Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Le magasin Biocoop Le Thor célèbre son 6e anniversaire



Le magasin Biocoop du Thor fête son anniversaire avec ses clients du lundi 3 au samedi 8 février. Le 'manger bio, local et solidaire' sera de mise pour cette semaine de fête. Au programme : des dégustations, des ateliers, une tombola, et bien d'autres surprises.

Pour célébrer son 6e anniversaire comme il se doit, Biocoop Le Thor vous propose de venir à la rencontre de leurs partenaires qui agissent sur le territoire pour une alimentation durable et responsable avec une série d'animations du lundi 3 au samedi 8 février. Toute la semaine, le magasin proposera aussi de nombreuses remises sur plusieurs de ses produits.

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



©Biocoop Le Thor

Le programme

Il sera possible de déguster les biscuits de l'entreprise d'insertion thoroise Le Beau Geste le lundi 3 février à partir de 16h avec la fondatrice Fleur Masson. Le lendemain, ce seront les produits anti-gaspi de l'Association Le Village de Cavaillon qui seront mis à l'honneur dès 15h30 avec Myriam et deux salariés en insertion.

Sophie Santana, de l'association avignonnaise Semailles, animera un atelier pour apprendre à bien se nourrir en qualité et en quantité suffisante dans le respect de l'environnement le mercredi 5 février à partir de 10h30. L'association interviendra de nouveau le vendredi 7 février à partir de 10h30 pour présenter son programme de paniers solidaires qui permet à des familles à faibles revenus d'accéder aux paniers bio à un prix solidaire.

Toute la semaine, l'association L'Incassable tiendra un stand pour apprendre à limiter les emballages à usage unique, afin de réduire ses déchets et de montrer le réemploi du verre. Une grande tombola sera organisée avec à la clé un beau panier découverte aux saveurs locales et bio élaboré par Angélique. Enfin, la semaine se terminera par le gâteau d'anniversaire chocolat-grenade de M. Crespi, producteur au Thor.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Isara-Isema : les défis et solutions pour une alimentation locale et durable

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Agrivia, l'union des écoles Isara et Isema, a organisé une table ronde au début du mois d'octobre sur le campus d'Avignon sur le thème 'Ensemble pour une alimentation locale et durable : quels défis et quelles solutions en Provence Méditerranée ?'. L'occasion d'aborder enjeux liés à la relocalisation de l'alimentation, notamment en ce qui concerne le bassin avignonnais.

Après l'intervention de Bénédicte Martin, vice-présidente de la Région Sud, en charge de l'agriculture, de la viticulture, de la ruralité et du terroir, la table ronde, composée de chercheurs et professionnels des filières du territoire, a abordé le rôle des acteurs des filières courtes et des filières longues d'un même territoire dans la formation d'une alimentation plus locale et durable, les opportunités, les contraintes, mais aussi les accompagnements disponibles.

Pour débattre sur le sujet, Christophe David, directeur général et délégué Pôle Académique d'Agrivia, qui a animé ce rendez-vous, était entouré de Carole Chazoule, enseignante chercheuse en sociologie et économie des systèmes alimentaires à Agrivia, Maud Bouchet, consultante Isara, Quentin Bronisz, chef de projet du Programme Alimentaire Territorial au Grand Avignon, Julie Vié et Jean-Philippe Briand de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

l'exploitation JPL Provence, Mireille Navarrete, directrice de l'Unité de Recherche Eco Développement de l'INRAE, ainsi que Isabelle Desclozeaux, responsable Projet Alimentaire Territorial à Sodexo.

Avignon : ressources en eau et alimentation durable, les défis des territoires



Ce jeudi 2 novembre, l'organisme vauclusien de formations et conseil IFI organise une conférence 'Ressources en eau et alimentation durable : comment relever ces défis collectifs pour nos territoires ?' sur le campus Jean-Henri Fabre de l'Université d'Avignon à destination des collectivités et des élus.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Cette matinée dédiée aux ressources en eau et à l'alimentation durable sera rythmée par une table ronde animée par des experts, mais aussi par des témoignages dévoilant des actions concrètes mises en place pour faire face à ces deux enjeux.

Il y aura aussi de nombreux stands installés, où divers acteurs engagés sur le territoire vauclusien présenteront leurs actions, ou encore leur programme d'accompagnement. L'objectif de cet événement est d'apporter une vision plus claire sur les enjeux cruciaux que sont les ressources en eau et l'alimentation durable, mais aussi d'évoquer des pistes de solutions concrètes au niveau local.

Des experts autour d'une table ronde

L'objectif de la table ronde, qui aura lieu de 9h à 10h30, est de mieux comprendre les enjeux de nos ressources en eau et de notre système alimentaire. Pour ce faire, plusieurs invités viendront partager leur expertise :

- Dominique Courrault, directrice de recherche à l'INRAE, Environnement Méditerranéen et Modélisation des AgroHydroSystèmes,
- Stéphane Ruy, chercheur INRAE de l'UMR EMMAH, spécialiste de la physique du sol et des transferts hydriques dans les sols,
- Olivier Hébrard, expert-consultant en agroécologie, permaculture et Docteur en sciences de l'eau, hydrologie régénérative,
- Arnaud Vens, formateur en agroécologie chez Terre & Humanisme, expert en résilience alimentaire des territoires, association Les Greniers d'abondance
- Stéphane Linou, pionnier du mouvement Locavore® en France, conseiller en développement local et en gestion des risques

Des témoignages

La table ronde sera suivie d'une série de témoignages de 10h45 à 12h30 qui mettra en lumière les initiatives et projets qui fonctionnent, les actions possibles :

- Gilles Perole, adjoint au maire de Mouans-Sartoux et délégué à l'alimentation, apportera son témoignage sur la mise en place d'une régie agricole pour approvisionner les cantines de la commune en légumes bio.
- Olivier Bonneaud, directeur de la plateforme Manger Bio en Provence, évoquera les pistes d'approvisionnements données aux cantines des collectivités pour contribuer à l'autonomie alimentaire des territoires.
- Pauline Ricard, chargée de mission agriculture et alimentation durable au Département de Vaucluse et Christian Mounier, vice-président du Département, président de la commission Agriculture, Eau, Alimentation, parleront des outils innovants utilisés pour les diagnostics en amont de la construction de leur PAT.
- Frédéric Marchand, ancien sénateur et expert en PAT apportera son témoignage sur la mise en place et l'évaluation des projets alimentaires territoriaux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

- Naomie Mazzilli et Georges Linares, vice-présidente déléguée à la Transition environnementale et vice président à la Recherche à Avignon Université dévoileront les possibilités de stages dans les collectivités pour travailler sur des projets par les étudiants chercheurs.
- Zéhor Durand, avocate au Barreau d'Avignon, présentera les conflits liés à la gestion publique de l'eau.
- Natacha Sire, présidente d'ECO-Lab' Environnement et Pauline Olivier, chargée de mission éducation à l'environnement chez Semailles, apporteront leurs témoignages sur les actions de sensibilisation à l'environnement qu'elles proposent aux collectivités, écoles et entreprises.

Des stands

Toute la matinée, des stands des acteurs engagés sur le territoire vauclusien seront installés pour informer :

- ECO Lab'Environnement, accompagnement vers la transition écologique, par l'éducation et la sensibilisation à l'environnement et au développement durable.
- IFI Formations et Conseil, accompagner les élus dans leur fonction et face aux enjeux de transition écologique et résilience des territoires.
- Manger bio en Provence, approvisionnement bio, local et équitable pour la restauration collective et commerciale en Provence.
- Semailles, accompagner des personnes en situation de vulnérabilité vers l'emploi durable grâce à l'exploitation de terres en maraîchage bio et la mise en œuvre d'actions de sensibilisation à l'écologie et au développement durable.
- Terre de liens, dynamique associative et citoyenne qui permet d'acquérir des terres agricoles, d'installer une nouvelle génération paysanne sur des fermes en agriculture biologique.
- Agrilocal84, mettre en relation les agriculteurs du département du Vaucluse et la restauration collective pour contribuer à une alimentation saine et au maintien de l'agriculture diversifiée, favorable à la préservation des paysages, la biodiversité, l'attractivité touristique.
- Volubilis, œuvre à tisser des liens de culture, de connaissances entre les hommes et les territoires d'Europe et de Méditerranée sur les questions de la ville et des paysages contemporains.
- Les jardins du colibri, assurer la création, la mise en œuvre, la gestion et l'animation de Jardins Partagés, pour le compte de communes bailleurs, écoles, entreprises, maisons de retraites et EHPADs.
- Civam, mettre en lien les agriculteurs, les ruraux et la société civile pour promouvoir une agriculture plus économe, autonome et solidaire visant à nourrir, préserver et employer dans les territoires.

Jeudi 2 novembre. De 8h45 à 13h30. Inscription gratuite au 09 71 20 97 32. Université d'Avignon – Campus Jean-Henri Fabre. 105 Rue Michel de Montaigne, Montfavet. Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

V.A.

(Vidéo) Le Parc du Luberon lauréat du Programme national pour l'alimentation 2023



Le Projet alimentaire territorial du Luberon (PAT) lauréat du Programme national pour l'alimentation 2022-2023.
Lors du Salon international de l'agriculture 2023 (SIA), Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire a remis les prix de l'appel à projets 2022-2023 du Programme national pour l'alimentation (PNA), en présence d'Agnès Firmin Le Bodo, ministre déléguée chargée de l'Organisation Territoriale et des Professions de Santé.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Le Parc naturel régional du Luberon

Le Parc naturel régional du Luberon figurait parmi les 35 lauréats récompensés lors du Salon international de l'agriculture (SIA), avec le nouveau programme d'actions de son Projet alimentaire territorial.

Fédérer des partenaires actifs

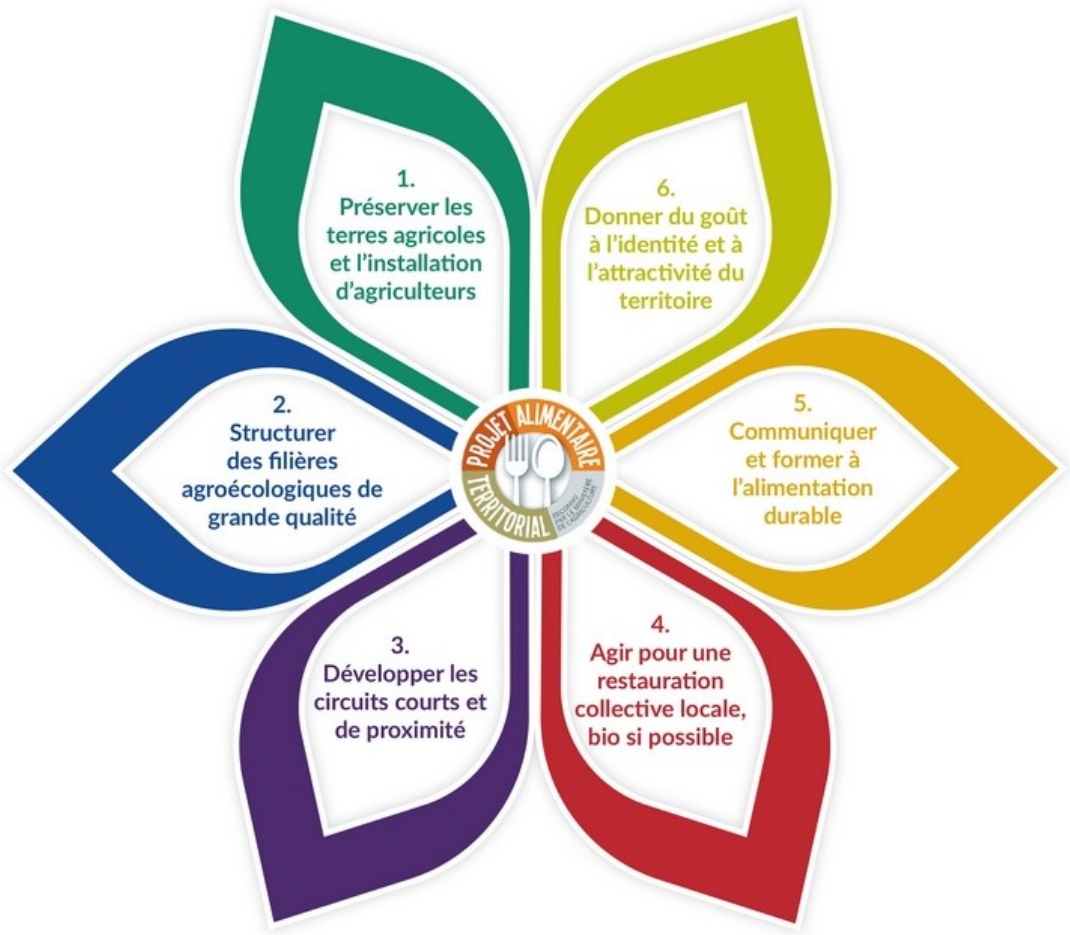
La structure porte le Projet alimentaire territorial du Luberon depuis 2017, labellisé de niveau 2 depuis 2020, grâce à un large réseau de partenaires très actifs. Il faut dire que le Parc naturel régional du Luberon a œuvré dès 2008, pour la sensibilisation à l'alimentation durable, dans le soutien aux circuits courts et aux pratiques agroécologiques.

Le Projet alimentaire territorial du Luberon

L'objectif du Projet alimentaire territorial du Luberon, à partir de 2023, est de maintenir cette dynamique de territoire. Le Parc propose à présent de mettre l'accent sur la promotion de la 'diète méditerranéenne' et sur les liens alimentation/santé, à une large échelle : de la restauration collective aux habitants. Il s'appuiera sur ses relais locaux (tiers-lieux, associations, autres PAT, projet alimentaire territorial) pour assurer ses prochaines actions.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



L'alimentation méditerranéenne

En plaçant l'alimentation méditerranéenne comme fil conducteur du PAT, le Parc et ses partenaires s'engagent dans une transition agricole et alimentaire qui ne peut plus attendre. Modifier son alimentation permet d'agir directement sur sa santé, mais aussi sur celles des écosystèmes en soutenant une agriculture de qualité, locale qui engendre une économie circulaire.

Les partenaires directs

Les partenaires directs du projet alimentaire territorial du Luberon sont les Centres permanents d'initiatives pour l'environnement (CPIE) 04 et 84, les Associations 'Au Maquis' et 'Le Village' ; les Conseils départementaux de Vaucluse et des Alpes de Haute-Provence Vaucluse, qui portent chacun un PAT ; Denis Lairon, directeur de recherche émérite à l'Inserm et membre actif de l'Equipe nutrition du Centre de recherche cardio-vasculaire et nutrition (C2VN), expert reconnu en nutrition humaine et santé, en particulier sur l'alimentation méditerranéenne ; le PAT du Parc naturel régional du Mont-Ventoux ; celui de la commune de Mouans-Sartoux ainsi que d'autres associations et collectifs de citoyens.

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

En savoir plus sur le Projet alimentaire
Lors de cette édition, 35 projets lauréats ont pu être mis en lumière et seront soutenus dans les prochaines années. Il s'agit d'une part de 24 nouveaux PAT émergents, voulus par des collectivités, et, d'autre part, de 11 autres projets visent à accompagner des PAT de manière collective, à l'échelle régionale ou infrarégionale, pour renforcer leur impact de manière coordonnée sur les territoires, en cohérence avec les dynamiques de réseaux existants.


Troupeau de brebis

Plan nationaux d'action
Si à ce stade, cet appel à projets reste un outil du PNA (Plans nationaux d'action), le partenariat mis en place pour cette édition 2022-2023 permettrait de préfigurer ce que pourrait un des axes de la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat, qui sera élaborée dans les prochains mois, dans le cadre de la loi Climat et résilience.

Politique d'alimentation durable
Cette stratégie déterminera les orientations de la politique de l'alimentation durable, moins émettrice de gaz à effet de serre, respectueuse de la santé humaine, davantage protectrice de la biodiversité, favorisant la résilience des systèmes agricoles et des systèmes alimentaires territoriaux et garante de la souveraineté alimentaire. Elle définira également les orientations de la politique de la nutrition.

Les caractéristiques de l'alimentation méditerranéenne
L'alimentation méditerranéenne se caractérise par une importante et dominante consommation de produits végétaux (céréales peu raffinées, légumes secs, légumes et fruits frais, noix, amandes, huile d'olive), de plantes aromatiques (ail, thym, romarin, marjolaine…), de poissons, se compose aussi de produits laitiers et volailles en quantités raisonnables, et enfin de peu de charcuteries et viandes rouges, ainsi que des produits sucrés en faible quantité. Traditionnelle jusqu'aux années 1950, elle a été inscrite au patrimoine mondial immatériel de l'Unesco (Organisation des Nations Unies pour l'Education, la Science et la culture) en 2010.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Elevage caprin

De nombreuses études

Depuis 1960, de nombreuses études scientifiques et médicales démontrent que l'alimentation de type méditerranéen est très bénéfique à la santé humaine, surtout si les aliments sont typiques et sans pesticide. Les adeptes de cette alimentation, tous âges confondus, sont moins sujets au surpoids et à l'obésité, et les adultes sont moins affectées par de nombreuses maladies (diabète T2, pathologies cardiovasculaires, maladie de Parkinson, divers cancers, dépressions, déclin cognitif, ...). Le fait de privilégier les aliments produits écologiquement (agriculture biologique) renforce encore l'effet protecteur sur la santé en réduisant fortement l'exposition aux pesticides de synthèse, et les risques de surpoids, de pathologies diverses, ainsi que la biodiversité.

Une alimentation respectueuse de la planète

L'alimentation méditerranéenne, comme les alimentations à base végétale, a ainsi l'avantage de générer de faibles émissions de gaz à effet de serre (GES), comme observé récemment dans des pays méditerranéens, de préserver les écosystèmes et donc la biodiversité ; et surtout si les modes de production et de distribution sont durables (agroécologie, agriculture biologique, local et de saison) et si

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

la consommation alimentaire est bien ajustée aux besoins de chacun.

Le pastoralisme. Parce qu'ils assurent l'alimentation de nombreux troupeaux en été, les 3 000 alpages recensés dans le massif alpin sont des espaces clés pour nos systèmes d'élevage. Ils abritent une biodiversité exceptionnelle et sont utiles aux hommes et aux femmes pour des activités économiques ou récréatives (randonnée, chasse , exploitation forestière…).

Luberon : 6e forum de l'agriculture et de l'alimentation durables



Le parc naturel régional du Luberon et ses partenaires du projet alimentaire territorial

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Luberon organisent le 'forum de l'agriculture et de l'alimentation durables en Luberon'. Le thème de cette 6e édition est : 'quelles actions concrètes les collectivités peuvent-elles mettre en place pour développer l'agriculture nourricière sur leur territoire ?'

Le parc naturel régional du Luberon et ses partenaires du projet alimentaire territorial Luberon organisent le 'forum de l'agriculture et de l'alimentation durables en Luberon', le mercredi 29 juin à la Fruitière numérique à Lourmarin à partir de 8h30.
Le thème de cette 6e édition est : 'quelles actions concrètes les collectivités peuvent-elles mettre en place pour développer l'agriculture nourricière sur leur territoire ?'.
Cette journée s'adresse aux élus, aux agriculteurs, aux acteurs des filières agricoles/alimentaires, aux professionnels de la restauration collective.… sur réservation auprès de julie.rigaux@parcduluberon.fr

Au programme
Après une matinée d'informations et de retours d'expérience, un temps de discussion autour d'actions concrètes à mettre en place aura lieu l'après-midi. La journée se terminera par des visites selon plusieurs thèmes, à l'image de l'approche multithématique d'un projet alimentaire territorial (PAT)

9h : discours d'ouverture
Patrick Courtecuisse, vice-président du parc naturel régional du Luberon, en charge de l'agriculture et du tourisme durables.

9h10-9h30 : l'agriculture nourricière du Luberon
Julie Rigaux, animatrice du projet alimentaire territorial du Luberon.

9h30-10h30 : conférences
'Reterritorialiser notre alimentation' par Nicolas Bricas, chercheur au Cirad (recherche agronomique et coopération internationale), UMR MolSA (unité de recherche interdisciplinaire sur les systèmes agri-alimentaires) et titulaire de la Chaire Unesco Alimentations du Monde.
'Manger sain et durable, pourquoi et comment ?' par Denis Lairon, nutritionniste, directeur de recherche émérite Inserm (institut national de la santé et de la recherche médicale)

10h50-12h15 : les actions à l'échelles communale
Alimentation durable pour tous : Ville de Miramas.
Le Gardenlab de Gignac-la-Nerthe : un projet agroécologique, alimentaire et citoyen.
Restauration durable depuis 2015 à Avignon.

14h-16h : échanges dynamiques et définition des actions concrètes : quels outils à disposition des collectivités pour développer un projet agricole et alimentaire local ?
Avec la DRAAF (direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt), la région sud, le département de Vaucluse, la SAFER 04, Terre de liens, les chambres d'agriculture 04 et 84, le réseau régional des magasins de producteurs, l'INRAE, le groupe de recherche en agriculture biologique.

16h15 : départ pour les visites (sur inscription)
Visite 1 : magasin de producteurs « la Bardane » – Cadenet

Ecrit par le 18 novembre 2026

Visite 2 : élevage – Sébastien Félix – Lauris
Visite 3 : restauration scolaire – Lauris
Visite 4 : projet commune ferme, association au maquis – Lauris
Visite 5 : cité vivante de l'alimentation – mairie de Lauris

Conférences, partages d'expériences de collectivités, échanges et visites de terrain, mercredi 29 juin à la Fruitière numérique à Lourmarin à partir de 8h30 – réservation auprès de julie.rigaux@parcduluberon.fr

J.R.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

