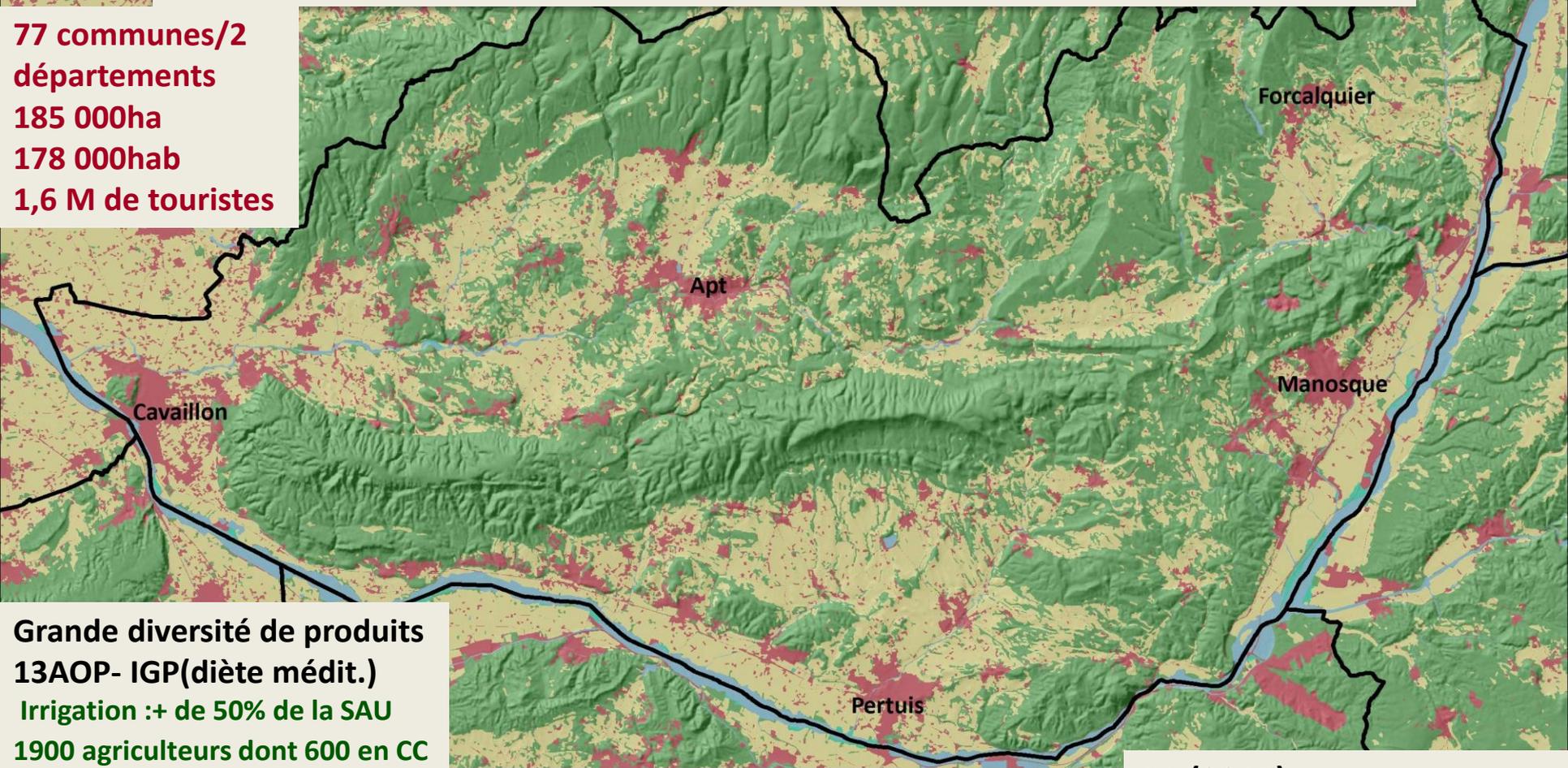




Offre agricole et alimentaire dans le Parc du Luberon Le Projet Alimentaire Territorial du LUBERON

Un Patrimoine agricole exceptionnel

77 communes/2
départements
185 000ha
178 000hab
1,6 M de touristes

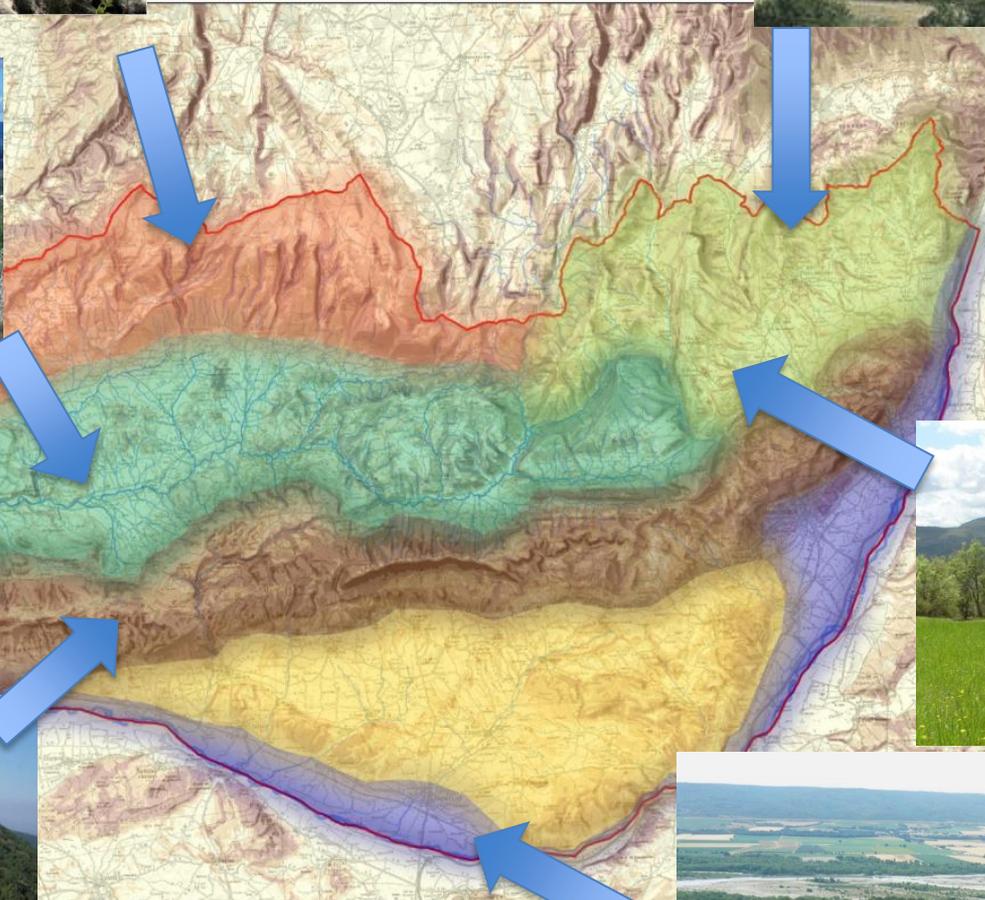


Grande diversité de produits
13AOP- IGP(diète médit.)
Irrigation :+ de 50% de la SAU
1900 agriculteurs dont 600 en CC



AB (2015)
308 fermes (+10% par an)
soit 15% des fermes
9690 ha (+ 3,4% par an) soit
19% du territoire
Dans ttes les filières

Les paysages du Luberon

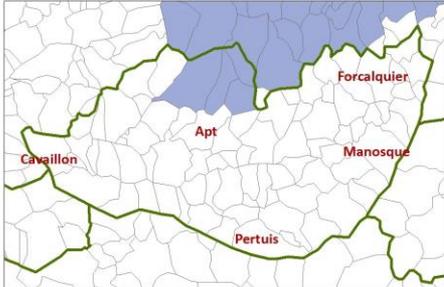


- Les Monts de Vaucluse
- La Vallée du Calavaon
- Les Crêtes du Luberon
- Le Pays de Forcalquier
- Le Pays d'Aigues
- La Vallée de la Durance

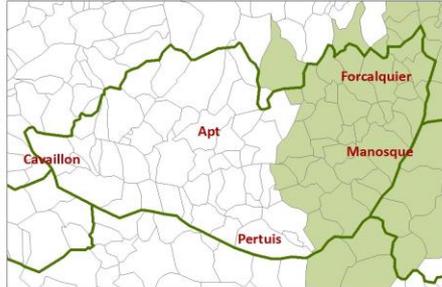


Les AOP - IGP

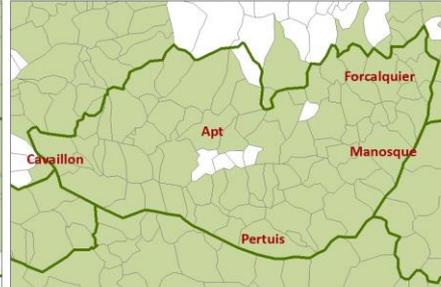
Huile essentielle de lavande de Haute-Provence



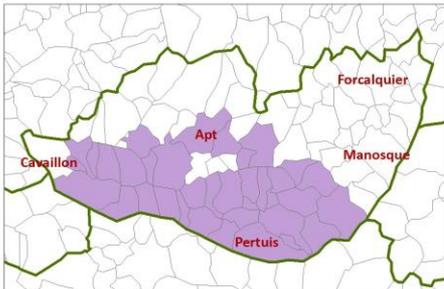
Huile d'olive de Haute-Provence



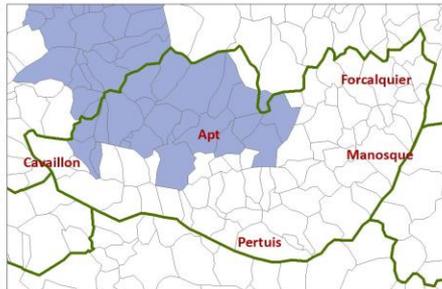
Huile d'olive de Provence



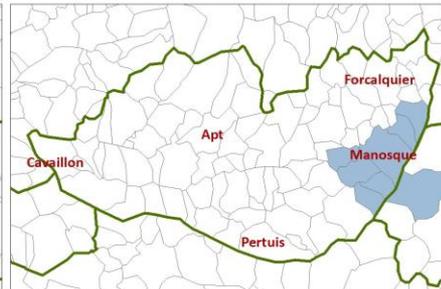
Luberon



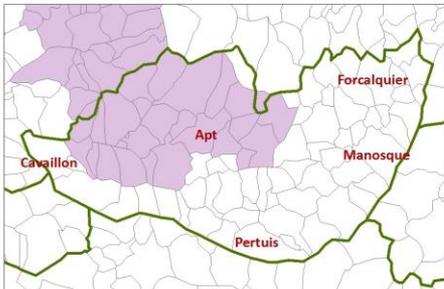
Ventoux



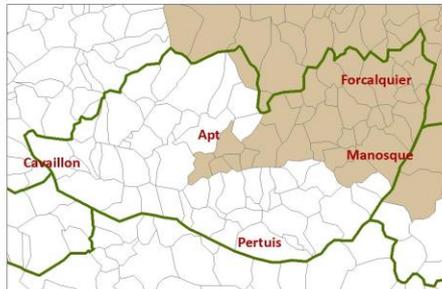
Pierrevert



Muscat du Ventoux



Banon



Date : 27/03/2018

Sources : INAO, IGN-BD GEOFLA

BaseDeDonnées®-IGN PFAR 2007-2018

Cartographie : A. HAMEL-SIT-PNR-PACA-Luberon

SIT des PNR PACA - geo.pnrpaca.org

3AOP Vin: Luberon, Ventoux et Pierrevert
AOC huile d'olive de Provence et **AOP huile d'olive de Haute-Provence**

AOP Banon

AOP Muscat du ventoux

AOP huile essentielle de lavande

IGP Agneaux de Sisteron (PNR)

IGP petit épeautre

IGP miel de Provence (PNR)

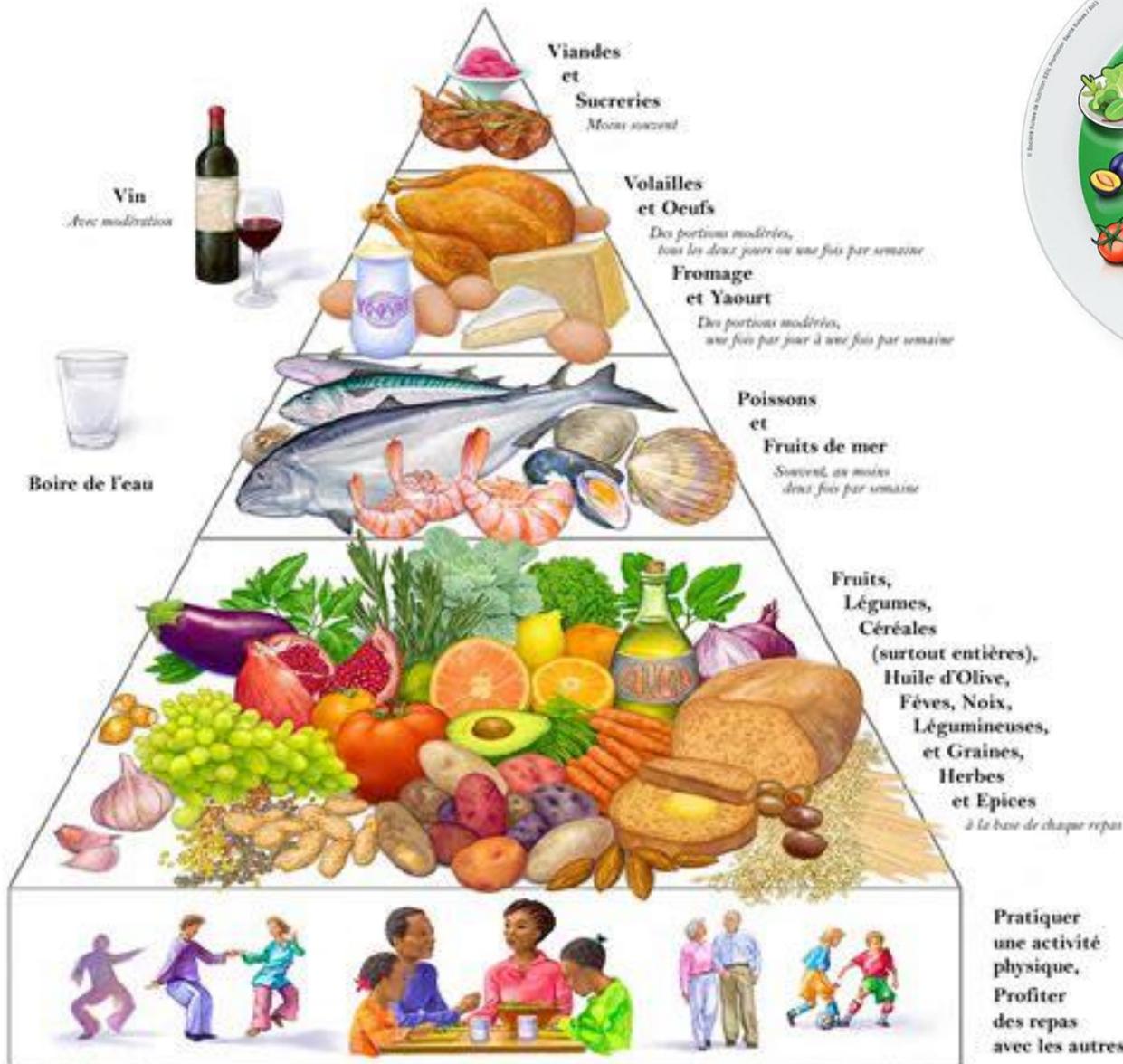
IGP herbe de Provence

IGP Thym de

Provence(PNR)

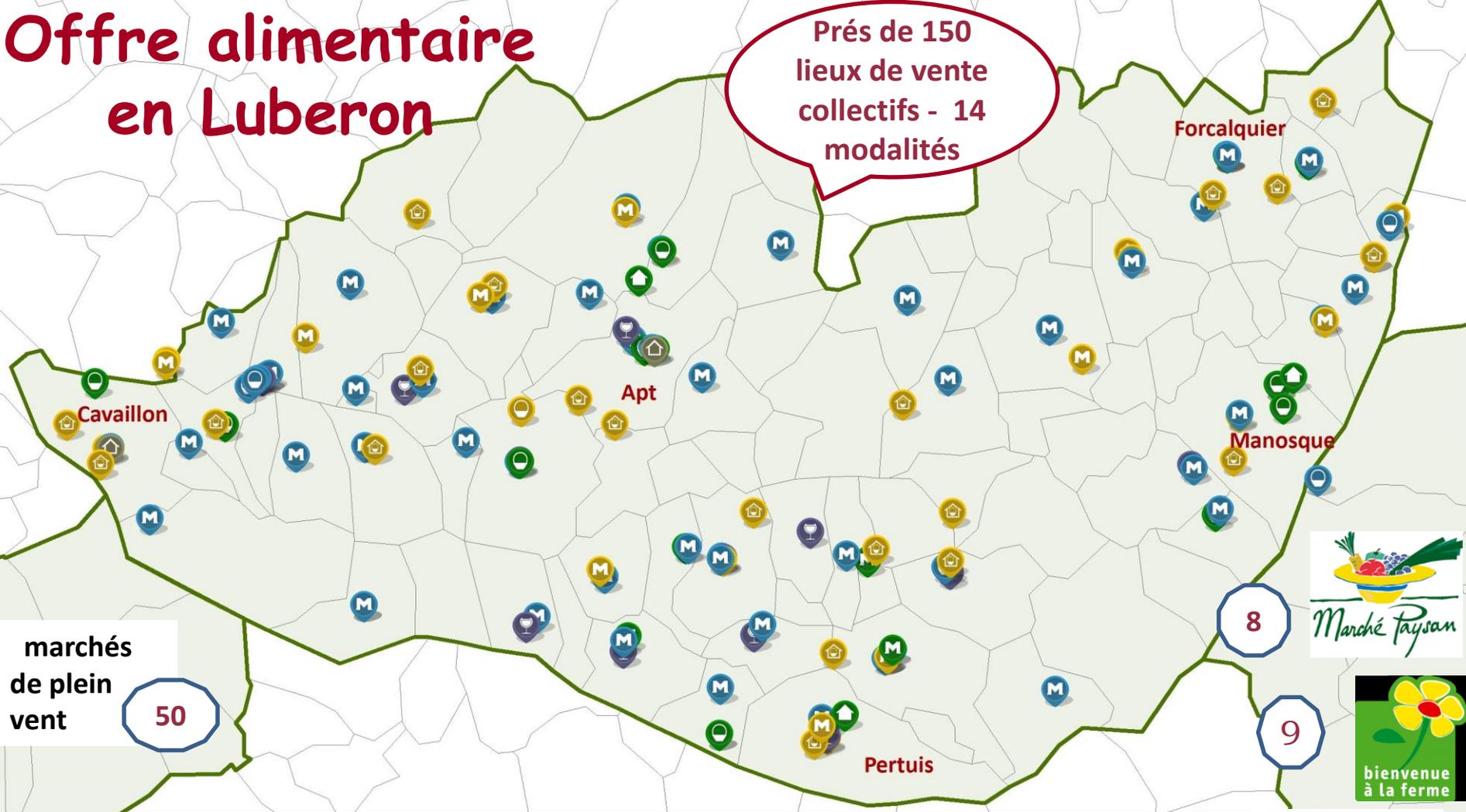
La Pyramide du Régime Méditerranéen

Une approche contemporaine d'une alimentation savoureuse et saine



Offre alimentaire en Luberon

Près de 150 lieux de vente collectifs - 14 modalités



marchés de plein vent

50

8

9



- Marchés de plein vent
- Marchés de producteurs
- Vente en salon ou foire
- Paniers AMAP
- Panier individuel à l'avance
- Panier collectif à l'avance
- Marchés paysans
- Point de vente collectif
- Cave coopérative
- Vente par correspondance et via internet
- Périmètre d'étude des PNR

10



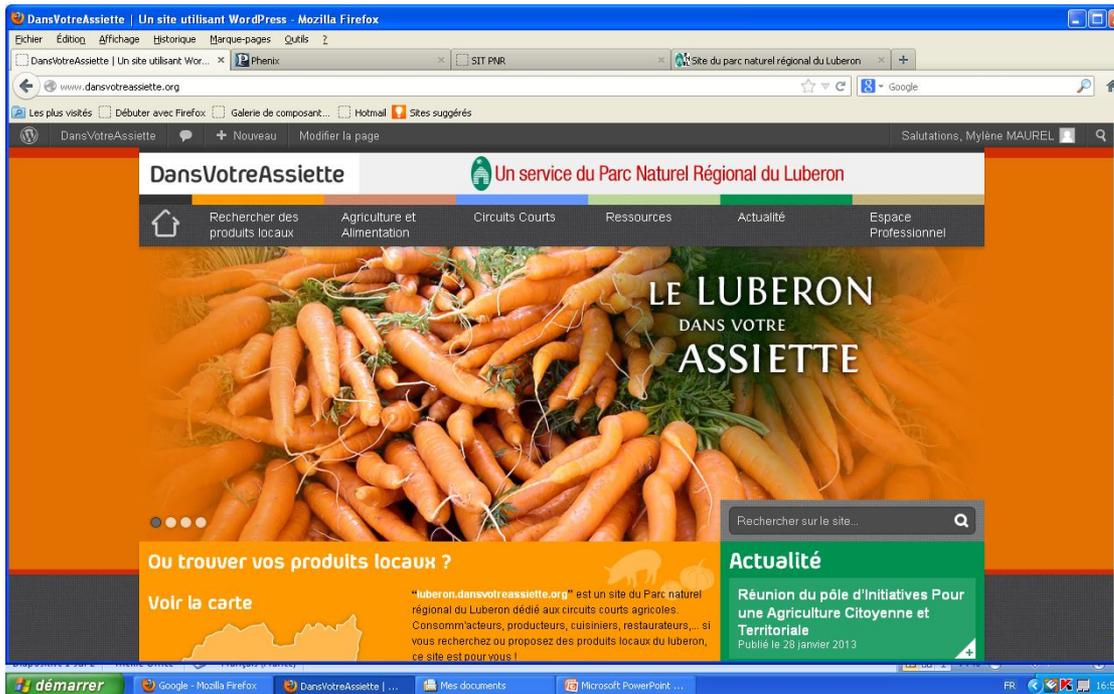
8



SIT des PNR PAC

Connaître l'offre alimentaire

<http://luberon.dansvotreassiette.org>



Le sous main Luberon

**Les sorties buissonnières; les clefs du lub,
Les itinéraires paysans
Bienvenue à la ferme, accueil paysans**

Marque « valeurs Parc naturel régional »



Farine et pain au blé meunier



Vin AOP Luberon



restaurants



Stratégie en 6 axes du Projet Alimentaire Territorial en Luberon



Les PAT aux plans nationaux et régionaux

- ✓ PAT: loi d'avenir de 2014
- ✓ En 2018: Projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable (EGA)
 - 50% de produits bio, locaux ou sous SOQ en 2022 dans resto co.
 - Gaspillage alimentaire
 - Éducation
- ✓ AAP Agri PAT régional

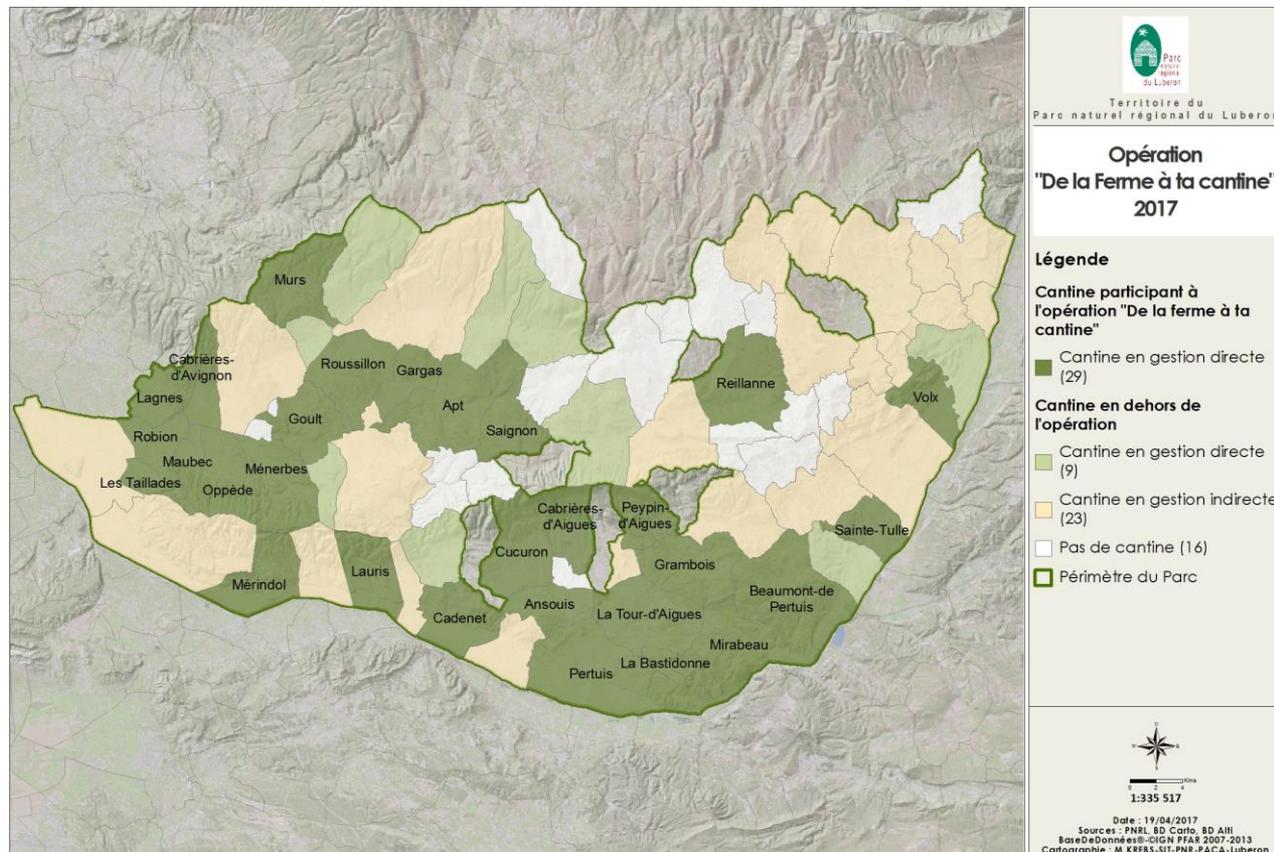


Merci de votre attention !

Favoriser les produits locaux en restauration collective scolaire depuis 2009

30 communes /35
6 000 enfants (+ de 1/2)
800 000 repas/an

-  Motivation élus/ cantiniers
-  Agriculteurs volontaires
-  Formation cantiniers
-  Accompagnement pédagogique
-  Com. « repas 100% local »
-  Animation





MAISON DE LA BIODIVERSITÉ
La Thomassine

la Biodiversité source de filiales économiques locales



Verger conservatoire
16 espèces d'arbres et 420
variétés de fruitiers anciens

**Réseau Vergers Paysans/
FRUINOV**



**De la préservation d'une
variété locale, le blé meunier
d'Apt (Touselle).....à la
création d'une filière panicole
locale**

Céréales paysannes Structuration d'une filière territoriale panicole

Pourquoi relancer des variétés paysannes de blé ? Quels enjeux ?

Patrimonial – Biodiversité – Réchauffement climatique – Demande boulangère

- Tester en micro-parcelles 1 trentaine de variétés paysannes et modernes au sec et à l'irrigation
- Identifier leur comportement et multiplier les semences paysannes
- Sélectionner les meilleures variétés pour la boulangerie



Quels premiers résultats ?

- Essais de panification : ARVALIS (institut du végétal) + boulangers du territoire
- Dégustations , analyses sensorielles sur pains avec l'ITAB séances de « Napping »

Des interactions Sols – Plante – Irrigation - Des notions de « terroir panicole et typicité de pains » Des glutes courts propres aux paysannes

Réseau Foncier Agricole



Gargas :
3 Installation sur
ferme communale

St-Martin-les-Eaux : en
cours
Projet communal / PLU

Claparèdes : en cours
Reconquête élevage

Lauris-Puget + Puyvert : en
cours
Transmission fo

Ste-Tulle : projet
en sommeil
Transmission,
foncier, circuits
courts

DLVA :
Projet
foncier
FEADER

