



Parc
naturel
régional
du Luberon
Une autre vie s'invente ici



LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU LUBERON

Partenaires techniques



Partenaires financiers



ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Énergie



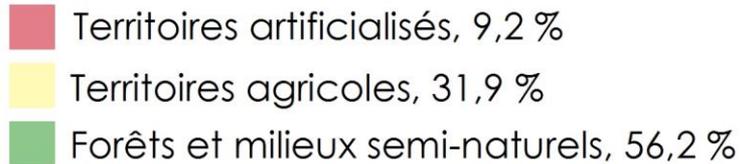
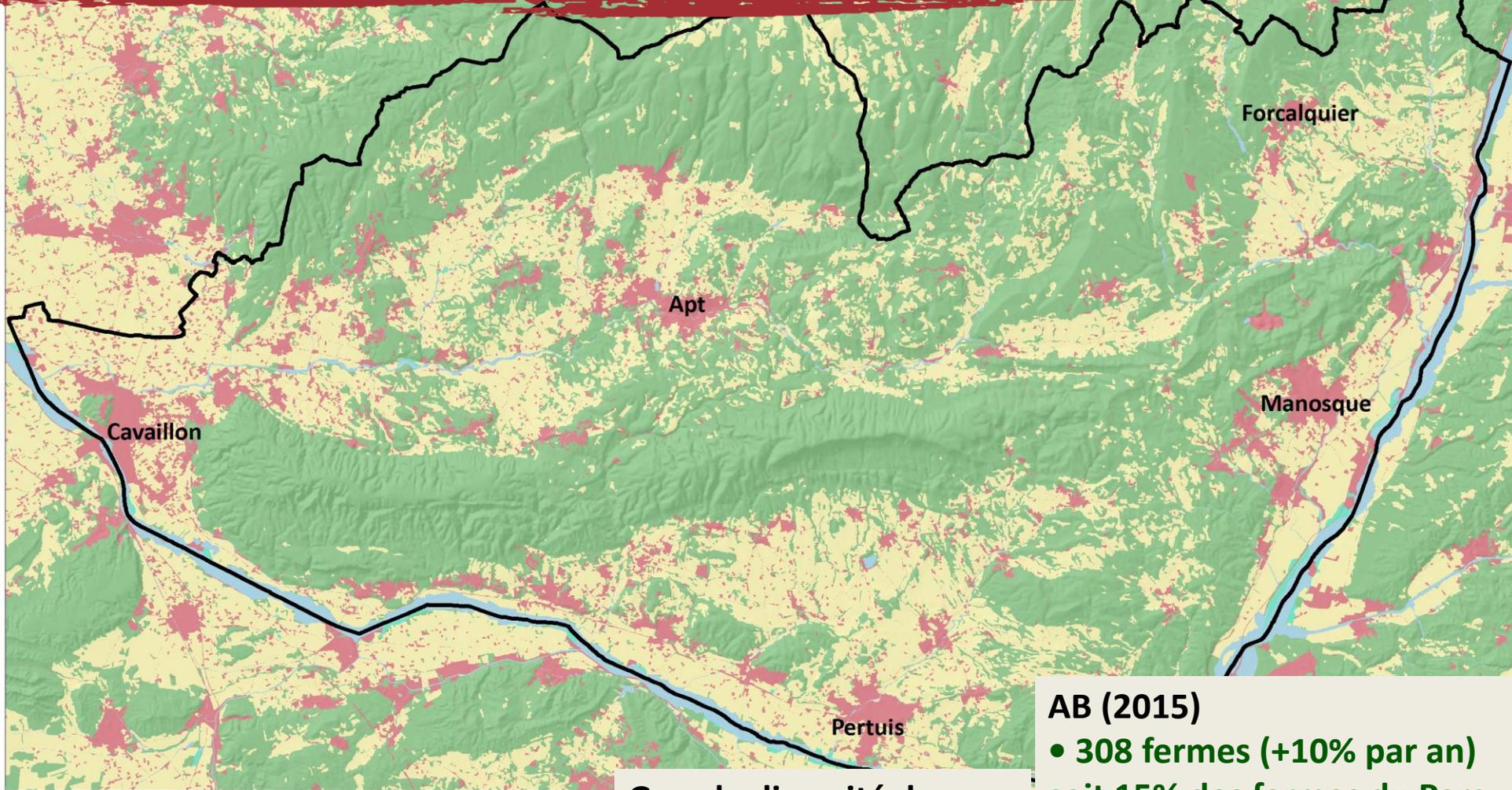
PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR



Le Luberon, une montagne de santé



Un patrimoine agricole exceptionnel

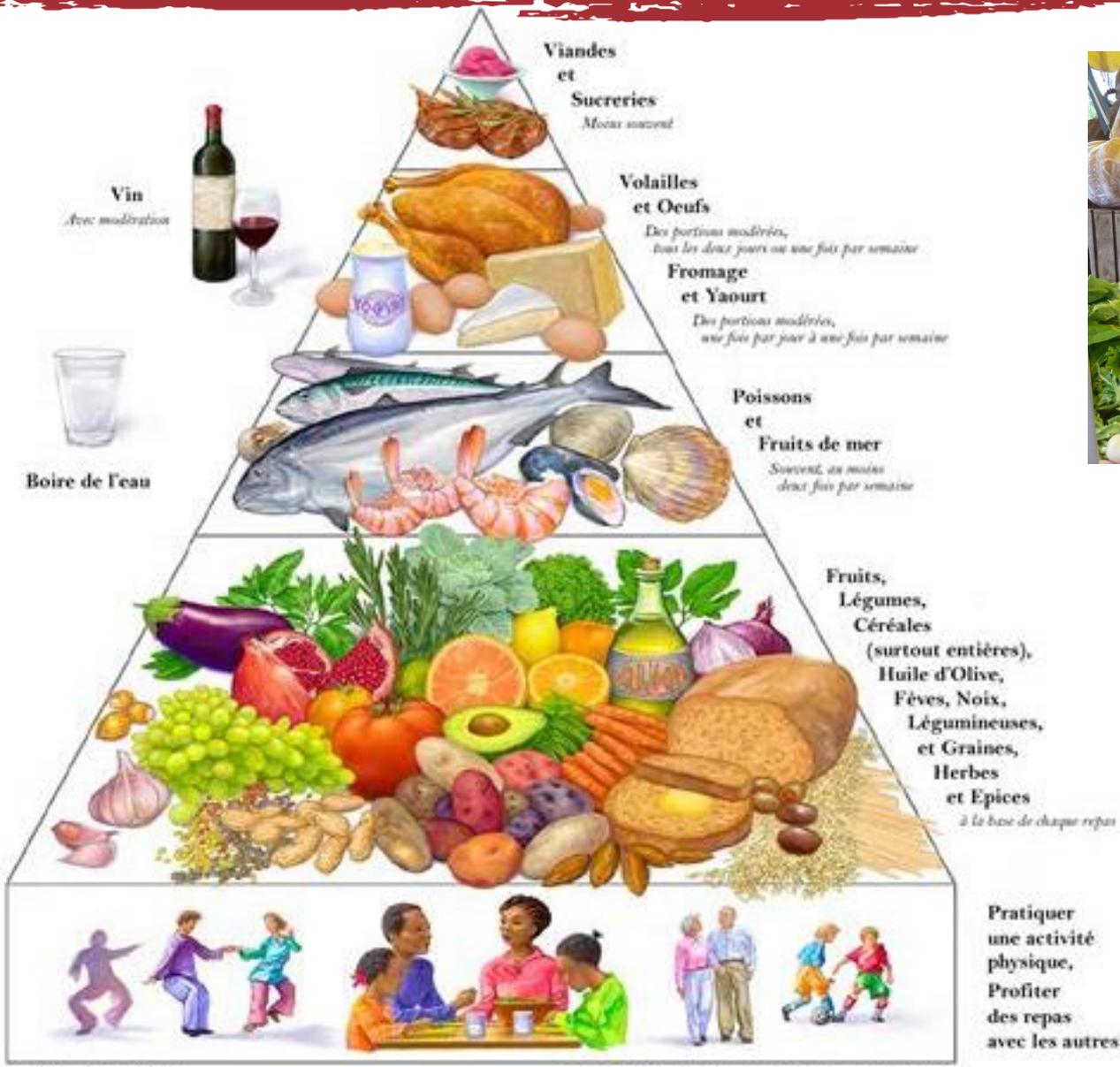


Grande diversité de produits 14 AOP-IGP
Irrigation :+ de 50% de SAU
1 900 agri. dont 600 en CC

AB (2015)

- 308 fermes (+10% par an) soit 15% des fermes du Parc
- 9 690 ha (+ 3,4 % par an) soit 19% du territoire
- dans toutes les filières

Une alimentation méditerranéenne



**Une culture
du marché,
de la vente directe**

Bassins de vie et tourisme

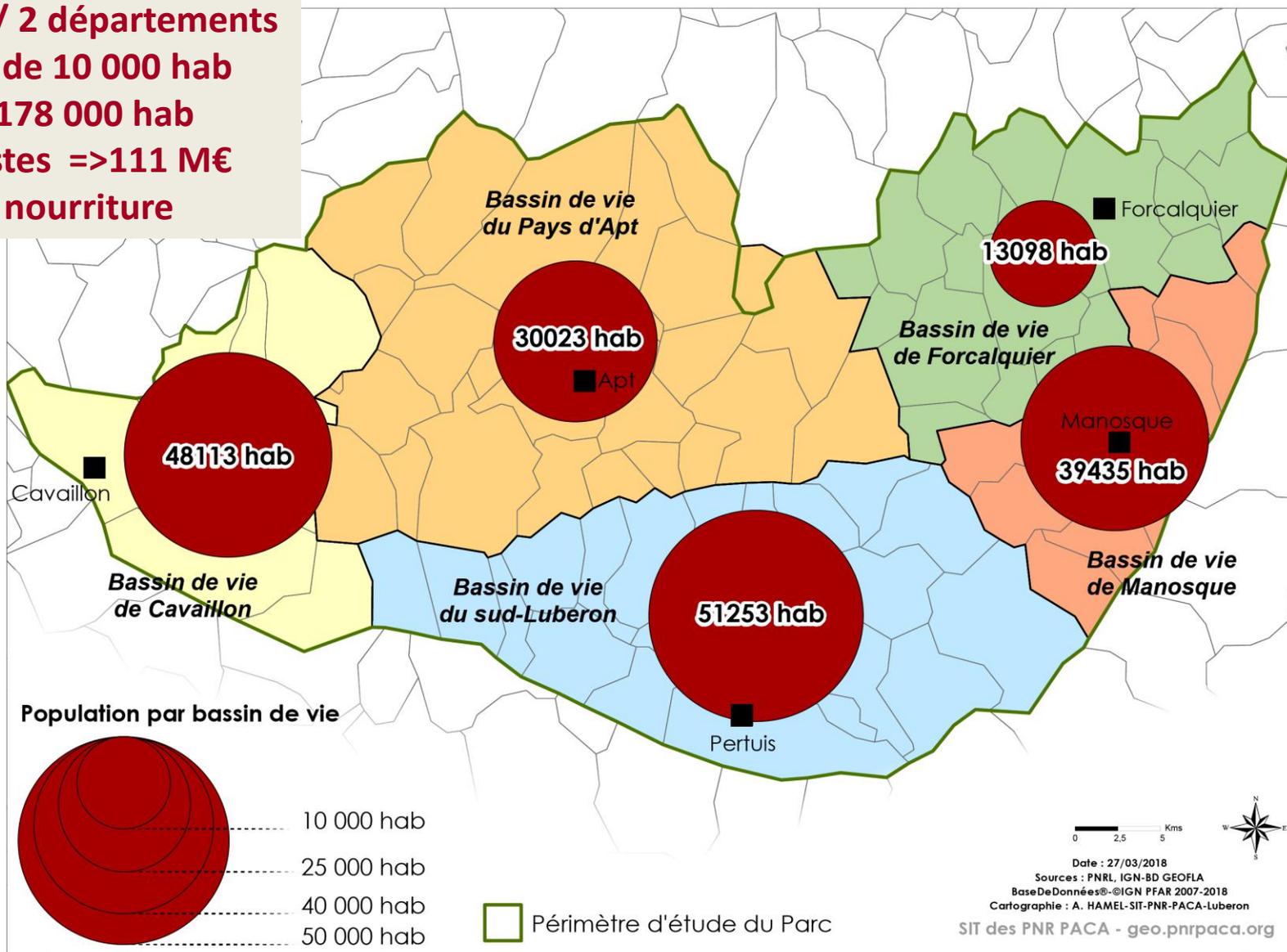
77 communes / 2 départements

4 villes de plus de 10 000 hab

185 000 ha et 178 000 hab

1,6 M de touristes =>111 M€

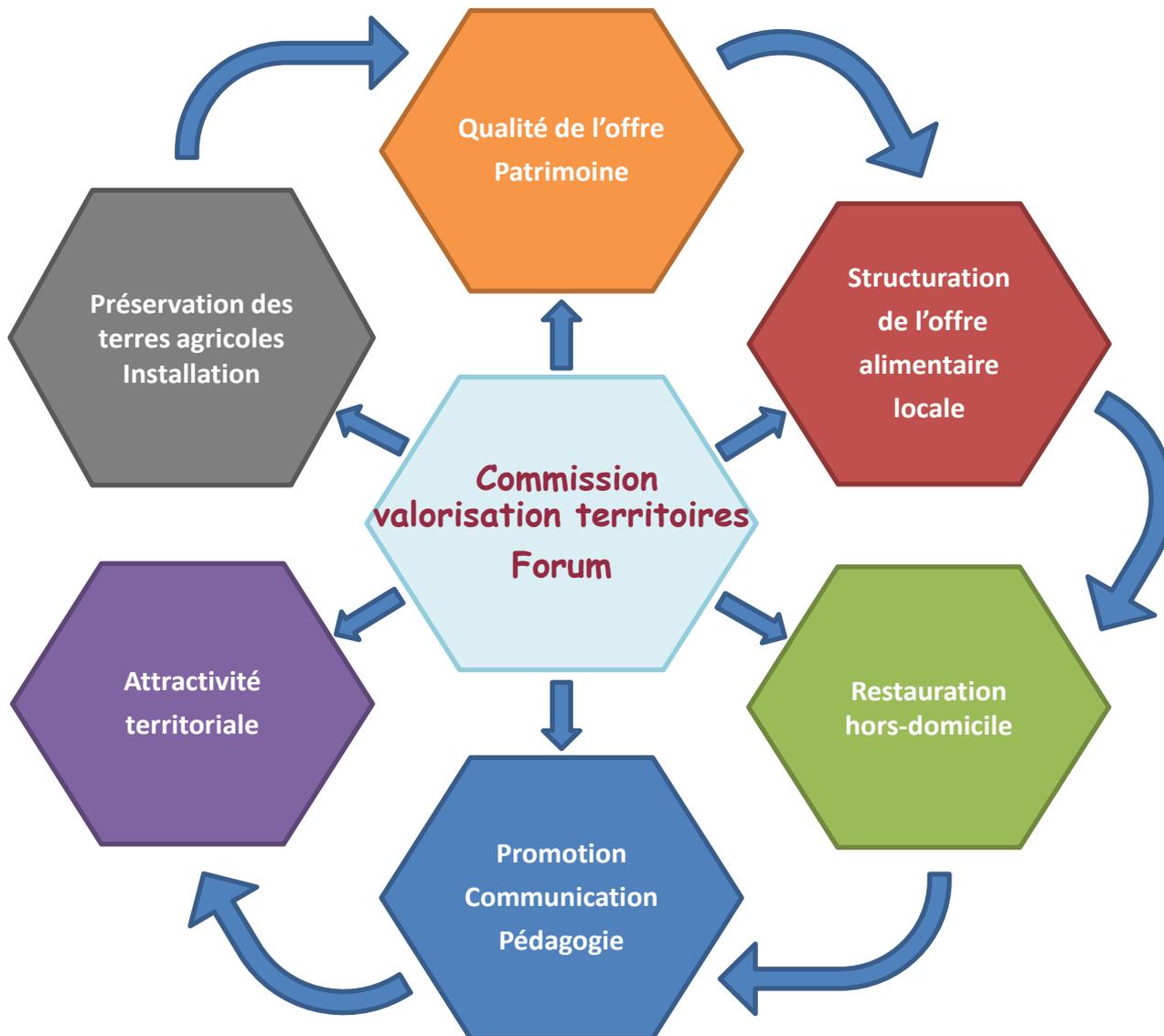
dépensés pour nourriture



Des circuits courts vers... un Projet alimentaire territorial

*Charte du Parc : « faire du développement de l'agriculture
un enjeu de développement durable pour le Parc »*

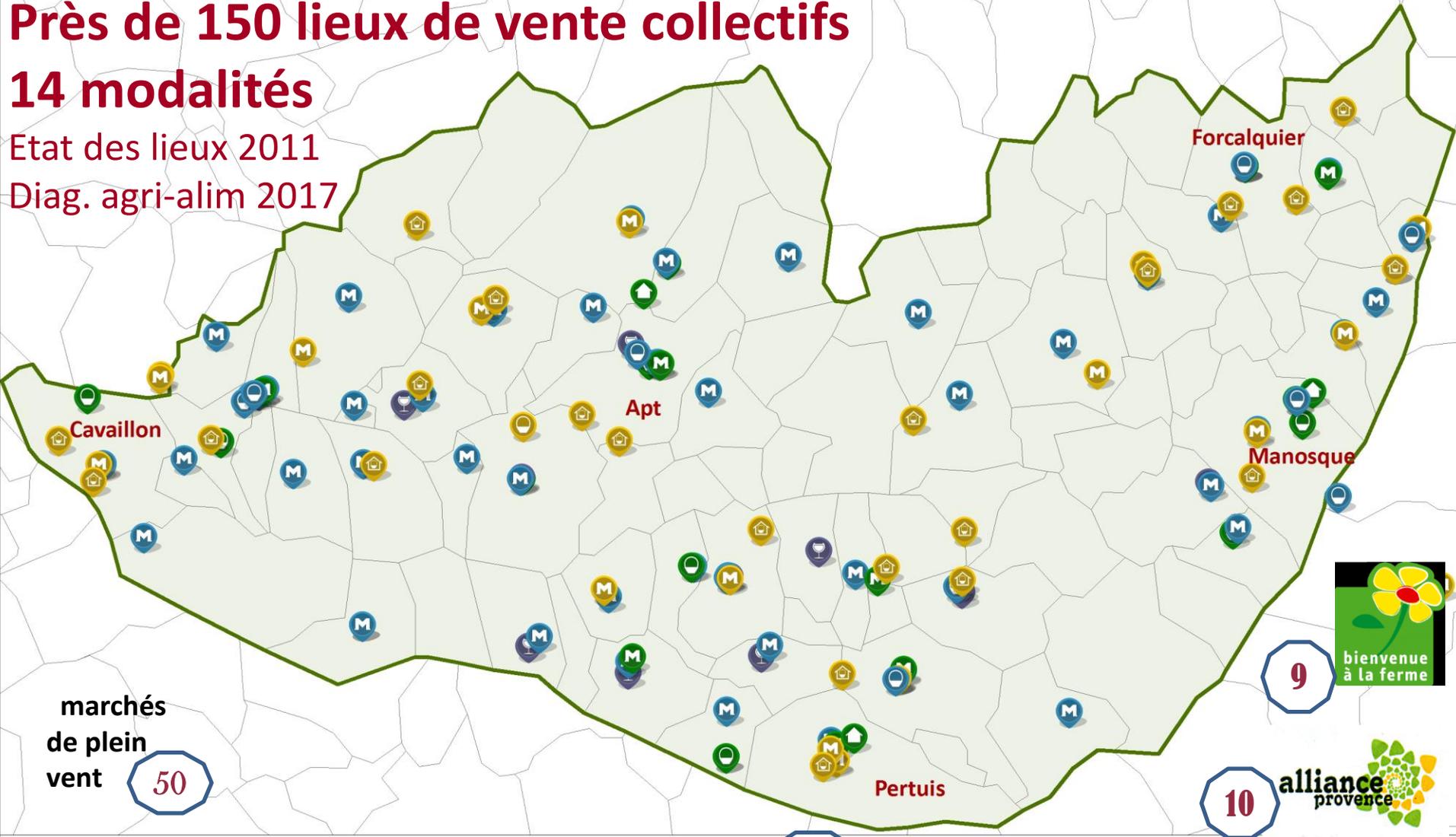
Nos 6 champs d'action



Près de 150 lieux de vente collectifs

14 modalités

Etat des lieux 2011
Diag. agri-alim 2017



marchés de plein vent **50**

- 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

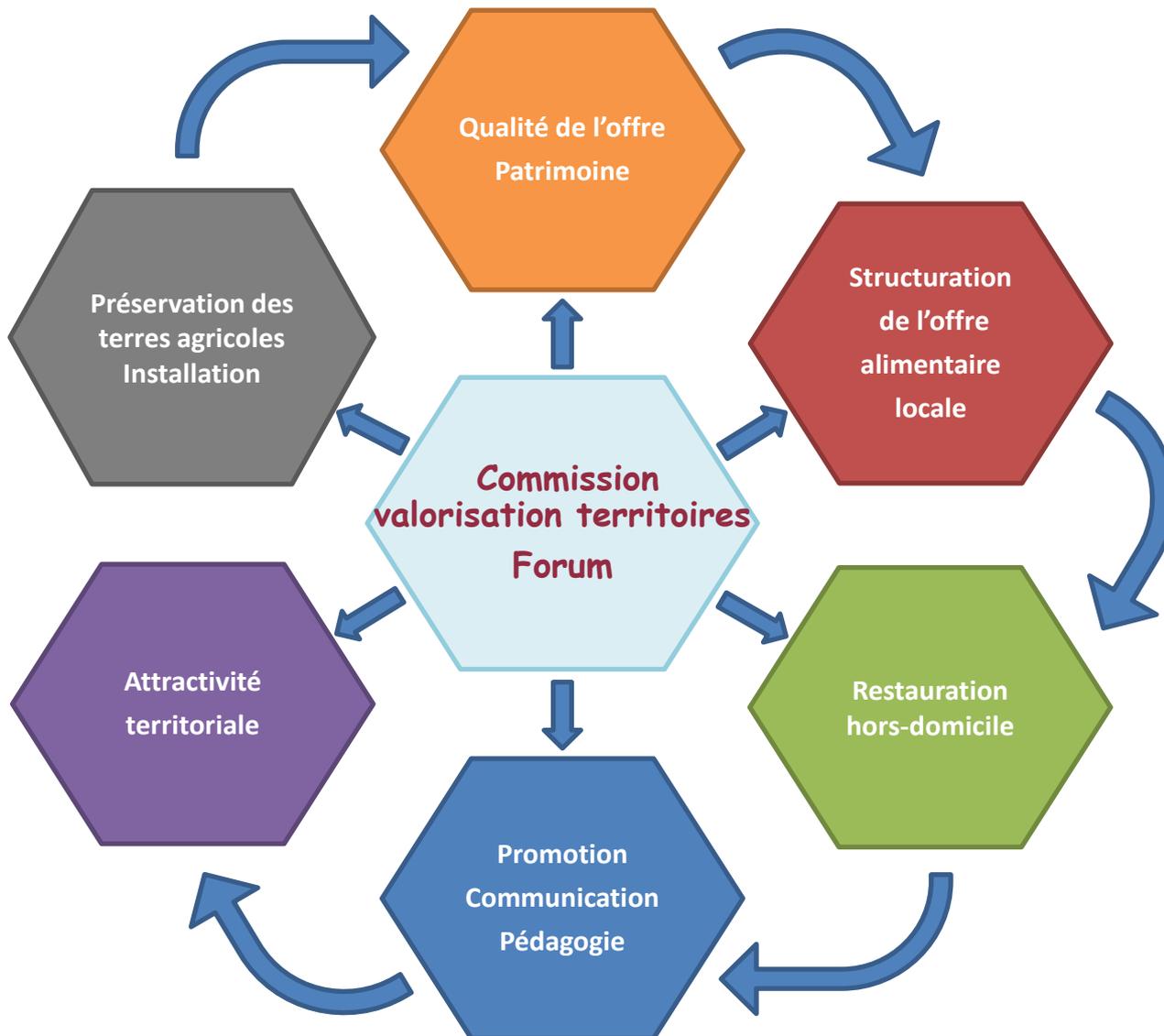


10 alliance provençe

8 *Marché Paysan*

PACA - geo.phrpaca.org

Nos 6 champs d'action



Céréales paysannes : structuration d'une filière territoriale panicole

Des enjeux: patrimoniaux–biodiversité–réchauffement climat–demande boulangère et citoyenne

Dès 2000 : Blé Meunier d'Apt au suivi de **30 variétés de blé paysan-moderne/an** (Mane)
Sélection d'un panel : **12 variétés optimales à la panification** (analyses qualités nutritionnelles)
Collaboration programme de recherche (ARVALIS, INRA, ITAB, Ecoles d'agronomie...)



En 2018

- 20 agriculteurs bio – 8-10 producteurs en sélection participative pour la multiplication
- **Caractérisation d'un terroir panicole**
- **80-100 T de variétés paysannes de blé bio transformées/an** → 2020 : 250 T/120 ha
- 2 moulins (Pichard 04 – Saint-Joseph 13) 2 opérateurs de la collecte (Garcin-GPS)
- 6-8 paysans-boulangers – 8-10 boulangers intéressés

2020 : Elaboration d'un « pain paysan local »

La biodiversité domestique, source de nouvelles filières économiques locales



MAISON DE LA BIODIVERSITÉ

La Thomassine

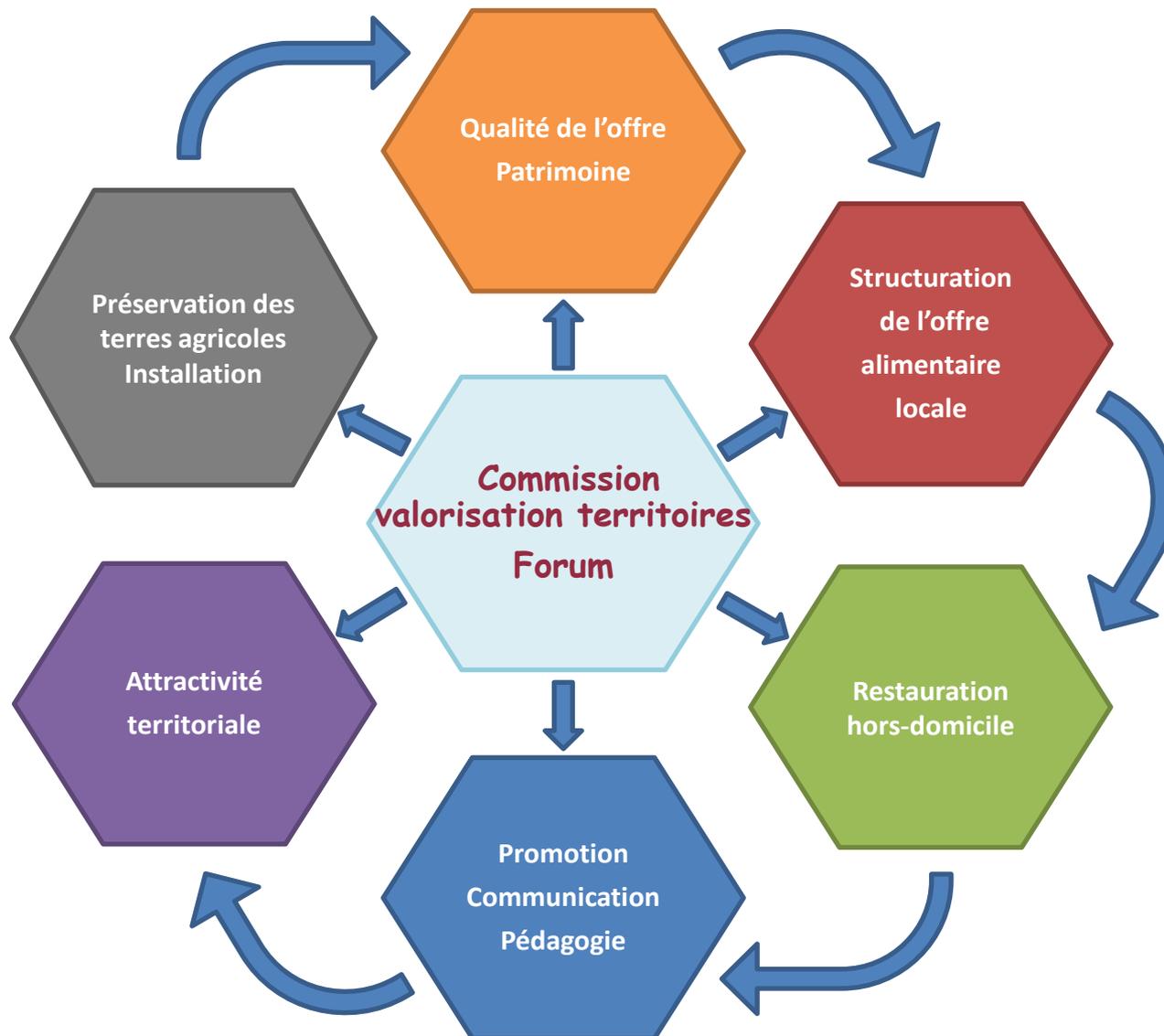


**Verger conservatoire
16 espèces d'arbres et
420 variétés de fruitiers anciens**

**Réseau Vergers paysans
Programme de recherche FRUINOV
(GRAB-INRA)**



Nos 6 champs d'action



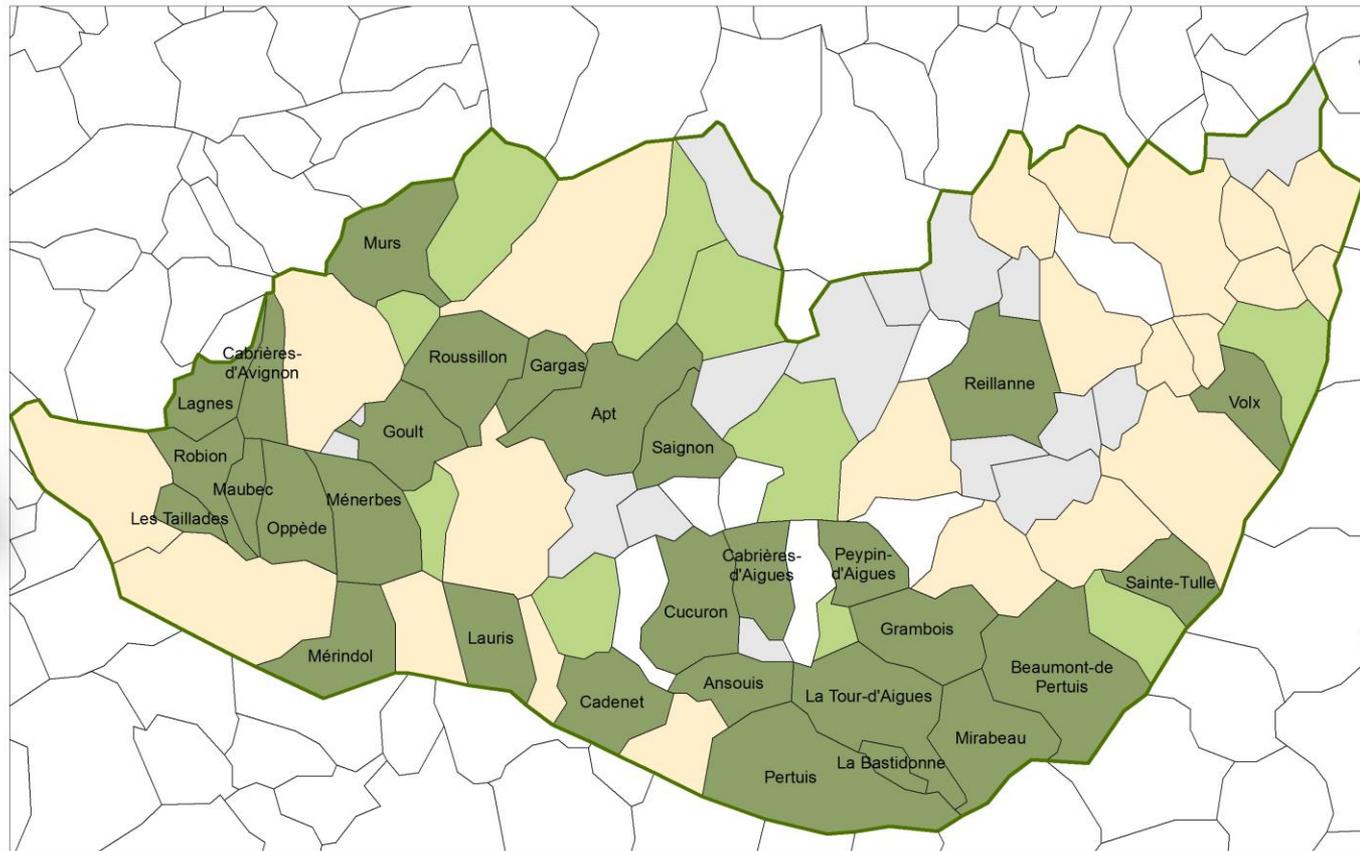


Favoriser les produits locaux en restauration collective scolaire depuis 2009

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



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



Cantine participant à l'opération "De la ferme à ta cantine"

■ Gestion directe

Cantine en dehors de l'opération

■ Gestion directe

■ Gestion indirecte

■ Pas de cantine

■ Commune hors Parc

■ Périmètre d'étude du Parc

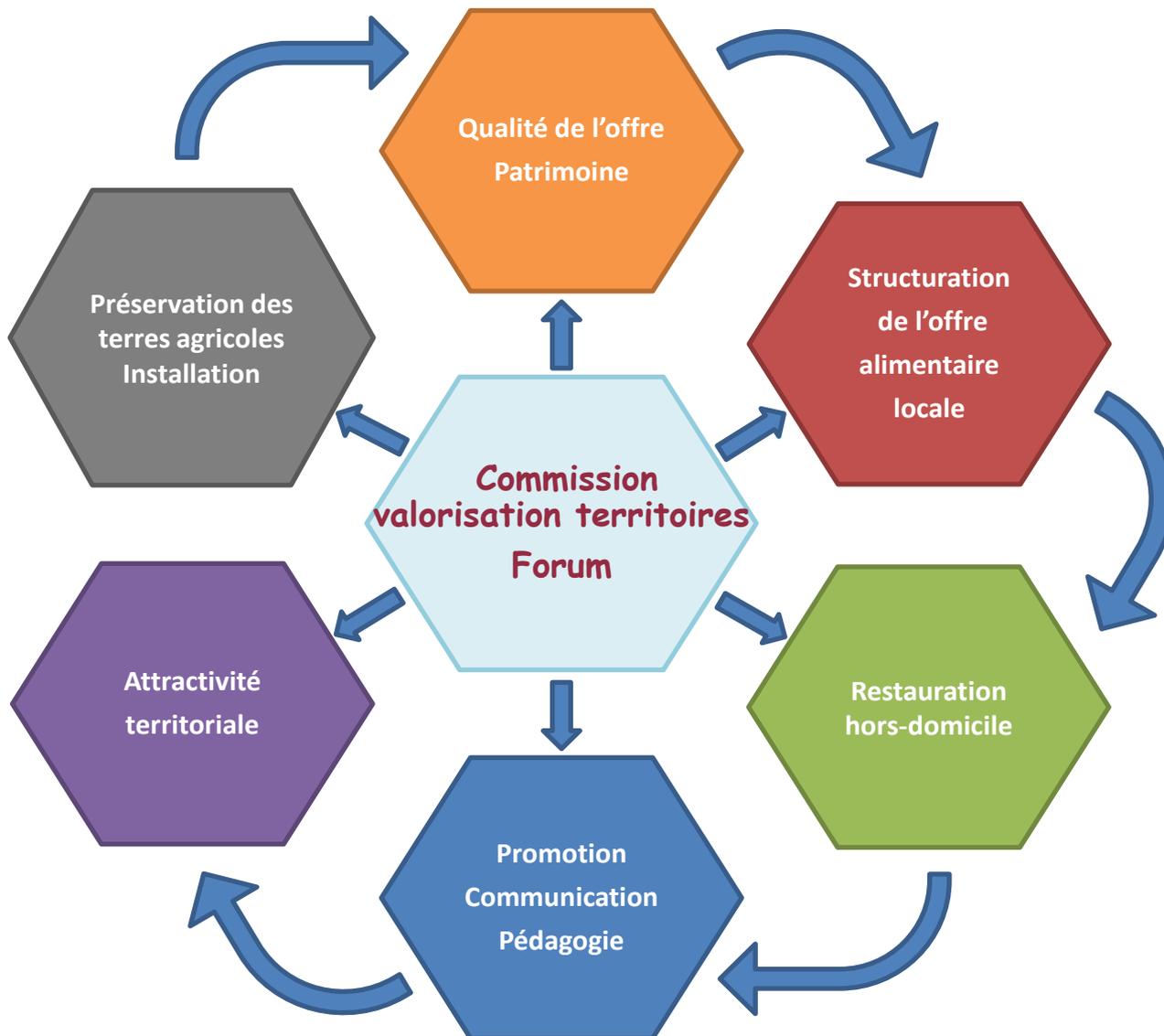
Date : 27/03/2018

Sources : PNRL, IGN-BD GEOFLA
BaseDeDonnées®-©IGN PFAR 2007-2018

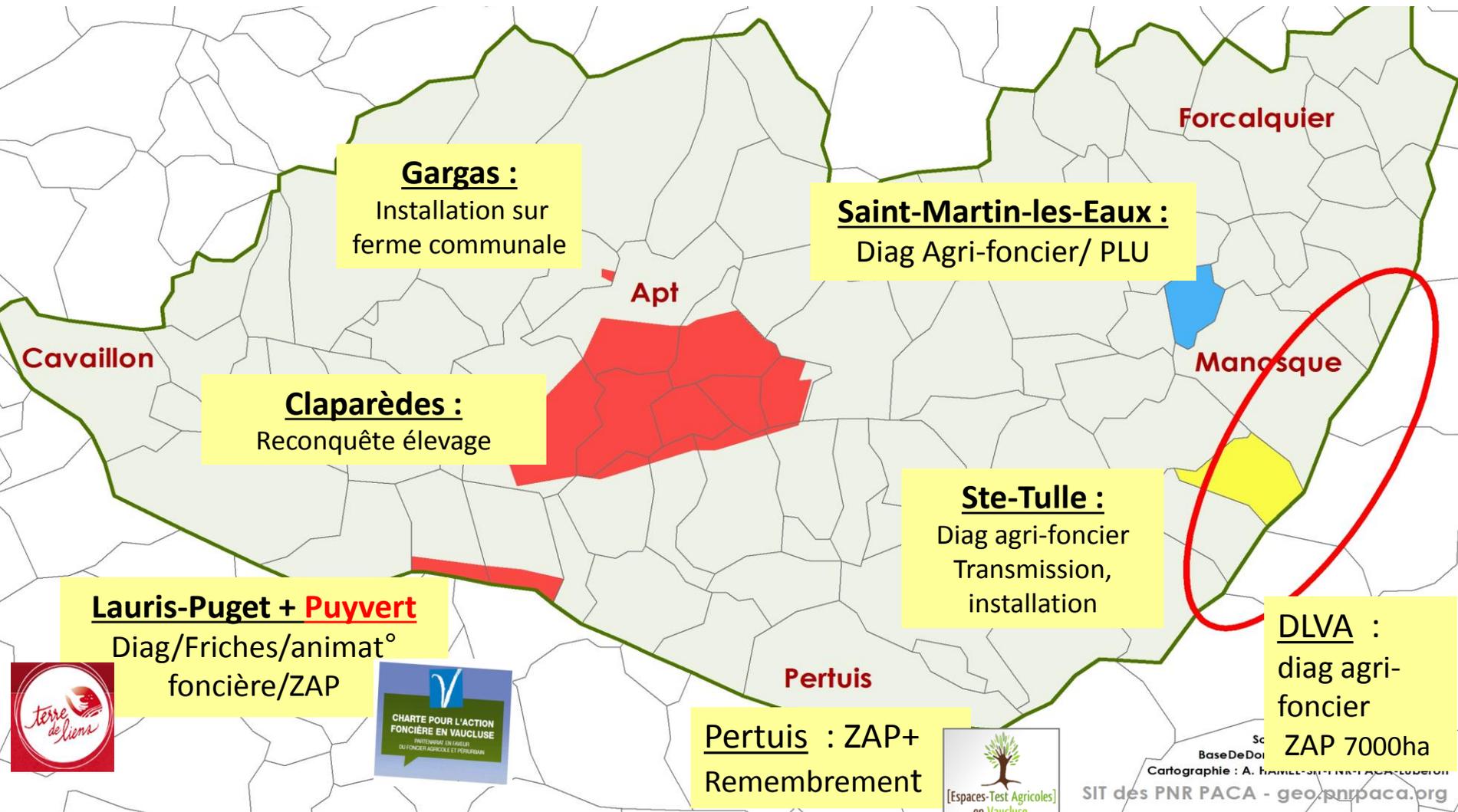
Cartographie : A. HAMEL-SIT-PNR-PACA-Luberon

SIT des PNR PACA - geo.pnrpaca.org

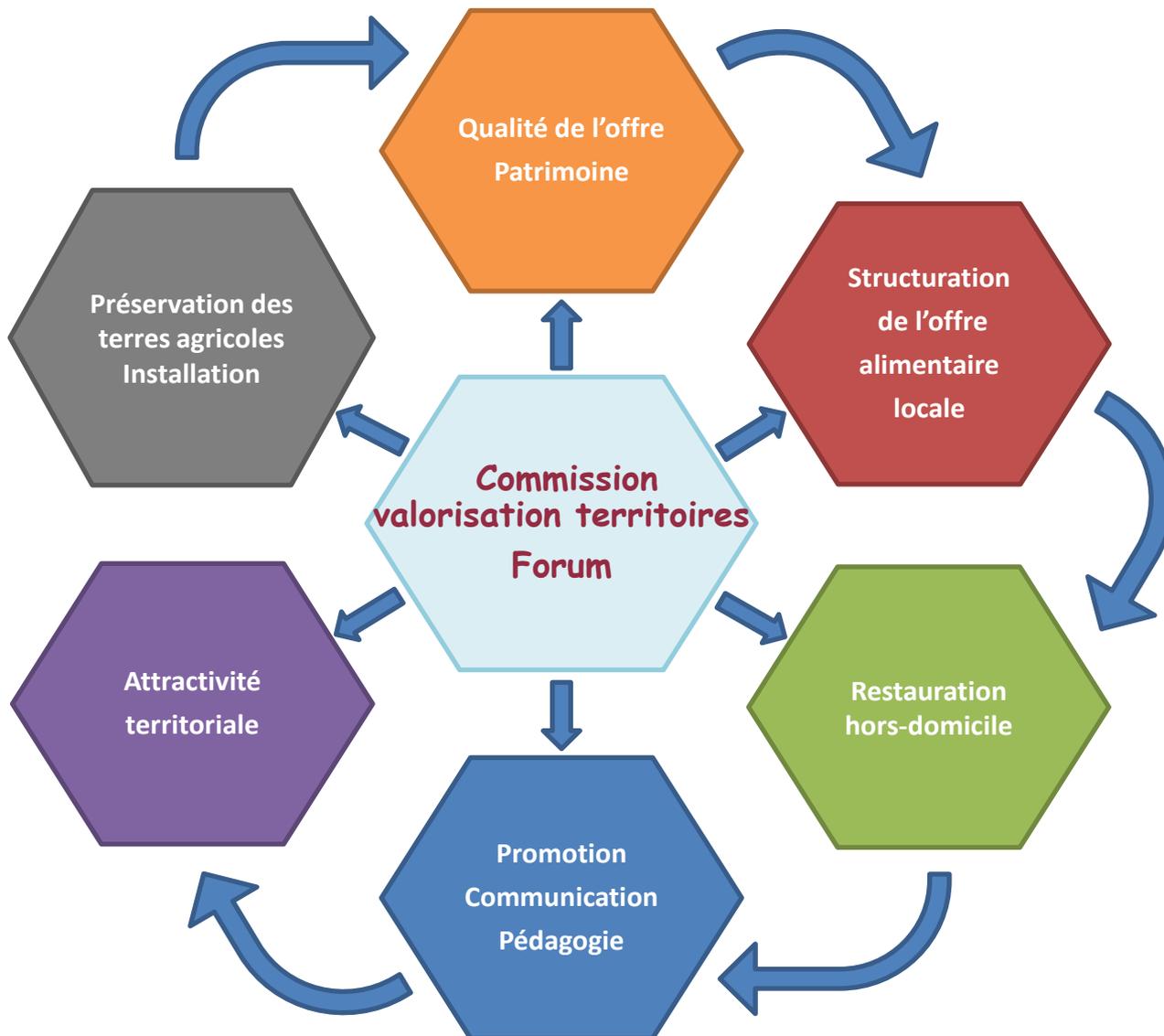
Nos 6 champs d'action



Réseau Foncier Agricole



Nos 6 champs d'action



Sensibilisation citoyenne, pédagogie et rencontres professionnelles



Le programme annuel : "S'engager dans la transition agricole et alimentaire"

- Des cycles d'interventions dans les classes
- Découvrir des produits locaux, connaître l'agriculture de son territoire, comprendre les enjeux d'une alimentation saine, biodiversité, paysage, santé, gaspillage alimentaire...

20 à 40 classes par année scolaire



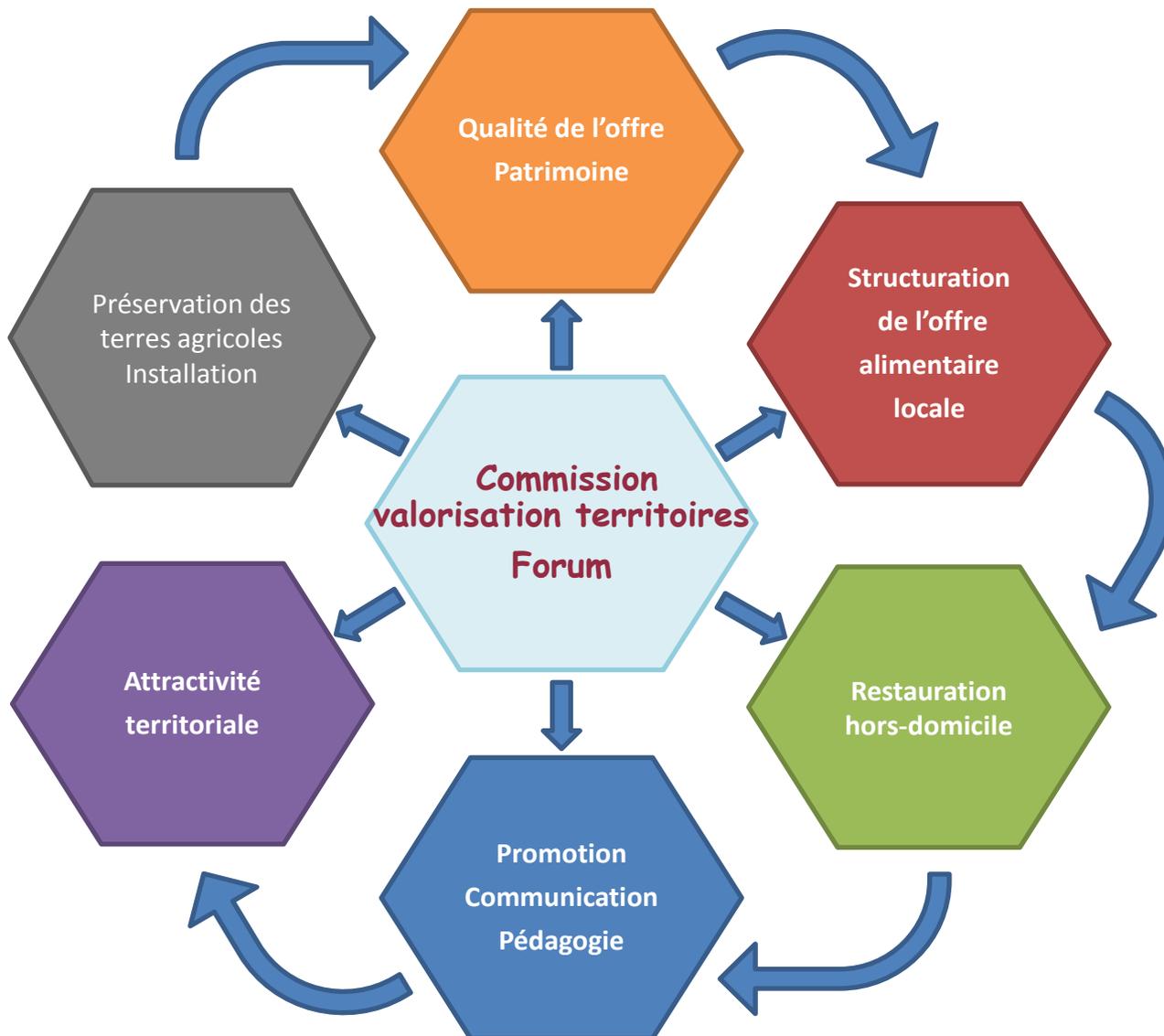
La classe verte "De la fourche à la fourchette" au Château de l'environnement :

Séjour de découverte centré sur l'approche culinaire et alimentaire des produits locaux

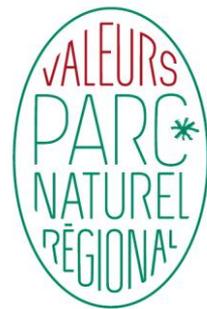
4 séjours expérimentaux en 2017/2018, développement en 2019 par Vacances Léo Lagrange

Le Réseau Luberon Jeunesse : le réseau des centres de loisirs du Luberon
Formations régulières (plantes comestibles, paysage...), journée de partage en fin d'année
Edition 2018 axée sur l'alimentation

Nos 6 champs d'action



Marque « Valeurs Parc naturel régional »



PARC NATUREL RÉGIONAL
DU LUBERON



Vin AOP Luberon
5 caves et 1 domaine

**Farine et pain au
blé meunier**
**8 boulangeries et
1 moulin**

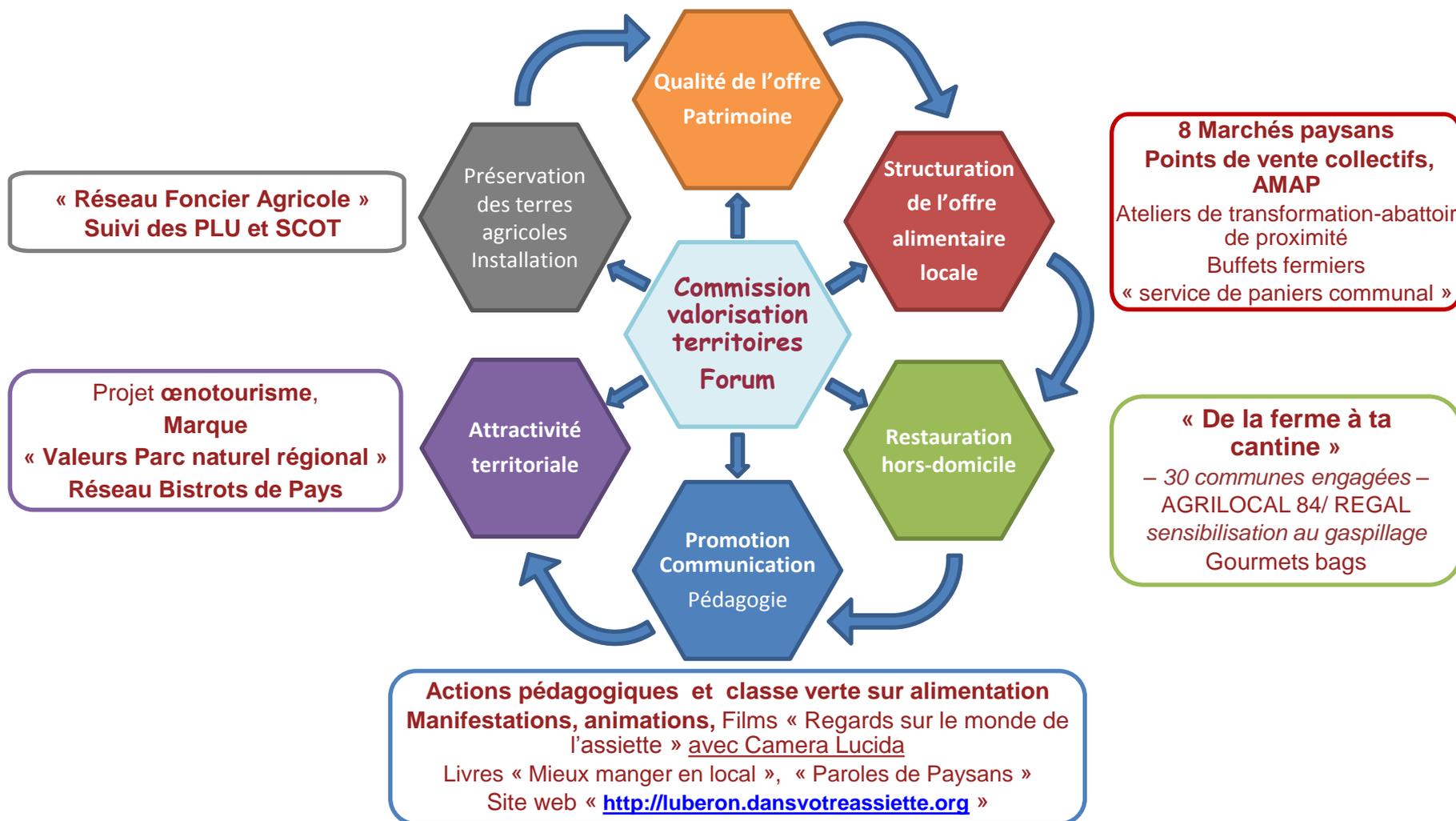


35 structures touristiques marquées
dont 6 restaurants

LES 6 CHAMPS D'ACTION DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL EN LUBERON



Filière panicole territoriale AB
Cuvées AOC Luberon marquées Parc
Productions locales identitaires (Pomme de Terre de Pertuis)
Maison de la biodiversité et Vergers paysans
PAEC / MAEC (pastoralisme, vin, arbo)



Quels rôles pour le Parc du Luberon ?



Fédérateur de partenariats :

Assure la médiation, la coordination
Fait le lien avec les collectivités
Favorise la mise en réseau



Concrétisateur de projets :

Aide à passer de l'idée au projet
Assure le montage de projets et
la recherche de financements

Initie, réalise, anime



Un très large partenariat



Haute-Provence-
Pays de Banon

