Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Grand pique-nique à Lauris, au marché paysan pour découvrir le nouveau pain 100% local

Le Parc naturel régional du Luberon avec Agribio 04 a accompagné le pain 'Blé paysan bio' pour la nouvelle filière territoriale blé-farine-pain bio. Ce nouveau pain est le résultat de 10 ans de travail. Il valorise les variétés locales de blés paysans, avec une dizaine de producteurs locaux et des boulangers bio du territoire Luberon-Lure. Pour le présenter, le parc naturel régional du Luberon invite les habitants et leurs amis à grand pique-nique jeudi 23 septembre au marché paysan de Lauris de 18h à 21h. L'idée ? Venir avec son pique-nique pour le composer sur place en profitant des animations et en dégustant pain et vin.

Animations sur la Lub'ambule, le nouveau stand mobile du Parc

•Atelier enfants : « Viens pétrir ton pain blé paysan bio »
•Animation « Céréales et légumineuses, qui sont-elles ? »
•Dégustation de pains « blé paysan bio »
•Les accords vins-fromages : dégustation de vins marqués Valeurs Parc avec le Syndicat AOC Luberon (Appellation d'origine contrôlée)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

À 18h30 : temps officiel

•Présentation du nouveau pain « blé paysan bio », un pain 100% local marqué Valeurs Parc Luberon
•Présentation de la Cité de l'alimentation à Lauris
•Remise des plaques Valeurs Parc à 3 boulangers de la filière « blé paysan bio »
•Remise des diplômes Valeurs Parc à 6 professionnels du tourisme nouvellement marqués.

Au menu du pique-nique

Des Produits frais du marché paysan et des grillades d'agneau. Cette opération est réalisée en partenariat avec Au Maquis, le Café villageois, le Syndicat AOC Luberon, les producteurs du marché paysan de Lauris, la Fédération des parcs naturels régionaux.

En avoir plus

Avec l'appui de la Fondation de France, du Département des Alpes de Haute-Provence et du programme européen Leader coordonné par la Région Sud, le Parc naturel régional du Luberon et Agribio 04 ont mis en place une filière territoriale blé-farine-pain bio à partir de variétés paysannes de blé cultivées par des producteurs motivés par la biodiversité cultivée. Plébiscités par la meunerie locale, ces blés anciens sont inscrits dans une charte « farine et pain bio de variétés de pays cultivées en Provence ». Après des tests consommateurs réalisés à l'automne 2020, les pains « blé paysan bio » sont maintenant commercialisés dans 9 boulangeries en Provence-Alpes-Côte d'Azur signataires de la charte « blé paysan bio », dont 6 sont sur le territoire du Parc du Luberon, à La Tour d'Aigues, Cavaillon, Lauris, Saint-Martin les Eaux, Forcalquier et Manosque. Plus de détail ici.
MH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026