



Communiqué à la presse

Retour sur le repas 100% local du 8 juin 2017 « Ma cantine fête les 40 ans du Parc du Luberon »

Pour fêter les 40 ans du Parc naturel régional du Luberon en 2017, 25 cantines du réseau « De la ferme à ta cantine » ont organisé le 8 juin un repas 100% local en même temps.

Réalisé à partir d'aliments locaux de saison et si possible bio, le repas thématique spécial 40 ans du Parc a été proposé le même jour aux enfants des cantines participantes. Au menu : agneau et légumes de saison ou petit épeautre et clafoutis d'anniversaire aux cerises. Des activités autour des produits locaux ont aussi été proposées par les enseignants pour préparer ce temps fort en classe.

Un moment de convivialité partagé, témoignage de la dynamique territoriale qui unit aujourd'hui les cantines, les écoles, les municipalités et le Parc du Luberon...

Télécharger les premières photos : <https://we.tl/St2aemouUR>

Les 25 cantines participantes :

- Alpes de Haute-Provence : Reillanne, Sainte-Tulle, Volx.
- Vaucluse : Ansois, Apt, Beaumont-de-Pertuis, Cabrières d'Aigues, Cadenet, Cucuron, Gargas, Goult, Grambois, La Bastidonne, Lauris, Les Taillades, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, Oppède, Pertuis, Peypin d'Aigues, Robion, Roussillon, Saignon.

En savoir + sur l'opération « De la ferme à ta cantine »

Le Parc a impulsé dès 2009 l'opération « De la ferme à ta cantine » qui a permis de mettre en place l'approvisionnement en produits locaux et de saison dans les cantines des écoles primaires et d'accompagner ces repas locaux avec des actions pédagogiques et des formations à destination des enfants, des cuisiniers, des parents, des élus.

Chaque cantine introduit à son rythme dans ses menus des aliments locaux de saison, bio ou d'agriculture durable, et organise des temps forts de promotion de l'opération autour de repas "100% local".

En 2017, 29 communes participent à la démarche générale pour une alimentation privilégiant des produits frais, locaux et de saison, ce qui représente plus de 5 000 repas/jour.

Cette opération illustre les valeurs et le mode d'intervention « Parc ».

Nos valeurs : le lien que le Parc souhaite tisser entre agriculture (maintien des agriculteurs et des productions de terroir), alimentation (de qualité, accessible à tous), santé (régime méditerranéen, équilibre alimentaire).

Notre mode d'intervention « Parc » qui encourage le décroïsonnement, la mise en réseau de multiples acteurs qui ne se rencontraient pas forcément avant (agriculteurs, élus, cuisiniers, enfants, associations de parents, enseignants, animateurs...) et la valorisation des métiers et des initiatives.

Une autre vie s'invente ici

Parc naturel régional du Luberon

Contact tourisme-agriculture : Mylène Maurel – 04 90 04 42 01 – mylene.maurel@parcduluberon.fr

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

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