Ecrit par Echo du Mardi le 28 février 2023

Projet alimentaire territorial du Ventoux : conserver les aliments frais sans transformation



Dans le cadre de son Projet alimentaire territorial, le Parc naturel régional du Mont-Ventoux organise un atelier demain —mercredi 1 mars— dans les locaux de Mon premier bureau au marché gare de Carpentras, à destination des restaurateurs, artisans, responsables de l'industrie agro-alimentaire. Cet atelier sera sur le thème de la conservation des aliments frais et aura pour objectif de répondre à deux interrogations : comment conserver les aliments frais en évitant l'ultra-transformation ? Comment privilégier un approvisionnement en produits frais, locaux et de saison en réduisant l'urgence de transformer ?

Cet événement sera mené par la société avignonnaise l'Atelier du fruit qui présentera des astuces, à base

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 Echo du Mardi le 28 février 2023

de ferments et de probiotiques, pour conserver et accroître la saveur des fruits et légumes, des céréales et des légumineuses de manière naturelle, sans conservateurs, ni additifs.

Le Projet alimentaire territorial a pour ambition de rendre accessible à tous une alimentation durable, locale, saine et de saison afin de réduire l'impact de notre consommation sur l'environnement, encourager l'agriculture, préserver nos savoir-faire et œuvrer pour notre santé.

Renseignements et inscription au 04 90 63 22 74 ou par mail à l'adresse aurore.navarro@parcduventoux.fr

Mercredi 1 mars. De 15h à 17h30. Locaux de Mon premier bureau. Marché gare. Chemin de Saint-Gens. Carpentras.

V.A.