



COMMUNIQUER ET FORMER À L'ALIMENTATION DURABLE

L'alimentation joue un rôle essentiel et direct sur notre santé.
Nous sommes tous concernés ! Le Parc naturel régional du Luberon soutient les initiatives liées à l'alimentation durable pour tous, et mène des actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Tous concernés !

Mettre de la conscience dans nos choix alimentaires permet de responsabiliser les consommateurs et de s'ancrer davantage dans le territoire en le connaissant toujours mieux. Dans un souci de cohésion territoriale, le Parc du Luberon intervient auprès de différents publics pour les sensibiliser à l'importance du contenu de nos assiettes. Il soutient également de nombreuses actions de communication :

- ▶ **Programmes pédagogiques avec les scolaires (cf. verso)**
- ▶ **Forum bisannuel depuis 2010** : un lieu d'échange et de co-construction avec un large réseau d'acteurs. Cette instance participative favorise la remontée des projets du terrain.
- ▶ **Festival Vivant !** : coordonné par l'association « Au Maquis », cet événement annuel réunit les acteurs de l'alimentation durable en Luberon dans une riche programmation chaque automne.

Informé sur les liens entre alimentation et santé est également indispensable pour faire prendre conscience de la nécessité de faire évoluer les habitudes alimentaires.

- ▶ **Conférences-débats et publications** autour de l'alimentation
- ▶ **Atelier cuisine auprès des habitants**

« Que ton alimentation soit ta première médecine. »

[Hippocrate, médecin grec de l'Antiquité - 5^e siècle av. J.-C.]

CHIFFRES en Luberon

275 CLASSES ONT BÉNÉFICIÉ D'UNE ACTION PÉDAGOGIQUE DU PARC EN 2020-21

15 STRUCTURES PARTENAIRES DU PARC

215 CLASSES ONT PARTICIPÉ AU PROGRAMME ANNUEL
SOIT **59** ÉTABLISSEMENTS RÉPARTIS SUR **36** COMMUNES
ET **425** DEMI-JOURNÉES THÉMATIQUES RÉALISÉES

Le défi anti-gaspi

En tant que laboratoire d'innovation, le Parc naturel régional du Luberon est un acteur incontournable de la transition du territoire. Cette transition pose un questionnement global sur nos modes de vie : alimentation, modes de consommation, transports... **L'enjeu du gaspillage alimentaire est intrinsèquement lié au PAT.**

Promouvoir de nouveaux modes de consommation a un impact réel et quantifiable sur la diminution du gaspillage. Des efforts sont ainsi entrepris, notamment avec les cantines scolaires, pour lutter contre le gaspillage alimentaire, qui concerne toute la chaîne.

Le Parc du Luberon souhaite développer cette réflexion avec ses partenaires dans les prochaines années.

CHIFFRES en France

AU COURS DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE,
1/3 DE LA PRODUCTION EST GASPILLÉE

EN MOYENNE, LE GASPILLAGE REPRÉSENTE **167 g**
PAR REPAS ET PAR PERSONNE
(EN LYCÉE ET COLLÈGE : 180 À 200 G/REPAS/PERSONNE
ET EN PRIMAIRE : 120 G /REPAS/PERSONNE)

AU FOYER, CE SONT **30 kg** PAR PERSONNE ET PAR AN
DE DÉCHETS ALIMENTAIRES



Sensibiliser les publics

Les programmes éducatifs du Parc proposent de nombreuses actions pédagogiques destinées à faire le lien entre agriculture, alimentation et environnement. Ces programmes annuels s'adressent gratuitement à tous les établissements scolaires du territoire, de la maternelle au lycée :

S'engager dans la transition agricole et alimentaire, avec le programme « *Manger Luberon, c'est bon pour la santé !* » et **Renforcer et dynamiser la transition énergétique auprès de tous les acteurs**, avec « *Ensemble, limitons le gaspillage alimentaire !* »

- **des interventions gratuites**, à destination des établissements des communes adhérentes au Parc du Luberon ;
- **des cycles de 3 demi-journées** ou d'interventions ponctuelles avec un intervenant spécialisé, pour découvrir les produits locaux et comprendre les enjeux d'une alimentation saine (20 à 40 classes par année scolaire).

CPIE (Centre permanent d'initiatives pour l'environnement)

Les CPIE Alpes de Provence et de Vaucluse développent des actions d'initiation, d'éducation, de formation et de découverte, avec une équipe de permanents professionnels de l'environnement et des bénévoles. Leurs objectifs s'inscrivent dans une démarche d'éducation à l'environnement vers un développement durable, pour tous les publics.

La Thomassine - Vergers et jardins conservatoires

À Manosque, La Thomassine, véritable maison de la biodiversité domestique imaginée par le Parc du Luberon, valorise la diversité des plantes cultivées et domestiquées. Le lieu rassemble 420 variétés d'arbres fruitiers adaptés au territoire et propose un espace de découverte pédagogique, ainsi qu'un rucher-école. Des visites et ateliers scolaires y sont organisés tout au long de l'année.



LES PARTENAIRES



INITIATIVES



CLASSE VERTE « De la fourche à la fourchette »

Chaque année, au Château de l'environnement à Buoux, le Parc du Luberon réalise un programme pédagogique, en partenariat avec l'Éducation nationale :

une immersion de 5 jours dédiée

à l'alimentation et au lien « agriculture-alimentation-santé ». Parmi les grands thèmes traités : biodiversité, agriculture et paysages, eau et énergie au travers d'un programme varié : randonnées, visites chez les professionnels, activités de jardinage ou défis culinaires... Si l'éducation à l'alimentation est dans les programmes scolaires, rien de mieux qu'un séjour sur le terrain pour imprégner les jeunes. À eux ensuite de sensibiliser leurs parents à la question de la production et de la consommation locales !



DÉFI FAAP

« Foyers à alimentation positive »

En 2021, le CPIE Alpes de Provence, l'association Au Maquis et le Parc du Luberon ont mis en place un défi FAAP, qui a rassemblé une trentaine de familles à Forcalquier, Apt et Lauris. Le principe ?

Des foyers se regroupent et relèvent le défi d'augmenter leur consommation de produits alimentaires bio et locaux, sans augmenter leur budget et tout en se faisant plaisir. Le défi s'appuie sur le progrès global des comportements alimentaires de chacun, peu importe d'où l'on part, l'essentiel étant de progresser ensemble ! Tout au long du défi, les familles ont été guidées par une animatrice et de nombreux intervenants à travers des ateliers de cuisine et de diététique, des rencontres de producteurs locaux, etc.



Les MERCREDIS DU PARC

Outre la mise à disposition de ressources documentaires, le Parc organise Les Mercredis du Parc, pour sensibiliser et former les enseignants aux enjeux d'une alimentation, durable, de saison et locale et leur donner des pistes et des outils à décliner dans leurs séquences pédagogiques.

DOC DU PARC

Le Programme d'actions éducatives en Luberon

À télécharger sur www.parcduluberon.fr

