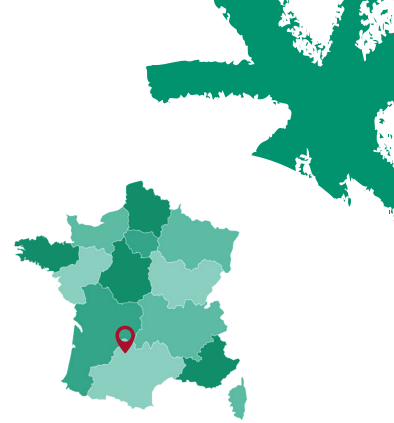


# Causses du Quercy

“ Un potentiel de productions important,  
des démarches de circuits courts  
mais pas encore de véritable politique  
alimentaire sur ce territoire



© PNRQ - F. Daval

## CARACTÉRISTIQUES

- Date de création du PNR : 1999
- Superficie du PNR : 1 855 km<sup>2</sup>
- Nombre de communes : 95
- Villes portes : Cahors, Gourdon, Souillac, Saint Céré, Figeac, Caussade, Villefranche
- Nombre d'habitants : 31 284
- Département concerné : Lot
- Région : Occitanie
- Type de territoire : plateaux calcaires secs



## INTRODUCTION

Des projets de PAT sont en cours de développement sur des communes adhérentes au Parc Causses du Quercy. Cependant, ils sont portés par des communautés de communes, dont la majorité des communes ne sont pas dans le territoire du Parc, sans avoir recours à son aide. La question de l'alimentation a été traitée dans le courant des années 2010-2013, mais au cours des dernières années, les actions autour de l'alimentation sont peu nombreuses dans le programme d'actions du Parc.

## ACTIONS

Bien que le Parc Causses du Quercy n'ait pas de stratégie alimentaire actuellement, il faut noter que le territoire présente de nombreux produits sous signes officiels de qualité ou des produits reconnus pour leur qualité gustative. Le Parc mène certaines actions en lien avec l'alimentation et a également des initiatives en matière de transition vers le durable.

- Marque Valeurs Parc : labellisation de restaurants, produits agricoles (en cours)
- Produits « saveurs du terroir » : truffe noire du Quercy, safran du Quercy, agneau fermier du Quercy, noix, Rocamadour AOC...
- Développement du pastoralisme

- Accompagnement des producteurs dans la mise en place d'un abattoir commun pour volailles

## ACTEURS

À ce jour, le Parc Causses du Quercy n'entretient aucun lien avec les acteurs du territoire sur les questions alimentaire et agricole.

## ANALYSE

### Point(s) fort(s) :

Sur ce territoire, les produits phares comptent plusieurs signes officiels de qualité : c'est un Site Remarquable du Goût. Grâce à la diversité de ces produits, il est d'ailleurs possible de composer un repas entier. Par exemple, du melon du Quercy en entrée, de l'agneau fermier du Quercy en plat principal, et du Rocamadour AOC avec des noix en dessert.

### À l'avenir :

Développer les produits agricoles bénéficiaires de la Marque Valeurs Parc.

### PETIT PLUS

Pour faire sa publicité, le territoire peut profiter de la présence de produits alimentaires « de luxe », comme la truffe noire et le safran.