



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION

L'ALIMENTATION MÉDITERRANÉENNE AU CŒUR DES TRANSITIONS AGROÉCOLOGIQUES

Journée de clôture du projet
09 septembre 2025



Territoire reconnu Réserve de biosphère et Géoparc mondial Unesco



PROGRAMME

LE MATIN

8h45 - Accueil des participants

9h15 - Mots d'accueil

Philippe Batoux, maire de Mérindol, et Patrick Courtecuisse, vice-président du Parc naturel régional du Luberon en charge de l'agriculture durable

9h30 - Présentation de la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC)

Karine Pascal-Suisse, Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

Présentation de la feuille de route Nutrition

Aurélie Tardy et Margaux Gianfranceschi, Agence Régionale de Santé Provence-Alpes-Côte d'Azur

9h50 - Le projet alimentaire territorial du Parc naturel régional du Luberon (PAT)

Julie Rigaux, chargée de mission PAT

10h20 - Présentation du livret pédagogique « L'alimentation méditerranéenne, son histoire et ses bienfaits »

Denis Lairon, directeur de recherche émérite à l'Inserm (Institut national de la santé et de la recherche médicale), expert en nutrition humaine

11h - Témoignages sur les actions phares du projet PNA

dont l'accompagnement de la restauration collective et la sensibilisation des publics (élus, professionnels, scolaires, grand public)



LE MIDI

12h30 - Repas méditerranéen local et bio

Préparé par Nicolas cuisine le monde, marqué Valeurs Parc

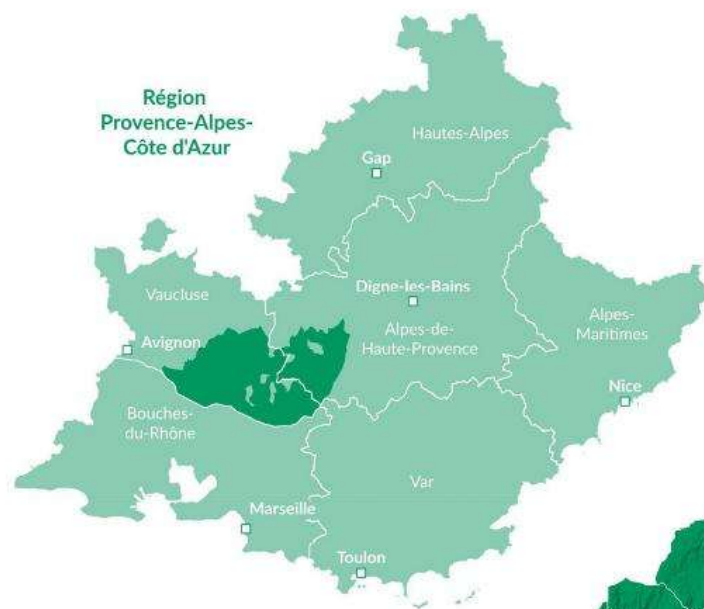
L'APRÈS-MIDI

13h45 à 16h - 2 sessions d'ateliers au choix

(durée 1h chacun)

- Comment créer un projet de ferme publique ? (Mérindol et Puget)
- Manger sain et local à la cantine, c'est possible ! (Lauris)
- Projet Terres nourricières en plaine de Durance
- Comment créer une dynamique multipartenariale de territoire : Festival Vivant !
- Évolution de l'écosystème alimentaire (Apt)
- Sensibilisation sur l'alimentation méditerranéenne : les outils développés par le Parc du Luberon

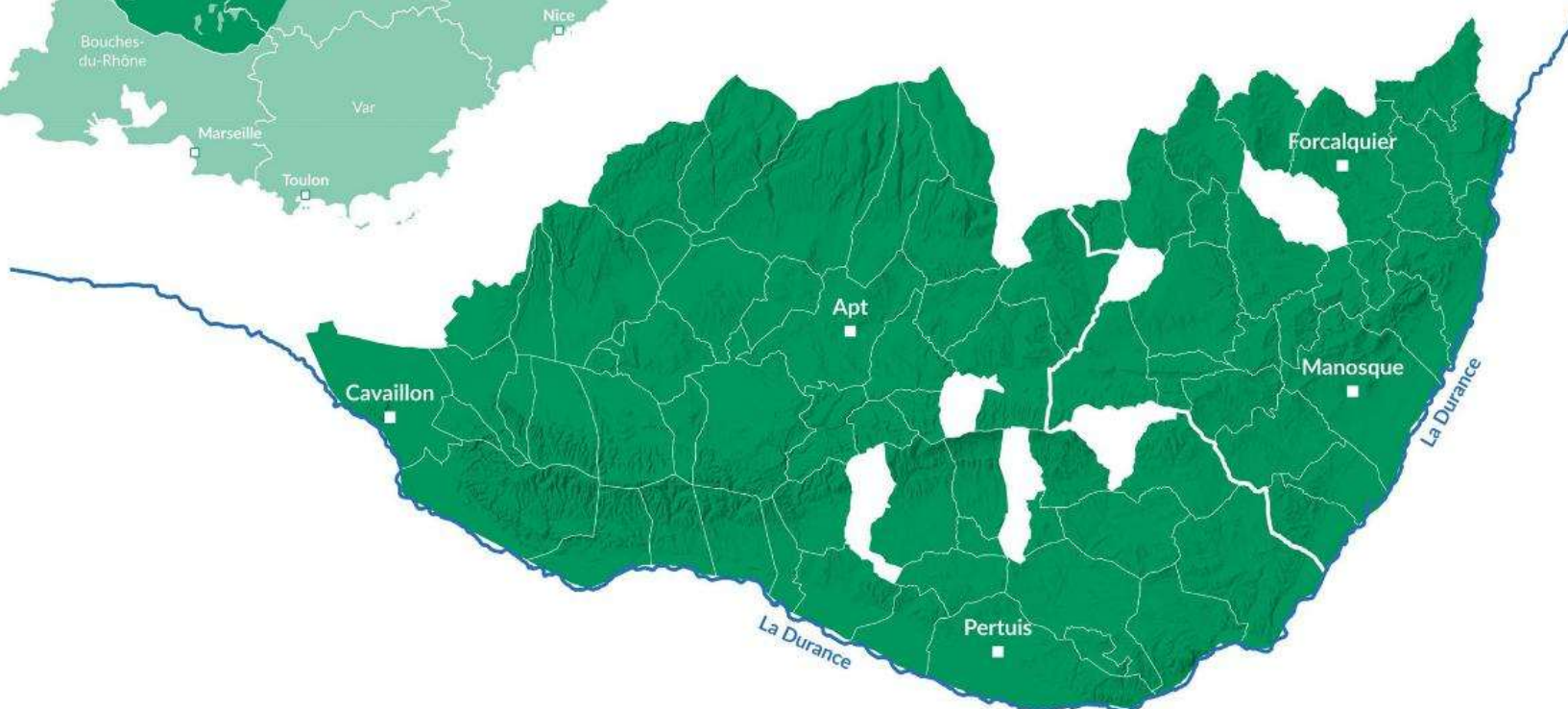
16h30 - Clôture



Une autre vie s'invente ici

78 communes
sur **2 départements**

Vaucluse & Alpes de Haute-Provence



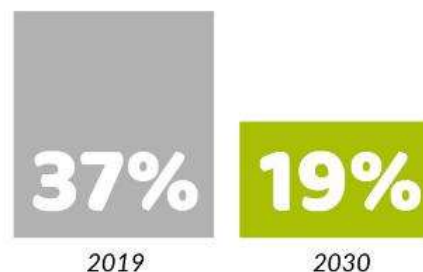
Les principales caractéristiques

30% de surface agricole utile (SAU) dont **19%** de la SAU est en agriculture biologique

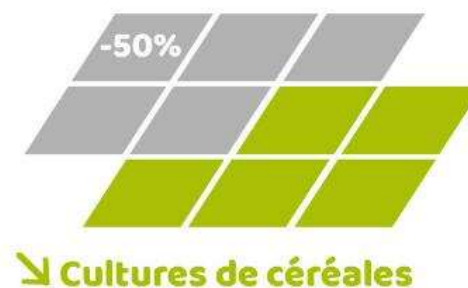
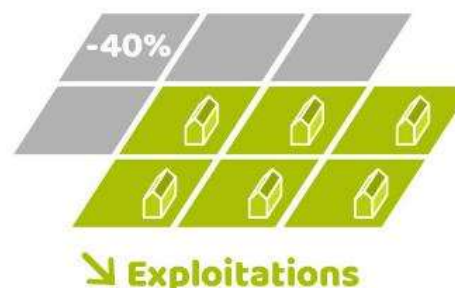
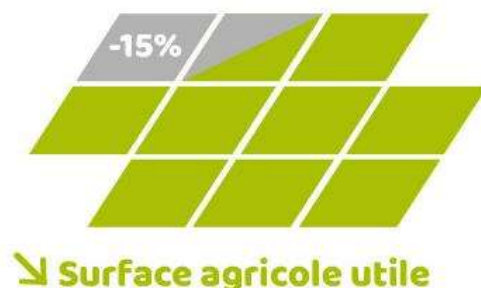
11 appellations d'origine protégée

3 indications géographiques protégées

Ces 20 dernières années dans le Luberon, la surface agricole utile a diminué de 15%. 40% des exploitations ont disparu ainsi que la moitié des cultures de céréales. Associée au vieillissement des agriculteurs, cette baisse de capacité de production induit une chute du potentiel nourricier du territoire.



↘ **Potentiel nourricier**
Part de population d'un territoire pouvant être alimentée par les productions locales si les terres agricoles étaient exclusivement en agriculture nourricière.



Empreinte spatiale de l'alimentation (180 000 habitants) : **113 170 ha** – SAU du PNR = 48 000 ha

Répartition selon les régimes alimentaires actuels : **90%** représentés par les productions d'élevage

Les engagements pour l'agriculture et l'alimentation de la Charte 2025 – 2040

Mesure 10 : Considérer les sols comme une ressource et un patrimoine à transmettre

Mesure 21 : Protéger le patrimoine génétique des espèces cultivées

Mesure 26 : Soutenir les filières du territoire, promouvoir les produits et les savoir-faire agricoles locaux et valoriser l'agritourisme

Mesure 27 : Accroître la souveraineté alimentaire du territoire (Mesure systémique PAT)

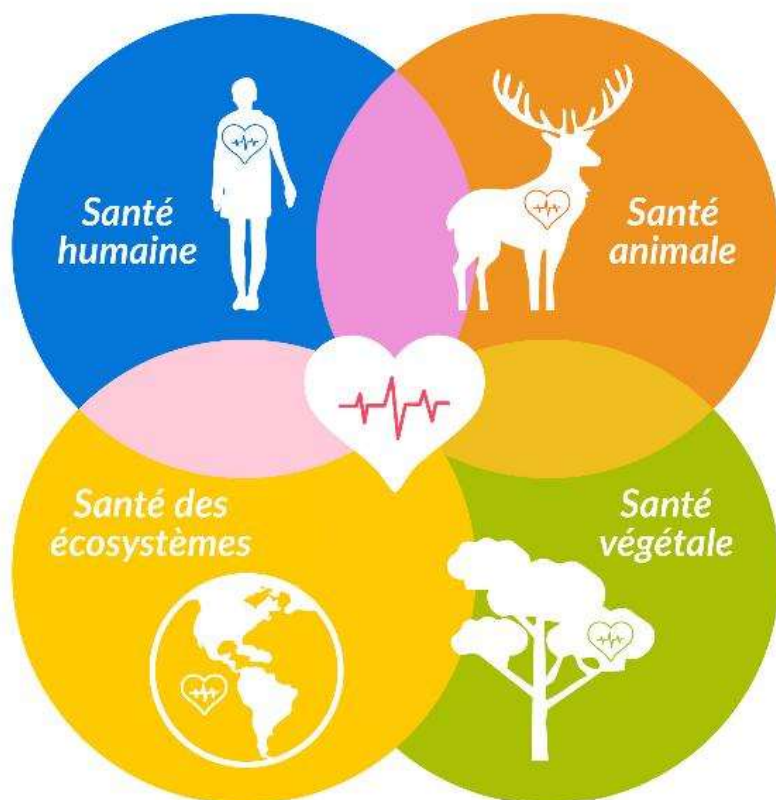
Mesure 28 : Conserver les terres agricoles et favoriser l'installation d'agriculteurs

Mesure 29 : Accompagner la mutation agroécologique dans les exploitations agricoles

Mesure 30 : Soutenir et valoriser le pastoralisme

« Une seule santé »

Le fil conducteur du PAT du Luberon est l'alimentation méditerranéenne en intégrant l'approche « une seule santé ».

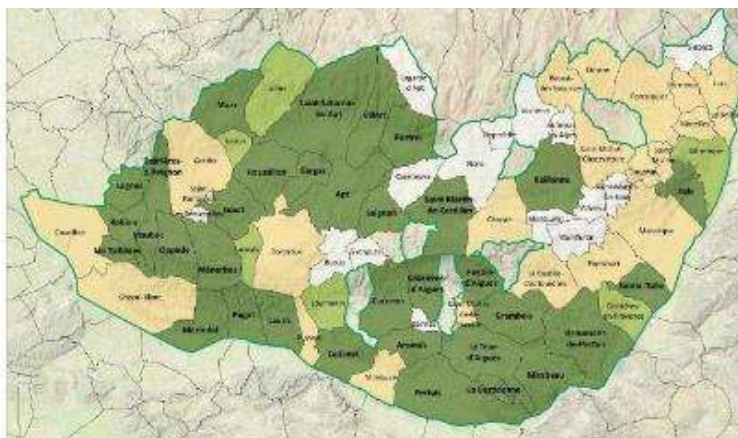


Réseau « De la ferme à ta cantine » depuis 2009 :

- 34 collectivités engagées en 2024
- 1 comité de pilotage chaque année : élus / agents (cuisine, service)
- Des formations, temps d'échanges entre pairs, webinaires, etc.
- Animation et sensibilisation auprès des équipes et des enfants



Le Parc coordonne et accompagne les communes dans leurs projets, met en réseau, confectionne des outils, propose des actions pédagogiques et des formations.



Cadre réglementaire : plusieurs lois complémentaires

Loi EGALIM, Climat et résilience et AGECL :

- 50 % de produits de qualité dont 20% de bio obligatoire
- Obligation de lancer une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et un diagnostic – Réduction de 50% du gaspillage en 2025
- Augmenter la diversification des protéines : + de repas végétariens dont 1 obligatoire par semaine
- Obligation de télédéclaration annuelle des factures d'approvisionnement
- Information des convives



Recommandations :

Le PNNS-4 2019-2023 du Ministère de la Santé recommande la diminution de consommation de protéines animales et l'augmentation de produits bio.

ADEME – Transition(s) 2050 :

- - 30 à - 70% de viande
- +30 à +70% d'aliments issus de l'agriculture biologique
- -50% de gaspillage alimentaire

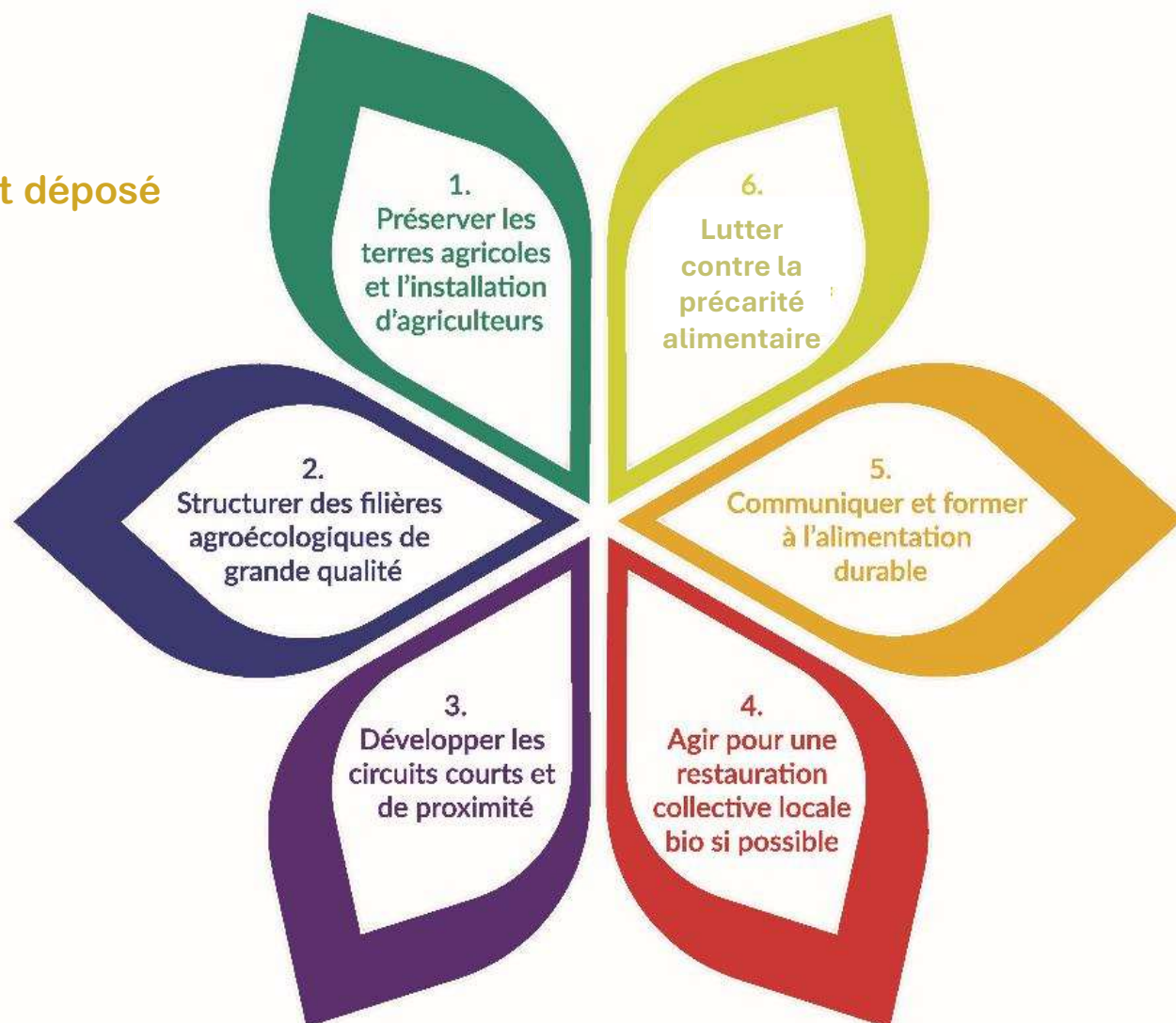


Engagement en tant que PAT :

2017 – Labellisation Niveau 1

2020 – Labellisation Niveau 2

2025 – Dossier de renouvellement déposé



Plus de 60 partenaires représentés

Collectivités :



❑ Plaque de présentation du PAT (2020)

❑ Réalisations des fiches et films thématiques (2023)

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLX7IzlyQG9Rxxvr9yYNY00tar7QOE6INy>

<https://youtu.be/odJtGtpuFkl>



❑ Réalisation de l'exposition du PAT – Financement Région Sud (2023)

⇒ 6 rolls up : un général sur le PAT et les autres spécifiques aux thématiques



bleu
t*mate
MÉDIA



Le Projet « Alimentation méditerranéenne au cœur des transitions agroécologiques »

Lauréat du Programme national pour l'alimentation 2022-2023

Projet : L'alimentation méditerranéenne au cœur des transitions agroécologiques

2023 – 2025

1^{er} projet PNA financé par le Ministère de la Santé – Convention tripartite DGS/ARS/PNR

Objectifs :

- **Développer et promouvoir la diète méditerranéenne et les liens alimentation / santé auprès des convives de la restauration collective et du grand public**
- **Engager les collectivités vers une transition agricole et alimentaire** afin de favoriser les productions nourricières biologiques

Gouvernance du projet :

- **Comité de pilotage** : Coalim : ADEME, DRAAF, ARS, Région SUD, CD84, Denis Lairon, PNR Luberon
- **Comité technique** : Denis Lairon, Le Grand Réal, GIP du Pays d'Apt, GRAINE, CRES, Au Maquis, C2VN et autres membres du COPAT selon les thématiques

Le Projet « Alimentation méditerranéenne au cœur des transitions agroécologiques »

Lauréat du Programme national pour l'alimentation 2022-2023

Projet : L'alimentation méditerranéenne au cœur des transitions agroécologiques

	Financier	Montant (€)	% du total
Financiers publics	Appel à projets du PNA 2022-2023	70000	70%
	Département : CD du Vaucluse	9000	9%
	Sous-total financeurs publics	79000	79%
Autofinancement	Parc naturel régional du Luberon	21000	21%
Total général		100000	100%

Le Projet « Alimentation méditerranéenne au cœur des transitions agroécologiques »

Lauréat du Programme national pour l'alimentation 2022-2023

Projet : L'alimentation méditerranéenne au cœur des transitions agroécologiques

Nature dépenses	Coût prévu (€)	Réalisé
Frais facturés (a)	50 000	53595,9
Frais salariaux (b)	45 829	42272
Autres frais internes (c)	4 171	4066
Total	100 000	99934

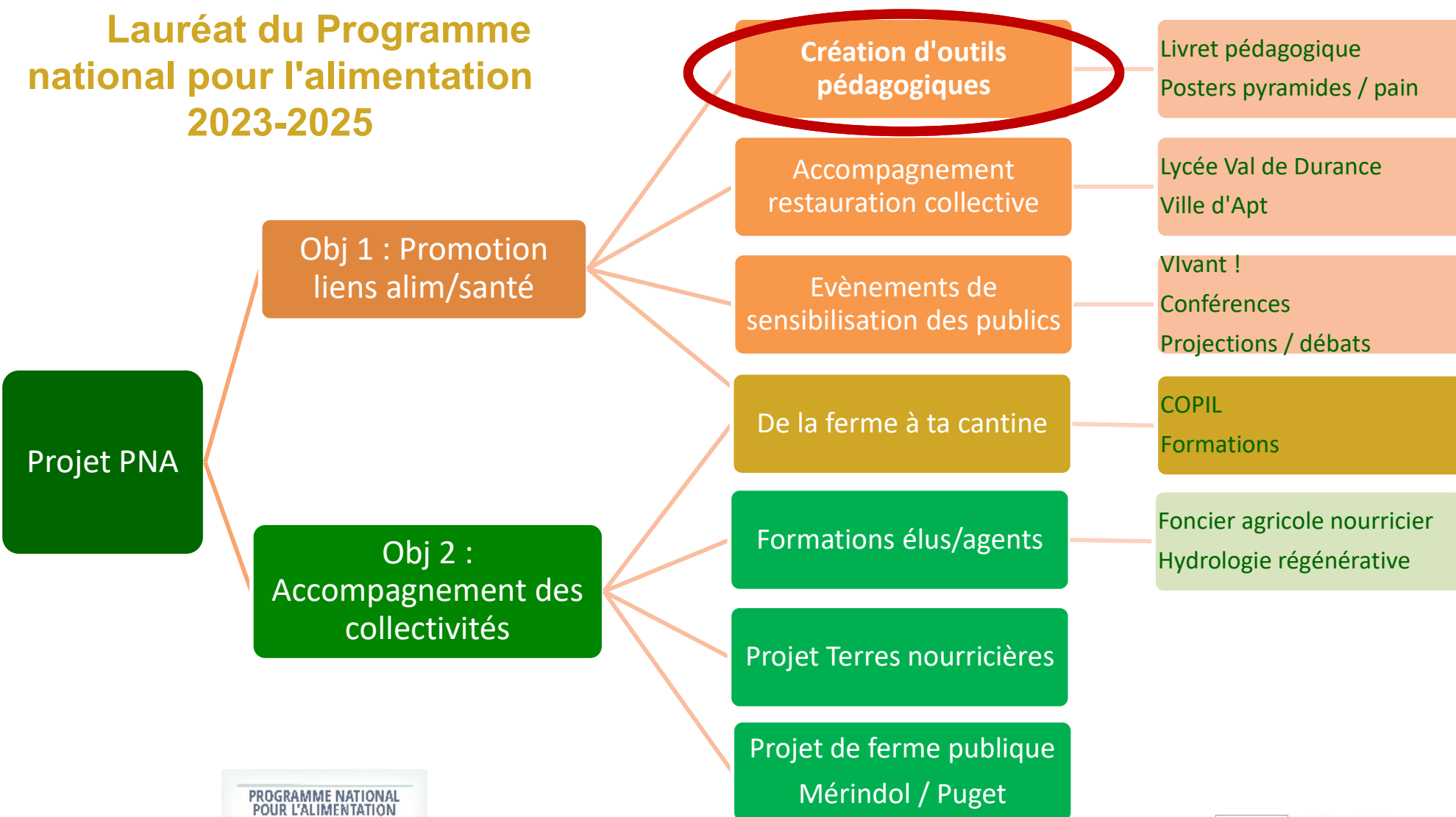
Le Projet « Alimentation méditerranéenne au cœur des transitions agroécologiques »

**Lauréat du Programme
national pour l'alimentation
2023-2025**



Le Projet « Alimentation méditerranéenne au cœur des transitions agroécologiques »

Lauréat du Programme
national pour l'alimentation
2023-2025



Objectif 1 : Promouvoir la diète méditerranéenne et les liens alimentation / santé

Création d'un livret et d'un outil pédagogiques

Accompagnement scientifique par Denis LAIRON

Objectif :

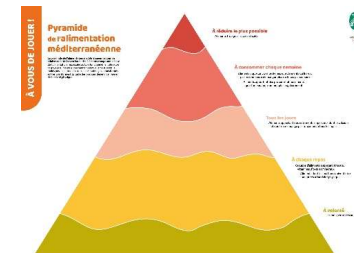
Apport de connaissances scientifiques vulgarisées sur les liens entre alimentation méditerranéenne et santé.

Choix retenus suite aux concertations avec partenaires et enseignants :

- Création d'un livret pédagogique
- Mise à disposition des visuels présentés dans le livret (70 images)
- Poster A0 - Pyramide méditerranéenne à compléter
- Poster de sensibilisation sur les céréales

Conférence de présentation du livret - 23 octobre 2025 à Pertuis

Webinaire de présentation du livret – 13 novembre 2025



Le Projet « Alimentation méditerranéenne au cœur des transitions agroécologiques »

**Lauréat du Programme
national pour l'alimentation
2023-2025**



Objectif 1 : Promouvoir la diète méditerranéenne et les liens alimentation / santé

Accompagnement systémique de plusieurs établissements – 2024/2025

- GIP d'Apt : 1200 couverts liaison froide – 12 satellites : scolaire et médico-social
- Lycée Val de Durance – Pertuis : 1000 couverts en liaison chaude

Objectif : Créer une culture commune pour faire évoluer les menus



Création d'un groupe projet pluridisciplinaire

Réunions d'information des élus et agents

Cycle de formations : cuisine et EGAD

Sensibilisation auprès des établissements scolaires

Suivi sur 1 année scolaire

Objectif 1 : Promouvoir la diète méditerranéenne et les liens alimentation / santé

Accompagnement systémique de plusieurs établissements – 2024/2025

- **GIP d'Apt : 1200 couverts liaison froide – 12 satellites : scolaire et médico-social**
- **Lycée Val de Durance – Pertuis : 1000 couverts en liaison chaude**

Résultats atteints :

- **Apt :**

- Convention de partenariat entre Ville d'Apt, cuisine centrale, SIRTOM et PNR ;
- Ecosystème alimentaire formés : 5 élus / 50 agents / 7 établissements scolaires (personnel, parents d'élèves)
- 2 menus à base végétale par semaine ;
- 1 option sans viande à chaque repas.

- **Lycée Val de Durance :**

- Groupe projet composé d'enseignants, infirmière scolaire, cuisiniers, élèves, gestionnaire ;
- Evolution de la proposition de pain vers du semi-complet biologique au levain naturel ;
- Mise en place du menu végétarien par semaine ;
- Animation dans des classes de SVT et auprès des éco-délégués ;
- Mise en place d'un groupe de travail sur l'offre alimentaire de la cafeteria des élèves.

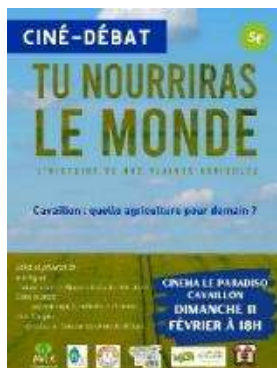
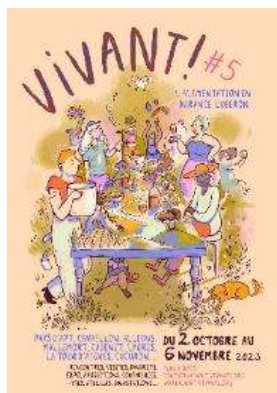
Le Projet « Alimentation méditerranéenne au cœur des transitions agroécologiques »

**Lauréat du Programme
national pour l'alimentation
2023-2025**



Objectif 1 : Promouvoir la diète méditerranéenne et les liens alimentation / santé

Sensibilisation des publics



Collectif A Table

Le PNR fait partie de ce groupe depuis sept 2024

Membres : Espaces de Vie sociale, Centres sociaux, MSA

Premier évènement commun : jeudi 6 mars 2024 – Intervention des Greniers d'abondance

Public visé : animateurs et bénévoles actifs (50/60 personnes)

Projet A Tavola !

Démarche de recherche-action scientifique et artistique.

Titre : Récits alimentaires d'une prospective agricole avec et pour la biodiversité

Collectif : La Garance, PNR des Alpilles, INRAE, artistes, scientifiques



Projet MIELLAT : Fédération Nationale des PNR

Programme d'accompagnement sur les thématiques alimentaires prioritaires

Octobre 2025 à mars 2026

Co-construction de pistes méthodologiques et opérationnelles

Luberon - Sensibilisation · alimentation méditerranéenne · agroécologie

Le Projet « Alimentation méditerranéenne au cœur des transitions agroécologiques »

**Lauréat du Programme
national pour l'alimentation
2023-2025**



Objectif 1 : Promouvoir la diète méditerranéenne et les liens alimentation / santé

Réseau « De la Ferme à ta cantine » - Programme de formation depuis 2023

- ☐ Les bienfaits de l'alimentation méditerranéenne sur la santé et l'environnement
- ☐ L'accompagnement du temps repas et l'éducation au goût
- ☐ L'alimentation méditerranéenne et la diversification des protéines
- ☐ Limiter les contenants à usage unique et sortir du plastique
- ☐ Les achats durables en restauration collective en gestion concédée
- ☐ Cuisson alternative des viandes



Objectif 2 : Engager les collectivités vers une transition agricole et alimentaire afin de favoriser les productions nourricières biologiques

Partenariat avec le Village de Lauris : PNA, « De la ferme à ta cantine » et « Cité vivante » !

LAURIS – Victoire de l'engagement politique en 2022

⇒ **Alimentation** : restaurant scolaire exemplaire !



95% de produits AB
35% de local
2,50€ de coût matière
Entre 30 et 40g de gaspillage par enfant/repas



⇒ **Foncier** : Zone agricole protégée en cours de finalisation

Cité Vivante de l'alimentation : convention signée le 22 mai 2024

Commune de Lauris, l'association « Au Maquis » et le Parc naturel régional du Luberon



Référent du réseau « De la ferme à ta cantine » du PNR

Le Projet « Alimentation méditerranéenne au cœur des transitions agroécologiques »

**Lauréat du Programme
national pour l'alimentation
2023-2025**



Objectif 2 : Engager les collectivités vers une transition agricole et alimentaire afin de favoriser les productions nourricières biologiques



✓ Journée pour les élus – Novembre 2023

Rôle des collectivités dans le maintien et le développement des productions agricoles nourricières : 30 élus présents, 80 participants

✓ Formations des élus sur la sécurité alimentaire – Avril 2024

✓ Mise en place d'un groupe de travail sur les PCS

Accompagnement des élus dans la prise en compte du risque de rupture alimentaire dans les plans communaux de sauvegarde (PCS).



Réservez votre date en

 **2024**

 **Mardi 16 avril**
à Apt

ou

 **Mercredi 17 avril**
à Digne-les-Bains

ou

 **Vendredi 19 avril**
à Valensole

(une date au choix)

CONTACT : julie.rigaux@parcduluberon.fr

FORMATION POUR LES ÉLUS
"Résilience alimentaire du territoire et sécurité civile"
par Stéphane LINOU et la SAFER PACA








Le Projet « Alimentation méditerranéenne au cœur des transitions agroécologiques »

**Lauréat du Programme
national pour l'alimentation
2023-2025**



Objectif 2 : Engager les collectivités vers une transition agricole et alimentaire afin de favoriser les productions nourricières biologiques



TERRES NOURRICIÈRES
En plaine de Durance

DES TERRES VIVANTES POUR NOURRIR NOTRE TERRITOIRE

Un projet pour garder les terres agricoles, au service d'une alimentation locale, saine et de saison.

Permanences en mairie

Vous êtes propriétaire de terres, agriculteur, en projet d'installation ou simplement curieux ? Nous vous accueillons sans rendez-vous, près de chez vous, pour discuter terre, culture et avenir agricole.

Nos permanences mensuelles 2025-2026

• Cadenet	8 septembre
• Puyvert	13 octobre
• Lauris	17 novembre
• Puget	8 décembre
• Mérindol	19 janvier

Les lundis, de 15h à 19h

Venez partager vos idées

Réfléchissons ensemble à l'avenir de ces terres.




Pourquoi ce projet ?

Parce que les terres sont précieuses.
Parce que manger local, c'est possible.
Parce que l'agriculture a encore un bel avenir ici, si on s'en donne les moyens !

Vous vous demandez peut-être :

- Comment faire pour que mes terres ne deviennent pas des friches ?
- Comment trouver quelqu'un de confiance pour cultiver mes terres ?
- J'ai des terres mais je ne veux pas m'en séparer, je crains d'en être dépossédé.
- Si je loue ma terre, pourrais-je la transmettre à mes enfants ?
- Et si mes terrains deviennent constructibles, comment faire s'il y a un locataire dessus ?
- Y a-t-il vraiment des personnes qui veulent se lancer dans un projet agricole ?
- Je vais prendre ma retraite agricole et je n'ai personne qui reprend.
- Produire de l'alimentation de qualité, ça veut dire quoi ?

Venez en parler avec nous

Le Parc naturel régional du Luberon, les communes de Mérindol, Puget, Lauris, Puyvert et Cadenet, et des associations de développement et d'accompagnement agricole sont là pour répondre à vos questions, vous écouter, trouver des solutions ensemble.

En savoir plus

06 03 84 74 48
morgane.fruchart@parcduluberon.fr

Mobilisation et mutualisation du foncier agricole à l'échelle transcommunale, pour une alimentation méditerranéenne de qualité en plaine de Durance.

En partenariat avec :



Avec le soutien de :



Réalisation graphique : 21. autremtd.fr • Ne pas jeter sur la voie publique

Le Projet « Alimentation méditerranéenne au cœur des transitions agroécologiques »

**Lauréat du Programme
national pour l'alimentation
2023-2025**



Objectif 2 : Engager les collectivités vers une transition agricole et alimentaire afin de favoriser les productions nourricières biologiques

Témoignages des élus impliqués

De la ferme à ta cantine

André ROUSSET, Maire de
Lauris

Projet Terres nourricières

Sylvie GREGOIRE, Maire de Puyvert

Projet de ferme publique

Nadine PERIN, Adjointe à la
mairie de Mérindol

Evolution de l'écosystème
alimentaire de la ville d'Apt

Gaëlle LETTERON, Adjointe à la
Mairie d'Apt

Les ateliers : 14h – 14h50 / 15h10 – 16h

1

Comment créer un projet de ferme publique ?

Julien VERT – Potagers et compagnie ; Nadine PERIN – Adjointe à Mérindol

2

Manger sain et local à la cantine, c'est possible !

André ROUSSET – Maire de Lauris ; Gilles Muel – Cuisinier ; Denis Lairon – nutritionniste

3

Projet Terres nourricières en plaine de Durance

Morgane FRUCHART – PNR Luberon ; Eric GAUTHIER – Au Maquis

4

Le Festival Vivant ! Dynamique multipartenariale

Nathalie LANDRIEU – Au Maquis

5

Evolution de l'écosystème alimentaire d'Apt

Julie RIGAUX – PNR Luberon ; Sylvie KELLER et Solène MARCHAND – LoubataS

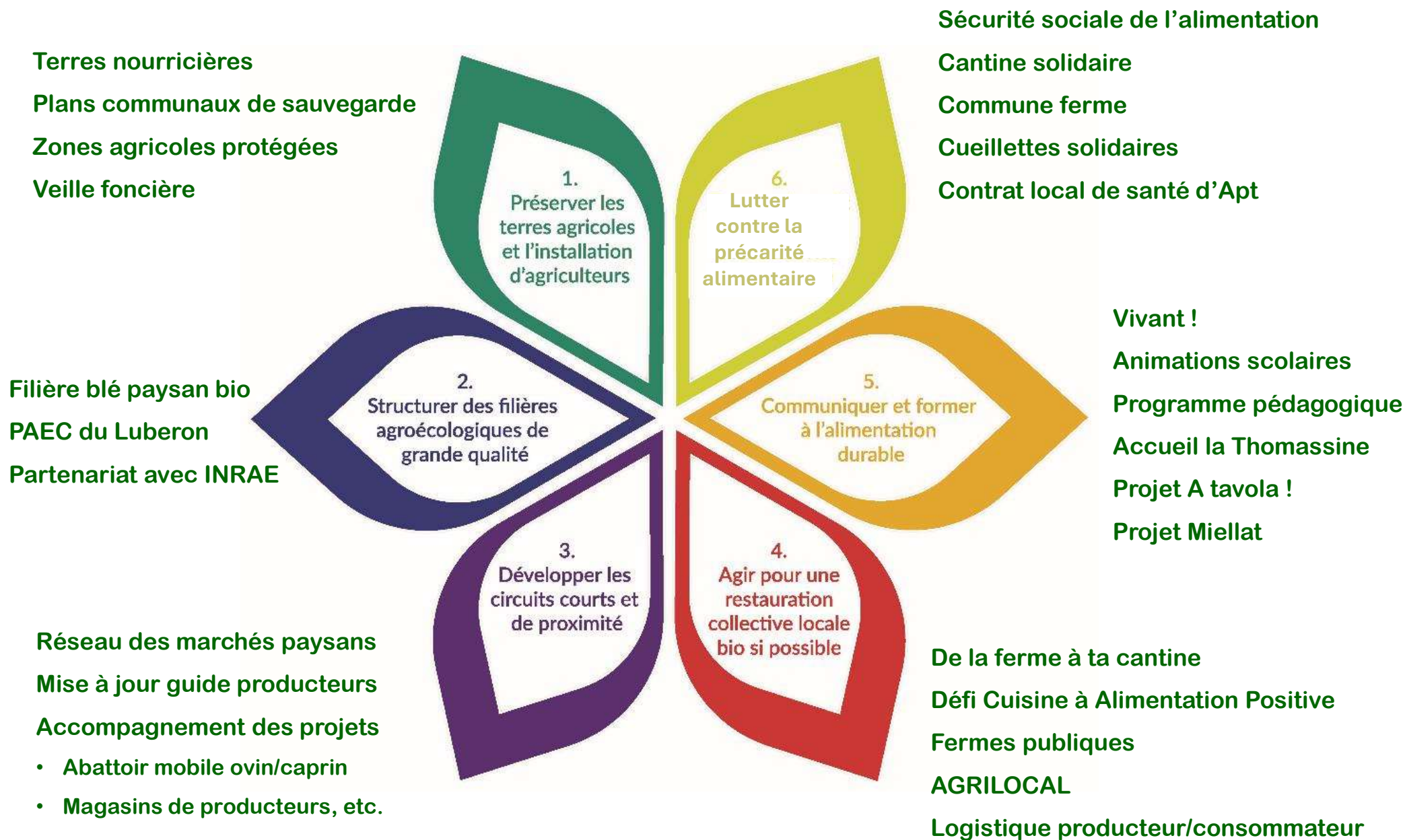
5 bis

Sensibilisation : les outils pédagogiques

Julie RIGAUX – PNR Luberon

Le PAT 2025 – 2030

Quelques exemples non exhaustifs



Actions transversales

**Conventions citoyennes d'alimentation : Cadenet, Pertuis et Pays d'Apt
(Assemblées Extraordinaires)**

**Formation-accompagnement des collectifs citoyens pour l'émergence
de nouvelles expérimentations de démocratie alimentaire**



**2026 - 2027 Formation-action à destination des élus et agents du territoire « Projet
Alimentaire Territorial du Luberon, Comprendre et Agir » - ½ journée par
thématique du PAT**



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION

L'ALIMENTATION MÉDITERRANÉENNE AU CŒUR DES TRANSITIONS AGROÉCOLOGIQUES

**Merci pour votre
participation à cette journée !**



territoire reconnu Réserve de biosphère et Géoparc mondial Unesco