

Ecrit par le 5 juillet 2024

Parc naturel du Ventoux : les producteurs locaux offrent des invendus aux épiceries sociales du territoire

Dans le cadre du Projet alimentaire territorial (PAT) insufflé par le Parc naturel régional du Mont-Ventoux, plusieurs producteurs locaux ont répondu à l'appel de ce projet et se sont engagés à reverser leurs invendus aux épiceries sociales et solidaires du territoire. Cette initiative permet de rendre accessible une alimentation durable aux personnes en situation de précarité.

1,7 tonnes de fruits donnés, 800 kg de cerises, 800 kg de melons et 180 kg d'abricots. C'est ce qui a été donné en l'espace d'un mois par les producteurs du tiers nord-est du département de Vaucluse aux épiceries sociales du territoire. Cela peut impliquer [la Banque alimentaire](#) ou les Restos du Cœur.

Depuis le mois de mai 2024, [le Parc naturel régional du Mont-Ventoux](#) a mis en place une expérimentation qui consiste à récupérer des fruits et légumes pour les structures alimentaires qui viennent en aide aux jeunes, aux personnes âgées ou aux petits budgets. Le Parc naturel du Mont-Ventoux joue un rôle essentiel dans cette initiative en assurant la mise en relation les structures de l'aide alimentaire et les producteurs ou expéditeurs.

Un projet social et économique

Les produits offerts sont considérés comme « déclassés » car hors calibres ou abimés, on parle d'invendus ou refusés. Avec cette action, le Parc naturel du ventoux s'engage sur le plan social et plusieurs structures tels que [les Restos du Cœur de Carpentras](#), les épiceries sociales et solidaires [Oxygène](#), [Anatoth](#) et [l'Abricotier](#), l'Espace de Vie Social « Art et Vie » et la Banque alimentaire ont d'ores et déjà bénéficié de ce projet.

L'objectif du projet est de donner une valeur à ses produits en les redistribuant dans les circuits de l'aide alimentaire. Pour les producteurs intéressés, la plupart des associations peuvent émettre un rescrit fiscal. A terme, donner une valeur économique à ces produits gaspillés demeure un enjeu de poids pour assurer une juste rémunération aux producteurs.

Ecrit par le 5 juillet 2024

Grand Avignon : l'évènement « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » revient pour une deuxième édition

Après un premier rendez-vous convaincant, l'évènement culinaire « **Bien Bon Rendez-vous Gourmand** » qui met en avant les produits et l'alimentation locale du terroir avignonnais est de retour pour une seconde édition du 16 au 22 septembre 2024. Ce projet initié par [le Grand Avignon](#), en collaboration avec plusieurs partenaires comme la [CCI de Vaucluse](#) ou [Interhone](#), proposera la même recette que l'an passé avec de nombreuses animations et dégustations culinaires tout au long de la semaine.

Tout un symbole. C'est au restaurant [Le Prieuré](#), 5 étoiles Relais et Châteaux et possédant une Etoile Michelin que le Grand Avignon représenté par son président, [Joel Guin](#), a choisi d'annoncer le programme de la deuxième édition de l'évènement local « Bien Bon Rendez-vous Gourmands ». Mis en place pour la première fois en septembre 2023, cet évènement a pour objectif de promouvoir l'attractivité du Grand Avignon et de son patrimoine à travers la mise en valeur de ses produits locaux et du savoir faire des chefs cuisiniers issus du bassin territorial.

En 2023, cette fête de l'alimentation avait joint par de nombreux partenaires et producteurs locaux afin de créer une émulation autour du bien-manger et du bien boire ainsi que des filières agricoles et agro-alimentaires dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial (PAT). Pour ce faire, plusieurs ateliers gastronomiques et autres cuisines animées dans des cantines, centres sociaux et maisons de retraites avaient fleuri dans plusieurs communes du Grand Avignon autour des produits du terroir « l'an dernier on a réussi à réunir des centaines de personnes autour de cet évènement rassembleur qui mettait à l'honneur notre savoir faire et notre économie locale, il était inenvisageable de ne pas rééditer ce rendez-vous après le succès de 2023 » a commencé par déclarer Joel Guin, président du Grand Avignon.

On prend les mêmes et on recommence

Pour l'année 2024, la communauté d'agglomération a choisi de prendre la même recette et de l'améliorer. De nouveaux partenaires, de nouveaux chefs, de nouvelles idées mais un objectif qui reste toujours le même : valoriser les atouts culinaires et gastronomiques du Grand Avignon en privilégiant un circuit économique dynamique « la finalité reste inchangée, on souhaite privilégier les circuits courts et permettre aux acteurs économiques locaux de dynamiser leurs activités » souligne Joel Guin. Un aspect essentiel sur une terre qui compte 12.000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et près de 1.500 commerces de bouches, des atouts qui sont donc aussi financiers pour la communauté d'agglomération.

Écrit par le 5 juillet 2024

Ainsi, pour cette deuxième édition, les ingrédients qui ont fait le succès du premier « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » seront de nouveaux réédités : une semaine de festivités avec des ateliers culinaires à retrouver dans des lieux typiques, le défi foodtruck, des paniers gastronomiques distribués, le tout concocté par 8 chefs étoilés qui seront cette année [Christian Etienne](#) et [Patrice Leroy](#) de l'école hôtelière d'Avignon, [Grégory Dandel](#) du [restaurant Acte 2](#), [Christophe Chiavola](#) du restaurant Le Prieuré, [Mathieu Desmarest](#) du [restaurant Pollen](#), [d'Aurélie Colmant](#) du [restaurant Première édition](#), de [Marie Petit-Doux](#) du [Béou Bistrot](#) et enfin de [Pascal Auger](#) de [La Vieille Fontaine](#) « pour ce nouveau rendez-vous, on souhaite retrouver un évènement fort, généreux, populaire, un évènement « totem », vecteur d'attractivité dans lequel tous les acteurs du Grand Avignon, des producteurs aux habitants pourront se rencontrer et échanger » affirme Joel Guin.

Un programme 2024 riche et des surprises

La deuxième édition du « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » commencera par une action écologique commune comme l'a expliqué [Carole Amy](#), responsable communication/marketing territorial du Grand Avignon « cette année, nous mettrons encore plus à l'honneur l'aspect éco-responsable en incorporant sur tous nos évènements une limite dans le gaspillage des déchets et la valorisation des mobilités douces ».

Pour le programme complet qui se déroulera du 16 au 22 septembre 2024, il commencera par une exclusivité avec un repas intitulé « Opéra-bouffe » le lundi 16 septembre à 19h30 et qui aura lieu au sein de [l'Opéra du Grand Avignon](#) « c'est une nouveauté saisissante, c'est la première fois qu'un tel lieu accueillera un évènement culinaire » se félicite Carole Amy. Les mets proposés à l'occasion de cette soirée d'ouverture seront préparés par le chef étoilé Pascal Auger. L'évènement sera payant et nécessite une réservation en amont.

Le mardi 17 septembre sera consacré au « défi Foodtruck » qui avait [fait ses preuves l'an dernier](#). Plusieurs cuisiniers issus de foodtrucks s'affronteront sur la Place du petit pont à Vedène face à un jury de chefs étoilés qui décerneront le prix des meilleurs foodtrucks Bien Bon 2024 au commerce ambulante qui rencontrera le plus de succès. Une soirée festive, gratuite et ouverte à tous.

Les festivités se poursuivront le mercredi 18 septembre avec un repas partagé à [la Ferme Semailles](#), lieu maraîchère biologique qui possède une forte dimension sociale et économique sur le territoire, dès 12h avec un déjeuner de chefs conçu par Christian Etienne et Patrice Leroy. Un rendez-vous réservé aux adhérents des structures participantes.

Le « tour des gourmands » et les « coulisses du bien manger », des nouveautés au plus près des acteurs

Le mercredi 18 septembre sera également l'occasion pour les Grands Avignonnais de découvrir une nouvelle initiative : « le tour des gourmands » qui alliera sport, spécialités culinaires et exploration des métiers agricoles. Ce rendez-vous qui aura lieu un peu partout sur le territoire du Grand Avignon sera une découverte à pied ou à vélo de 7 itinéraires de fermes, domaines viticoles, distilleries, brasseries,

Ecrit par le 5 juillet 2024

moulins, fabricants de glaces, de biscuits, de pains ou de fromages qui ouvriront leurs portes aux visiteurs.

Du 16 au 20 septembre inclus, le Grand Avignon proposera des visites thématiques au sein d'entreprises du secteur de l'agro-alimentaire afin de faire découvrir les savoirs faire de la communauté d'agglomération. Un nouveau rendez-vous intitulé « les coulisses du bien manger » qui emmènera le grand public dans les entrailles de ces structures qui constituent l'excellence de production des produits locaux.

Après la traditionnelle « conférence alléchante » qui aura lieu le jeudi 19 septembre à Vedène, à [l'Autre Scène](#), dès 19h qui permet de débattre autour des questions alimentaires et du bien manger du futur, qui sera animé par le journaliste gastronomique [Périco Légasse](#), il sera temps de passer à l'évènement déjà présent l'an dernier « la surprise des chefs » où 5 chefs étoilés proposeront des repas uniques servis dans des lieux insolites, tenus secrets.

Pour la dernière action de ce « Bien Bon Rendez-vous Gourmands », le Grand Avignon a tenu à mettre à l'honneur leurs étudiants en proposant en collaboration avec [le CROUS](#), partenaire de l'évènement, des « box bien bon », conçus par Christian Etienne et Patrice Leroy et qui seront offertes gratuitement dans plusieurs établissements scolaires du territoire. Ces box seront des cagettes remplies de produits locaux et de recettes qui permettront aux bénéficiaires de concocter leurs repas chez eux à partir de produits frais et de haute qualité.

Erudis Formation Campus d'Avignon ouvre 3 nouvelles formations

[Erudis Formation Campus d'Avignon](#) ouvrira, dès la rentrée de septembre 2024, 3 nouvelles formations dans les secteurs de la bioqualité, du développement commercial et de la nutrition alimentaire. Le début d'un projet à long-terme qui répond à la demande des acteurs économiques du territoire vaclusien.

La structure Erudis qui est à la fois un CFA, un centre de formation et une école continue son expansion sur la région Provence Alpes Cotes-d'Azur. Après avoir finalisé l'installation de deux nouveaux campus à Aix-en-Provence et à Nice/Sophia Antipolis, Erudis Formation proposera dès septembre 2024, 3 nouvelles formations sur son Campus d'Avignon.

Situé en plein cœur d'Agroparc, zone extrêmement dynamique dans le secteur de l'agro-alimentaire et de

Ecrit par le 5 juillet 2024

la technologie, l'Erudis Formation Campus d'Avignon a tenu à proposer de nouvelles offres de formations en bioqualité, en développement commercial et en nutrition alimentaire. Les bénéficiaires de cette structure d'accompagnement pourront donc dès la prochaine rentrée, avoir accès aux 3 formations suivantes :

- Le BTS Bioqualité
- Le Bachelor Responsable du Développement Commercial (RDC)
- Le Bachelor Chargé de Projet en Nutrition et de la prise en charge des Troubles du Comportement Alimentaire

Chaque personne intéressée pourra obtenir plus d'informations en se rendant aux Journées Portes Ouvertes qui se dérouleront sur le Campus d'Avignon le 25 mai et le 5 juillet. Les équipes pédagogiques se tiendront à disposition pour répondre à toutes les questions et donner tous les renseignements sur ces trois voies à venir.

Grand Jury Nouveaux Produits, le concours de création de produits alimentaires innovants

Ecrit par le 5 juillet 2024



La 26e édition du Grand Jury Nouveaux Produits de l'École supérieure de commerce des entrepreneurs de la naturalité [Isema](#) a eu lieu le jeudi 6 avril dernier dans les locaux de l'école à Avignon. Les participants ont dû créer un produit alimentaire original par équipe et travailler sur les méthodes de gestion de projet pendant huit mois.

Dans le cadre de leur formation, 32 étudiants de l'Isema ont participé au concours, divisés en six équipes. Pendant huit mois, ils ont pu travailler sur les méthodes de gestion de projet, d'intelligence collective et de créativité pour élaborer un produit alimentaire innovant en mobilisant les enseignements qu'ils ont reçu en stratégie, marketing, communication, développement commercial, finance, technologies alimentaires, ou encore qualité.

Ce concours a pour objectif de confronter les étudiants aux exigences de conception d'un nouveau produit alimentaire et de sa mise en marché, d'assurer l'adéquation entre l'enseignement et la réalité professionnelle, mais aussi de fédérer plusieurs étudiants sur un même projet pour tout imaginer, de la recette au concept marketing, l'étude de marché, le processus industriel, la fabrication, le plan de

Écrit par le 5 juillet 2024

financement, le packaging, mais aussi la commercialisation.

Le palmarès

Six équipes ont présenté un projet. Chaque projet a fait l'objet d'une présentation scénique telle une pièce de théâtre. Un showroom dégustation a été mis en place dans chaque salle de l'école avec des univers différents pour déguster les produits. 150 professionnelles des filières de la naturalité et de l'alimentation ont fait le déplacement pour évaluer les projets des étudiants. Les six équipes ont été félicitées pour la pertinence des innovations, mais aussi pour leurs qualité d'expression et de communication.

- L'équipe qui s'est placée à la sixième place a présenté Coup'Eat, une coupelle gaufrette pour glaces et desserts.
- A la cinquième place, Pom'plete, une compote riche en fibres aux graines de chanvres.
- L'équipe à la quatrième place a présenté Bienassis, un sablé marbré à base de pain recyclé pour les collectivités.
- L'équipe qui s'est placée à la troisième place a présenté La Dréchette, des bouchées apéritives aux produits valorisés.
- La médaille d'argent revient à [Bouche B](#), des bouchées de boeuf frais pour l'apéritif.
- Le grand gagnant du concours est POA, un sablé meringué au pois chiche sans allergène.

Ecrit par le 5 juillet 2024



L'équipe gagnante qui a présenté le produit POA. DR

Ecrit par le 5 juillet 2024



Leur produit à base de pois chiche et de datte. DR

V.A.