régional :

- ▶ le suivi technique de marquage des structures ;
- ▶ le déploiement des actions en faveur de la biodiversité ;
- ▶ la mise en œuvre d'actions de promotion de la marque et des bénéficiaires ;
- ▶ l'animation du réseau des prestataires marqués.

Depuis plusieurs années, le Parc met en œuvre d'importants moyens pour promouvoir la marque, ses valeurs, soutenir ses adhérents et développer le réseau au travers de différentes actions.

Une promotion renforcée

Les entreprises « Valeurs Parc naturel régional » sont identifiées et valorisées sur les supports de communication du Parc naturel régional du Marais poitevin :

Éditions

La carte touristique et magazine de la destination Marais poitevin.



Sites internet

Le site institutionnel du Parc, le site de la destination touristique du Marais poitevin et celui de la Fédération des Parcs mettent en avant la marque et les prestataires marqués via des actualités, portraits, vidéos...



Réseaux sociaux

Les pages du Parc Instagram, Facebook, LinkedIn, Vimeo et Youtube consacrent plusieurs rubriques dédiées à la marque « Valeurs Parc ». Portraits, actualités, formation, actions en cours...

Médias

Radio, télé, presse écrite : le Parc est très régulièrement à l'initiative d'actions auprès de la presse visant à valoriser la marque et ses prestataires. Il répond, par ailleurs, à de nombreuses sollicitations des médias à ce sujet.

Salons et évènementiels

Le Parc promeut la marque lors de salons d'envergure nationale tels que le Salon de l'Agriculture à Paris mais aussi dans le cadre d'opérations organisées par la Fédération des Parcs naturels régionaux comme Les grands pique-niques des Parcs.

Le
**Grand
Pique-
Nique**



Des actions en faveur de la biodiversité et des paysages

Le Parc accompagne les prestataires marqués en leur apportant conseils et appui technique en matière de biodiversité et de paysage.

Les entreprises peuvent bénéficier d'un accompagnement pour réaliser des plantations sur leur propriété : fourniture des plans, organisation des chantiers, gestion administrative et suivi de la reprise des arbres pendant un an.

D'autres actions peuvent être mises en place comme par exemple l'opération Vigie Nature, pour le comptage des chauves-souris dans les jardins. Ces données sont centralisées sur l'atlas de la biodiversité du Marais poitevin et à l'échelle nationale, en partenariat avec le Muséum d'Histoire Naturelle.

Des formations sur-mesure



Des formations sont proposées par le Parc aux marqués, pour découvrir et/ou en savoir plus sur le Marais poitevin et ses richesses patrimoniales (histoire, paysages, bâti, patrimoine naturel...).

Chaque printemps, les prestataires peuvent bénéficier gratuitement d'une formation de 2 jours, portant sur la connaissance du Marais et ses paysages.

Elle est complétée par des demi-journées, sur des thématiques plus spécifiques comme la faune et la flore.

Des supports de communication

Le Parc met à disposition des structures des supports de communication comme la carte de présentation de la marque dans le Marais poitevin ou des stop-rayons à placer dans les espaces de vente.



© ADN design

Comment rejoindre la dynamique de la marque « Valeurs Parc naturel régional » ?

Tout acteur économique (entreprises individuelles, sociétés, coopératives, SICA...) dont le siège social et la production sont installés sur le territoire du Parc naturel régional du Marais poitevin, peut solliciter l'attribution de la marque.

Il s'agit d'une démarche basée sur le volontariat.

Devenir adhérent à la marque, une démarche simple

1. Les entreprises qui souhaitent bénéficier de la Marque sollicitent le Parc naturel régional du Marais poitevin.
2. Un audit est alors réalisé par le Parc, lors d'un rendez-vous, pour s'assurer que le produit, la prestation, le savoir-faire ou le service respectent les critères d'exigence du référentiel et les valeurs de la Marque.
3. Une Commission locale « Valeurs Parc naturel régional » du Parc se réunit ensuite pour statuer, sur les dossiers déposés (plusieurs fois par an).

Après validation de celle-ci, une convention d'utilisation est signée entre l'entreprise et le Parc naturel régional du Marais poitevin pour cinq ans renouvelables.

Établie sur la base d'un cadre national, la convention d'utilisation se compose de :

- ▶ une présentation des engagements du Parc vis-à-vis de l'entreprise bénéficiaire ;
- ▶ une charte d'engagement de l'entreprise sur l'honneur en matière de respect de la réglementation et des critères 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, 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.

Entreprise employant au maximum 1 ETP*/an : de la microentreprise/autoentrepreneur à la très petite entreprise	50 € /an
Entreprise employant plus de 1 ETP* et jusqu'à 10 ETP*	100 € /an
Entreprise employant plus de 11 ETP* Une majoration de la redevance est envisageable pour les entreprises les plus importantes.	150 € /an

* Équivalent Temps Plein

Le Parc assure ensuite la promotion de la Marque et des produits marqués et anime la démarche en continu.



Le Parc naturel régional du Marais poitevin

Retrouvez tous les contacts des entreprises du réseau et les produits estampillés « Valeurs Parc naturel régional du Marais poitevin » sur pnr.parc-marais-poitevin.fr/presentation-de-la-marque-valeurs-parc

Les chargés de mission du Parc sont à votre disposition :

- ▶ **Pour les produits agro-alimentaires et savoir-faire**
Régis PASQUIER, référent marque « Valeurs Parc »
02 51 28 41 14 - 06 74 98 41 37 > r.pasquier@parc-marais-poitevin.fr
- ▶ **Pour les services touristiques**
Hélène JONCHERAY
05 49 35 15 20 – 06 79 16 01 65 > h.joncheray@parc-marais-poitevin.fr

Sur nos actions :
pnr.parc-marais-poitevin.fr

Sur les découvertes :
www.parc-marais-poitevin.fr

