

Critères supplémentaires pour le domaine agricole – à destination des producteurs de blé barbu de Lacaune

	Exigences obligatoires	Interprétation de l'exigence : personnalisation (P) ou explicitation (E) des critères	Éléments d'évaluation*	Satisfaction exigence **	Commentaires/Notes d'audit***
201 T	<p>Production issue du territoire</p> <ul style="list-style-type: none"> La surface agricole de l'exploitation doit être à 85% sur le Parc ou sur plusieurs Parcs. Une dérogation à ce pourcentage peut être étudiée pour autant que tous les autres critères de la marque soient pleinement satisfaits. Dans le cadre particulier des cultures pérennes (y compris prairies permanentes), c'est uniquement la surface de la production concernée par le marquage qui sera prise en compte dans le pourcentage. Dans le cadre d'une production collective où on ne peut isoler la production de chacun (lait et productions dérivées, jus, farine etc.), la part des matières premières de produits marqués doit représenter au moins 85 % de la quantité produite avec mise en place d'un système de traçabilité Le zéro pâturage et les pratiques « hors sol » pour l'élevage d'herbivores et pour les cultures sont exclues (à voir sur les autres productions au cas par cas) Les produits frais respecteront la saisonnalité 	<p>Explicitations :</p> <ul style="list-style-type: none"> Les estives ne rentrent pas dans le calcul des 85% de la surface d'exploitation devant être sur le territoire du Parc. <p>Personnalisation : Le producteur de blé barbu de Lacaune est situé sur le Parc ou à moins de 10 kms des limites du Parc (voir liste des communes en annexe). 100% de sa production en blé barbu de Lacaune doit se situer dans cette zone.</p>	Déclaratif et/ou support papier (déclaration PAC, Registre Parcellaire Géographique)		
202 T	<p>Les essences, variétés, races, espèces et porte-greffes sont adaptées au territoire</p>	<p>Explicitations : Variétés et races anciennes, locales sont privilégiées mais la liste se construit avec les agriculteurs sur l'adaptation en termes de type de sol, en lien avec le climat et en fonction de la nature des traitements et de la consommation d'eau notamment.</p> <p>Personnalisation : Le blé produit pour la filière de farine et/ou de pain « Barbu de Lacaune »</p>	<p>Pour la viande : utilisation de races à viande ou mixte uniquement Pour le lait : utilisation de race laitière ou mixte uniquement En brebis laitières, la race Lacaune devra représenter 50% du cheptel.</p> <p>Personnalisation : Etre en capacité de tracer l'origine de la semence.</p>		

		doit être uniquement du blé barbu de Lacaune.			
203 E	<p>Amendement et fertilisation</p> <p>L'entreprise portera une attention particulière aux effluents d'élevage. La fertilisation organique sera privilégiée.</p>	<p>Explicitation :</p> <p>Concernant les matières exogènes à l'exploitation, chaque Parc étudiera la pertinence d'y recourir en fonction du contexte et argumentera sa position.</p> <p>Lorsqu'une fertilisation minérale est apportée sur les prairies naturelles, celle-ci ne dépasse par 30UN/ha.</p> <p>L'utilisation des lisiers est tolérée sur les cultures et les prairies artificielles (entrant dans une rotation de culture) mais interdite sur les prairies naturelles car elle modifie la flore de façon conséquente.</p> <p>Le chaulage s'effectue dans la mesure du possible avec des matières premières issues du territoire du Parc (utilisation du calcaire des carrières).</p> <p>Personnalisation :</p> <p>Le producteur est encouragé à suivre les conseils d'épandage suivant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apporter une dose optimale jamais supérieure à la dose maximale préconisée • Fertiliser au bon moment par rapport à la phénologie du blé • Ne jamais épandre avant un épisode de forte pluviométrie • Ne jamais épandre dans les sols gorgés d'eau : inondés, trempés, enneigés, gelés etc. • Ne pas épandre à moins de 100 m d'un cours d'eau, sur sol pentu 	Les amendements quels qu'ils soient devront être enregistrés (tenue d'un cahier ou d'un logiciel d'enregistrement) et devront être mis à disposition lors de l'audit		

		<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas épandre à proximité des cours d'eau (bande tampon de 5 mètres minimum) (cf BCAE) • Choisir un fertilisant de bonne qualité • Bien régler son épandeur 			
204 E	<p>Traitements phytosanitaires L'agriculteur doit être engagé dans une démarche de réduction des produits phytosanitaires ou mettre en place des pratiques alternatives. Sur les prairies permanentes, l'utilisation des produits phytosanitaires est interdite à l'exception de traitements par taches (traitements localisés). Sur les haies et les clôtures, les traitements phytosanitaires sont interdits.</p> <p>Traitements vétérinaires : Les interventions vétérinaires sont adaptées et les pratiques réduisent les facteurs de développement des maladies</p>	<p>Explicitations : Exemple de démarches de réduction : agriconfiance, AB, lutte intégrée, MAEC, Ecophyto II... Les phytosanitaires sont utilisés exclusivement sur les cultures et les prairies temporaires. Ils ne doivent être utilisés qu'en cas de constat de maladie ou de présence de ravageur et non pas en systématique. Les antibiotiques sont utilisés uniquement en curatif et pas en préventif. Les délais d'attentes sont respectés.</p> <p>Personnalisation : Le blé barbu de Lacaune, la farine et le pain sont certifiés Agriculture biologique et/ou Nature & Progrès et/ou Demeter. Les seuls produits phytosanitaires autorisés sont ceux autorisés dans le cahier des charges du label de qualité possédé par le producteur.</p>			
205 E	<p>Utilisation d'OGM L'utilisation d'organisme génétiquement modifié (notamment semences et variétés OGM) et de ses dérivés est interdite. Il est également interdit de nourrir les aliments avec des matières premières OGM.</p>	<p>Personnalisation : L'utilisation d'OGM est totalement interdite.</p>			
206 E	<p>Gestion de l'eau et irrigation L'entreprise porte une attention particulière à la ressource en eau dont il est important de favoriser la juste utilisation et la préservation de la qualité</p>	<p>Explicitations :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Irrigation limitée à certaines périodes végétatives particulières du végétal (période de pousse) 			

		<ul style="list-style-type: none"> • Favoriser la récupération des eaux pluviales • Introduction de couverts hivernaux <p>Personnalisation : Interdiction totale de l'irrigation compte-tenu des caractéristiques du blé : blé d'hiver et rustique.</p>			
207 E	<p>Préservation des sols L'entreprise porte une attention particulière aux pratiques qui permettent aux sols d'être préservés et de se régénérer</p>	<p>Explicitations :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introduction de légumineuses dans les rotations • Favoriser les techniques de travail du sol alternatives au labour • Couvrir les sols toute l'année • Encouragement à des pratiques alternatives (couverture des sols, non labour, agroforesterie etc.) 			
208 E	<p>Prairies et gestion de l'espace L'agriculteur préserve ou maintient les surfaces en herbe. Les espaces ouverts seront maintenus et entretenus</p>	<p>Explicitations : Maintien de prairies permanentes Eviter les friches L'engagement de l'agriculteur dans les Prairies fleuries constitue un exemple de pratiques de préservation de surface en herbe</p> <p>Personnalisation : Si le producteur possède des prairies naturelles ou permanentes, elles doivent être conservées et entretenues à 100% en prairies naturelles ou permanentes</p>	Les prairies naturelles à flore diversifiée devront être identifiées et préservées tout au long de la convention		
209 E	<p>Infrastructures agro-écologique (IAE) Les IAE doivent être maintenues et entretenues ou développées : mares, haies, murets, arbres isolés, bosquets, bandes enherbées etc.</p>	<p>Explicitations : Prévoir éventuellement un minimum sur l'exploitation (pourcentage de la SAU) Prévoir éventuellement nombre de mètres linéaires de haies et murets par hectare de SAU pour le bocage et</p>	L'exploitation privilégie au maximum les prairies naturelles. Les haies, mares, arbres isolés et autres éléments du paysage sont préservés en tant qu'habitat pour la flore et la faune.		

		<p>des précisions concernant les espèces constituant la haie</p> <p>Préservation et développement d'infrastructures favorables à la faune (maintien des haies existantes, ruisseaux, nichoirs...).</p> <p>Personnalisation :</p> <p>Le pourcentage d'IAE par rapport à la SAU totale de l'exploitation doit être supérieur à 5%.</p> <p>Le producteur est encouragé à développer les IAE et toute autre infrastructure favorable à la biodiversité.</p> <p>Le producteur est encouragé à choisir des variétés locales pour les essences végétales des IAE de son exploitation.</p>	<p>Pour le cas des prairies temporaires, les prairies longues durées à flore variée sont privilégiées (travail en partenariat avec l'INRAE et la Chambre d'Agriculture).</p> <p>Sur les cultures, des techniques de préservation des sols (semi-couvert, non labour...) seront privilégiés.</p> <p>L'éleveur veille à éviter l'enfragement de ses parcelles.</p> <p>L'exploitation participe au projet du Parc lorsqu'ils sont mis en place sur son territoire (MAEC, Concours Prairies Fleuries, visites d'exploitations...)</p> <p>Personnalisation :</p> <p>Le pourcentage d'IAE peut être vérifié dans les déclarations PAC (PSE)</p>		
210 E	La congélation des produits est interdite (sauf glace et sorbet et matières premières lors de transformations).				

Les critères liés à la qualité de la viande (maturation, age d'abattage...) peuvent être définis avec les éleveurs dans le cadre d'un cahier technique même s'ils ne font pas partis de la marque.

Critères supplémentaires en agriculture pour la farine de blé « barbu de Lacaune » - à destination des meuniers

	Exigences	Interprétation de l'exigence :personnalisation (P) ou explicitation (E) des critères	Elements d'évaluation	Satisfaction exigence **	Commentaires/Notes d'audit***
2401 T	Les produits sont transformés sur le Parc ou sur plusieurs Parcs.	<p>E : Seuls les processus de transformation nécessitant une ou plusieurs étape(s) qui ne peut être réalisée sur le territoire du Parc pour des raisons d'impossibilité technique, peuvent déroger à la règle de territorialité. Toute dérogation sera argumentée.</p> <p>Personnalisation : Le blé « barbu de Lacaune » utilisé pour produire la farine doit être moulu dans une minoterie située sur le territoire du Parc ou à moins de 10km des limites du Parc (voir liste des communes en annexe).</p>	Adresse de la minoterie utilisée pour moulin le blé « barbu de Lacaune ».		
2402 T	<p>Les produits comportent une majorité de matières premières marquées (au moins 50% du poids). L'ingrédients principal du produit transformé est 100% marqué.</p> <p>Les autres matières premières majeures doivent être du territoire sauf impossibilité à expliquer.</p>	<p>E : Dans le cas d'impossibilité, d'inclure d'autres matières premières majeures issues du territoire, l'entreprise doit répondre à certains critères de proximité et relevant de signes de reconnaissance (AB, commerce équitable).</p> <p>Personnalisation : Le blé « barbu de Lacaune » utilisé pour produire la farine doit être à 100% marqué Valeurs Parc et donc respecter le cahier des charges correspondant, à destination des producteurs de blé « barbu de Lacaune ». Cela signifie notamment que le blé « barbu de Lacaune » doit être à 100% en Agriculture Biologique, Nature et progrès ou Demeter. Pour ce faire, le meunier doit être capable de fournir une traçabilité de son blé.</p>	Registre des entrées de blé « barbu de Lacaune » utilisé pour réaliser la farine de blé « barbu de Lacaune ».		

2403	<p>La transformation garantit un produit le plus naturel possible. Sont proscrits: les conservateurs et colorants chimiques, les sels nitritiques, le sirop de glucose.</p> <p>Sont autorisés : les substances aromatisantes et les épices d'origine naturelle ainsi que les gélifiants et épaississants d'origine naturelle</p>	<p>Personnalisation :</p> <p>Le blé « barbu de Lacaune » doit être moulu dans un moulin en meule de pierre de type Astrié.</p>	<p>Visite du moulin de type Astrié.</p>		
2404	<p>Le conditionnement et la production sont réalisés de manière à limiter les déchets produits.</p>	<p>Personnalisation :</p> <p>Interdiction des sachets en plastique pour la farine de blé « barbu de Lacaune ».</p> <p>Une attention particulière sera portée à la nature des encres et colles utilisées sur les sachets de farine.</p> <p>Les meuniers doivent pouvoir proposer l'achat de farine sous sacs de plusieurs kilos afin de réduire la quantité d'emballage par kilo de farine (sacs de 2kg minimum, sacs de 25kg préférentiellement).</p>	<p>Présentation de sachets de farine de blé « barbu de Lacaune ».</p>		

Critères supplémentaires en agriculture pour les Produits transformés – à destination des boulangers

	Exigences	Interprétation de l'exigence : personnalisation (P) ou explicitation (E) des critères	Éléments d'évaluation	Satisfaction exigence **	Commentaires/Notes d'audit***
2401 T	Les produits sont transformés sur le Parc ou sur plusieurs Parcs	<p>Explications : Seuls les processus de transformation nécessitant une ou plusieurs étape(s) qui ne peut être réalisée sur le territoire du Parc pour des raisons d'impossibilité technique, peuvent déroger à la règle de territorialité. Toute dérogation sera argumentée.</p> <p>Personnalisation : La boulangerie doit être située sur le territoire du Parc du Haut-Languedoc ou à moins de 10km des limites du Parc (voir liste des communes en annexe). L'entreprise est un ambassadeur du territoire du Parc. Elle participe à la promotion du pain et du territoire du Parc du Haut-Languedoc en : - utilisant des supports de vente (PVL) - mettant à disposition du public des supports d'information sur le Parc et son territoire, transmis régulièrement par ce dernier (sur le comptoir pour les boulangers par exemple) - répondant aux questions courantes du public concernant le Parc et les caractéristiques de son territoire - faisant la promotion des autres activités du territoire du Parc, notamment les autres produits et services marqués « Valeurs Parc ».</p>	<p>Personnalisation : Adresse exacte de la boulangerie, vérifiée lors de la visite d'agrément. Présence de supports de vente en magasin. Présence du logo Valeurs Parc sur les supports de communication. Documentation mise à disposition par le Parc.</p>		
2402 T	Les produits comportent une majorité de matières premières marquées (au moins 50% du poids). L'ingrédient principal du produit transformé est 100% marqué. Les autres matières premières majeures doivent être du territoire sauf impossibilité à expliquer.	<p>Explications : Dans le cas de produits dont la spécificité territoriale (saveur, odeur ...) n'est pas liée à l'ingrédient majoritaire en poids (confitures, sirop, bonbons etc ...), la règle des 50% du poids n'est pas à prendre en compte Dans le cas d'impossibilité, d'inclure d'autres matières premières majeures issues du territoire, l'entreprise doit répondre à certains critères de proximité et/ou relevant de signes de reconnaissance (AB, commerce équitable). Un</p>	<p>Personnalisation : Registre mensuel des entrées de farine et des fabrications et ventes du pain. Achats et stocks de farine . Aspect : couleur, forme et odeur. L'origine des semences de la farine pourra être tracée et identifiée.</p>		

		<p>approvisionnement sur les territoires d'autres Parcs peut aussi être envisagé.</p> <p>Personnalisation :</p> <p>Le boulanger tient une traçabilité précise et à jour en remplissant mensuellement un registre des entrées de farine. Le boulanger fabriquant le « Barbu de Lacaune » ne peut utiliser que du blé marqué « Valeurs Parc naturel régional » et de la farine bio et/ou Nature et Progrès et/ou Demeter issu de blé marqué. Cette farine est issue d'un moulin de type Astrié se trouvant également dans cette même zone.</p> <p>Il respecte la recette du pain :</p> <p>Composition de la farine : 100% blé barbu de Lacaune marqué « Valeurs Parc naturel régional » bio et/ou Nature et Progrès et/ou Demeter. La proportion de levain spontané est fixée à 300g maximum par kilogramme de farine si ce levain n'est pas fabriqué à partir de blé barbu. Absence de mélange avec d'autres farines, d'ajout d'améliorants (exhausteur de goût, colorant, conservateur, émulsifiant, acide et de tout ingrédient supplémentaire (aromates, herbes...)).</p> <p>Pain au levain spontané uniquement (pas de levure chimique ni boulangère industrielle). Le levain doit être bio et/ou Nature et Progrès et/ou Demeter de blé barbu, de blé ou de seigle, sans sel.</p> <p>L'ensemble des ingrédients constituant ce pain doivent être certifiés Agriculture Biologique et/ou Nature et Progrès et/ou Demeter à l'exception du sel dont il a été considéré qu'il n'entraîne pas suffisamment dans la composition du pain pour nécessiter une labellisation particulière. Dans cet esprit, le sel utilisé ne fera l'objet d'aucune contrainte sur le plan de la provenance géographique.</p>			
2403 E	La transformation garantit un produit le plus naturel possible et le processus de fabrication est réalisé dans le respect des savoir-faire locaux..	<p>Personnalisation</p> <p>Farine et levain certifiés Agriculture Biologique et/ou Nature et Progrès et/ou Demeter. La forme du pain n'est pas définie et reste à la libre inspiration du boulanger. Utilisation du pochoir permettant de repérer facilement le pain.</p>	<p>Personnalisation :</p> <p>Aspect du pain : couleur, forme et odeur.</p> <p>Achats et stocks de farine de blé barbu de Lacaune.</p> <p>Masse et longueur du pain</p>		

	<p>La congélation est autorisée si celle-ci est justifiée et cohérente: pour les matières premières avant transformation, si il est impossible de s'approvisionner en produits frais, si elle est réalisée dans un but sanitaire (destruction des insectes pour le stockage des céréales), si elle ne modifie pas la texture du produit ...</p> <p>Sont proscrits : les conservateurs et colorants chimiques, les sels nitritiques, le sirop de glucose</p> <p>Sont autorisés : les substances aromatisantes et les épices d'origine naturelle ainsi que les gélifiants et épaississants d'origine naturelle</p> <p>Le fromage est exclusivement fabriqué au lait cru (sauf dérogation à expliciter).</p> <p><u>Viticulture :</u> <i>Le Parc peut exclure l'usage des allergènes (hors sulfites) et des produits de synthèse. Allergènes : auxiliaires technologiques contenant des substances issues d'œufs, de lait, de poisson, de céréales notamment utilisées dans le processus de collage du vin.</i></p>				
2404 E	Gestion des déchets: Trier et favoriser le recyclage et les filières de valorisation.	<p>Explicitation : Le conditionnement et la production sont réalisés de manière à limiter les déchets produits</p> <p>Personnalisation</p> <p>Sacs à pain en papier recyclable ou en coton (action de communication), utilisés uniquement pour l'emballage et le conditionnement du pain.</p>	<p>Personnalisation :</p> <p>Utilisation de la PLV en magasin</p>		

* **Éléments d'évaluation : moyen de preuve pour la réalisation du critère d'exigence (document, observation...)**

** **Satisfaction de l'exigence au travers les 3 possibilités : oui / non / NC (entreprise non concernée par le critère)**

*** **Notes d'audit : information collectée durant l'audit (appréciation qualitatives, identification de bonnes pratiques, suivi des marges de progrès observées)**

Critères supplémentaires en agriculture pour l'Artisanat et l'Industrie – à destination des boulangers

	Exigences	Interprétation de l'exigence Personnalisation (P) ou Explication des critères (E)	Eléments d'évaluation *	Satisfaction de l'exigence**	Notes d'audit ***	Produits	Savoir-faire	Site ouvert au public
301 T/E/H	<p>Pour faire découvrir ses savoir-faire (artisans ou industriels), l'entreprise prend grand soin à le faire dans un cadre qui les valorise en lien avec l'image du Parc.</p> <p>Pour cela, elle se dote d'outils ou actions pédagogiques pour l'accueil du public sur le site, adaptés à la typologie d'entreprise : visites de l'entreprise, portes ouvertes, espace muséographique, visites de chantier,...</p>	<p>Explications :</p> <p>L'entreprise participe-t-elle à des manifestations : visites / portes ouvertes pour les habitants ou touristes, démonstrations ou organisations de stages, participation aux JEP ou JEMA, participation à des marchés, salons, foires et symposium, ... ?</p> <p>Organise-t-elle des démonstrations ?</p> <p>Questions à poser :</p> <p>Dans un souci de valorisation et de promotion, de création de synergies sur le territoire, l'entreprise ouvre-t-elle ses portes pour des visites ?</p>	<p>Discussion et observation</p> <p>Supports de communication.</p> <p>Participation aux actions de valorisation, partenariats développés</p>					
302 T/E/H	<p>Pour les sites intégrant une boutique, l'entreprise peut proposer d'autres produits que les siens à la vente en respectant les critères suivants :</p> <p>Les produits « marqués », les produits issus du Parc et ceux provenant d'autres Parcs et les produits régionaux sont majoritaires. Ils doivent être différenciés et valorisés comme tels.</p> <p>Les autres produits proviennent prioritairement de France et d'Europe.</p> <p>Les outils de présentation de la marque (affiche, attestation du bénéficiaire, support extérieur) sont proposés aux clients.</p> <p>La gamme des produits permet la mise à disposition de produits dont le prix est accessible pour le plus grand nombre.</p>	<p>Explications :</p> <p>L'entreprise mettra prioritairement en avant ses propres produits, les produits marqués Parc issus du territoire du Parc et éventuellement ceux pouvant provenir d'autres Parcs. Pour les autres produits, elle privilégiera les produits de France et d'Europe.</p> <p>L'entreprise mettra en valeur la marque Parc auprès de la clientèle avec les moyens mis à sa disposition.</p> <p>Les prix des produits devront être accessibles au plus grand nombre de clients.</p> <p>Personnalisation :</p> <p>Les autres produits vendus au sein de la boulangerie devront être en cohérence avec la vente du pain « Barbu de Lacaune ». Les produits vendus devront être transformés par le boulanger. Les ingrédients devront être le plus possible locaux ou marqués, c'est-à-dire issus du Parc ou d'autres Parcs, régionaux, ou à défaut, français ou européens.</p> <p>Questions à poser :</p>	<p>Discussion et observation</p>					

		L'entreprise possède-t-elle un lieu de vente sur le lieu de production ? Fait-elle la promotion de ses produits et vend-t-elle d'autres produits que les siens ?						
303 H	L'entreprise s'engage à transmettre son savoir-faire par différentes actions qui concernent : salariés, apprentis, stagiaires, accueil et/ou interventions dans les établissements scolaires,....	Explicitations : De quelles manières, l'entreprise s'engage-t-elle dans des objectifs de transmission des savoirs et des savoir-faire, et de formation aux métiers de la filière pour développer les compétences sur le territoire ? Questions à poser : L'entreprise a-t-elle pour objectif de transmettre son savoir-faire ? Si oui, que met-elle en œuvre pour transmettre son savoir-faire ?	Discussion et observation					

Annexe : Liste des communes appartenant à l'aire d'approvisionnement en blé barbu de Lacaune :

Abeilhan, Agel, Aguts, Aigne, Aiguefonde, Aigues-Vives, Alban, Albine, Alzonne, Anglès, Aragon, Arfons, Argeliers, Argens-Minervois, Arifat, Arnac-sur-Dourdou, Assignan, Aussillon, Autignac, Avène, Azillanet, Azille, Babeau-Bouldoux, Balaguiet-sur-Rance, Barre, Beaufort, Bédarieux, Belleserre, Belmont-sur-Rance, Berlats, Berlou, Bize-Minervois, Blan, Boisset, Boissezon, Bout-du-Pont-de-Larn, Brassac, Brenas, Brousses-et-Villaret, Brusque, Burlats, Cébazan, Cabrerolles, Cabrespine, Cabrières, Cahuzac, Camarès, Cambon-et-Salvergues, Cambounès, Cambounet-sur-le Sor, Camplong, Capestang, Carbes, Carlencas-et-Levas, Carlipa, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Castans, Castelnau d'Aude, Castelnaudary, Castres, Caucalières, Caudebronde, Caunes-Minervois, Causses-et-Veyran, Caussiniojols, Caux, Cazedarnes, Cazouls-les-Béziers, Ceilhes-et-Rocozels, Celles, Cenne-Monestiés, Cessenon-sur-Orb, Cessero, Citou, Clermont l'Hérault, Colombières-sur-Orb, Combes, Combret, Corneilhan, Cornus, Coupiac, Courniou, Creissan, Cruzy, Cuq, Curvalle, Cuxac-Cabardès, Dénat, Dio-et-Valquières, Dourgne, Durfort, Escalles, Escoussens, Escroux, Espérousses, Fauch, Faugères, Fayet, Félines-Minervois, Ferrals-les-Montagnes, Ferrières-Poussarou, Fondamente, Fontiers-Cabardès, Fontrieu, Fos, Fournes-Cabardès, Fouzilhon, Fozières, Fraisse-Cabardès, Fraisse-sur-Agout, Frejairolles, Fréjeville, Gabian, Garrevaques, Gijounet, Ginestas, Gissac, Graissessac, Hérépian, Homps, Issel, Joncels, Jonquières, Labastide-Esparbairénque, Labastide-Rouairoux, La Bastide-Solages, Labécède-Lauragais, Laboulbène, Laboutarie, Labruguière, Lacabarède, Lacaune, La Caunette, Lacaze, Lacombe, La Couvertouade, Lacrouzette, Lagardiolle, Lagarrigue, La Livinière, Lamalou-les-Bains, Lamillarié, Lamontélaré, La Pomarède, Laprade, La Redorte, La Salvétat-sur-Agout, Lasbordes, La Serre, Lasfaillades, La Tourette-Cabardès, La-Tour-sur-Orb, Laure-Minervois, Laurens, Lauroux, Lautrec, Lavalette, Laval-Roquecezière, Le Bez, Le Bosc, Le Bousquet d'Orb, Le Caylar, Le Clapier, le Cros, Le Fraysse, Le Masnau-Massuguiès, Lempaut, Le Poujol-sur-Orb, Le Pradal, Le Puech, Le Rialet, Les Aires, Les Brunels, Les Cammazes, Lescouts, Les Ilhes, Les Martyrs, Les Plans, Le Soulié, Lespinassière, Les Rives, Les Verreries-de-Moussans, Le Vintrou, Lézignan-Corbrières, Liausson, Lodève, Lombe, Lunas, Magalas, Mailhac, Margon, Marnhagues-et-Latour, Martrin, Mas-Cabardès, Massaguel, Massals, Mazamet, Mélagues, Mérifons, Minerve, Miolles, Miraval-Cabardès, Mirepeisset, Mons, Mont-Roc, Montégut-Lauragais, Montagnol, Montdragon, Montesquieu, Montfa, Montfranc, Montgey, Montlaur, Montoliou, Montouliers, Montpinier, Montredon-Labessonnié, Moulin-Mage, Mounes-Prohencoux, Mourèze, Moussoulens, Murasson, Murat-sur-Vebre, Murviel-lès-Béziers, Nages, Navès, Neffiès, Noailhac, Nogaret, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Olonzac, Oupia, Ouveillan, Pailhès, Palleville, Paraza, Pardailhan, Paulinet, Payrin-Augmontel, Péchaudier, Pégairolles-de-l'Escalette, Pépieux, Pézènes-les-Mines, Peux-et-Couffouleux, Peyregoux, Peyrens, Peyriac-Minervois, Pierrerie, Plaisance, Pont-de-Larn, Poudis, Pujols, Pouthomy, Pouzolles, Pouzols-Minervois, Pradelles-Cabardès, Prades-sur-Vernazobre, Prémian, Puéchoursi, Puginier, Puichéric, Puimisson, Puissalicon, Puisserguier, Puygouzon, Puylaurens, Quarante, Rayssac, Réalmont, Revel, Rieussec, Rieux-Minervois, Riols, Romiguières, Roquebrun, Roquecourbe, Roquefère, Roqueredonde, Roquessels, Rosis, Rouairoux, Roubia, Roujan, Roumens, Saint-

Affrique, Saint-Amancet, Saint-Amans-Soult, Saint-Amans-Valtoret, Saint-André, Saint-Avit, Saint-Beaulize, Saint-Chinian, Saint-Denis, Saint-Etienne d'Albagnan, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Etienne-Estrechoux, Saint-Félix de l'Héras, Saint-Felix-de-Sorgues, Saint-Félix-Lauragais, Saint-Genest-de-Contest, Saint-Geniès-de-Fontedit, Saint-Geniès-de-Varensal, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Germier, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Jean-de-Minervois, Saint-Jean-de-Vals, Saint-Jean-et-Saint-Paul, Saint-Julia, Saint-Julien, Saint-Julien-du-Puy, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-de l'Arçon, Saint-Martin-Lalande, Saint-Martin-le-Vieil, Saint-Nazaire d'Aude, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Saint-Papoul, Saint-Paulet, Saint-Pierre-de-Trivisy, Saint-Pons-de-Thomieres, Saint-Privat, Saint-Salvi-de-Carcavès, Saint-Salvy-de-la-Balme, Saint-Sernin-les-Lavaur, Saint-Sernin-sur-Rance, Saint-Sever-du-Moustier, Saint-Vincent d'Olargues, Sainte-Eulalie, Sainte-Valière, Saissac, Saix, Salasc, Sallèles-d'Aude, Sauveterre, Semalens, Senaux, Sieurac, Siran, Sorèze, Soual, Soubes, Soumont, Sylvanès, Tauriac-de-Camarès, Taussac-la-Billiere, Teillet, Terre-de-Bancalié, Thézan-les-Béziers, Tourouzelle, Trassanel, Trausse-Minervois, Tréville, Usclas du Bosc, Vabre, Vailhan, Valdurenque, Valmascle, Vaudreuille, Vélioux, Vénès, Ventenac-Cabardès, Ventenac-en-Minervois, Verdalle, Verdun-en-Lauragais, Versols-et-Lapeyre, Viane, Vielmur-sur-Agout, Vieussan, Villanière, Villardonnel, Villefranche d'Albigeois, Villemagne, Villemagne l'Argentiere, Villeneuve-Minervois, Villepinte, Villespassans, Villespy, Viviers les Montagnes.