



Communiqué à la presse

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

Le Parc naturel régional du Luberon figurait parmi les 35 lauréats récompensés lors du SIA avec le nouveau programme d'actions de son Projet alimentaire territorial.



De gauche à droite :

Agnès Firmin Le Bodo, ministre déléguée chargée de l'Organisation territoriale et des Professions de santé
Isabelle Bayonnette, responsable du pôle Agriculture et Tourisme durables au Parc du Luberon

Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire

Patrick Courtecuisse, vice-président du Parc du Luberon

Les projets alimentaires territoriaux (PAT) ont l'ambition de fédérer les différents acteurs d'un territoire autour de la question de l'alimentation, contribuant ainsi à la prise en compte des dimensions sociales, environnementales, économiques et de santé de ce territoire. Ils constituent une approche territoriale innovante qui rassemble l'ensemble des acteurs concernés par l'alimentation. Ils jouent un rôle essentiel pour accélérer la transition agricole et alimentaire en rapprochant producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités territoriales et consommateurs.

Le Projet alimentaire territorial (PAT) du Luberon : l'alimentation méditerranéenne au cœur des transitions agroécologiques

Le Parc naturel régional du Luberon a été précurseur, dès 2008, dans la sensibilisation à l'alimentation durable, le soutien aux circuits courts et aux pratiques agroécologiques.

Il anime le Projet alimentaire territorial du Luberon depuis 2017, labellisé de niveau 2 depuis 2020, démontrant l'efficacité de ses actions réalisées grâce à un large réseau de partenaires très actif sur ces sujets.

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) pour assurer des actions efficaces et coconstruites.

En plaçant l'alimentation méditerranéenne comme fil conducteur du PAT, le Parc et ses partenaires s'engagent dans un changement de paradigme indispensable pour assurer 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

- Centres permanents d'initiatives pour l'environnement (CPIE) 04 et 84
- Associations « Au Maquis » et « Le Village »
- 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
- PAT du Parc naturel régional du Mont-Ventoux
- PAT de la commune de Mouans Sartoux
- Autres association et collectifs de citoyens...

En savoir + sur 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 en 2010.

>> L'alimentation méditerranéenne est bénéfique à la santé, l'environnement et le climat.

Un très large consensus scientifique international établit que les alimentations basées sur des végétaux sont bénéfiques pour la santé humaine et les écosystèmes, comparées aux régimes alimentaires omnivores à dominante animale. Dans notre région, le type d'alimentation traditionnel est l'alimentation méditerranéenne, adaptée et produite essentiellement dans nos territoires. Ce n'est que récemment (2-3 générations) que l'agriculture et la façon de se nourrir ont fortement changé, en copiant le modèle nord-américain. 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 affectés 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.

>> L'alimentation méditerranéenne est bénéfique pour le climat et les écosystèmes.

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 GES (-70%), ce qui réduit le changement climatique. L'alimentation méditerranéenne implique aussi des productions très diversifiées, avec des rotations qui limitent l'apport d'engrais (légumineuses, épeautre) et divers produits phytosanitaires (pesticides). 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 la consommation alimentaire est bien ajustée aux besoins de chacun.

>> L'alimentation méditerranéenne est donc bénéfique à la santé des humains et de la planète, en illustration du concept de l'ONU « Une santé unique ».

Cet objectif de promotion de la « diète méditerranéenne » sera le fil rouge du PAT du Parc du Luberon à partir de 2023.

En savoir + sur le Programme national pour l'alimentation (PNA) 2022-2023

Le partenariat du ministère en charge de l'Agriculture jusque-là mis en place avec l'Ademe (Agence de la Transition écologique) et la Direction générale de la cohésion sociale s'est élargi, pour cette édition, à la Direction générale de la santé du ministère de la Santé et de la Prévention.

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, ce qui illustre la volonté des collectivités de mettre la politique de l'alimentation au cœur de leurs préoccupations, permettant une approche transversale des différentes politiques publiques déployées à ce niveau. D'autre part, 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.

Si à ce stade, cet appel à projets reste un outil essentiel du PNA, le partenariat mis en place pour cette édition 2022-2023 permet dès à présent de préfigurer ce que pourrait être un des outils de mise en œuvre de la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat, qui sera élaborée dans les prochains mois, comme prévu par la loi « Climat et résilience ». 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.

Une autre vie s'invente ici

Contacts Parc naturel régional du Luberon

Projet alimentaire territorial du Luberon : Julie Rigaux – 06 21 54 25 25 – julie.rigaux@parcduluberon.fr

Presse : Solgne Louis – 06 86 17 47 47 – solgne.louis@parcduluberon.fr

60 place Jean-Jaurès 84400 Apt – www.parcduluberon.fr