



Esprit
Mercantour PARC
NATIONAL

DOSSIER DE PRESSE

Mai 2026



une marque inspirée par la nature

www.espritparcnational.com

Portée collectivement par les parcs nationaux de France et l'Office français de la biodiversité (OFB), *Esprit parc national* est une marque inspirée par la nature. Pour les bénéficiaires, elle traduit un engagement fort en faveur de la préservation de l'environnement, l'envie de partager leur savoir-faire et le plaisir de faire découvrir leur territoire.

En choisissant les produits *Esprit parc national*, le consommateur ou le visiteur privilégie le partage, l'authenticité et l'économie locale.

DÉPLOYÉE DEPUIS 2015 DANS LE PARC NATIONAL DU MERCANTOUR, *ESPRIT PARC NATIONAL – MERCANTOUR* RASSEMBLE AUJOURD'HUI 57 BÉNÉFICIAIRES QUI EXERCENT DANS 10 FILIÈRES, PROPOSANT ENVIRON 140 PRODUITS ET SERVICES*

*Au 30 avril 2026

-  **44** hébergements
-  **7** refuges
-  **13** séjours accompagnés ou en liberté
-  **53** sorties de découverte des patrimoines naturels et culturels
-  **1** visite de site
-  **3** restaurants
-  **2** apiculteurs
-  **1** conservatoire de la châtaigne
-  **2** entreprises de produits agricoles transformés
-  **1** artisan

UNE MARQUE ANCRÉE SUR LE TERRITOIRE DU PARC NATIONAL

- ➔ Une offre de produits et services riche et variée se développe sur l'ensemble de l'aire d'adhésion.
- ➔ Les bénéficiaires de la marque deviennent des ambassadeurs du Parc national et de ses valeurs.
- ➔ Un lien fort avec la Réserve internationale de ciel étoilé Alpes Azur Mercantour.
- ➔ Les prestataires touristiques et les producteurs sont associés aux événements organisés par l'établissement.
- ➔ Un réseau dynamique d'acteurs qui s'engagent autour des mêmes valeurs.

Plus d'information sur

www.espritparcnational.com/mercantour
ou sur les réseaux sociaux



De la mer à la montagne, de 300 à plus de 3 000 mètres d'altitude, le Parc national du Mercantour s'étend sur huit vallées aux identités singulières et à la richesse végétale hors du commun : la Roya, la Bévéra, la Vésubie, la Tinée, les hautes vallées du Var, du Cians et du Verdon et enfin l'Ubaye.

Dans le Mercantour, les découvertes ne sont pas seulement naturelles, elles sont aussi patrimoniales. À l'image des vallées des Merveilles et de Fontanalbe, site archéologique unique en France à l'histoire longue de près de 4 000 ans et aux 40 000 gravures rupestres exceptionnelles !

Des séjours, sorties et visites de site pour s'émerveiller dans le Mercantour

Des escapades immersives au cœur du Mercantour : en liberté ou accompagnées par des guides passionnées, avec nuits sous les étoiles dans des refuges éco-responsables, ou parsemées de rencontres avec les acteurs. Une expérience unique, où tourisme et préservation de la nature ne font qu'un.

Parmi les offres proposées, celle d'itinérance trekking, agence locale ayant récemment renouvelé son engagement auprès du Parc national. Partez pour un séjour en liberté avec portage de bagages, hébergement en hôtel et auberge à la découverte des petits villages oubliés de la vallée du Haut-Var.

Vous préférez être accompagnés par un guide local ? Guides Tinée Mercantour vous offre une expérience immersive depuis les sommets de la Haute-Tinée. Loin des clichés de la côte, prenez de la hauteur lors d'un weekend bivouac astrophotographie pour « arpenter » la voûte céleste avec les conseils d'un expert. De quoi repartir avec des étoiles plein les yeux !



TÉMOIGNAGE

“ Nous avons créé la maison des guides Guides Tinée Mercantour avec 8 accompagnateurs et 1 guide haute-montagne. Nous rayonnons sur toute la Haute-Tinée.

Le fait d'être entré dans la démarche Esprit parc national depuis 2020 et le fait d'afficher que nous sommes partenaires du Parc national du Mercantour, c'est une vitrine, un signe fort, un signe d'engagement.

C'est aussi un signe que sur nos sorties, nous suivons un cahier des charges respectueux de la nature. Nous sommes fiers de faire partie de ce réseau et je pense qu'il faudrait la développer davantage ! ”

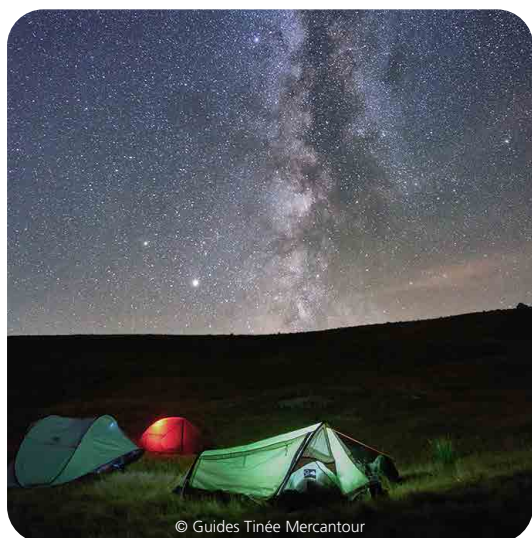
Onil BOSCO,
Guides Tinée Mercantour



Explorez le Mercantour autrement avec nos sorties ou lors d'une visite de site : observations de la faune et de la flore, découverte du ciel étoilé, paysages façonnés par des millénaires d'histoires ou patrimoine local. Des activités engagées pour découvrir le Parc national en toute conscience.

Les accompagnateurs estampillés *Esprit parc national* vous feront découvrir les nombreuses richesses du Mercantour. Parmi eux, Christiane Ray-Anezin, passionnée de montagne, partagera ses connaissances sur des sujets variés comme les papillons, la géologie, la flore ou le patrimoine culturel du Haut-Verdon.

Fraîchement estampillée *Esprit parc national – Mercantour* la visite guidée de la mine de Vallauria vaut le détour ! Située sur le site du Hameau de la Minière, ce site, géré par l'Association Neige & Merveilles (qui possède également un gîte marqué) est l'une des plus importantes zones minières des Alpes qui révèle une histoire vieille de 1 000 ans.



Des hébergements éco-responsables et une offre de restauration locale

Refuges de montagne, gîtes ruraux ou d'étape, campings nature, hôtels éco-conçus ou chambres d'hôtes authentiques... les hébergements *Esprit parc national – Mercantour* offrent une diversité de prestations pour satisfaire toutes les envies d'évasion et détente au cœur d'un territoire préservé.

Rendez-vous à Sospel dans la chambre d'hôte Gaïa Luna pour une expérience 100 % locale. Jenny Alfonso Relova, la maîtresse des lieux s'est spécialisée dans la rénovation du bâti écologique : énergies renouvelables, isolation naturelle, chauffe-eau solaire, récupération des eaux de pluie, toilettes sèches, tout y est ! Elle partage son jardin et son savoir dans la transmission de la vie en harmonie avec la nature et utilise les filières locales et permacoles pour préparer les repas.

À la ferme Saint-Joseph, Géraldine de Caqueray vous laisse le choix : le gîte ou le camping. Dans les deux cas un accueil de qualité est garanti par cette pionnière locale de la marque, au milieu du verger familial. Ce dernier sert d'ailleurs de base aux confitures produites par sa fille, Sarah, également bénéficiaire de la marque et élue meilleure confitière de France 2025 !

Idéalement situé aux portes de la vallée des Merveilles, le gîte d'étape et de séjour Neige et Merveilles accueille une grande diversité de visiteurs : randonneurs, familles, groupes scolaires, clubs sportifs... Nous travaillons sur des valeurs de partage, de sensibilisation à l'environnement, de respect du territoire. La transmission aussi bien sûr car nous accueillons des chantiers de jeunes qui apprennent un savoir-faire et des techniques de restauration du patrimoine bâti sur le hameau de la minière de Vallauria. Nous essayons aussi d'avoir des repas avec un maximum de produits bio, locaux et végétariens. Nous mettons en avant un tourisme un peu plus responsable et plus durable. Cela fait sens avec ce qui est porté par la démarche *Esprit parc national*.

Claire Poulaud, Gîte d'étape Neige & Merveilles



© Jenny Alfonso Relova-Gaia Luna



© Céline Lecomte-OFB



© Céline Lecomte-OFB



© Mathieu Ancely-PNM



© Magali Selvi-PNM



© Magali Selvi-PNM

Une cuisine locale et engagée : produits de saison, savoir-faire artisanal et circuits courts. Des assiettes qui célèbrent le Mercantour et ses producteurs.

Au cœur de la magnifique vallée de la Gordolasque, le gîte-restaurant Le Relais des Merveilles vous propose une cuisine familiale et gastronomique, préparée par des cuisiniers expérimentés et utilisant exclusivement des ressources locales et de saison.

Au sein de son hôtel-restaurant familial, Le Cheval Blanc, installé au centre de Barcelonnette, Christophe Barneaud, maître-restaurateur, saura éveiller tous vos sens grâce une cuisine issue de produits locaux et de saison, le tout dans un décor atypique et chaleureux.

Des trésors du terroir aux saveurs authentiques !

Des miels d'exception

Les miels du Mercantour se nourrissent de l'exceptionnelle variété de sa flore entre Alpes et Méditerranée. Franck Servetti, apiculteur passionné à Tende en extrait toute la subtilité à travers sa gamme de miel biologique aux saveurs naturellement infusées dans le miel. Aux Ruchers aux Marmottes, Pascal Thierry récolte quant-à-lui ses miels de montagne, de thym et de sarriette sur les versants montagneux des hauteurs de Beuil et Péone.



Des fruits, légumes et herbes sublimes

À Roure dans la vallée de la Tinée, Charlaïne Davy des Herbes Folles produit des gourmandises sucrées et salées issues d'une démarche locale et responsable. Elle valorise des ingrédients issus de ses cueillettes en milieux sauvages, de ses récoltes de fruits provenant de vergers privés non traités ou encore d'excédents de légumes écartés de la vente, au service de l'économie de proximité.



La tradition castanéicole de la vallée de la Roya

Le conservatoire de la châtaigne de la Roya vous propose crèmes, farine et purée de châtaigne bio issues de vergers ancestraux. Cette association porte une démarche collectivement autour de la mise en place d'une filière castanéicole dans la vallée en s'appuyant sur la revitalisation, la valorisation des produits et la conservation du patrimoine.



Le savoir-faire chapelier

Emilie Oliver de la Fée Capeline vous accueille dans sa boutique à Tende pour vous faire découvrir ses créations uniques en feutre, conçues à partir de laine 100 % locale (issue de la non moins locale brebis Brigasque) et d'un savoir-faire ancestral. Une belle histoire de laine, de traditions et d'engagement, au cœur de la vallée de la Roya.



« Nous sommes un groupement d'une quinzaine de producteurs et productrices, principalement des productrices en fait, installées ou non. Nous avons décidé de nous rassembler et de créer le Conservatoire de la Châtaigne afin de mutualiser nos forces et nos énergies pour développer davantage la filière châtaigne dans la Roya. Notre 1^{er} objectif était de produire de la farine de châtaigne et de développer la filière sèche pour diversifier nos préparations. À terme, nous espérons intégrer notre atelier dans le nouveau projet de pôle agricole au château de La Causega à Fontan. Et notre 2^e objectif était de revitaliser la châtaigneraie qui a souffert pendant des années d'un manque d'irrigation, d'entretien et d'élagage. Nous avons beaucoup élagué et nous travaillons avec la technique du fascinage. Aujourd'hui nous avançons au rythme de la châtaigneraie : nous avons pris conscience que nous sommes dans un habitat et que nous devons composer avec lui. »

Pauline Diesnis, castanéicultrice



© Marion Bensa-PNM



LE PARC NATIONAL DU MERCANTOUR

Plongeant dans la mer Méditerranée, les sommets et vallées du Parc national du Mercantour offrent des paysages uniques. Situé au carrefour d'influences climatiques, géologiques et altitudinales multiples, le Parc national est constitué d'une mosaïque de milieux naturels dont l'extrême diversité explique la richesse exceptionnelle de sa faune et de sa flore.

Le territoire du Parc national du Mercantour détient la plus forte diversité de flore au niveau national avec plus de 2 000 espèces de plantes, dont 200 rares et 30 endémiques. Ses 40 ans d'histoire marquent le succès des politiques de protection de l'environnement avec une explosion spectaculaire des populations animales en son cœur : bouquetins, chamois et gypaètes barbus s'observent notamment aujourd'hui sans difficulté là où ils avaient quasiment disparu.

Le Parc national abrite également des sites archéologiques de renom international comme le site de La Tournerie ou ceux de la vallée des Merveilles et de la vallée de Fontanalbe. Par ailleurs, il met en œuvre, depuis de nombreuses années, des actions d'inventaire de toute la biodiversité de son territoire. Enfin, pionnier sur les thématiques du handicap, le Parc national a été l'un des premiers à développer une politique d'accessibilité pour tous afin que chacun puisse découvrir le territoire à sa manière.

www.mercantour-parcnational.fr

6
espèces d'ongulés sauvages
de France présents en grande
densité sur le territoire

34
gypaètes nés en nature
dans la zone Mercantour depuis
la 1^{re} reproduction réussie en 2008

Plus de 35 000
visiteurs par an dans les
4 maisons du Parc national



L'OFFICE FRANÇAIS DE LA BIODIVERSITÉ (OFB)

Établissement public de l'État créé le 1er janvier 2020, l'OFB est placé sous la tutelle des ministères chargés de l'environnement et de l'agriculture. Il a pour missions la surveillance, la préservation, la gestion et la restauration de la biodiversité terrestre, aquatique et marine, ainsi que la gestion équilibrée et durable de l'eau dans l'Hexagone et les Outre-mer. Il est chargé de développer la connaissance scientifique et technique des espèces, des milieux et de leurs usages, de surveiller et de contrôler les atteintes à l'environnement, de gérer des espaces protégés et d'appuyer la mise en œuvre des politiques publiques, et de mobiliser l'ensemble de la société, acteurs socio-économiques comme citoyens.

L'OFB est propriétaire de la marque *Esprit parc national*. L'établissement assure la protection juridique, pilote la communication nationale et anime le collectif de travail de la marque.

www.parcsnationaux.fr – www.ofb.gouv.fr

Vos référents :

Tourisme : Loïc Gargari, chargé de mission Tourisme Durable
loic.gargari@mercantour-parcnational.fr – 06 62 41 46 42

Presse : Emmanuel Gastaud, responsable Communication
emmanuel.gastaud@mercantour-parcnational.fr – 06 84 47 73 59