



Publicité

[🏠](#) > [Parthenay](#)

Projet de PNR de Gâtine poitevine : une charte cousue main célébrée mets en bouche

ABONNÉS

Cet article est réservé aux abonnés numériques.



Élus et partenaires du projet de PNR ont savouré les trésors culinaires de la Gâtine, sublimés par la brigade de David Seguin, chef du restaurant L'Adress à Bessines.

© Photo NR

Par Maxime CHATAIGNER

Publié le 10/11/2023 à 16:00

mis à jour le 10/11/2023 à 19:47

Jeudi 9 novembre 2023 en soirée au logis du Retail, le Pays de Gâtine a organisé sa première soirée « Dégustons la Gâtine », manière de vanter les saveurs locales en lien avec le projet de Parc naturel régional (PNR), espéré pour 2026.

Sangria gâtinaise au **gin de La Chapelle-Thireuil**, samossa de pigeon, tataki de bœuf, cheesecake au fromage blanc : les productions de Gâtine sous le feu des projecteurs jeudi 9 novembre au logis du Retail, et magnifiées par la brigade de David Seguin, chef du restaurant gastronomique L'Adress à Bessines, à côté de Niort. Une soirée à l'initiative du Pays de Gâtine, qui porte le **projet de création du Parc naturel régional (PNR) de Gâtine poitevine**.

Destiné aux élus et aux partenaires, l'événement, premier du nom, devrait faire des petits sur le territoire et s'ouvrir au grand public. Avec l'objectif de « *faire prendre conscience de la qualité des produits de Gâtine, qu'on peut trouver sur les plus grandes tables* », avance Camille Bévillon, directrice adjointe au Pays de Gâtine en charge du projet de PNR. « *Côté gastronomie, on a tous les produits en Gâtine, même du vin à Doux*, lance Didier Gaillard, président. *Nous avons bien sûr l'élevage et les vergers, qui offrent un tas de produits et sous-produits, mais le produit phare né en Gâtine, c'est le beurre* », rappelant par la même occasion que la parthenaise, dont la qualité de la viande fait la fierté des éleveurs locaux, était aussi reconnue comme une race beurrière.

« On a tous les produits en Gâtine, même du vin à Doux ! »

À travers son projet de Parc, le Pays de Gâtine entend « *valoriser les productions et les producteurs via des outils de communication, et engager un accompagnement pour ceux souhaitant faire évoluer leurs productions vers des filières de qualité et labellisées* ». Le tout auréolé d'une future marque, Valeurs PNR.

> **À LIRE AUSSI.** **Deux-Sèvres : l'esprit du PNR de Gâtine poitevine, un véritable enjeu**

Le projet s'étend sur 84 communes et trois intercommunalités (Val de Gâtine, Parthenay-Gâtine et Airvaudais Val du Thouet). Le 2 octobre dernier, la première version de sa charte a été approuvée à l'unanimité des présents.



Président du Pays de Gâtine, Didier Gaillard (au micro) compte sur une labellisation du projet de PNR d'ici 2026.

© Photo NR

« *Nous souhaitons une labellisation d'ici 2026, avant la fin des mandats électifs*, souligne Didier Gaillard. *Nous avons visité 50 des 84 communes, il faut éclaircir certains points et présenter une vision d'ensemble. Il n'y a pas de non-dits, tout est écrit pour préparer les 15 ans à venir.* » Le label s'étendrait donc jusqu'en 2041.

« La benaise attitude »

Un projet qu'il vante comme « *cousu main car rédigé par les chargés de mission du Pays et qui s'appuie sur les singularités de la Gâtine : les paysages, l'eau et la culture avec cette terre gâtée qui colle aux bottes* ».

> À LIRE AUSSI. **Deux-Sèvres : avec son Atlas de la biodiversité, une étape clé pour le PNR de Gâtine poitevine**

Pour répondre aux craintes et fantasmes, il le martèle : « *Le PNR va amener du plus, et non du moins !* » A ses côtés, la députée des Deux-Sèvres Delphine Batho brandit le triptyque « *nature, agriculture et culture* » comme étendard du projet, symbole de la « *benaïse attitude* » qui transpire en Gâtine. Un territoire « *préservé grâce à l'élevage et aux agriculteurs : la défense de l'élevage est au cœur du projet de PNR, qui offrira à la Gâtine une capacité de rayonnement* », estime l'élue. Des propos déjà exprimés fin octobre lors de **l'inauguration de l'agrandissement de la Svep**, la société de transformation de viandes basée à Châtillon-sur-Thouet.

« *Il y a la volonté de protection du milieu oui, mais aussi d'accompagner le développement économique de manière raisonné et raisonnable, pour garder les habitants et en faire venir d'autres* », conclut Jean-Pierre Rimbeau, vice-président au Pays de Gâtine, qui voit en ce projet une « *plus-value pour l'élevage, mais aussi pour la filière bois et les haies qu'on va sanctuariser* ».

Les sujets associés

[DEUX-SÈVRES](#)[PARTHENAY](#)[LE RETAIL](#)[ENVIRONNEMENT](#)[DÉVELOPPEMENT DURABLE](#)[PATRIMOINE](#)[ÉCONOMIE](#)[GASTRONOMIE](#)[AGRICULTURE](#)[ÉLEVAGE](#)[A LA UNE LOCAL](#)

Maxime CHATAIGNER
Journaliste



[Ses derniers articles](#)

SUR LE MÊME SUJET

- > **ABONNÉS** [Projet de PNR de Gâtine poitevine : convention renouvelée au Fifo de Ménigoute \(27/10/2023\)](#)
- > [La liste de Véronique Gilbert dévoilée \(21/02/2020\)](#)
- > **ABONNÉS** [« Développer l'attractivité de la Gâtine » : la charte du tourisme durable du futur PNR de Gâtine poitevine sur orbite \(24/10/2025\)](#)
- > [Parc naturel régional : la Gâtine remet sa copie \(04/07/2018\)](#)
- > **ABONNÉS** [Deux-Sèvres : le projet de PNR de Gâtine poitevine ne se concrétisera pas en 2026 \(12/07/2024\)](#)