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

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL
RECONNU PAR LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU LUBERON

"L'alimentation locale et de qualité
c'est ici, maintenant et ensemble !"

- **Une stratégie alimentaire** reconnue et labélisée PAT
- **La diète méditerranéenne** en porte-drapeau
- **6 champs d'actions** de la terre au territoire
- **Une dynamique territoriale** fédératrice de nombreux acteurs et partenaires

www.parcduluberon.fr

LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT) DU LUBERON

Dès les années 1990, le Parc naturel régional du Luberon fait de l'alimentation locale de qualité, l'un de ses chevaux de bataille. Lauréate en 2016 du Programme national pour l'alimentation (PNA) puis labellisée Projet alimentaire territorial (PAT) en 2017, la stratégie agricole et alimentaire du Luberon se caractérise par la synergie de différentes initiatives œuvrant dans une ambition commune : reterritorialiser une alimentation de qualité et accessible à tous pour une plus grande autonomie alimentaire du territoire.

Qu'est-ce qu'un PAT ?

Les projets alimentaires territoriaux (PAT) ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires, en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. Issus de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014, qui encourage leur développement, les PAT sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens, etc.).

L'alimentation durable ?

Selon la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture), « l'alimentation durable est protectrice, respectueuse de la biodiversité et des écosystèmes, est acceptable culturellement, économiquement, équitable et abordable. Elle est nutritionnellement sûre et saine, et permet d'optimiser les ressources naturelles et humaines. Il s'agit d'un système alimentaire à faibles impacts environnementaux, qui contribue à la sécurité alimentaire et nutritionnelle des générations présentes et futures. »

Le Luberon, une montagne de santé

La multiplicité des terroirs rime avec la délicieuse richesse des produits du Luberon : fruits et légumes, céréales, fromages, huile d'olive, vin, miel, agneau… Parmi les atouts du territoire, signes de qualité, productions biologiques et circuits courts :

- **14 Appellations d'Origine Protégée et Indications Géographiques Protégées** (AOP et IGP) :
  - 11 AOP : vins du Luberon, du Ventoux, de Pierrevert, huiles d'olive de Provence et de Haute-Provence, fromages de Banon et Brousse du Rove, herbes de Provence, muscat du Ventoux, huile essentielle de lavande fine.
  - 3 IGP : petit épeautre de Haute-Provence, agneau de Sisteron, miel de Provence ; et bientôt l'IGP melon de Cavaillon.
- **18% des fermes en agriculture biologique,** près de 12 000 ha de surfaces bio, soit plus de 25% environ de la surface agricole utile du territoire du Parc.
- **150 lieux de vente collectifs,** dont 50 marchés.

La diète méditerranéenne, en porte-drapeau

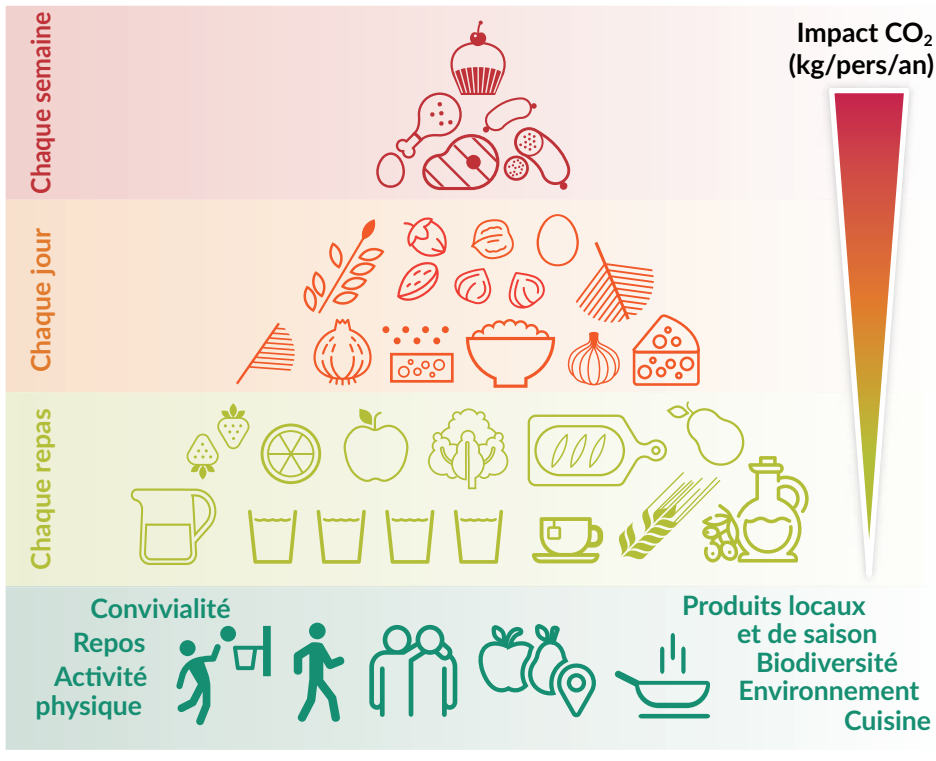
Le territoire du Parc naturel régional du Luberon incarne à lui seul la diète méditerranéenne, inscrite depuis 2011 au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco. Reconnue pour ses bienfaits sur la santé, elle est aussi bonne pour la planète. Reconnue comme régime alimentaire « bas carbone », la diète méditerranéenne revêt un caractère écologique indéniable.

L'ALIMENTATION MÉDITERRANÉENNE, BONNE POUR NOTRE SANTÉ ET CELLE DE LA PLANÈTE !

Plus les individus ont une alimentation de type méditerranéen et moins ils sont en surpoids ou obèses, moins ils sont sensibles au diabète de type 2, aux accidents cardio-vasculaires et à certains cancers. [...] Parallèlement, ils réduisent leurs impacts sur les surfaces cultivées (-29%), l'eau utilisée (-41%), l'énergie consommée (-14%) et les émissions de gaz à effet de serre (-27%).

Source : Denis Lairon « Manger sain et durable, de notre assiette à la planète », Editions QUAE, 2020

PYRAMIDE DE LA DIÈTE MÉDITERRANÉENNE : UN STYLE DE VIE ACTUEL



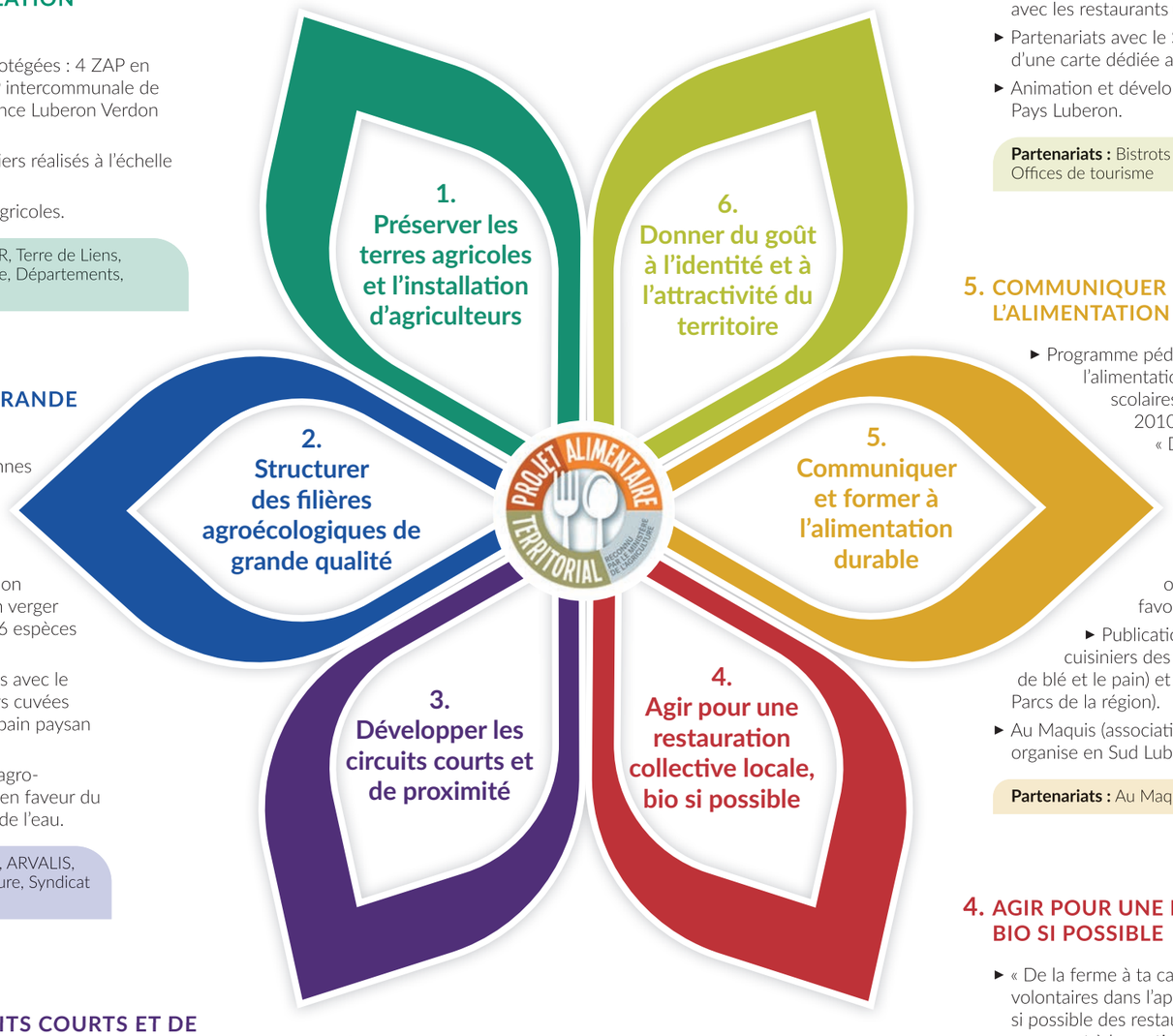
SIX CHAMPS D'ACTIONS
DE LA TERRE AU TERRITOIRE

Les initiatives portées par le Parc naturel régional du Luberon ou par d'autres structures partenaires sont ici données à titre d'exemple, sans être exhaustives.

1. PRÉSERVER LES TERRES AGRICOLES ET FAVORISER L'INSTALLATION D'AGRICULTEURS

- Création de zones agricoles protégées : 4 ZAP en cours ou finalisées dont 1 ZAP intercommunale de 8 000 ha sur le territoire Durance Luberon Verdon Agglomération.
- 5 diagnostics agricoles et fonciers réalisés à l'échelle communale.
- Mise en place d'espaces-test agricoles.

Partenariats : Collectivités, SAFER, Terre de Liens, ADEAR84, Chambres d'agriculture, Départements, Région



2. STRUCTURER DES FILIÈRES AGROÉCOLOGIQUES DE GRANDE QUALITÉ, LOCALES ET DURABLES

- Structuration d'une filière « pain paysan bio », à base de variétés paysannes de blés tendres produites localement et en bio ; réhabilitation de la «pomme de terre de Pertuis» à travers une marque et la création d'une association de producteurs.

- Préservation de variétés fruitières anciennes et régionales par la gestion au domaine de La Thomassine d'un verger conservatoire de 420 variétés et 16 espèces fruitières.
- Valorisation des productions locales avec le marquage Valeurs Parc sur plusieurs cuvées de l'AOP Luberon et sur la filière « pain paysan bio ».
- Déploiement des MAEC (mesures agro-environnementales et climatiques) en faveur du sylvo-pastoralisme et de la qualité de l'eau.

Partenariats : Agribio 04, GRAB, ITAB, ARVALIS, GRCIVAM PACA, Chambres d'agriculture, Syndicat AOP Luberon

3. DÉVELOPPER LES CIRCUITS COURTS ET DE PROXIMITÉ POUR UNE OFFRE ALIMENTAIRE DE QUALITÉ, DE SAISON, LOCALE ET ACCESSIBLE À TOUS

- 8 magasins de producteurs ont vu le jour, venant compléter l'offre des marchés paysans, du commerce ambulant, des buffets fermiers... Plus de 150 lieux de vente de produits locaux parsèment le territoire.
- Opérations menées avec des associations caritatives dont les Restos du cœur.
- Le Projet « Foyers à alimentation positive » a démarré et vise à accompagner 60 familles vers une alimentation locale, saine et de saison.
- Accompagnement de projets pour la transformation : atelier de transformation légumes, outil d'abattage de proximité.

Partenariats : Associations des marchés paysans, Au Maquis, CPIE, les producteurs et magasins de producteurs, AMAP, Restos du coeur, Confédération paysanne, INRA.

Carte interactive
des circuits courts,
site ressource sur le PAT :
luberon.dansvotreassiette.fr

6. DONNER DU GOÛT À L'IDENTITÉ ET À L'ATTRACTIVITÉ DU TERRITOIRE

- Développement de la marque Valeurs Parc notamment avec les restaurants utilisant des produits locaux.
- Partenariats avec le Syndicat AOP Luberon au travers d'une carte dédiée aux vins du territoire.
- Animation et développement du réseau Bistrots de Pays Luberon.

Partenariats : Bistrots de pays, Syndicat AOP Luberon, Offices de tourisme

5. COMMUNIQUER ET FORMER À L'ALIMENTATION DURABLE

- Programme pédagogique sur l'agriculture et l'alimentation avec les établissements scolaires du primaire au lycée depuis 2010 et création d'une classe verte « De la fourche à la fourchette » pour une immersion de 5 jours sur le lien entre agriculture, alimentation et santé.
- 5 forums citoyens biannuels ont été organisés. Largement ouvertes aux différents acteurs du territoire, ces instances participatives favorisent l'information et la remontée de projets du terrain.
- Publication d'ouvrages « Je mange local en Luberon » (en partenariat avec les cuisiniers des cantines du territoire), « Moissons de savoirs » (sur les variétés paysannes de blé et le pain) et « Savoirs écologiques paysans » (co-édition Actes Sud avec le réseau des Parcs de la région).
- Au Maquis (association d'éducation populaire) porte la « Cité vivante de l'alimentation» et organise en Sud Luberon « VIVANT ! », rencontres autour de l'alimentation.

Partenariats : Au Maquis, Le Village, CPIE, Camera Lucida

4. AGIR POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE LOCALE, BIO SI POSSIBLE

- « De la ferme à ta cantine » accompagne les communes volontaires dans l'approvisionnement local et bio si possible des restaurants scolaires. 1 enfant sur 2 mangeant à la cantine en bénéficie.
- Actions de prévention du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires en partenariat avec le CPIE de Vaucluse.
- La plateforme Agrilocal84, initiée par le Département de Vaucluse, (...) met en relation les agriculteurs locaux et les responsables de restauration collective. Parallèlement, le programme Régal a été déployé sur le Département des Alpes de Haute-Provence.

Partenariats : Les communes du Parc, les Départements 04 et 84, CPIE, ARBE, DRAAF

Un PAT, pas à pas

L'antériorité de ses actions et sa logique multi-partenariale caractérisent le Projet alimentaire territorial du Luberon. Une spécificité qui s'est toujours bâtie dans une démarche d'intelligence collective.

1981
Les agriculteurs, les consommateurs et le Parc du Luberon s'engagent !

Premiers marchés paysans à Coustellet et Saint-Martin de la Brasque (8 marchés paysans en 2020).

1997
Collectivités et Parc du Luberon s'engagent !

Création de la Maison de la biodiversité : vergers et jardins conservatoires sur le domaine de La Thomassine à Manosque (420 variétés d'arbres fruitiers conservées).

De 2009 à 2016
Les initiatives se multiplient

Après l'adoption de sa nouvelle charte, le Parc du Luberon passe à la vitesse supérieure en investissant toutes les thématiques alimentaires :

- structuration et développement de filières agricoles avec l'octroi de la marque « Valeurs Parc » à des cuvées de vins AOC Luberon et au pain du Luberon
- politique de maintien des terres agricoles et d'installation d'agriculteurs via un réseau foncier agricole associant la SAFER et l'association Terre de liens
- lancement du réseau de restauration collective « De la ferme à ta cantine »
- 8 magasins de producteurs voient le jour
- 1 programme annuel de sensibilisation à l'alimentation est proposé au grand public et aux scolaires

2017
La labellisation Projet alimentaire territorial (PAT), un cadre qui donne du sens

Fort de ces multiples réalisations, le Luberon est retenu en 2016 au titre du Programme national pour l'alimentation (PNA), puis labélisé Projet alimentaire territorial (PAT) en 2017. Le PAT a permis d'articuler les projets et de donner une place à chacun : des habitants-consommateurs éclairés, des associations porteuses d'initiatives, des agriculteurs producteurs et des collectivités soutenant ou portant des projets. Il a également permis d'ancrer une gouvernance nouvelle : elle s'opère autour de la commission « Valorisation des territoires » du Parc du Luberon, d'un forum citoyen biannuel et de comités de pilotage par projet.

2020 et demain
C'est tout un territoire qui sera engagé pour une alimentation locale de qualité et pour tous !

Une formation-action au PAT pour les élus et agents des collectivités débute fin 2020.
Le Parc du Luberon pilote cet ensemble avec un réseau de partenaires dont GR-CIVAM PACA, les Chambres d'Agriculture 04 et 84, le réseau Bio de Provence régional... Il n'est pas pour autant à l'origine de tout ; **c'est un terreau fertile où les projets trouvent plus facilement leur place, dans un cadre légitime et reconnu.**

Ils font le PAT du Luberon !

Les partenaires techniques et financiers

Pilote du Projet alimentaire territorial (PAT), le Parc naturel régional du Luberon a associé dès le départ l'Association des agriculteurs du Parc du Luberon, le GR-CIVAM PACA, Agribio 04 et 84, les Chambres d'Agriculture 04 et 84, les CPIE 04 et 84.
Rapidement, le partenariat s'est élargi aux collectivités (communes, intercommunalités, les 2 Départements, la Région), à d'autres institutions (CCI, DRAAF, ADEME, Agence de l'eau), au secteur associatif, aux acteurs du territoire.
Le Parc noue régulièrement des partenariats pour enrichir ce réseau d'acteurs, notamment avec Un + bio.

contact

www.parcduluberon.fr

luberon.dansvotreassiette.fr

Parc naturel régional du Luberon
60, place Jean-Jaurès
84400 Apt - 04 90 40 42 00
contact@parcduluberon.fr
www.parcduluberon.fr

Photos : Bio de Provence, R. Cintas-Flores, P. Clin, PNRL, D. Tatin - Maquette : Bleu Tomate - Imprimé sur papier recyclé par L'Imprim - Sept. 2020