Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Les communes du Luberon se placent en faveur du ‘manger local’ dans les cantines



Au début du mois de juin, le Parc naturel régional du Luberon a organisé un comité de pilotage du réseau ‘De la ferme à ta cantine’ à Lauris en présence de nombreux participants issus de 22 communes du territoire.

Accompagner l’agriculture locale tout en proposant des menus sains et issus de produits locaux dans les cantines scolaires ? C’est un engagement du Parc du Luberon, au travers de son Projet alimentaire territorial (PAT) et de son réseau ‘De la ferme à la cantine’.

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

Le 3 juin, le Parc a organisé le comité de pilotage du réseau dans le restaurant scolaire de Lauris, auquel ont participé 58 élus communaux, agents de cuisine et de service, ATSEM, animateurs, partenaires institutionnels et parents d'élèves, représentant 22 communes du Luberon.

L'occasion de rappeler les enjeux sanitaires liés à l'alimentation et les bénéfices de l'alimentation méditerranéenne sur la santé, mais aussi d'évoquer les ambitions du réseau 'De la ferme à ta cantine' qui accompagne aujourd'hui 32 collectivités dans leur démarche d'amélioration de la restauration collective. Une dynamique qui va se poursuivre dans les mois à venir avec des formations destinées aux élus à l'automne 2026, des rencontres entre professionnels de la restauration, et des formations sur les techniques de cuisine, l'accompagnement du temps repas et sur l'éducation au goût prévues pour 2027-2028.

Les communes membres du réseau 'De la ferme à ta cantine' :
Apt, Cabrières d'Aigues, Cabrières d'Avignon, Cadenet, Céreste-en-Luberon, Gargas, Grambois, Joucas, La Bastidonne, La Tour-d'Aigues, Lauris, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, Oppède, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Robion, Roussillon, Saignon, Sainte-Tulle, Saint-Saturnin-lès-Apt, Les Taillades, Volx.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Sur les 67 communes adhérentes au Parc du Luberon, seulement 27 sont membres du réseau ‘De la ferme à ta cantine’? ©PNR du Luberon

---

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 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.

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



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

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 Parc naturel régional du Luberon lance son projet sur l'alimentation méditerranéenne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Le 27 septembre dernier, le Parc du Luberon et ses partenaires ont officiellement lancé le projet 'L'alimentation méditerranéenne au cœur des transitions agroécologiques', qui est lauréat du Programme national pour l'alimentation.

Le projet 'L'alimentation méditerranéenne au cœur des transitions agroécologiques' devrait permettre de renforcer et d'initier de nombreuses actions pendant les deux prochaines années. Le Parc et ses partenaires s'engagent dans un changement de paradigme indispensable pour assurer une transition agricole et alimentaire qui, selon eux, ne peut plus attendre. « Modifier son alimentation permet d'agir directement sur sa santé, mais aussi sur celle des écosystèmes en soutenant une agriculture locale de qualité et agroécologique, qui engendre une économie circulaire », a expliqué Gaëlle Letteron, déléguée au Parc naturel régional du Luberon de la ville d'Apt.

Les objectifs du projet sont de promouvoir la diète méditerranéenne et les liens alimentation / santé auprès des convives de la restauration collective et du grand public, ainsi que d'engager les collectivités vers une transition agricole et alimentaire afin de favoriser les productions nourricières biologiques. Ainsi, plusieurs actions sont prévues telles que l'accompagnement de plusieurs établissements (écoles, centres médico-sociaux, etc), ou encore la sensibilisation des publics à travers des conférences, des débats ou des ateliers.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Durant la journée de lancement du projet le 27 septembre, plusieurs intervenants ont pris la parole pour le présenter, dont Denis Lairon, nutritionniste, directeur de recherche à l'Inserm. « La consommation d'une alimentation de type méditerranéen est associée à une forte réduction de la mortalité totale, du surpoids et de l'obésité, des accidents et de la mortalité cardiovasculaires, de certains cancers, des maladies de Parkinson et Alzheimer, du déclin cognitif et des dépressions », a-t-il affirmé. Les échanges se sont poursuivis au restaurant scolaire de Lauris où les participants ont pu se délecter d'un repas local et bio selon la diète méditerranéenne, préparé par Gilles Muel.



DR

Qu'est-ce que la diète méditerranéenne ?

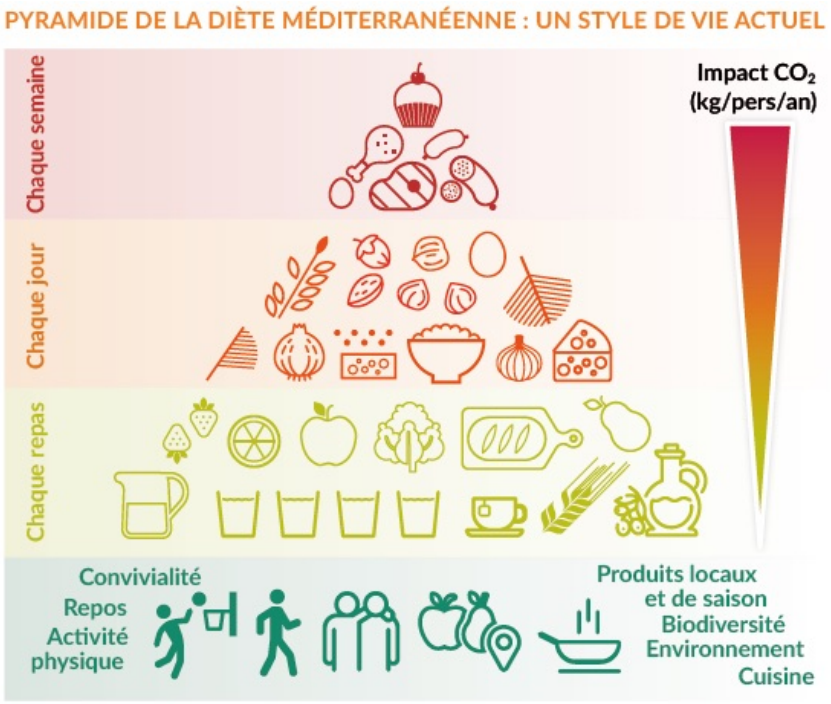
L'alimentation méditerranéenne est composée majoritairement de produits végétaux comme les céréales peu raffinées, les légumes secs, les légumes et fruits frais, les noix, les amandes, ou encore l'huile d'olive, de plantes aromatiques comme l'ail ou le thym, mais aussi de poissons. Les produits laitiers et la volaille sont consommés en quantités raisonnables. La charcuterie et la viande rouge, ainsi que les produits sucrés, quant à eux, sont en faible quantité.

Selon les scientifiques, les alimentations basées sur des végétaux sont plus bénéfiques pour la santé humaine, mais aussi pour la planète puisqu'elles requièrent moins de produits d'origine animale et de produits transformés, ce qui signifie pour leur production moins de surface de terres à cultiver (-70%), d'énergie (-80%) et de consommation de ressources naturelles comme l'eau douce (-60%), et nettement moins d'émissions de gaz à effet de serre (-70%).

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



V.A.

L’alimentation méditerranéenne est-elle la meilleure pour les humains et la planète ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Dans le cadre de son Projet alimentaire territorial (PAT), le Parc naturel régional du Luberon organise un webinaire sur l'alimentation méditerranéenne, animé par le nutritionniste et directeur de l'Institut national de la santé et de la recherche médicale (INSERM) Denis Lairon ce mardi 13 juin.

L'objectif de cette rencontre est d'informer et de sensibiliser les élus, les cuisiniers, les agents des collectivités et plus largement le public, sur les bienfaits de la 'diète méditerranéenne' sur la santé humaine et environnementale. Pour assister à ce webinaire de 14h30 à 16h30 ce mardi 13 juin, cliquez ici.

Une alimentation dominée par les produits végétaux

L'alimentation méditerranéenne est composée majoritairement de produits végétaux tels que les céréales peu raffinées, les légumes secs, les légumes et fruits frais, les noix, les amandes, ou encore huile d'olive,

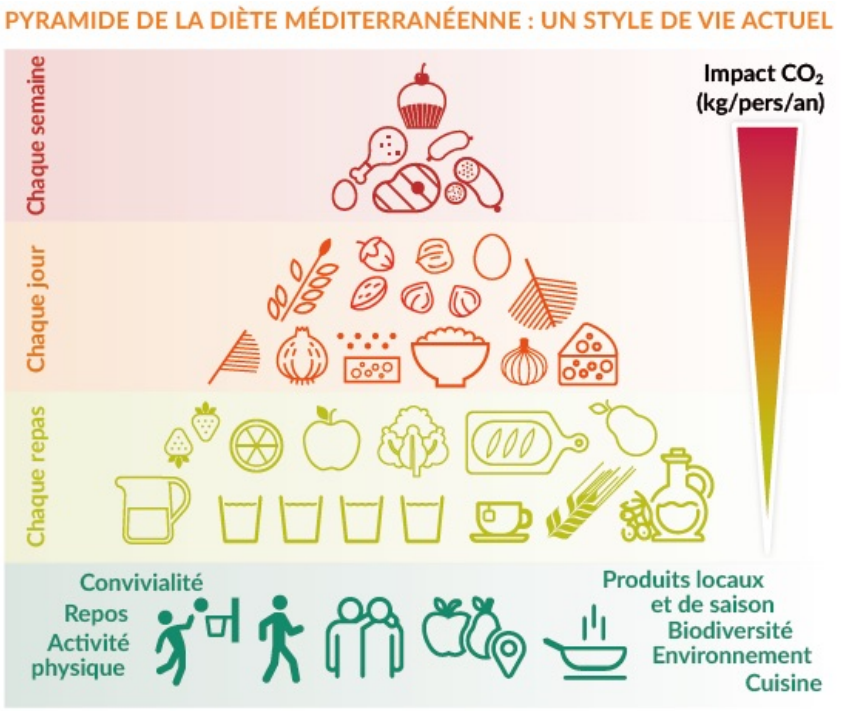
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

de plantes aromatiques comme l'ail ou le thym, mais aussi de poissons. Les produits laitiers et la volaille sont consommés en quantités raisonnables. La charcuterie et la viande rouge, ainsi que les produits sucrés, quant à eux, sont en faible quantité.

Il est prouvé scientifiquement que les alimentations basées sur des végétaux sont plus bénéfiques pour la santé humaine et les écosystèmes que les régimes alimentaires omnivores à dominante animale. Ainsi, les personnes pratiquant majoritairement la 'diète méditerranéenne', tous âges confondus, sont moins exposées au surpoids et à l'obésité, et les adultes sont moins affectées par de nombreuses maladies comme le diabète, les pathologies cardiovasculaires, ou divers cancers.

Pour ce qui est des bienfaits pour la planète, moins de produits d'origine animale et de produits transformés signifie pour leur production moins de surface de terres à cultiver (-70%), d'énergie (-80%) et de consommation de ressources naturelles comme l'eau douce (-60%), et nettement moins d'émissions de gaz à effet de serre (-70%).



V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Le Parc du Mont-Ventoux présente son nouveau Guide des producteurs en vente directe



La présidente du Parc naturel régional du Mont-Ventoux, Jacqueline Bouyac, vient de présenter la nouvelle édition du Guide des producteurs en vente directe. La première édition ayant eu un franc succès, le Parc a naturellement décidé de renouveler l'opération avec cette seconde édition.

Ce Guide s'inscrit dans le cadre du Projet alimentaire territorial (PAT) porté par le Parc naturel régional du Mont-Ventoux. Son objectif, affiché dès son sous-titre 'Manger Ventoux toute l'année, c'est possible !', est de mettre en avant le circuit court, c'est-à-dire une consommation au plus proche des lieux de production.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Comme pour la première édition, ce nouveau Guide compte 56 pages qui recensent plus de 150 exploitations agricoles qui pratiquent la vente directe dans le territoire du Parc. L'objectif de ce support est de favoriser une meilleure connaissance du tissu agricole local afin de rapprocher les consommateurs, habitants et visiteurs, des producteurs locaux. Ainsi, le lecteur pourra y trouver les coordonnées des producteurs, les produits vendus, mais aussi les lieux de vente des 37 communes que comptabilise le territoire. Le lecteur a également à sa disposition un calendrier des fruits et légumes de saison.

10 000 exemplaires de ce Guide vont être imprimés, mais il est aussi accessible gratuitement en ligne. « Le contexte international actuel nous rappelle que nous avons la chance de vivre dans un territoire riche d'une diversité de terroirs, a affirmé Jacqueline Bouyac. Il nous offre la possibilité de manger local toute l'année. Nous avons désormais toutes les clefs en main pour profiter pleinement du patrimoine agricole du Ventoux. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Opération ‘De la ferme à ta cantine’ : la commune de Lauris montre l’exemple



Les membres du réseau ‘De la ferme à ta cantine‘, une opération lancée en 2009 par le Parc naturel régional du Luberon, se sont réunis au début du mois d’avril pour faire un bilan des actions menées par le Parc dans le cadre de son Projet alimentaire territorial autour de la restauration collective. 26 participants étaient présents dont des élus, des cuisiniers, des partenaires comme la Direction régionale de l’alimentation, de l’agriculture et de la forêt, mai aussi des experts en nutrition.

Pour rappel, ‘De la ferme à ta cantine’ vise à accompagner les communes volontaires dans l’approvisionnement des restaurants scolaires en produits locaux, et, si possible, biologiques. L’objectif commun des communes est de proposer au minimum un repas 100% local par trimestre. La commune de Lauris a partagé ses résultats exemplaires avec 93% de produits biologiques et 32% de produits locaux pour un coût matières de 2,80 € en moyenne par repas. A savoir que les obligations réglementaires liées

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

à la loi EGalim, complétée par la loi Climat et résilience, en vigueur depuis le 1er janvier 2022, sont : 50% de produits de qualité dont 20% de bio dans la restauration collective.



DR

V.A.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

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

V.A.

Parc du Mont-Ventoux : un atelier pour finaliser le diagnostic du Projet alimentaire territorial



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Le Projet alimentaire territorial du Parc naturel régional du Mont-Ventoux 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. Dans le cadre de la finalisation du diagnostic du Projet, le Parc organise un second atelier sur l'évolution du système alimentaire du territoire à Villes-sur-Auzon.

Le premier atelier, qui s'est déroulé à Vaison-la-Romaine, avait pour objectif de dessiner les différentes variables et les hypothèses d'évolution du système alimentaire du territoire du Parc du Mont-Ventoux d'ici à 2035. Ce second et dernier atelier aura pour but de faire réagir les participants à différents scénarios d'évolution que le bureau d'études Ceresco a identifiés lors du premier atelier.

Vendredi 10 février. 14h. Siège de la communauté de communes Ventoux Sud. 725A route de Carpentras, ZA Les Fontaynes. Villes-sur-Auzon.

V.A.

Parc naturel régional du Mont Ventoux : Comment favoriser l'alimentation territoriale ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Une agriculture de qualité en circuit court, rémunératrice pour le producteur et respectueuse de l'environnement. Ce sont les atouts des Projets alimentaires territoriaux, soutenus par le plan de relance.

C'est dans ce cadre que le Parc naturel régional du Mont-Ventoux lance son Projet Alimentaire Territorial (PAT) actuellement en phase de diagnostic alimentaire, invitant les agriculteurs, transformateurs, distributeurs, associations, citoyens, élus et techniciens à participer.

Venez nombreux
Une série de rencontres se tiendra en 2022 afin de construire l'accessibilité à une alimentation saine, locale, de qualité, respectueuse de l'environnement au bénéfice du plus grand nombre.

Les enjeux
Le projet alimentaire territorial ? C'est mettre au jour les dimensions économique, environnementale et sociale. Economique avec la structuration et consolidation des filières dans les territoires, le rapprochement de l'offre et de la demande, le maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, la contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles ;

L'environnement
La dimension environnementale appelle le développement de la consommation de produits locaux et de qualité, la valorisation d'un nouveau mode de production agroécologique, dont la production biologique, la préservation de l'eau et des paysages, la lutte contre le gaspillage alimentaire ;

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

La dimension Sociale
Contribue à l'éducation alimentaire, à la création de liens, à l'accessibilité sociale, au don alimentaire, à la valorisation du patrimoine. Plus d'infos auprès d'Aurore Navarro, chargée de mission du PAT (Projet alimentaire territorial) sur aurore.navarro@parcduventoux.fr
MH

