Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 7 janvier 2020

Le Grand Avignon met sa Pat dans l'alimentation



Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 7 janvier 2020

L'agglomération du Grand Avignon est lauréate du Pat (Programme alimentaire territorial). Ce titre récompense son engagement dans l'élaboration et la mise en œuvre d'une stratégie ambitieuse sur l'alimentation. En tout, 244 dossiers avaient été déposés auprès du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et seulement 31 projets ont été primés dans l'Hexagone, dont celui du Grand Avignon.

"Nous avons un cadre de vie exceptionnel, des vignes, des vergers, un territoire fertile et riche, la 1ère région de production de vin rosé, nous sommes leader en fruits et légumes, olives, pommes, cerises, raisin de table, tomates, l'une des plus grandes régions en autonomie alimentaire avec 50% de superficie agricole dont 18% en bio alors qu'en France, la moyenne est de 6% » explique Patrice de Laurens, directeur de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (Draaf) de Provence- Alpes-Côte d'Azur. Cécile Helle, maire d'Avignon, insiste pour sa part sur les atouts de l'agglomération, avec la Chambre d'agriculture et ses techniciens, l'Inrae (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement – ex Inra) et ses centaines de chercheurs à Montfavet, le lycée agricole François-Pétrarque à Cantarel, l'association Semailles en ceinture verte, le pôle de compétitivité Terralia à Agroparc et le CTCPA (Centre technique de production de conserves et de produits appertisés) près de l'aéroport.

■ Eviter les gaspillages

Quant au Préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume, il souhaite pouvoir « concilier promotion agricole, irrigation, transition énergétique, qualité de l'environnement, diminution du rejet des gaz à effet de serre et qualité de l'alimentation, donc de la santé grâce à la nutrition. Il faut une montée en gamme de la restauration collective bio, avec des produits locaux qui réduisent l'empreinte carbone, font vivre nos paysans et confortent les exploitations agricoles ».

De son côté, le Conseil départemental de Vaucluse dispose d'Agrilocal 84 : une plateforme de producteurs locaux permettant de réduire le circuit des fruits et légumes, du champ à l'assiette, dans les établissements scolaires, les hôpitaux ou bien encore les maisons de retraite. La restauration dans le secteur santé- social représente à lui seul 39% des repas, le gaspillage y est élevé, 330 000 tonnes par an en France, pour 2 milliards de repas et 750M€ jetés à la poubelle. « Il faut aussi préférer le maraîchage de saison qui réduit les transports et soutien l'économie sociale locale », préconise l'Ademe. Grâce à cette convention, 132 000€ vont être alloués au Grand Avignon par la Draaf, l'Ademe, la Région Sud et le Feader (Fonds européen agricole pour le développement rural) pour continuer à développer son Programme alimentaire territorial. Prochaine étape, le 15 janvier prochain avec un comité de pilotage sur l'aide à l'installation de jeunes agriculteurs et le maintien du foncier pour aboutir à un état des lieux partagé sur l'agriculture et l'alimentation sur notre territoire.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Andrée Brunetti le 7 janvier 2020

Andrée Brunetti

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !