

# Fromages

## du Parc naturel régional du Queyras



L'élevage est l'activité traditionnelle de l'agriculture de montagne. Cette activité s'adapte aux fortes contraintes environnementales ; altitude, rigueur hivernale, faible surface cultivable... Elle favorise la diversité des écosystèmes montagnards et structure les paysages traditionnels à forte valeur patrimoniale et économique.

Cette marque s'inscrit dans la démarche des éleveurs laitiers, peu nombreux mais attachés au territoire et souhaitant dynamiser leur filière.

### **Producteurs bénéficiant de la marque :**

**Bernadette et Guy Reynaud,**  
quartier l'Adroit, 05 460 Abriès,  
tel : 04 92 46 74 23  
tome fermière de vache, faisselles  
vente à la ferme et sur le marché d'Abriès

La marque est attribuée selon des critères bien spécifiques définis par une charte.

En voici quelques exemples :

## T e r r i t o i r e

- Les fromages marqués sont élaborés exclusivement sur des exploitations localisées à l'intérieur du Parc naturel régional du Queyras,
- Seules les races de montagne et les races menacées sont autorisées,
- Fromages au lait cru et entier...

## D i m e n s i o n h u m a i n e

- La production est réalisée à échelle humaine,
- Toute technique industrielle est interdite,
- Vente réalisée en priorité à travers des circuits courts...

## R e s p e c t d e l' e n v i r o n n e m e n t

- Fertilisation limitée,
- Tout traitement phytosanitaire (pesticides) est interdit,
- Ration de base constituée de fourrage,
- Ensilage proscrit,
- Elevage extensif...