



LUTTER CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

Depuis 2021, les études menées par le Parc naturel régional du Luberon ont permis d'identifier de nombreux enjeux à la fois environnementaux et climatiques, mais également économiques et sociaux. Parmi eux, la lutte contre la précarité alimentaire reste un défi pour le territoire.

2 profils de consommateurs

Résidents et non-résidents

Si la demande alimentaire totale du territoire s'élève à plus de 252 000 tonnes de produits bruts agricoles, la consommation dépend fortement des caractéristiques des deux populations présentes sur le territoire : résidents et non-résidents. De fortes disparités entre ces 2 types de consommateurs (sexe, âge, CSP...) influent sur les lieux d'achat, sur la nature des produits consommés et sur les budgets alloués à l'alimentation :

- **La population estivale non résidente** (soit 1,6 million sur 2 mois par an) est plutôt aisée, constituée d'adultes de 30 à 60 ans. Le budget alloué à l'alimentation est important du fait de revenus élevés et de circuits de distribution en lien avec le tourisme (ex. restaurants).
- **La population résidente** (soit environ 190 000 habitants à l'année) est modeste, avec 18% de ménages pauvres (contre 15% en France) ; elle est vieillissante (+ 27% de sexagénaires en 10 ans). **Aussi, le budget alloué à l'alimentation est faible du fait d'un pouvoir d'achat restreint.**

De ce fait, les acteurs locaux s'emploient à lutter contre la précarité alimentaire que connaissent de nombreux habitants.

CHIFFRES en Luberon

DÉPENSES ALIMENTAIRES MOYENNES (JOUR/PERSONNE)

8,8 EUROS POUR LES RÉSIDENTS

19,8 EUROS POUR LES NON-RÉSIDENTS

2,3 X PLUS D'ACTES MÉDICAUX LIÉS À DES TROUBLES D'ORIGINE ALIMENTAIRE QUE LA MOYENNE NATIONALE

Un enjeu territorial

La lutte contre la précarité alimentaire vise à **favoriser l'accès pour tous à une alimentation sûre, diversifiée, durable, de bonne qualité et en quantité suffisante** (à ne pas confondre avec l'aide alimentaire qui en est l'une des composantes).

Manger mieux sans dépenser plus, c'est possible !

L'enjeu majeur est d'améliorer son alimentation, en limitant l'augmentation du budget alloué à la nourriture car de nombreuses pathologies apparaissent, liées à une alimentation déséquilibrée (surpoids, carences).

Dans la logique d'intelligence collective qui caractérise le Projet alimentaire territorial du Luberon, **le Parc soutient les initiatives locales exemplaires menées par plusieurs associations ou collectivités** telles que **la commune de Lauris, l'association Le Village, l'association Au Maquis.**

Le Projet Alimentaire Territorial du Département de Vaucluse

Tandis que le Vaucluse est un territoire agricole de premier ordre (96% des 151 communes sont concernées par des signes agricoles de qualité et une grande diversité de productions), le département affiche un taux de pauvreté parmi les plus élevés de France et de nombreuses personnes peinent à se nourrir sainement, faute de moyens.

Dans sa lutte contre la précarité, **le PAT du Département de Vaucluse est pensé à destination notamment des publics accompagnés dans les missions d'action sociale** de la collectivité :

- les familles (protection maternelle et infantile)
- les collégiens
- les personnes âgées les plus modestes.

Le Département des Alpes-de-Haute-Provence structure un PAT qui permettra de développer également des actions pour lutter contre la précarité alimentaire.



Un engagement actif



Association Le Village (Cavaillon)

Créée en 1993, l'association est un lieu de vie alliant accueil et activités d'insertion économique et sociale auprès de personnes en difficulté. L'association a une activité de production agricole et s'occupe de la vente de paniers de légumes bio, locaux et solidaires. La distribution se fait auprès des cueilleurs, des salariés en insertion, à la cantine associative, mais également en externe auprès de partenaires de l'aide alimentaire comme les Restos du cœur ou la Banque Alimentaire. L'achat de paniers constitue aussi une adhésion au projet de l'association : soutien dans ses différentes actions (hébergement, insertion professionnelle, accueil de jour, accès à l'alimentation). Les produits de saison sont cultivés selon les règles de l'Agriculture Biologique, avec un développement de la permaculture et d'autres techniques innovantes.



Association Au Maquis (Lauris)

Association d'éducation populaire, Au Maquis est un partenaire incontournable sur les questions d'alimentation, d'agriculture locale, de lutte contre la précarité, de santé, d'accompagnement de projets et de mise en œuvre d'actions par et pour les habitants du territoire (jardins partagés, composteurs collectifs, actions éducatives dans les classes et les centres de loisirs...). À l'automne, elle coordonne le **festival Vivant!**, un événement du territoire autour des questions de l'alimentation. Depuis 2015, elle anime le **Café Villageois**, un café associatif ouvert à tous et géré par un collectif d'habitants. Le lieu accueille aussi le **marché paysan** de Lauris le jeudi toute l'année. Depuis janvier 2022, Au Maquis a mis en place un premier **conseil local de l'alimentation** avec des habitants de Cadenet, pour favoriser l'apprentissage de la démocratie participative sur cette question et créer à terme une caisse locale d'alimentation basée sur le principe de la **sécurité sociale** : chaque citoyen cotiserait et, en échange, recevrait chaque mois une allocation à dépenser chez des professionnels conventionnés.

INITIATIVES



Les CUEILLETES SOLIDAIRES

Parmi les actions du Village, la cueillette solidaire, depuis 2015, propose aux cueilleurs, majoritairement des personnes en situation de précarité ou accueillies au Village, de récupérer les fruits et légumes non récoltés avant qu'ils ne pourrissent sur place. Les produits sont ensuite distribués dans le réseau

d'aide alimentaire, et le surplus est transformé dans l'atelier du Village depuis fin 2020.

La marque « À l'Asso du Goût ! » est née et génère ainsi plus de 10 emplois en insertion. Chips de légumes, pâtes de fruits, etc. sont commercialisées dans le réseau du Village (accueillis, salariés, adhérents) et en magasin d'alimentation biologique. Entre 2016 et début 2021, 19 280 kg de produits ont ainsi été « sauvés » !

Actuellement, ce sont entre 4 000 et 7 000 kg de légumes récupérés à l'année, avec un rythme de 2 matinées de cueillette par semaine. De l'énergie et des convictions qui permettent de sauver de la poubelle des centaines de kilos de produits en créant de l'activité économique et du lien social !



LA PETITE MARMITE à Manosque

La Petite Marmite est une cantine participative, à but non lucratif et ouverte à tous, quels que soient l'âge, l'origine sociale ou culturelle. Elle a pour but de faire face à la solitude et au manque de moyens pour bien se nourrir. D'une capacité de 20 couverts, elle est tenue par 5 bénévoles qui cuisinent sur place avec des produits frais. Les tarifs varient en fonction des moyens dont chacun dispose (de 3 à 8 euros le repas). La cantine reçoit les Manosquiens en tant qu'invités et non comme clients et favorise ainsi la solidarité, l'entraide et l'écoute entre les habitants.

COMMUNE FERME

Le projet Commune Ferme, porté par Au Maquis, vise à réduire la précarité alimentaire en favorisant l'accès à tous à une alimentation de qualité grâce à l'installation d'une ferme de fruits et légumes bio afin de :



- Produire et transformer (ateliers hebdomadaires, chantiers collectifs).
- Mobiliser les paysans solidaires locaux pour faciliter le don de produits de qualité.
- Construire avec les publics concernés une gouvernance partagée de la ferme.