

Écrit par le 22 juillet 2024

# Université d'Avignon : un potager partagé sur le campus Jean-Henri Fabre



**Le vendredi 5 juillet, un potager partagé a été inauguré en plein cœur du campus Jean-Henri Fabre qui fait partie de l'Université d'Avignon. Initiative agroécologique et environnementale, ce projet, tutoré par les étudiants vauclusiens, vient renforcer la politique écologique menée par Avignon Université.**

Une idée qui a germé des esprits des étudiants de la Licence Professionnelle Transition agroécologique des territoires. Ce vendredi 5 juillet 2024, un potager partagé a été inauguré sur [le campus Jean-Henri Fabre](#), institut Agrosociétés, Environnement et Santé de [l'Université d'Avignon](#).

Le baptême de ce nouvel espace s'est fait en présence d'[Anick Dubois](#), vice-présidente représentant Joël Guin, président du Grand Avignon, de [Céline Bourgeois](#), vice-présidente déléguée à la transition environnementale d'Avignon Université, de [Séverine Suchail](#), co-responsable de la Licence

Ecrit par le 22 juillet 2024

professionnelle Transition agroécologique et de [Georges Linarès](#), président d'Avignon Université.

### **Une initiative environnementale et éducative**

Le potager partagé sera désormais sous la responsabilité et la gestion des étudiants de la licence qui assureront un suivi régulier à travers une nouvelle unité d'enseignement et d'ouverture (UEO). Largement soutenue par l'association [Les Jardins du Colibri](#) qui se bat pour faire entrer la nature en ville, Avignon Université a souhaité à travers ce projet « imaginer une agriculture durable » pour ses occupants.

L'objectif est d'accompagner le parcours des étudiants dans leur volonté de devenir des citoyens engagés dans la transition environnementale. Ce potager qui s'étend sur une parcelle de 500m<sup>2</sup>, s'inscrit dans la politique de sensibilisation et de formation des étudiants aux enjeux environnementaux, climatiques et sociétaux. Il relèvera également un grand défi pédagogique puisque sa mise en place devra sensibiliser les étudiants aux bonnes pratiques agricoles, respectueuses de l'environnement et également inciter à la production sans apport d'éléments chimiques de synthèse ni techniques qui peuvent nuire à la biodiversité.



### **Un rôle social et culturel**

Pour assurer la pérennité et le bon fonctionnement de ce potager, des mesures de durabilité, d'autonomie et de respect de l'environnement seront imposées. Un forage a également été créé afin de pouvoir

Ecrit par le 22 juillet 2024

arroser régulièrement la parcelle et des techniques de paillage seront également mis en place pour réduire la consommation en eau, une donnée importante, qui plus est sur le territoire vaclusien.

Différentes techniques agroécologiques seront expérimentées par les étudiants : la culture en lasagne avec une alternance de pelouse, paille, compost et broyat végétaux qui permet de réduire l'arrosage et favorise la qualité microbienne du sol, ou la culture en spirale, qui conduit à cultiver un grand nombre de plantes aromatiques sur une petite surface et constitue un habitat pour la faune auxiliaire.

Le potager partagé d'Avignon Université revêtira également un rôle social en alimentant tous les étudiants avec des légumes sains et locaux, ce qui assurera une qualité nutritive sur les différents sites de la faculté. Si l'inauguration a eu lieu en ce 5 juillet, le potager a déjà assuré ce rôle en produisant 80 laitues qui ont été récoltées fin mai. Une récolte d'oignons et d'échalotes est prévue très prochainement.

Sur le plan culturel, ce potager devrait être reçu comme un lieu de manifestation autour des thématiques de l'environnement durable et comme un espace de convivialité et de vie au sein de l'Université d'Avignon.



Ecrit par le 22 juillet 2024

# Le Département de Vaucluse forme les chefs des cantines scolaires aux protéines végétales



**Ce mercredi 22 mai, neuf chefs des restaurants scolaires des collèges ont pu participer à un atelier sur les protéines végétales. Cette formation, proposée par le [Département de Vaucluse](#), a pu être réalisée grâce aux membres de l'association d'éducation à l'environnement [Le Loubatas](#) et du [Centre National de la Fonction Publique Territoriale \(CNFPT\)](#).**

Proposer une alimentation de meilleure qualité et durable. C'est un engagement qu'a pris le Département de Vaucluse dans le cadre de la loi EGalim, une loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable. »

Ainsi, après avoir proposé un premier atelier aux chefs des cantines scolaires sur la valorisation des fruits et des légumes, le Département de Vaucluse réitère l'opération avec une formation aux protéines végétales. Les modules comportent une partie théorique, un quizz, un atelier en cuisine et une

Ecrit par le 22 juillet 2024

dégustation des produits réalisés. Le tout encadré par les membres du Loubatas et du CNFPT.



Ecrit par le 22 juillet 2024



©Département de Vaucluse

Neuf chefs se sont donc réunis à Lauris pour cette matinée formatrice. L'objectif de ces ateliers est de sensibiliser et de conseiller les responsables des restaurants scolaires en matière de préparation des légumineuses et céréales, de proposition de menus végétariens, de tester les cuissons et les associations adaptées, mais aussi de désamorcer les craintes, d'adapter les plats aux contraintes de production, etc.

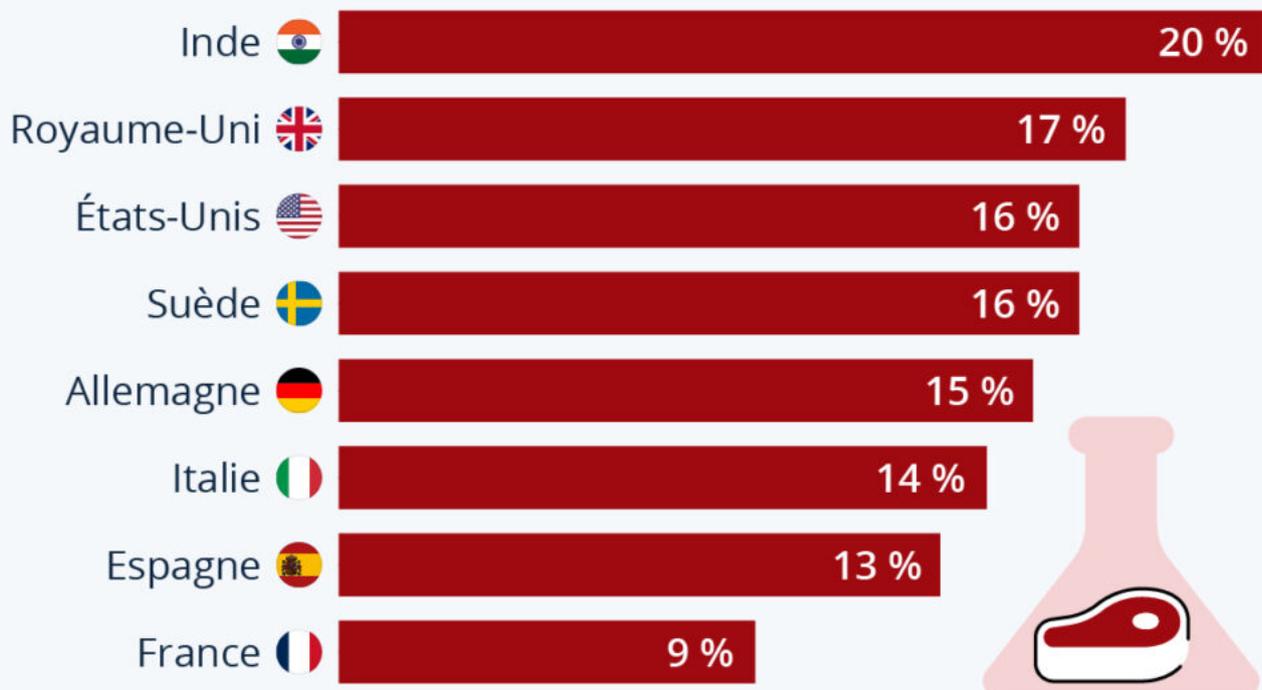
Ensemble, ils ont dû préparer un repas complet avec trois choix d'entrées (poispenade, maqueronade, salade céréaliennne), trois choix de plats (crumble de légumes étuvés, mijoté de viande collagénique et riz lentilles corail, parmentier lentilles et viande hachée), et trois choix de desserts (haricostette, cheesecake, compote de pommes avec un caramel cru).

# La viande cultivée en laboratoire ne fait pas l'unanimité

Ecrit par le 22 juillet 2024

# La viande cultivée en laboratoire ne fait pas l'unanimité

Part des répondants dans une sélection de pays se disant prêts à manger de la viande cultivée en laboratoire



Base : 2 000-10 000 adultes (18-64 ans) par pays interrogés en ligne en 2023.

Source : Statista Consumer Insights



statista 

Seriez-vous prêt à manger de la viande cultivée en laboratoire ? Cette question, posée récemment aux personnes ayant pris part aux enquêtes menées par Statista dans le cadre des Consumer Insights, semble diviser. La viande de laboratoire, également appelée viande de culture ou viande cellulaire, est produite à partir de cellules animales, souvent prélevées par biopsie. Celles-ci sont placées dans des milieux de culture, afin de développer de la viande en dehors de l'animal. En théorie, la viande de culture pourrait

Écrit par le 22 juillet 2024

ainsi offrir une option aux amateurs de viande qui se soucient du bien-être animal, ou encore de l'impact de l'industrie de la viande sur notre planète, car sa production ne nécessite ni l'élevage ni l'abattage d'êtres vivants.

Cependant, comme le montre notre infographie, l'idée de manger de la viande cultivée en laboratoire convainc pour le moment assez peu. En effet, si une personne sur cinq interrogées en Inde se disait prête à essayer ce nouvel aliment, sans grande surprise, ils n'étaient que 9 % en France. Aux États-Unis, l'un des deux seuls pays, avec Singapour, où cette viande est actuellement commercialisée, 16 % des répondants se disaient ouverts à l'idée d'en consommer. Il est cependant peu probable que la viande cellulaire arrive bientôt dans les assiettes européennes, puisqu'aucune demande d'autorisation n'a encore été déposée pour le marché européen.

De Valentine Fourreau pour Statista

---

## Les alternatives véganes ne font pas l'unanimité

Ecrit par le 22 juillet 2024

# Les alternatives véganes ne font pas l'unanimité

Part des répondants ayant consommé les substituts végétariens/végétaliens suivants au cours des 3 derniers mois

● Royaume-Uni ● Allemagne ● France



Base : 1 000 adultes (18-90 ans) interrogés en ligne par pays en juin 2023.

Source : Statista Consumer Insights



statista

Les alternatives végétariennes et véganes à la viande sont encore bien loin de faire l'unanimité en France. C'est en tout cas ce qui ressort d'une étude menée l'été dernier par Statista dans le cadre des Consumer Insights. Les consommateurs français semblent ainsi moins curieux de ces substituts à la viande que leurs voisins allemands et britanniques : alors que près d'un quart des participants à l'enquête outre-Manche disaient avoir consommé au moins une fois un « burger » végétarien ou

Écrit par le 22 juillet 2024

végétalien au cours des trois derniers mois, nos compatriotes n'étaient que 12 %, soit à peine plus d'un sur dix. L'alternative à la viande la moins populaire en France était le « bacon » végétarien, aussi connu sous le nom de « fakon », que seulement 7 % des répondants dans le pays disaient avoir mangé au cours des trois derniers mois, tandis que, de manière plutôt surprenante, près d'un Français sur cinq (19 %) disait avoir consommé récemment une alternative à la charcuterie.

Malgré tout, 59 % des personnes interrogées en France disaient n'avoir consommé aucune alternative végétarienne ou végane à la viande sur la période étudiée, soit un peu plus que chez nos voisins allemands ou anglais.

De Valentine Fourreau pour Statista

---

## **La Banque Alimentaire de Vaucluse organise des ateliers de cuisine en faveur de la solidarité et la gourmandise**

Ecrit par le 22 juillet 2024



**L'entité vaclusienne affiliée à la Fédération des Banques Alimentaires (FFBA) agit depuis plusieurs années contre la précarité alimentaire, a organisé le lundi 15 avril des ateliers cuisine au sein de ses locaux, placés sous le signe de la convivialité et du partage. Cette initiative a été organisée en faveur des personnes en situation de précarité alimentaire.**

Acteur majeur de la lutte contre la précarité alimentaire dans le Vaucluse, la [Banque Alimentaire](#) a déjà distribué près de 2 100 000 repas en 2023 par le biais de ses 70 associations partenaires, notamment des CCAS, CHRS et autres épiceries sociales. Toujours dans le même esprit, la BA 84 a organisé une nouvelle initiative visant à encourager une alimentation saine et équilibrée pour les personnes en situation de précarité alimentaire avec des ateliers de cuisine qui ont eu lieu le lundi 15 avril.

C'est la première édition de cette action qui va être renouvelée le lundi 13 mai et le lundi 10 juin 2024. Ces ateliers de cuisine ont été conçus également afin de favoriser le lien social entre les bénéficiaires et les partenaires de la Banque Alimentaire tout en privilégiant la consommation des produits locaux. Ils ont été coorganisés avec [l'association Cultures du Gout](#), basée au Pontet et les associations [RHESO Orange ADJ](#) et [ECOREV Vaison la Romaine Epicerie Sociale](#).

Ecrit par le 22 juillet 2024

C'est d'ailleurs Antoine, chef de l'association Cultures du Gout, qui a animé ces ateliers en proposant des solutions et des conseils au groupe de travail, venu apprendre à concevoir des plats qualitatifs à partir de produits issus du terroir et surprenants. Les participants ont pu préparer une entrée, un plat et un dessert, le tout dans un esprit convivial et de partage. Ces sessions ont également permis une sensibilisation à l'utilisation optimale des produits périssables et méconnus visant à réduire le gaspillage alimentaire.

## Cavaillon : avec Mutatec, des mouches pour nourrir les animaux et demain, les hommes



**Que faire des 536kg de déchets organiques produits par personne et par an ? Comment répondre aux besoins en protéines pour nourrir aujourd'hui les animaux et demain les hommes ? A ces deux questions, un insecte peut apporter une réponse. Fort de ce constat et de sa solution, l'entreprise [Mutatec](#), s'est lancée dans la production de farines riches en protéines**

Ecrit par le 22 juillet 2024

## en utilisant des déchets agro-alimentaires. CQFD.

Crée en 2015, par [Jérôme Costil](#), ingénieur agronome et [Christophe Trespeuch](#), vétérinaire, l'entreprise [Mutatec](#) a mis au point, un processus de production de protéines qui utilise des déchets alimentaires d'origine végétale (fruits et légumes). Chaque année, un européen produit par an, en moyenne, 536kg de déchets organiques (source Eurostat). Le potentiel est gigantesque. Ce procédé n'utilise pas de terres agricoles et ne prélève pas de ressources animales ou végétales. Il s'inspire du cycle de la nature et « industrialise » ce que font les insectes naturellement. Ce modèle d'économie circulaire pourrait bien faire école. Si aujourd'hui, les farines produites servent à l'alimentation des animaux et à la confection d'engrais, leur utilisation pour l'homme donnerait une nouvelle dimension au projet. Un enjeu majeur quand on sait que les surfaces agricoles de la planète ne sauront répondre aux besoins en protéines et à leurs évolutions croissantes. Les prévisionnistes avancent un accroissement de la demande de l'ordre de 40% à l'horizon 2030.



[Jérôme Costil](#), ingénieur agronome et [Christophe Trespeuch](#), vétérinaire, créateur de l'entreprise [Mutatec](#).

### Au cœur du système : la mouche soldat noir

Le processus, mis au point par Jérôme Costil et Christophe Trespeuch, utilise de simples mouches, mais pas n'importe quelle mouche : l'*Hermitia Illucens*. Appelée aussi 'soldat noir' en raison de ses capacités à se nourrir de n'importe quelle matière organique, elle est particulièrement prolifique. Et il n'est pas nécessaire de la nourrir et son élevage ne consomme aucune énergie. En six semaines, un kilo d'œufs se transforme en six tonnes de larves. Ces larves, particulièrement voraces, se nourrissent des déchets. Elles sont ensuite transformées en farine. Une vraie alternative à l'utilisation de farines animales, qui

Écrit par le 22 juillet 2024

servent dans certains cas et contre toute logique, à nourrir d'autres animaux qui servent ensuite à la nourriture des hommes... Cas des poissons d'élevage notamment. On peut faire plus simple et plus écologique.



Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024

« On s'est inspiré de la nature et on a choisi un insecte dont les caractéristiques répondaient aux besoins » dit Christophe Trespeuch. « Et, elle n'est pas nuisible pour l'homme ou l'environnement » précise-t-il. Le procédé est assez rapide, quelques semaines pour un cycle complet, là où il faut plusieurs mois avec la technique du compostage.

### **L'élevage et la reproduction des insectes n'utilisent qu'une très faible quantité d'eau et ne produit pas de déchets**

Après avoir démarrée son activité en 2015, à Châteaurenard, l'entreprise est aujourd'hui installée à Cavaillon, à proximité des fruiticulteurs et maraîchers qui l'alimentent en déchets organiques. Mutatec a une capacité de traitement de 30 000 tonnes de déchets par an. L'entreprise emploie une vingtaine de salariés. Si l'élevage des insectes n'utilise aucune terre arable, il est également très économe en eau et ne produit aucun déchet. Qui dit mieux, serait-on tenté de dire ?



L'équipe de Mutatec.

L'expérience acquise par Mutatec a donné naissance à un autre site de production installé en Équateur. La société qui a bénéficié du soutien de l'ADEME et de fonds européens a également en projet l'installation d'autres « fermes à insectes » sur le territoire national. Un projet vitrine qui dispose de tous les atouts pour se développer.

Ecrit par le 22 juillet 2024

## Le Grand Avignon célèbre l'environnement avec la 2e édition de 'Faites écho'



Les vendredi 29 et samedi 30 mars, le **Grand Avignon** organise sa fête de l'environnement 'Faites écho' pour la seconde année consécutive. L'année dernière, plus de 3 000 personnes ont profité des diverses animations proposées pour l'occasion. Concerts, défis sportifs, ateliers, conférences, et bien d'autres choses sont prévues au programme cette année au centre de loisirs de la Barthelasse.

Cette année, le Grand Avignon compte bien réunir ses habitants durant deux jours autour de diverses thématiques que comprend l'environnement telles que l'alimentation durable, la biodiversité, les énergies renouvelables, la prévention des risques majeurs, la mobilité, de l'eau, ou encore l'économie circulaire.

L'objectif de 'Faites écho' est de s'informer et créer le monde de demain, respectueux de l'environnement

Ecrit par le 22 juillet 2024

et adapté au dérèglement climatique, à travers trois axes :

- La découverte, à travers un parcours informatif, récréatif et associatif entre plus de 90 exposants.
- L'échange, à travers des café débats, conférences, et ateliers.
- Le partage, avec plus de 50 animations gratuites.



© Grand Avignon

### Une sensibilisation auprès des jeunes

La journée du vendredi 29 mars sera principalement dédiée aux scolaires. Le centre de loisirs de la Barthelasse accueillera plus de 1 500 enfants des groupes scolaires des classes primaires d'Avignon, Saze, Pujaut, Vedène, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Roquemaure et Le Pontet, ainsi que 250 lycéens d'Avignon pour une découverte riche et ludique des nouvelles pratiques environnementales.

Ils pourront assister à divers ateliers sur les écocgestes numériques, les sciences physiques, les métiers, la création de cartes en papier ensemencé, ou encore la découverte des plantes et des légumes. Ils profiteront aussi d'un parcours découverte avec des balades natures et des visites de jardins. Le sport sera aussi à l'honneur, ainsi que la cuisine. Jeux, escape games et théâtre seront de la partie pour rendre cette journée de sensibilisation et d'apprentissage ludique et amusante.

Ecrit par le 22 juillet 2024



©Grand Avignon

### **Le programme tout public du vendredi 29 mars**

Si les scolaires seront à l'honneur une bonne partie de la journée du vendredi 29 mars, le reste du public ne sera pas oublié. La remise des récompenses du Défi Jeunes du Grand Avignon aura lieu à 18h sur la Scène centrale du centre de loisirs. Les lauréats du concours destiné aux jeunes des communes de l'Agglomération recevront un soutien de cette dernière pour le développement de leurs projets novateurs en faveur de l'environnement.

Un apéro-réseau sur la transition sera organisé par les associations Éco-Lab et Lucioles à 18h aux sein des Espaces Café-débat. A 19h, la Scène centrale accueillera Mamadou Dembelé, influenceur spécialisé dans l'écologie, qui échangera avec le public sur les acteurs et les solutions de la transition écologique.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024



©Grand Avignon

## Le programme du samedi 30 mars

L'événement 'Faites écho' se poursuivra le samedi 30 mars. La journée débutera à 11h au Théâtre de verdure avec le spectacle *Après moi le déluge*, proposé par la compagnie Avec des Géraniums, qui raconte les aventures d'un doux naïf à la recherche d'un monde meilleur. A 11h et 14h30, l'Espélido proposera quatre challenges de draisiennes à l'Espace animations. A 15h30 le Théâtre de verdure accueillera le spectacle *Souvenir du monde d'après*, un récit au passé avec le public du siècle où l'humanité s'est sauvée d'elle-même : le XXIème !

Cyril Dion, poète, directeur de collection chez Actes Sud, réalisateur et cocréateur de la société de production Newtopia, donnera rendez-vous au public à l'Espace conférence à 15h pour un café-débat et à 16h pour la conférence 'Biodiversité, la nature porteuse de solutions'. Diverses conférences auront lieu toute la journée sur les arbres, l'eau, l'énergie ou encore la biodiversité.

La journée, qui sera rythmée par des jeux, des ateliers, un marché de producteurs et artisans, des expositions et des balades, s'achèvera sur un concert de jazz proposé par Lady Soul Project à 19h30.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Pour consulter le programme en détail, [cliquez ici](#).

***Vendredi 29 mars de 16h30 à 21h. Samedi 30 mars de 9h à 22h. Centre de loisirs de la Barthelasse. Allée Antoine Pinay. Avignon.***

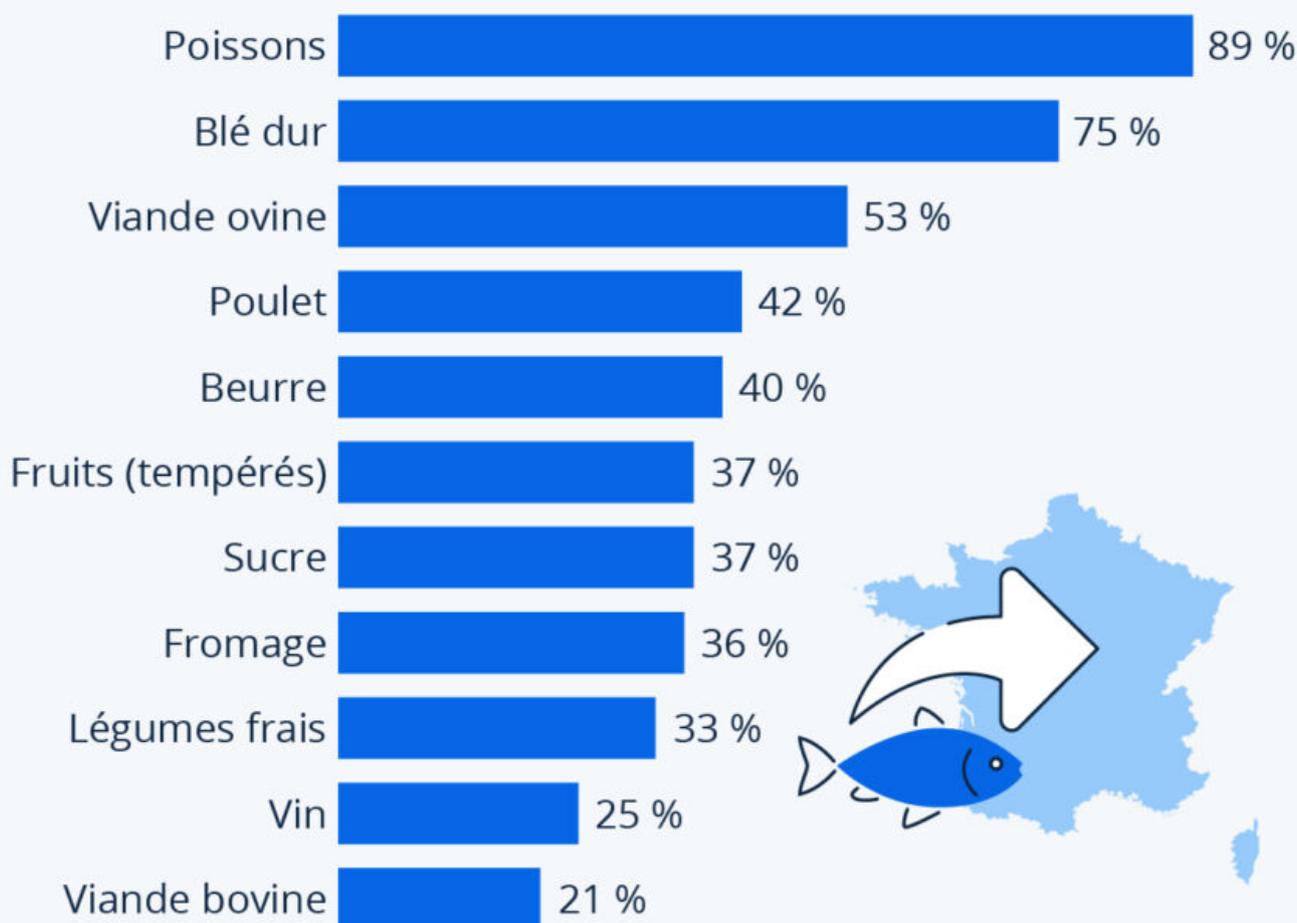
---

## Quels produits agricoles sont les plus importés en France ?

Ecrit par le 22 juillet 2024

# La France importe une large part de son alimentation

Dépendance moyenne de la France aux importations d'une sélection de produits alimentaires entre 2018 et 2020



Source : FranceAgriMer



**statista**

Ecrit par le 22 juillet 2024

Dans son plus récent rapport, publié en janvier, le Haut Conseil pour le climat relève que la France importe 20 % de son alimentation. En valeur, les importations alimentaires du pays ont doublé depuis 2000. Alors que la pandémie de Covid-19 et l'invasion de l'Ukraine ont mis en lumière certaines fragilités dans le système alimentaire français, notre dépendance aux importations reste particulièrement importante pour certains produits, comme le montre notre infographie, basée sur les plus récentes données de [FranceAgriMer](#).

C'est tout particulièrement le cas pour le [poisson](#), puisque la quasi-totalité de ce qui est consommé en France vient de l'étranger. Trois quarts du blé dur, ingrédient principal des pâtes, de la semoule ou du boulgour, proviennent quant à eux de l'importation. La question des importations de produits alimentaires a récemment été remise au cœur du débat : les agriculteurs français reprochent en effet aux pouvoirs publics d'autoriser une « concurrence déloyale » avec les producteurs étrangers, dont les produits sont soumis à des règles moins strictes que ceux produits sur le territoire.

De Valentine Fourreau pour Statista

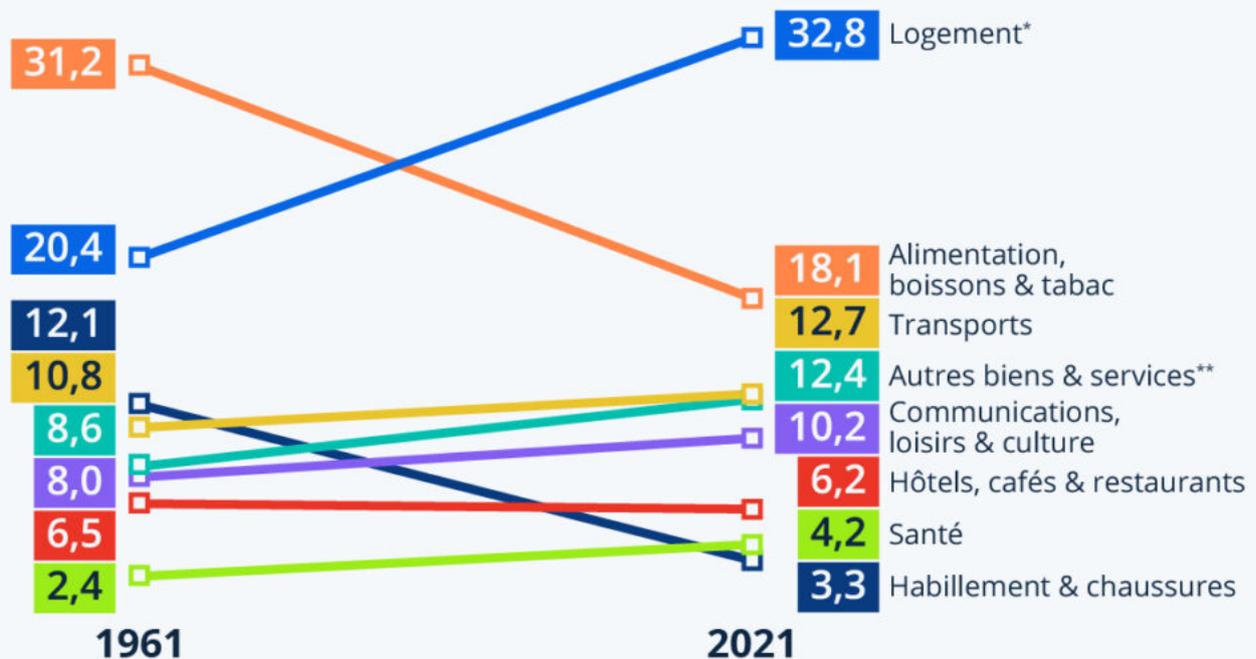
---

## La transformation des dépenses de consommation en France

Écrit par le 22 juillet 2024

# La transformation des dépenses de consommation

Évolution des dépenses de consommation des ménages français par type depuis les années 1960, en % du total



\* Inclut chauffage, éclairage et équipement domestique. \*\* Inclut éducation.

Source : Insee



**statista**

Lors du Salon de l'agriculture la semaine dernière, le chef de l'État Emmanuel Macron avait démenti une citation qui lui avait été attribuée par le journal La Marseillaise : « Les [smicards](#) préfèrent des abonnements VOD à une alimentation plus saine », assurant n'avoir jamais employé « une formule comme celle-ci ». Mais il avait ajouté : « Le problème que nous avons dans notre pays aujourd'hui, c'est que la part du revenu que les Français allouent à l'alimentation, en trente ans, elle a baissé. C'est-à-dire

Ecrit par le 22 juillet 2024

que les gens, ils dépensent plus d'argent pour le logement, pour les abonnements téléphoniques, pour des voyages, pour la télévision. Le mode de vie a changé. » Une polémique qui a notamment valu au président français des accusations de « mépris de classe. »

Comme le révèlent les données de l'[Insee](#), la part de l'[alimentation](#) dans le budget de consommation moyen des Français a en effet nettement diminué au cours des dernières décennies. La part des dépenses d'alimentation, boissons et tabac est ainsi passée de 31 % du budget au début des années 1960, à 18 % de nos jours. Néanmoins, elle reste le deuxième poste de dépenses devant les transports (près de 13 %). Ce n'est pas le seul type de dépenses à avoir drastiquement baissé : l'[habillement et les chaussures](#), qui comptaient pour 12 % du budget moyen à l'époque, n'en représentent plus qu'environ 3 % de nos jours.

Parallèlement, comme le met en avant notre graphique, ce sont [surtout les dépenses liées au logement](#) — incluant chauffage, éclairage et équipement — qui ont pris le plus de poids dans le budget, avec une part qui est passée d'environ 20 % à 33 % des dépenses moyennes de consommation sur la période étudiée. En comparaison, le poste de dépenses des transports (+1,9 point de pourcentage), celui des communications, loisirs et culture (+2,2 points), celui de la santé (+1,8 point), ainsi que celui des autres biens et services (+3,8 points), affichent une hausse moyenne dans le budget nettement moins importante depuis les années 1960.

De Tristan Gaudiaut pour Statista