



MARQUE VALEURS PARC

LE PARC DES VOLCANS D'Auvergne VALORISE LES PRODUITS LOCAUX DANS UN CLIP RECETTE



➤ COMMUNIQUÉ de PRESSE | Le 23 juillet 2019

Grâce à ce premier clip recette, le Parc des Volcans d'Auvergne souhaite sublimer les produits locaux bénéficiant de la Marque Valeurs Parc des Volcans d'Auvergne et encourager les filières courtes. Au-delà du côté convivial des recettes, cette vidéo d'une minute montre qu'il est possible de cuisiner et manger local facilement.

Pour une valorisation des produits locaux, de saison et des circuits courts

Grâce à la Marque Valeurs Parc, le Parc des Volcans d'Auvergne valorise et distingue des **produits emblématiques** du territoire : Gentiane, Miels, Viande Salers, Fromages et produits laitiers non-AOP et des **savoir-faire** : pâtisseries traditionnelles et filière pierres volcaniques, soit actuellement une quarantaine d'entreprises agricoles et artisanales.

Ce sont **des femmes et des hommes** qui proposent des produits locaux et des créations originales élaborés au cœur du territoire, invitant à la découverte du terroir et de ses patrimoines. Par leur ancrage territorial, leur accueil, leurs choix de vie, ils s'engagent quotidiennement aux côtés du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne.

Grâce à cet outil promotionnel, le Parc des Volcans d'Auvergne souhaite valoriser les produits locaux, de saison, élaborés artisanalement, dans le respect de l'environnement et commercialisés en circuits courts.

Une recette estivale, savoureuse et facile à reproduire à la maison...

Qui mieux qu'un chef pour sublimer les produits de la Marque Valeurs Parc ? Pour cette première, c'est Marc Leray de l'Auberge des Milans, à Saint-Cirgues-de-Jordanne qui s'est porté volontaire.

Cuisinier de formation et formateur en restauration, Marc accomode avec passion les **produits locaux**. Il propose une cuisine de montagne avec des produits frais et de saison. Pour ce clip réalisé par Vincent Tiphine, il a préparé **un crumble au fromage de chèvre et sa viande Salers marinée au serpolet**.

Marc a utilisé le fromage de chèvre du Gaec des 13 vents à Nadaillat et la viande Salers de la Boucherie de la Santoire à Dienne, tous deux bénéficiaires de la marque Valeurs Parc des Volcans d'Auvergne.



Tournage du clip à l'Auberge des Milans

Retrouvez le clip et la liste des producteurs bénéficiant de la Marque Valeurs Parc sur www.parcdesvolcans.fr/recettes

Contact

Anne Dasriaux, chargée de communication tél. : 04 73 65 64 38 - 06 89 11 95 82 | adasriaux@parcdesvolcans.fr

Syndicat mixte du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne
Bureaux puydômois Montlosier - 63970 Aydat | Tél. : 04 73 65 64 00 | Fax : 04 73 65 66 78