

L'ANNUAIRE

des acteurs qui s'engagent



Activités et balades nature
Miel et produits de la ruche
Produits laitiers
Restaurants

ÉDITION 2026

Découvrez la marque Valeurs Parc

Entre dunes, forêts, marais et estuaire, le Parc naturel régional Médoc offre une diversité de paysages exceptionnelle.

Mais ce qui le rend unique, ce sont aussi les femmes et les hommes qui le font vivre au quotidien. Par leurs pratiques, leur savoir-faire et leur attachement au territoire, ils contribuent à préserver ce patrimoine vivant. Pour mettre en lumière leur engagement, le Parc a créé la marque « Valeurs Parc ».

En choisissant un produit ou un service marqué Valeurs Parc, vous soutenez ces professionnels passionnés et participez, vous aussi, à faire vivre un Médoc durable.



Sur cette carte,
retrouvez les membres
du réseau Valeurs Parc,
et partez à leur
rencontre !



Activités et balades nature



Miel et produits de la ruche



Produits laitiers



Restaurants

En France, les Parcs naturels régionaux sont créés pour protéger et mettre en valeur les espaces ruraux habités. Ils ont pour vocation la préservation et la valorisation du patrimoine naturel, culturel et paysager tout en permettant le développement économique et social du territoire.

C'est dans cette perspective qu'a été créée la marque Valeurs Parc naturel régional. Une marque déposée par l'État et déclinée localement par les Parcs naturels régionaux.

La Marque Valeurs Parc c'est...

Un repère simple pour consommer local, durable et engagé !

Elle distingue des professionnels qui partagent trois grandes valeurs :

Un fort attachement au territoire



Des pratiques qui valorisent les savoir-faire, les ressources naturelles et les paysages emblématiques du Médoc.

La préservation de l'environnement



Un engagement pour des activités respectueuses des milieux naturels, de la biodiversité et des ressources locales.

L'humain



Des femmes et des hommes qui placent l'accueil, la transmission et le lien social au centre de leur démarche.

Aujourd'hui, la marque est déployée sur des activités emblématiques du Médoc : sorties nature, produits de la ruche, restaurants et produits laitiers. Et ce n'est qu'un début : le Parc naturel régional Médoc poursuit son travail pour l'élargir progressivement à d'autres secteurs du territoire.

Dans le Médoc, la marque c'est déjà...



5 Restaurants



4 Apiculteurs



1 Éleveur



7 Accompagnateurs en sorties nature

...et de nouveaux engagés à venir !



Activités et balades nature

Suivez le guide, c'est par ici !

Au fil des marais, des forêts ou des dunes, les paysages du Parc naturel régional Médoc sont aussi riches que fragiles. Pour mieux les comprendre et les préserver, rien ne vaut une sortie aux côtés de celles et ceux qui les connaissent par cœur. En famille, entre amis ou en groupe, laissez-vous guider par des passionnés du territoire. À pied, sur un âne ou sur l'eau, ils vous emmènent à la découverte de milieux remarquables, parfois méconnus.

Leurs engagements avec la marque Valeurs Parc :

- Proposer des sorties majoritairement sur le territoire du Parc naturel régional Médoc
- Faire découvrir les paysages du Médoc et les enjeux liés à ces milieux
- Accueillir tous les publics avec attention, bienveillance et pédagogie
- Détenir les diplômes ou compétences nécessaires pour exercer leur activité en toute sécurité





Pêche Animation Médoc

Florent Noël est guide et moniteur de pêche diplômé. Il exerce son activité sur les grands lacs médocains. Son entreprise lui permet d'organiser des sorties thématiques sur les techniques de pêche et de sensibiliser le public aux milieux aquatiques. Partez avec lui en promenade sur les rives des lacs et découvrez les espèces aquatiques médocaines.



06 23 34 67 09



laurencedessimoulie@hotmail.com



La Cuisine de L

Cuisinière itinérante écoresponsable depuis 2004, cuisiner est pour elle un geste essentiel qui souligne les liens du champ à l'assiette. A travers ses sorties, Laurence vous propose d'arpenter le Parc naturel régional Médoc à la découverte des plantes sauvages comestibles. Où les trouver ? Lesquelles cueillir ? Comment les cuisiner ? Laurence vous partagera l'art de la cueillette responsable et de la cuisine bienveillante.



17 route de Vensac - Jau-Dignac-et-Loirac



06 42 23 43 31



caroline.restiaux@gmail.com



Culture d'âne

Cette jolie asinerie familiale propose de nombreuses animations telles que des balades à dos d'âne, des randonnées, de la médiation autour de l'âne ou encore des ramassages de déchets sur des sites naturels sensibles. Caroline Restiaux sait transmettre sa passion, ses connaissances et son amour pour les animaux ! Retrouvez-la dans le Nord Médoc, et découvrez plus largement son exploitation de plantes aromatiques et médicinales.



Grains de Médoc

Laurent Andreu propose des sorties accompagnées au cœur de nos forêts ou sur les plages littorales. La singularité de la Pointe du Médoc, le cordon dunaire et ses marais y sont mis à l'honneur et les enjeux liés sont vulgarisés auprès du grand public et des enfants. Retrouvez-le à pied ou à vélo pour une sortie ponctuée de points de vue panoramiques, d'ateliers de mise en situation, et bien sûr d'échanges !



06 80 52 21 05



grainsdemedoc@orange.fr



CPIE Médoc

Ancré au cœur des derniers marais maritimes de Gironde, l'association CURUMA labellisée CPIE Médoc, organise des balades sur le thème de la protection de l'environnement et du patrimoine et donne des clés de lecture aux participants pour mieux comprendre les paysages et les enjeux du changement climatique. Retrouvez leur programme d'animation sur leur site web !



05 56 09 65 57



curuma-cpiemedoc.jimdofree.fr



contact@curuma.org



Ferme de Naviac

C'est le lieu rêvé pour les passionnés d'équitation ! Au cœur de la forêt naujacaise, la Ferme de Naviac dispose d'installations adaptées pour accueillir des chevaux en pension et propose tout au long de l'année des activités variées : stages, balades, randonnées.... Laurie vous partagera son amour du cheval et vous fera découvrir des paysages exceptionnels, entre forêt et océan. Pendant la saison estivale, retrouvez-la aussi à la Maison de Grave.



2 bis rue Rebichette - 33990 Naujac-sur-mer



06 99 23 93 88



L'Éveil Vert

Aleksandra a créé L'Éveil Vert pour transmettre ce lien privilégié qu'elle a avec la nature. Naturaliste de formation, elle propose des sorties et des ateliers pour tous les âges, avec toujours la même envie : transmettre, éveiller et faire découvrir le Médoc autrement.



06 65 59 37 29

@ aleksandra.crt@gmail.com

LES ZONES HUMIDES AU FIL DES SAISONS

Envie de partir en balade
pour découvrir les richesses
naturelles du Médoc ?

Découvrez les sorties
gratuites proposées par le
Parc naturel régional Médoc

www.pnr-medoc.fr/agenda

Arpenteurs
du PARC NATUREL RÉGIONAL MÉDOC





Restaurants

Du local dans l'assiette

Et si on découvrait le Médoc en passant à table ? Ici, les restaurateurs engagés avec la marque Valeurs Parc mettent à l'honneur les produits locaux et de saison. Tout est fait maison, avec passion, en privilégiant les circuits courts et les producteurs du coin. Une cuisine généreuse, responsable, et surtout pleine de goût pour se régaler tout en soutenant le territoire.

Leurs engagements avec la marque Valeurs Parc :

- Cuisiner des produits frais et de saison, majoritairement issus du territoire
- Être ouvert au moins 6 mois par an pour contribuer à la vie locale
- Offrir un accueil convivial et soigné
- Mettre en avant les producteurs locaux dans leurs menus
- Proposer du vin rouge médocain à la carte
- Favoriser la stabilité de l'équipe et porter une attention particulière aux saisonniers





Kayak Café

Découvrez le patrimoine culturel et paysager du Médoc en dégustant un menu avec des produits frais et locaux ! Sur un port typique du Nord-Médoc, la guinguette vous propose un moment alliant balade en kayak sur le chenal de Gua et une cuisine simple servie dans une ambiance authentique et chaleureuse. Les producteurs sont mis à l'honneur avec les huîtres et gambas sorties tout juste des marais voisins.



16 bis route du Port - 33590 Saint-Vivien-de-Médoc



06 49 27 30 05



L'Immortelle

L'Immortelle est un restaurant aux saveurs italiennes et coffee shop, qui prendra soin de vous accueillir dans un lieu finement décoré en plein centre de la station de Montalivet. Une équipe qui a à cœur de faire découvrir et partager leur passion pour les producteurs médocains. Ici, la pâte à pizza est faite à base de farine médocaine ! N'hésitez pas à faire un saut à la boutique attenante pour prolonger ce moment.



50 avenue de l'Océan - 33930 Vendays-Montalivet



05 56 73 77 89



31 Avenue Chambrelant - 33930 Vendays-Montalivet



05 56 09 98 53



L'Arroma Resto Bistrot

L'Arroma vous propose un moment suspendu au cœur de la station balnéaire de Montalivet. Le chef et son équipe y concoctent des plats savoureux, délicats et colorés, à partir d'une carte renouvelée chaque semaine, mettant à l'honneur les produits locaux: arrivages de poissons frais, fromages de brebis, fruits, légumes et vins médocains. Ouvert une grande partie de l'année, Arnaud et Emmanuelle vous accueillent dans une villa joliment rénovée, avec terrasse et jardin soigneusement aménagés. Réservation recommandée.

La Cuisine de Jimmy

Depuis 2018, Jimmy Delage propose ses services de Chef en prestation traiteur ou à domicile. Son activité s'est élargie en 2025 avec l'ouverture d'une boutique de conserves à Lamarque. Son concept ? Proposer une cuisine professionnelle, de saison et locale, adaptée aux besoins de ses clients, le tout dans une démarche éco-responsable. Sa signature ? Faire parler le terroir médocain dans chacun de ses plats.



 4 Rue des Faures - 33460 Lamarque
 06 03 59 20 66
 lacuisinedejimmy@orange.fr



 Rue du Bourg - 33590 Talais
 05 56 73 20 60

Le Castera

À Talais, Nelly et Nicolas ont ouvert Le Castera, un restaurant installé dans un ancien chai, rénové avec soin par des artisans locaux. Un lieu à leur image : accueillant, élégant et soigné. Chaque semaine Nicolas compose un menu unique, inspiré par la saison, les arrivages, et son envie de mettre en valeur le terroir médocain. En salle, Nelly raconte les vins, les producteurs et les histoires derrière chaque plat.



Le miel et les produits de la ruche

Un miel aux goûts du Médoc

Entre marais, forêts et dunes, le Médoc offre une richesse florale unique. Bruyère, acacia, bourdaine... C'est là que les abeilles butinent, donnant naissance à des miels aux saveurs variées, reflet du territoire et de ses paysages. Derrière chaque pot : le savoir-faire d'apiculteurs passionnés et attentifs à la biodiversité.

Leurs engagements avec la marque Valeurs Parc :

- L'apiculteur est un professionnel, détenant au moins 50 ruches
- Il favorise une vie naturelle et équilibrée pour ses ruches, en privilégiant des méthodes douces respectueuses des abeilles
- Les ruches utilisées sont en matériaux naturels
- Le miel provient de fleurs typiques du Médoc : bourdaine, tamaris, etc.
- L'apiculteur contribue à sensibiliser le public sur la protection des polliniseurs sauvages





Une vie de Labeur

À Saint-Laurent-Médoc, Christophe, apiculteur professionnel, a fondé Une vie de Labeur : une miellerie engagée et locale. Ses ruchers, installés au cœur du Médoc, sont entourés de prairies mellifères et d'un verger planté pour nourrir les abeilles toute l'année. Vous pouvez trouver son miel ainsi que les autres produits issus de la ruche directement sur le site du rucher ou en points de vente de produits locaux.

Pensez à le contacter avant de venir : Christophe se fera un plaisir de vous accueillir !



9 Rue du Ferron - 33112 Saint-Laurent-Médoc



06 07 99 53 12



cdruesnes@outlook.fr



7 Route du Port de By - 33340 Bégadan



06 02 38 15 81



Mella Facimus

Tobias, passionné par l'apiculture, s'engage à exercer son activité dans le plus grand respect de l'environnement. Il produit avec soin du miel, du pollen, des essaims certifiés selon des normes environnementales strictes, ainsi que de la propolis. Ses produits, reflets de son engagement, sont disponibles dans divers points de vente à travers le territoire et sur les marchés médocains.



Le Rucher des Pins

Rémi Soulard a récemment débuté son entreprise d'apiculture « Le rucher des Pins ». En plus de sa production de miel réalisée dans le Sud Médoc, il a à cœur de partager ses connaissances et de sensibiliser sur les bienfaits de la ruche et de ses produits. L'apithérapie est au cœur de son activité. N'hésitez pas à prendre directement contact avec lui !



33112, Saint-Laurent-Médoc



06 46 35 69 42



SAGA - Rucher école de Benon

Le Rucher Ecole de Benon dispense tout au long de l'année apicole une formation de qualité qui s'adresse à toute personne désireuse de maîtriser la conduite d'un rucher. Venez rencontrer les apiculteurs, leurs savoir-faire et ceux des abeilles lors de la Fête de l'Abeille organisée chaque année à Saint-Laurent-Médoc.

📍 14 Rte de Senajou Benon - 33112 Saint-Laurent-Médoc
🌐 sagapiculture.fr

FOCUS SUR

La Fête de l'Abeille

Benon, Saint-Laurent-Médoc

Chaque année, au mois de septembre, le Rucher école de Benon propose une journée festive pour découvrir le monde fascinant des abeilles !

Comment fonctionne une ruche ? quelles sont les méthodes de production du miel ?

De nombreuses activités sont proposées au public : dégustation et vente des produits de la ruche, découverte de la ruche, atelier cire, atelier bonbons au miel...



+ d'infos sur www.sagapiculture.fr



Les produits laitiers

Médoc, terre d'élevage

Dans le Médoc, plusieurs fermes redonnent vie à la tradition laitière. Yaourts, fromages ou crèmes sont produits localement, avec un vrai respect de l'environnement. En entretenant les prairies humides des marais et bords d'estuaire, ces élevages contribuent aussi à préserver des paysages emblématiques et une biodiversité précieuse

Leurs engagements avec la marque Valeurs Parc :

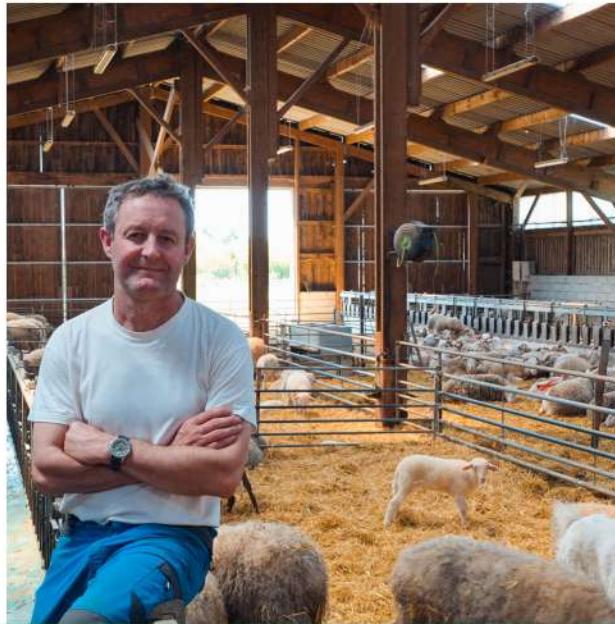
- Les produits sont issus de fermes situées dans le périmètre du Parc naturel régional Médoc
- Le troupeau pâture au moins cinq mois dans l'année
- Le lait représente au moins 80 % du produit fini
- L'éleveur valorise les races locales et régionales
- L'éleveur utilise une alimentation sans OGM pour ses troupeaux
- Les produits sont vendus localement





La Douce

Plus besoin d'aller jusque dans les Pyrénées pour déguster une délicieuse tomme de brebis ! Depuis 2021, en complément de sa production d'Agneau de Pauillac, Cédric Perez élabore une tomme de brebis affinée dans son atelier de Saint-Yzans-de-Médoc. Passionné par l'élevage ovin, il diversifie son activité et met à l'honneur un fromage issu de brebis élevées en plein air, ici, dans le Médoc. Retrouvez ses produits dans sa boutique à la ferme et chez les Fermiers Toqués, à Cissac Médoc.



Rue de Couleys - 33340 Saint-Yzans-de-Médoc



06 80 95 84 03

MON MÉDOC

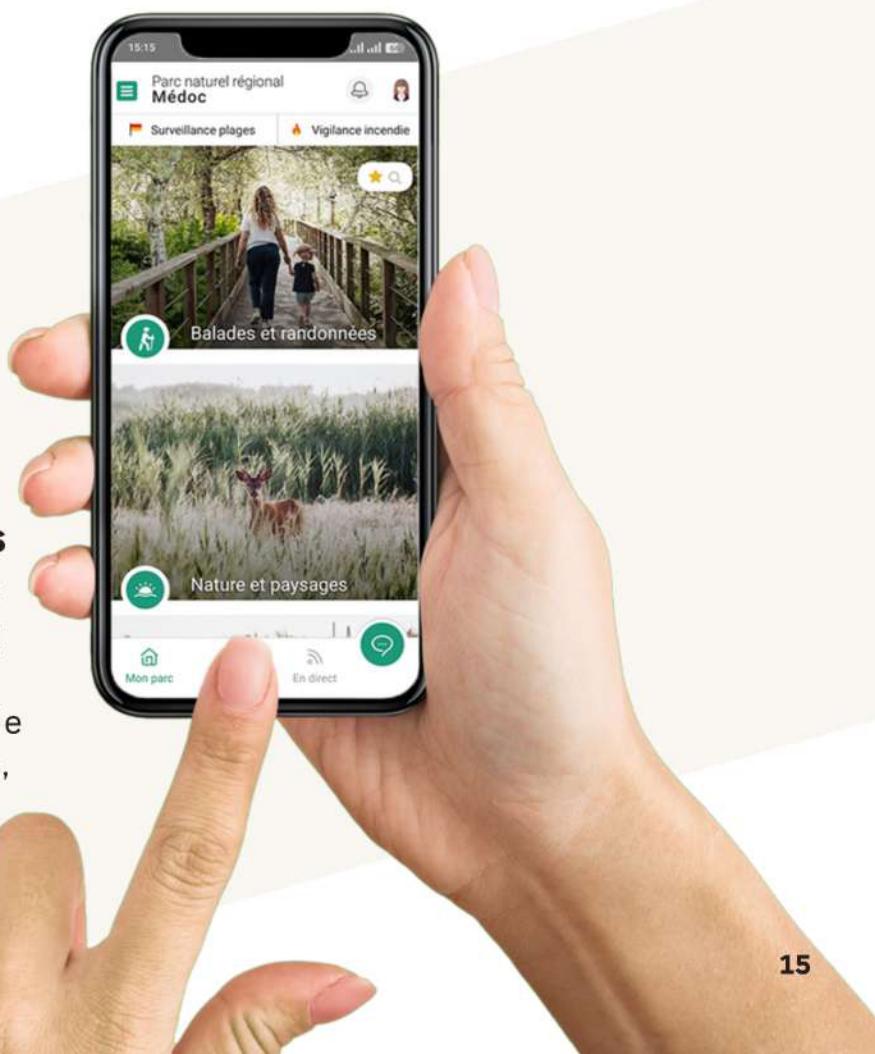


Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play

**Retrouvez les membres
du réseau Valeurs Parc
sur l'appli Mon Médoc !**

mais aussi des propositions de
balades, des idées d'activités,
des informations sur
la faune, la flore...





Toute l'actualité du Parc sur :

pnr-medoc.fr



Nos histoires s'écrivent ici...

