



PARC NATUREL RÉGIONAL  
DE BRIÈRE

La viande bovine marquée "Valeurs Parc naturel régional" et le Parc naturel régional de Brière seront à l'honneur sur M6, mercredi 24 février, dans "Top chef : les grands duels".

**La viande bovine marquée "Valeurs Parc naturel régional" du Parc naturel régional de Brière a été sélectionnée par M6 pour l'émission "Top chef : les grands duels", à l'écran mercredi 24 février à 23h30. La mission des chefs cuisiniers : sublimer ce produit local sous les yeux de Myrtille Le Motheux, responsable du service développement local en charge de la marque Valeurs Parc pour le Parc naturel.**

**La viande bovine de Brière, digne ambassadrice du Parc naturel régional de Brière.**

La viande de bovine "Valeurs Parc naturel régional" a été sélectionnée par M6 pour représenter les produits locaux "Valeurs Parc" des 56 Parcs naturels régionaux cuisinés dans la nouvelle émission "Top chef : les grands duels".

**Lien produit, terroir et cuisinier**

Une émission à découvrir le mercredi en deuxième partie de soirée, et sur 6play.fr dès le lendemain de chaque diffusion. Dans "Top chef : les grands duels", les anciens candidats de l'émission devenus chefs cuisiniers ont pour mission de cuisiner un produit issu du terroir des Parcs naturels régionaux sous les yeux de leur producteur.

La chaîne de télévision M6 a fait appel à la Fédération des Parcs et sa marque collective "Valeurs Parc", afin de mettre en lumière des produits du terroir cultivés et produits dans le respect des valeurs du développement durable. À l'heure où le consommateur s'interroge sur son alimentation, l'origine géographique des produits et leur mode de production, cette nouvelle émission met en lien produit, terroir et cuisinier pour faire découvrir aux téléspectateurs de nouvelles façons de se nourrir tout en se faisant plaisir.

**Pour une économie locale vertueuse**

Myrtille Le Motheux a pour mission de mettre en avant une marque qui promeut une démarche collective autour de professionnels, engagés dans le respect de l'environnement, passionnés du Marais de Brière, dont la viande est marquée "Valeurs Parc".



Une autre vie s'invente ici



## **Élevage et biodiversité**

Parce que l'élevage est une activité ancestrale qui concourt à entretenir les paysages, préserver la biodiversité du Marais de Brière, le Parc a choisi de soutenir les éleveurs passionnés qui élèvent leurs animaux en les mettant au pré plus de six mois par an et les nourrissent avec l'herbe du Marais briérons. Les 7 000 hectares de prairies humides du Grand marais accueillent une grande variété de plantes et plusieurs dizaines de milliers d'oiseaux migrateurs chaque année.

Avec la marque "Valeurs Parc", le Parc naturel régional de Brière soutient le développement de la filière bovine sur son territoire dans une filière équitable proposant une viande distribuée localement et des éleveurs rémunérés à un juste prix.

## **La marque « Valeurs Parc » au service des acteurs locaux**

Le Parc propose l'attribution de cette marque pour de nombreux produits, savoir-faire, découverte du territoire, hébergement qui représentent actuellement une centaine de professionnels qui s'engagent pour la protection de l'environnement, le bien-être des habitants et des salariés et l'économie locale. C'est une démarche basée sur le volontariat des professionnels qui peuvent prendre contact avec le Parc pour en bénéficier.

En savoir plus sur [www.parc-naturel-briere.com](http://www.parc-naturel-briere.com)

### Contacts :

Presse :

Tiphaine Thudor,  
Chargée de communication  
Parc naturel régional de Brière  
06 83 01 63 36  
t.thudor@parc-naturel-briere.fr

Hemery Dominique, (Saint Malo de Guersac)  
éleveur de bovins et président de l'association des éleveurs du Parc de Brière  
06 09 13 45 02

Alain Guilheneuf (Missillac)  
Eleveur de bovins et membre de l'association des éleveurs du Parc de Brière  
06 84 82 80 73

Olivier Moisan (Sainte-Reine de Bretagne)  
Eleveur de bovins et membre de l'association des éleveurs du Parc de Brière  
06 61 30 37 09