

Ecrit par le 20 mai 2026

Le Pontet : et si l'alimentation était la clé pour vieillir en pleine vitalité ?

Ecrit par le 20 mai 2026



Ecrit par le 20 mai 2026

Une série d'ateliers ludiques sera organisée au CCAS du Pontet du mercredi 20 mai au mercredi 24 juin autour du sujet de l'alimentation et de la santé.

C'est au cœur de la Résidence arborée des Floralies, le CCAS de la commune, que la diététicienne-nutritionniste [Romane Wtulich](#) a présenté ce programme 'Cocktail de longévité, l'alimentation bien vieillir'. Il s'agit d'ateliers interactifs, récréatifs et pédagogiques. « L'idée-force est de donner à chaque senior des outils adaptés pour mettre en pratique ces conseils dans son quotidien. D'abord faire un bilan diététique, connaître ses habitudes alimentaires, dépister éventuellement des signes de dénutrition, expliquer en quoi chaque aliment joue un rôle dans les apports diététiques, proposer un plan cas par cas, des recettes gustatives qui ménagent son portefeuille et évitent le gaspillage. » Elle ajoute : « On leur apprend à décoder les étiquettes, à ne pas tomber dans le piège marketing, à renforcer leurs défenses immunitaires et montrer l'influence de la nutrition sur le sommeil et la gestion du stress ou encore soutenir le sevrage tabagique grâce à l'alimentation ».

Ces ateliers gratuits, prévus pendant un mois ont été rendus possibles grâce à Sana Omrani, la responsable des Floralies du Pontet. « Bien manger, bien bouger, c'est nécessaire pour préserver durablement la santé de nos résidents, pour partager des moments d'expériences, de témoignages, d'échanges. En relation avec Agirc-Arrco (la retraite complémentaire des salariés) et l'ASEPT (Association Santé Education et Prévention sur les Territoires) de Provence-Alpes-Côte d'Azur, cette manifestation, tous les mercredi à 14h30 entre le 20 mai et le 24 juin, proposera aux personnes âgées de préserver leur autonomie à travers une série de thématiques. Quel type de mangeur suis-je? Sucré ou salé, adepte de repas complets ou de menus fractionnés ? Je prends du plaisir à faire mijoter des petits plats de saison qui ne me ruinent pas. Parallèlement, je marche, le jardine, je bricole, j'ai une activité physique à mon rythme. »

Ambiance conviviale garantie aux Floralies. Du panier à l'assiette sans oublier le plaisir des papilles !

Contact : pole-seniors@mairie-lepontet.fr - 04 90 03 99 00

Miel : les apiculteurs provençaux misent aussi sur l'Europe

Ecrit par le 20 mai 2026



[Les Apiculteurs en Provence](#) se sont engagés dans une démarche de certification IGP (Indication géographique protégée) Miel de Provence, un signe de qualité reconnu dans toute l'Union Européenne. Objectif : protéger au mieux protège l'origine et la typicité aromatique de leurs miels tout en garantissant un produit de qualité.

Dans un contexte où la qualité, l'origine et la transparence sont devenues des critères essentiels pour les consommateurs, ces Signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), comme les IGP ou le Label rouge, sont autant une garantie pour les consommateurs qu'une opportunité pour les apiculteurs.

Après 10 ans de démarche, la certification IGP est reconnue à l'échelle européenne depuis 2005. Pour la filière apicole provençale, cela veut dire que l'IGP (Indication Géographique Protégée) distingue le miel de Provence en garantissant des caractéristiques spécifiques directement liées à son origine géographique. En effet, les producteurs de miel sous IGP produisent du miel de Provence exclusivement dans la Région Sud-Paca, ainsi que dans l'ouest du Gard et le sud de la Drôme.

Pour rappel, le Label Rouge pour le miel de Lavande a été acté en France 1989 et celui du miel Toutes Fleurs de Provence a quant à lui été obtenu en 1994.

Un bonus économique et une protection juridique

Ecrit par le 20 mai 2026

Une certification loin d'être neutre pour les 300 apiculteurs adhérents [aux signes de qualité Miel de Provence et Label Rouge Lavande et toutes fleurs de Provence](#) (dont 57 en Vaucluse). En effet, ces différents labels offrent une valorisation économique pour les producteurs qui leur permet d'être payés à leur juste valeur. En 2020, le miel de Provence IGP se vendait en vrac à un prix moyen de 7,47€/kg, contre 4,60 à 4,80€/kg pour des miels toutes fleurs classiques non certifiés.

Ces dénominations de qualité permettent également une protection juridique face à la concurrence déloyale et aux fraudes, telles que l'usage abusif de noms valorisants par des produits importés ou fabriqués hors zone. Cette protection s'applique tout aussi bien aux producteurs qu'aux consommateurs qui peuvent acheter sereinement ces miels produits par les abeilles locales.



Crédit : Julie Vandal

Renforcement de la filière et cahier des charges commun

Autre avantage « les SIQO renforcent ainsi la structuration des filières agricoles, expliquent les Apiculteurs en Provence. En s'appuyant sur un cahier des charges commun, ils fédèrent les producteurs autour d'une démarche collective de qualité. Ils contribuent également à mieux faire connaître le métier d'apiculteur et à promouvoir les productions locales.

Par ailleurs « l'origine provençale du miel est assurée par une traçabilité contrôlée, renforcée par des analyses polliniques et organoleptiques qui permettent de certifier l'authenticité du produit, poursuivent les représentants de la filière*. Le Label Rouge, de son côté, distingue des produits de qualité supérieure, sur la base de critères rigoureux, notamment physico-chimiques et organoleptiques. C'est le cas du miel de lavande et du miel toutes fleurs Label Rouge, qui doivent répondre à un cahier des charges précis et dont les opérateurs font l'objet de contrôles réguliers. En Provence, le Label Rouge est systématiquement associé à l'IGP : la qualité et l'origine géographique sont ainsi conjointement garanties. »

Ecrit par le 20 mai 2026

La production régionale en miel avoisine les 2 500 tonnes par an (dont 60% de la distribution est assuré en vente directe). Parmi cette production, on retrouve celle de apiculteurs vauclusiens qui représente, hors volumes des coopératives, 16 087kg en IGP, 24 737kg en Label Rouge lavande et 3 571kg en Label Rouge toutes fleurs. L'apiculture provençale est la première filière apicole de France en termes de signes de qualité.

**Apiculteurs en Provence regroupe notamment l'Association pour le Développement de l'Apiculture Provençale (ADAPI), le Syndicat des miels de Provence et des Alpes du Sud et la Coopérative Provence Miel. L'ensemble représente les 3 600 apiculteurs provençaux qui exploitent près de 163 000 ruches dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.*

Opération 'Le champs des rencontres' : visite d'un domaine viticole à Mondragon avec Carrefour



Ce mercredi 15 octobre, le groupe du secteur de la grande distribution [Carrefour](#) invite ses clients à découvrir un des domaines viticoles de la marque de vins [Oé](#) situé à Mondragon.

Dans le cadre de l'opération 'Le champs des rencontres' organisée par Carrefour, l'enseigne invite ses clients à découvrir les coulisses des exploitations agricoles de ses fournisseurs partenaires. En tout, ce

Ecrit par le 20 mai 2026

sont 24 visites qui ont été planifiées cette année entre les mois de mai et d'octobre.

Ce mercredi, c'est au tour de son fournisseur Oé de dévoiler les secrets d'une de ses exploitations à la Chapelle Saint-Pierre-de-Derboux de Mondragon. Au cours de cette visite, les participants pourront y découvrir les vignes et les engagements du domaine, et déguster des sodas botaniques bio sans alcool, produits à partir des plantes qui régénèrent la vigne.

Cette opération a pour objectif d'immerger les clients de Carrefour, au travers d'animations, d'ateliers et de dégustations, dans la production de leurs aliments quotidiens, et leur permettent de découvrir des méthodes agricoles durables et responsables, comme l'agriculture biologique, la réduction des pesticides ou l'agroécologie.

Pour s'inscrire à cette visite, [cliquez ici](#).

Mercredi 15 octobre. Domaine de la Chapelle Saint-Pierre-de-Derboux. Mondragon.

Les prix de l'alimentation repartent à la hausse dans le monde

Ecrit par le 20 mai 2026

Les prix alimentaires mondiaux repartent à la hausse

Indice mondial des prix des produits alimentaires de la FAO de janvier 2018 à juin 2025*



* 100 = niveau moyen des prix pendant la période de référence 2014-2016

Source : Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)



statista

Après une période de reprise suite au double choc de la pandémie et de l'invasion de l'Ukraine par la Russie entre 2020 et 2022, les prix mondiaux des denrées alimentaires ont recommencé à augmenter ces derniers mois. Selon l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture des Nations unies (FAO), l'indice des prix alimentaires de la FAO a atteint 128 points en juin 2025, ce qui représente une hausse de 28 % des prix mondiaux des denrées alimentaires par rapport à la période de référence 2014-2016. Bien que

Ecrit par le 20 mai 2026

ce chiffre soit en baisse par rapport au pic de 160 points atteint en mars 2022, peu après le début de l'invasion russe, il est en hausse de près de 6 % par rapport à juin 2024 et d'environ 35 % par rapport à la moyenne de 2019.

Comme le montre notre infographie, les prix des denrées alimentaires sont revenus en 2023 à leur niveau de mi-2021, mais ne sont jamais redescendus aux niveaux observés avant la pandémie. Depuis le premier trimestre 2024, les prix des denrées alimentaires ont même recommencé à grimper, aggravant à nouveau les perspectives en matière de [sécurité alimentaire mondiale](#). Selon la FAO, à l'échelle mondiale en 2024, le coût quotidien moyen d'une alimentation saine s'élevait à 4,46 dollars (en parité de pouvoir d'achat), ce qui signifie que 2,6 milliards de personnes n'avaient toujours pas les moyens d'y accéder.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

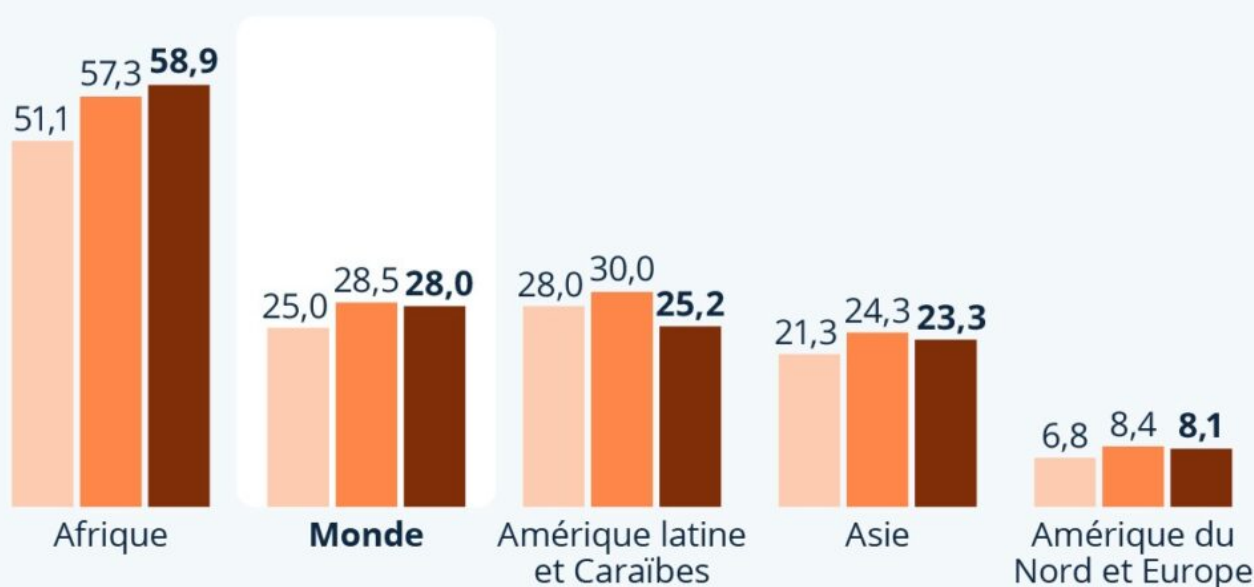
L'insécurité alimentaire affecte plus du quart de l'humanité

Ecrit par le 20 mai 2026

L'insécurité alimentaire affecte plus du quart de l'humanité

Proportion de la population en situation d'insécurité alimentaire modérée à sévère*, par région du monde (en %)

2019 2022 2024



* Situations allant des difficultés d'accès à une alimentation suffisante et nutritive de manière régulière aux privations alimentaires graves

Source : Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)



statista

Bien que quelques progrès aient été observés dans le monde ces deux dernières années, la prévalence de la faim et de l'insécurité alimentaire reste au-dessus de son niveau d'avant la pandémie de 2020, et le monde accuse du retard pour atteindre les objectifs de sécurité alimentaire fixés par les Nations unies d'ici 2030.

Ecrit par le 20 mai 2026

Selon le dernier [rapport](#) de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) publié le 28 juillet, au moins 670 millions de personnes ont souffert de la faim en 2024. En chiffres absolus, cela représente une diminution d'environ 20 millions par rapport au pic mesuré en 2022, au plus fort de l'inflation des prix alimentaires. Mais en pourcentage, la prévalence de la faim n'a guère diminué, passant de 8,7 % de la population mondiale en 2022 à 8,2 % en 2024.

Comme le rapporte la FAO, après la dégradation de la situation mondiale suite à la pandémie en 2020, puis l'invasion russe de l'Ukraine en 2022, la prévalence de l'insécurité alimentaire modérée ou sévère - allant des difficultés d'accès à une alimentation suffisante/nutritive aux privations alimentaires graves - n'est pas encore retombée à son niveau d'avant la pandémie en 2019. De 2022 à 2024, la prévalence mondiale de l'insécurité alimentaire n'a que légèrement reculé, passant de 28,5 % à 28,0 %, soit toujours trois points de plus qu'en 2019 (25,0 %). En 2024, on estime qu'environ 2,3 milliards de personnes dans le monde se trouvaient dans une situation d'insécurité alimentaire.

Comme le détaille notre infographie, les tendances diffèrent cependant d'une région à l'autre du globe : l'insécurité alimentaire augmente par exemple en Afrique, mais tend à diminuer en Amérique latine, dans les Caraïbes et en Asie. En Amérique du Nord et en Europe, après plusieurs années de hausse, les nouvelles estimations de la FAO indiquent une légère baisse de la prévalence entre 2022 et 2024.

L'Afrique reste cependant de loin la région la plus affectée par ce fléau : la prévalence de l'insécurité alimentaire modérée ou grave (58,9 %) y est plus de deux fois supérieure à la moyenne mondiale (28 %), tandis qu'elle est inférieure à la moyenne en Asie, en Amérique latine/Caraïbes et en Amérique du Nord/Europe (respectivement 26,3 %, 23,3 % et 8,1 %).

De Tristan Gaudiaut pour Statista

Le Parc du Luberon livre les secrets de l'alimentation méditerranéenne dans un livret pédagogique

Ecrit par le 20 mai 2026



Le [Parc naturel régional du Luberon](#) vient de publier un livret pédagogique intitulé « L'alimentation méditerranéenne, son histoire et ses bienfaits » dans le but de rendre accessibles les liens entre l'alimentation et la santé.

Le Parc naturel régional du Luberon a été lauréat du Programme national de l'alimentation (PNA) 2022-2023 avec son projet 'L'alimentation méditerranéenne au cœur des transitions agroécologiques', plaçant le régime méditerranéen comme fil conducteur de son Projet alimentaire territorial (PAT), revendiquant ses nombreux bienfaits sur la santé humaine et environnementale.

Dans ce cadre, le Parc a réalisé le livret pédagogique « L'alimentation méditerranéenne, son histoire et ses bienfaits : nutrition, santé, environnement, société », en collaboration avec Denis Lairon, directeur de recherche émérite à l'Inserm et expert en nutrition humaine, et avec le soutien du ministère de la Santé et du Département de Vaucluse.

Cet ouvrage de 36 pages a pour objectif de rendre accessibles les liens entre notre alimentation et notre santé. À l'intérieur, on y trouve des chiffres clés du territoire en termes d'agriculture, des conseils pour mieux s'alimenter et bouger davantage, des explications sur les différentes sources de protéines, lipides, fibres et autres, ou encore des données sur les conséquences de notre alimentation sur l'environnement.

Le livret est [téléchargeable gratuitement sur le site du Parc du Luberon](#), ou bien il est possible de faire la demande la version imprimée auprès de la Maison du Parc à l'adresse mail accueil@parcduluberon.fr

Ecrit par le 20 mai 2026

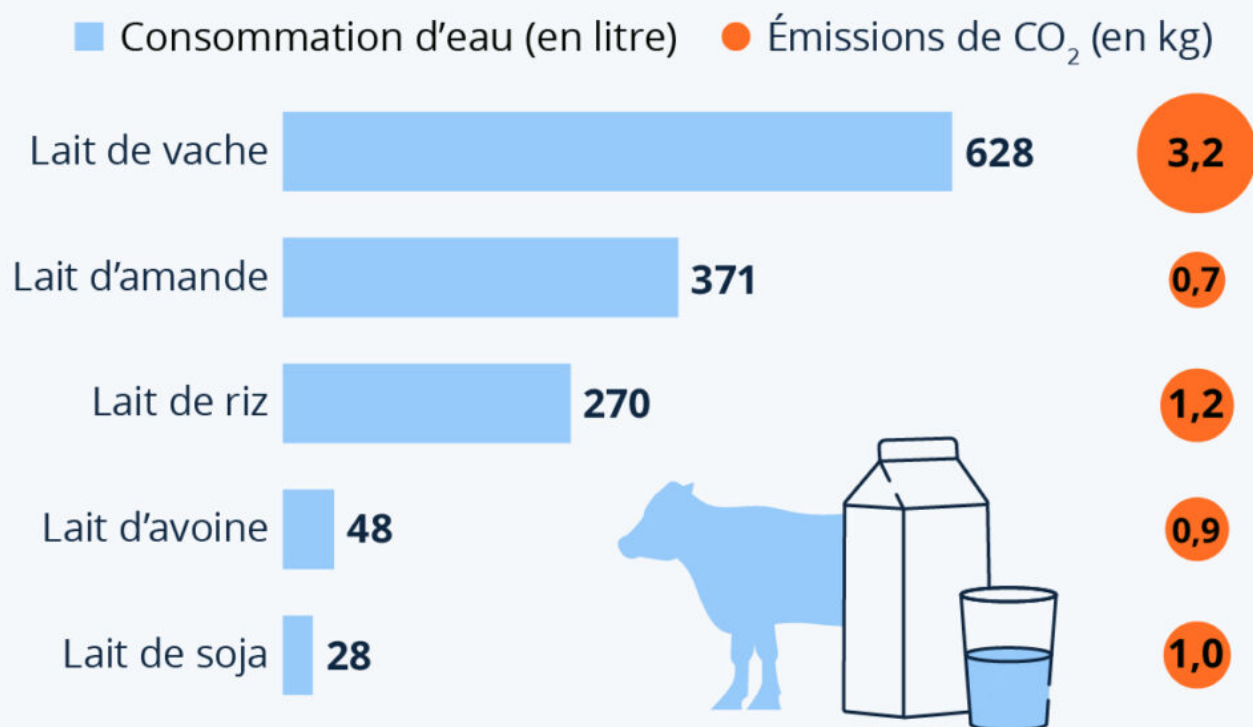


Quel est le lait le plus écologique ?

Écrit par le 20 mai 2026

Quel est le lait le plus écologique ?

Impact environnemental de la production d'un litre des laits suivants



Source : Science via The New York Times



statista

L'impact environnemental de notre production alimentaire est multiple. Consommation d'eau, exploitation des terres, émissions de CO₂, ... les aliments que nous consommons ont une empreinte écologique, qui peut varier de façon importante. C'est par exemple très évident dans le cas du lait et de ses alternatives végétales.

Écrit par le 20 mai 2026

Comme le montre notre infographie, basée sur des [données](#) du magazine Science compilées par le New York Times, 628 litres d'eau sont nécessaires à la production d'un litre de lait de vache. Même le lait végétal le plus gourmand en eau, le lait d'amande, n'atteint que 60 % de ce niveau de consommation, alors que le lait de soja et le lait d'avoine ne nécessitent qu'une fraction de l'eau utilisée pour la production du lait de vache.

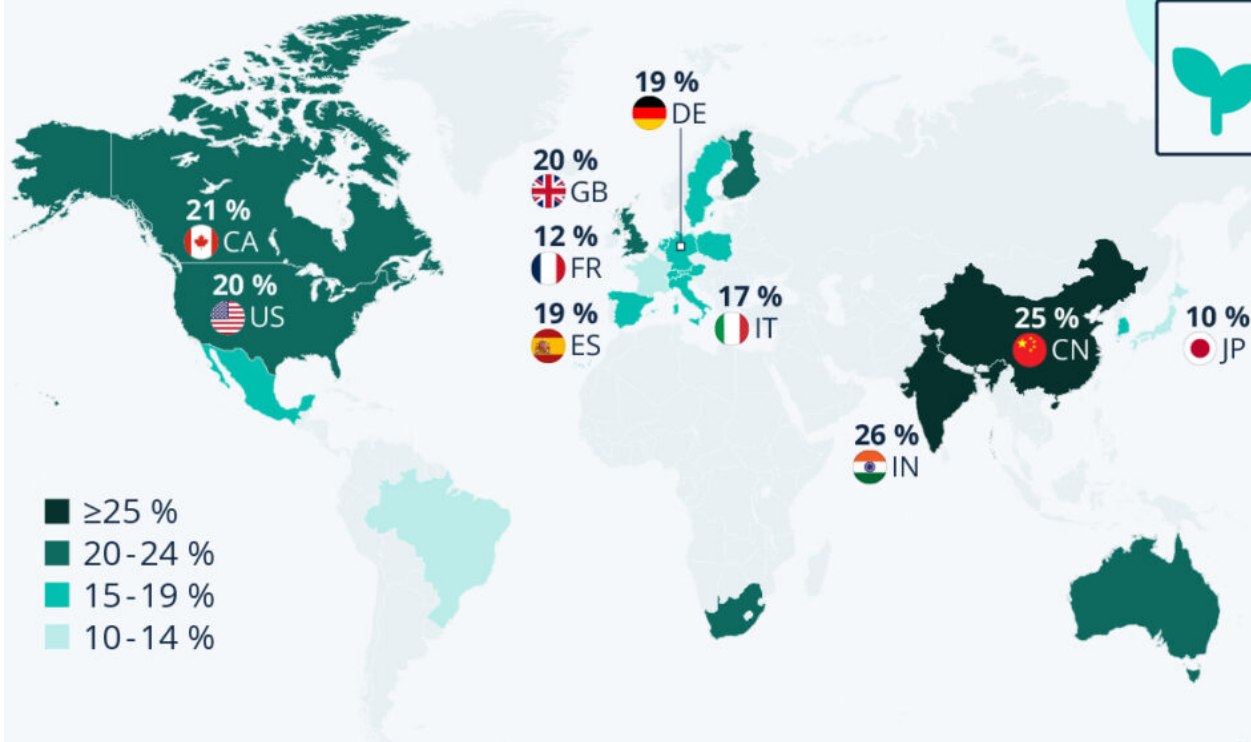
Le lait de vache est également mauvais élève pour ce qui est des émissions de CO₂, puisque la production d'un litre de lait de vache entraîne l'émission d'environ 3,2 kg d'équivalent CO₂. Par comparaison, le lait de riz cause moins de 40 % des émissions de CO₂ générées par le lait de vache.

Il existe toutefois - outre le type de lait - un autre facteur non négligeable dans le détermination de l'impact environnemental : le type de production. Une [étude](#) de l'université de Cambridge a par exemple montré que l'on pouvait réduire significativement l'empreinte carbone du [lait de vache](#) en passant à un élevage durable basé sur le pâturage.

Ecrit par le 20 mai 2026

Dans quels pays consomme-t-on le plus de laits végétaux ?

Part des répondants consommant régulièrement du lait végétal dans une sélection de pays



Base : 1 000-10 000 adultes (18-64 ans) interrogés en ligne entre avril 2024 et mars 2025.

Source : Statista Consumer Insights



statista

Laits végétaux : où en consomme-t-on le plus et le moins ?

De plus en plus de personnes dans le monde renoncent aux produits laitiers, en partie à cause de leur [importante empreinte environnementale](#), et l'offre croissante de produits de substitution permet aux consommateurs de passer facilement des produits d'origine animale aux produits d'origine végétale. Si la part des [buveurs de lait](#) dans le monde est encore nettement plus élevée, la population qui consomme

Ecrit par le 20 mai 2026

régulièrement du lait végétal comme le lait de soja ou d'avoine est néanmoins considérable, surtout en Asie et dans les pays arabes.

Selon les données récoltées par Statista dans le cadre des Consumer Insights, l'Inde et la Chine sont les pionniers dans ce domaine : 26 % des personnes interrogées en Inde, et un quart des personnes interrogées en Chine, déclaraient en effet consommer régulièrement du lait végétal.

En France, seuls 12 % des répondants à l'enquête consommaient régulièrement des substituts aux laits d'origine animale. Ils étaient 21 % au Canada, 20 % aux États-Unis, 19 % en Allemagne et en Espagne et 17 % en Italie. Des pays inclus dans l'enquête, seul le Japon présentait une part de consommateurs de lait végétal plus faible que la France, puisque seulement 10 % des personnes interrogées dans le pays disaient en consommer régulièrement.

De Valentine Fourreau pour [Statista](#)

(Vidéo) Apt, Agriculture et alimentation, pourquoi manger des produits locaux ?

Ecrit par le 20 mai 2026



Le [Parc naturel régional du Luberon](#) propose une conférence pour explorer les liens entre agriculture et alimentation : «Pourquoi manger des produits locaux ? Les impacts du système alimentaire sur l'environnement et sur la santé, par l'association [Les Greniers d'abondance](#), mardi 5 mars, à 18h à la salle des fêtes d'Apt.

Objectif : Sensibiliser les habitants aux impacts de notre modèle alimentaire sur la santé, l'environnement, les ressources, la biodiversité, alors que dans l'actualité, l'étude de la loi d'orientation agricole semble affaiblir le soutien à l'agriculture biologique.

Mais qui veille au grain ?

Les crises climatiques, énergétiques, environnementales et économiques menacent la sécurité alimentaire des pays développés. Extrêmement dépendant des énergies fossiles, notre système alimentaire pourrait être déstabilisé face à une augmentation du prix du carburant. Appauvris par des années de traitements chimiques, les sols agricoles exigent plus d'intrants pour produire les aliments que l'on retrouve dans nos supermarchés, endettant toujours un peu plus les agriculteurs au passage... Après un bref état des lieux des menaces qui pèsent sur la sécurité alimentaire de la France, les intervenants, scientifiques et ingénieurs, membres des Greniers d'abondance, présentent des solutions permettant d'assurer la transition vers un système alimentaire durable et soutenable.

Ecrit par le 20 mai 2026



Agriculture et alimentation *Pourquoi manger des produits locaux ?*

Les impacts du système alimentaire sur l'environnement et la santé

Mercredi 5 mars 2025

Avec
*Les Greniers
d'Abondance*

De 18h à 19h30

**Salle des fêtes
Ville d'Apt**

Apéritif local offert



Entrée gratuite
Renseignements :
04 90 04 42 00

Écrit par le 20 mai 2026

[Le projet alimentaire territorial du Parc du Luberon](#)

Dans le cadre du Projet alimentaire territorial porté par le Parc du Luberon depuis 2017, de nombreuses actions sont menées pour promouvoir un changement nécessaire dans nos comportements alimentaires et aller vers une alimentation de meilleure qualité, en lien avec les productions agricoles locales et de saison. Depuis 2023, le Parc bénéficie d'un financement du ministère de la Santé pour son projet «L'alimentation méditerranéenne au cœur des transitions agroécologiques», lauréat du Programme National pour l'Alimentation. Des [actions d'information](#) et de sensibilisation auprès d'un large public sont proposées afin de créer une culture commune autour des enjeux de transition incontournables aujourd'hui.

Consom'acteurs

Plusieurs conférences seront proposées pour comprendre le système alimentaire dans lequel nous vivons, les impacts sur notre santé et celle des écosystèmes, et ainsi devenir les acteurs du changement. Notre alimentation et les systèmes qui la produisent sont au centre des grands enjeux sociétaux et environnementaux actuels. Le constat est sans appel : nos systèmes alimentaires contribuent massivement à la dégradation des conditions d'habitabilité de nos territoires tout en étant de plus en plus vulnérables face aux crises de l'anthropocène. Cependant, rien n'est joué car il existe de nombreuses trajectoires vertueuses de transformation de nos systèmes alimentaires pour les territoires et leurs habitants.

Les infos pratiques

Conférence. Pourquoi manger des produits locaux ? Les impacts du système alimentaire sur l'environnement et sur la santé. Mardi 5 mars à 18h. Salle des fêtes d'Apt. Une initiative de l'association Les greniers de l'abondance avec le soutien de la Ville d'Apt. Mardi 5 mars. 18h. Salle des fêtes d'Apt. Place Gabriel Péri. Durée 1h30. Entrée libre. Apéritif local offert. 04 90 04 42 00

Le restaurant scolaire de La Salle champion de la chasse au gaspillage alimentaire

Ecrit par le 20 mai 2026



Vitore Pereira, chef-gérant du restaurant [du groupe scolaire La Salle](#) à Avignon vient d'obtenir 2 étoiles dans le processus de labélisation 'Zéro Gaspil - Collectivement Responsables'. La certification de ce label national lui a été remise par [Jérôme Picard](#), chef d'établissement du collège La Salle, [David Chicot](#), directeur général de Mille et Un Repas, ainsi que Claude Nahoum, 1^{er} adjoint au maire d'Avignon Délégué à la ville éducative, culturelle et solidaire.

Créée en 2007 par [la société de restauration collective Mille et un repas](#), cette démarche vise à lutter contre le gaspillage alimentaire. L'initiative validée en 2013 par le cabinet indépendant [Bureau Veritas certification](#) constitue depuis la base de la première attestation de conformité en restauration collective dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

73 critères pour obtenir la certification

Pour obtenir sa certification, le restaurant scolaire dirigé par Vitore Pereira a dû répondre à 36 critères de conformité et 37 critères d'excellence dans les 4 volets d'engagements qualité (Environnement-Economique, Social, Alimentation-Santé/Bien-Etre, Relation clients/convives) évalués pendant plusieurs mois par un auditeur du Bureau Veritas. Grâce à ces pratiques, les élèves de La Salle ont aujourd'hui

Ecrit par le 20 mai 2026

réduits leurs déchets alimentaires à moins de 30 grammes en moyenne par jour et par repas, sachant que la moyenne nationale est de 120g sur un plateau moyen quotidien de 450g par convive.

Faire des économies et réinvestir dans des produits frais

Concrètement, les élèves sont libres de leur choix et se servent sur les pôles de distribution, en self-service, répartis dans le restaurant, en fonction de leur faim et de leurs envies. Ils sont responsables de ce qu'ils mettent dans leur assiette, une seule obligation, la terminer avant de passer au plat suivant et de débarrasser eux-mêmes leur plateau en triant leurs déchets.

« Ces résultats exceptionnels permettent, notamment, de faire des économies réinvesties dans les meilleurs produits, frais, locaux et de saison », Mille et un repas qui assure le service de restauration de La Salle.

Le restaurant du groupe La Salle devient également le premier restaurant scolaire de la Région à être labélisé sous cette nouvelle version du référentiel.



Vitore Pereira, le chef-gérant du restaurant du groupe scolaire La Salle.