

Ecrit par le 23 juillet 2024

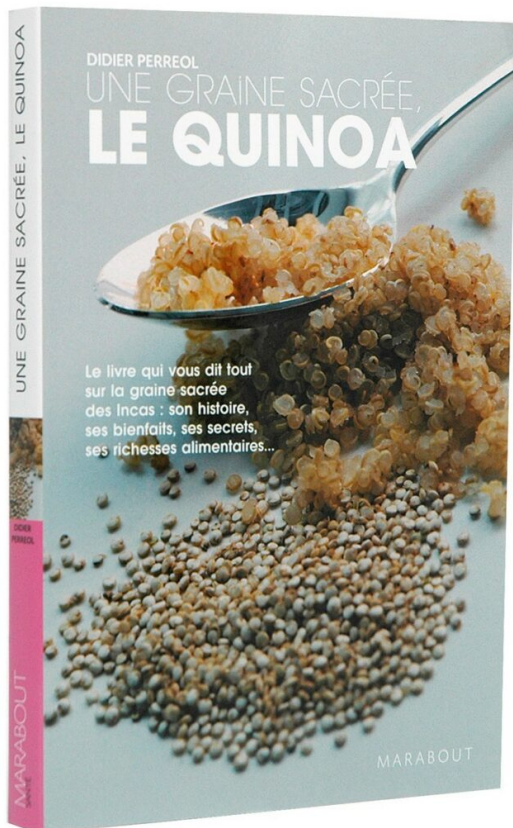
Didier Perréol, l'Ardéchois roi du quinoa



Didier Perréol, Ardéchois aujourd'hui **propriétaire d'un hôtel en Vaucluse**, est le roi du quinoa, la petite graine sacrée des Incas, et défenseur de l'agriculture biologique et du commerce équitable.

Comme il l'écrit dans son livre *Une graine sacrée : le quinoa* (édité par Marabout), « Je suis natif d'un petit village, Saint-Désirat, non loin d'Annonay et j'ai grandi dans la maison de mes parents, au milieu des cerises et des vignes avec les deux pieds bien enfoncés dans la terre. »

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ce fils de paysans, après avoir suivi des cours d'agronomie, monte sa société de distribution en alimentation biologique. En 1989, il participe à un salon de Genève et remarque de petites pyramides de grains blancs sur un étal tenu par une certaine Adela venue de Bolivie. « J'ai compris que c'était le riz des Incas, là-bas dans l'Altiplano. Une graine qui avait nourri les bâtisseurs de l'empire des Incas, sacrée et vénérée depuis les civilisations pré-colombiennes et cultivée à 3 600 mètres d'altitude. »

Le quinoa n'est pas une céréale, elle appartient à la famille des épinards et des betteraves. Et c'est une mine de bienfaits, puisqu'elle contient des protéines, des acides gras polyinsaturés, du phosphore, du manganèse, du fer, de la vitamine B2, des anti-oxydants, mais absolument pas de gluten. Forcément, elle est recommandée par les nutritionnistes.

Didier Perréol survole la cordillère des Andes pour la 1^{re} fois en 1992. Patron d'[Ekibio](#) à l'époque, il commercialise du riz de Camargue puis il crée sur place une filière de commerce équitable et solidaire avec les paysans boliviens. Ils sont 250 producteurs en contrat avec lui pour fournir 500 kg de quinoa par jour et vivre dignement de leur travail. « En 10 ans, le chiffre d'affaires d'Ekibio sera multiplié par 7, confie-t-il. 1000 tonnes par an de quinoa sont rincées à l'eau pour la désaponifier, dans une usine de 3 000 m². Tous les reporters d'Arte, de M6 et d'Envoyé Spécial sont venus voir comment je travaillais avec les paysans locaux, là-bas, dans l'Altiplano, pour saluer cette petite graine qui monte, monte, monte. Du coup, je suis devenu leader de l'importation de l'importation en Europe, le roi du quinoa, quoi ! »

Ecrit par le 23 juillet 2024

Aujourd'hui à la retraite, mais toujours actif dans le Nord-Vaucluse, Didier Perréol savoure cette aventure humaine, d'autant plus qu'avec la tendance de fond du retour à la nature, au bio, le quinoa a su s'imposer sous toutes ses formes : en taboulé, en risotto, en couscous, en salade, en boulgour. Il est une alternative diététique aux pâtes et aux féculents et surtout, il ne coûte pas cher. De quoi en prendre de la graine...

Avignon : l'association Semailles invite à la fête pour une soirée champêtre



Après le succès de la Fête des 25 ans l'an passé, l'association [Semailles](#) invite le public pour une soirée champêtre et nature ce vendredi 16 juin à partir de 17h.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Association d'insertion par l'activité économique (IAE), en agriculture biologique, [Semailles](#) invite le grand public à la campagne pour découvrir ou redécouvrir son espace bio, solidaire, nourricier et pédagogique, qui s'étend sur seize hectares en plein cœur de la ceinture verte.

Créé en 1997, l'objectif de l'association est d'aider les personnes éloignées de l'emploi à retrouver un travail le plus durable possible ou à entrer dans une formation qualifiante. « Nous sommes 15 permanents pour accompagner chaque année environ 70 femmes et hommes salariés en transition professionnelle vers l'emploi durable. » explique Olivier Capgras, directeur.



Atelier Découverte des habitants de la mare © Thomas Bohl

Semailles permet à des femmes et des hommes de peaufiner leur projet d'emploi ou de formation tout en étant dans l'action, grâce aux activités de maraîchage et d'éducation à l'environnement et au développement durable (EEDD). « Vous avez besoin de légumes, ils ont besoin d'un travail. Ensemble cultivons la solidarité », telle est la politique de l'association. Chaque semaine, ce sont 350 avignonnais qui achètent les paniers proposés par l'association.

Au programme de la soirée du vendredi 16 juin : découverte des paniers bio et locaux de l'association ; visite des nouveaux jardins ; contes et ateliers nature pour les enfants ; balade agro écologique et

Écrit par le 23 juillet 2024

biodiversité ; expo de sculptures de Marc Andrieu ; etc.

Espace naturel oblige, le nombre de places de parking est limité et l'association conseille de venir à vélo.

Vendredi 16 juin de 17h à 23h. Entrée libre et gratuite. 2412 avenue de la Croix rouge, Avignon.

Laboratoire Cerra : les cosmétiques bios produits à Avignon



Implanté à Avignon, le laboratoire Cerra est né en 2016 grâce à [Cécile Labadie](#) et [Raphaël Le Bruchec](#) et propose une gamme de neuf produits cosmétiques naturels et biologiques vendus en magasins bios, pharmacies, ou directement sur [le site de la marque](#).

Petite entreprise familiale, Cerra voit le jour en avril 2016 dans un garage d'un peu plus de 30m² au Thor. Alors que Cécile Labadie vient tout juste d'obtenir son doctorat en chimie et biochimie à Avignon,

Ecrit par le 23 juillet 2024

et que Raphaël Le Bruchec, quant à lui, vient d'arrêter son activité professionnelle, ils décident ensemble de lancer leur propre entreprise de cosmétiques formulés et produits en Provence. Ce n'est qu'en 2019 que le laboratoire Cerra déménage à Avignon dans des locaux de 200m².

Si les deux collaborateurs ont débuté cette nouvelle aventure avec seulement quatre produits, ils en proposent désormais neuf. « L'objectif est de sortir un ou deux nouveaux produits par an, pour faire évoluer Cerra de façon organique », explique Raphaël Le Bruchec. Ainsi, la marque se compose de deux crèmes de jour, une crème de nuit, un lait démaquillant, un lait pour le corps, un crème pour le corps, un exfoliant pour le corps, de l'huile de jojoba et de l'huile de karité.



Une partie des produits Cerra. ©Didier Amadori

De la conceptualisation à la commercialisation

Depuis la création de leur société, Cécile et Raphaël s'occupent de tout du début jusqu'à la fin. Grâce à ses connaissances obtenues lors de ses études en chimie et biochimie sur les conservateurs naturels liés à la cosmétique, Cécile s'occupe notamment de la conception, de la fabrication mais aussi du conditionnement de tous les produits Cerra. Ainsi, c'est elle qui assemble les différents composants des crèmes et laits, et qui effectue des tests pour d'éventuels nouveaux produits. En seulement cinq jours, Cécile peut confectionner entre 600 et 700 produits.

De son côté, grâce à son expérience dans le commerce, Raphaël est en charge de toute la partie commercialisation des produits. C'est donc lui qui s'occupe notamment de démarcher des vendeurs pour que ceux-ci mettent la marque Cerra dans les rayons leur magasin. Aujourd'hui, en plus d'être vendus sur le site de la marque, les cosmétiques Cerra sont disponibles dans plus de 150 points de vente telles que des pharmacies, des magasins bios et quelques magasins indépendants. Environ 70% de ces points de vente se situent dans la région Paca, et les 30% restants dans le reste de la France.

La cosmétique bio, c'est quoi ?

Ecrit par le 23 juillet 2024

Contrairement à l'agriculture, en France et en Europe, il n'existe pas vraiment de réglementation pour déterminer ce qu'est un produit cosmétique biologique. Par exemple, Cerra utilise de l'huile d'onagre dans ses produits. L'onagre est une fleur qui doit donc être cultivée dans le respect des charges l'agriculture biologique mises en place par l'Europe pour que son huile soit certifiée biologique. « Mais en tant que transformateurs de cette matière première brute, il n'y a pas de transfert automatique de la qualification biologique », commence par expliquer Raphaël.

« Une tomate biologique est considérée comme telle car il y a la non présence de beaucoup d'éléments qui a été démontrée, poursuit-il. Un cosmétique, c'est un mélange de matières premières bios, mais aussi non bios car certains éléments ne peuvent pas avoir cette certification, comme l'eau par exemple qui est beaucoup utilisé en cosmétique. » Alors la vraie question est : quand un produit cosmétique peut-il être considéré comme biologique ? Pour être considéré comme tel, les acteurs professionnels de la filière cosmétique bio se sont entendus entre eux et ont déterminé que les produits doivent contenir minimum 20% de matière première d'origine agriculture biologique (contre 10% il y a dix ans).

La double fonction du laboratoire Cerra

Le laboratoire Cerra, c'est avant tout une marque de cosmétique bio. Cécile et Raphaël se démènent au quotidien pour faire rayonner leurs produits et pour proposer de la nouveauté, sur un marché de plus en plus prisé. Mais ce n'est pas tout. Le laboratoire travaille non seulement pour la marque Cerra, mais également pour d'autres.

Le 'travail à façon', c'est une pratique qui consiste à fournir sa main d'oeuvre. Ainsi, le laboratoire Cerra aide ceux qui souhaitent lancer leur marque de cosmétique, ceux qui souhaitent étoffer la leur, ou ceux qui souhaitent tout simplement délocaliser et se décharger de la fabrication de leurs produits. Cécile et Raphael produisent donc des produits pour les autres mais ils ne s'occupent que de la production et non de la vente.

©Didier Amadori

Des valeurs écologiques

En plus de produire des cosmétiques naturels et bios, la marque Cerra se veut être la plus écologique possible, tout en restant transparente envers ses consommateurs. « L'écologie ce n'est jamais blanc ou noir, on ne peut pas être écologique à 100% », affirme Raphaël. Ainsi, la marque a récemment opté pour un changement d'emballage de ses produits en pot.

« On était parti sur un pot en aluminium dans un emballage en carton à la base car c'est extrêmement léger et il y a un indicateur à prendre dans le coût carbone de nos fabrications et de notre commercialisation qui est l'expédition », développe le commercial. Désormais, les pots des crèmes Cerra sont en verre, ils sont donc plus écologiques au niveau packaging, mais plus lourds. « On a moins d'emballage, mais on a un coût énergétique de transport plus important », conclut-il.

Ecrit par le 23 juillet 2024



©Didier Amadori

La consommation du bio favorisée par la crise du Covid-19

Comme beaucoup de chefs de jeunes entreprises, Cécile et Raphaël ont d'abord cru que la crise du Covid-19, mais surtout le premier confinement, allait mettre fin à l'aventure Cerra. Mais la vérité en a été tout autre. Si les Français fuyaient les magasins de grande surface, ils se sont davantage tournés vers les supérettes pour fuir le virus, mais aussi dans une volonté de consommer plus local. Ainsi, il y a eu une explosion de fréquentation dans les magasins bios.

En plus de voir la fréquentation de son site internet grimper, Cerra a également observé une augmentation de la vente de ses produits en magasin. Le Covid-19 a finalement eu du bon pour ce secteur qui a pris de l'ampleur. Cependant, la fréquentation des magasins bios a rechuté après la fin du premier confinement en mai 2020 et tend de nouveau vers ce qu'elle était avant.

Des prix abordables

Souvent synonyme de prix élevés, la cosmétique bio voit aujourd'hui de plus en plus de marques proposer des prix plus abordables sur le marché. Parmi les deux précurseurs de la cosmétique biologique, Weleda et Dr Haushka, le premier propose des produits avec des prix relativement bas pour le secteur alors que le second en propose des plus élevés.

Le laboratoire Cerra, lui, a voulu suivre l'exemple du premier afin de toucher une clientèle plus large et pas élitiste. Ainsi, une crème de 50ml vous coûtera environ 20€, un prix qui peut avoisiner les 80€, voire plus, pour la même quantité de produit chez certains concurrents. Au vu de l'accessibilité au plus grand nombre de ce type de produit aujourd'hui, même la grande distribution tend vers le bio et le bio tend vers la grande distribution. « Est-ce qu'un jour on sera chez Leclerc ou Super U au rayon bio ? Pour l'instant

Écrit par le 23 juillet 2024

non, mais si un jour il n'y a plus qu'eux qui vendent du bio, il ne faut jamais dire jamais », conclut Raphaël.

Carpentras : Franck Bonfils, un patron qui fonce et surfe sur le bio



Créateur de "Un air d'ici" en 2000, ce quadragénaire juvénile n'arrête pas d'innover. Né à Gigondas, élève de Sciences-Po à Aix-en-Provence, pour améliorer son ordinaire d'étudiant, Franck Bonfils a eu l'idée de lancer les 'chouchous' (cacahuètes caramélisées) pour les bistrots. Et ce concept s'épanouira au fil des ans avec les mangues séchées, éclats de pistache, amandes et noisettes grillées, baies de Goji, bananes chips, abricots secs, gingembre confit, noix de coco râpées, lentilles vertes, corail ou blondes,

Ecrit par le 23 juillet 2024

penne au blé complet, crozets au sarrasin, quinoa tricolore. En 2017, il change de nom et passe à '[Juste bio](#)'.

Un chiffre d'affaires qui explose

Ce spécialiste des fruits secs, graines, légumineuses et arachides explose son chiffre d'affaires qui est passé de 7M€ à 80M€ ces 6 dernières années. Une expansion multipliée par 11 basée sur une tendance forte : la santé, l'alimentation saine et naturelle, le bio. Il développe ses gammes et son sens de l'éthique : moins d'emballage, moins de gaspillage, d'où l'idée du vrac. « Nous avons comme mission d'offrir nos produits au plus grand nombre et de réduire la pollution. Par exemple nous n'utilisons plus d'étiquettes, nous marquons nos cartons d'emballage au laser, donc nous économisons papier, colle, encre et solvant, » explique [Franck Bonfils](#).

Ecrit par le 23 juillet 2024



Franck Bonfils. ©Monagrid

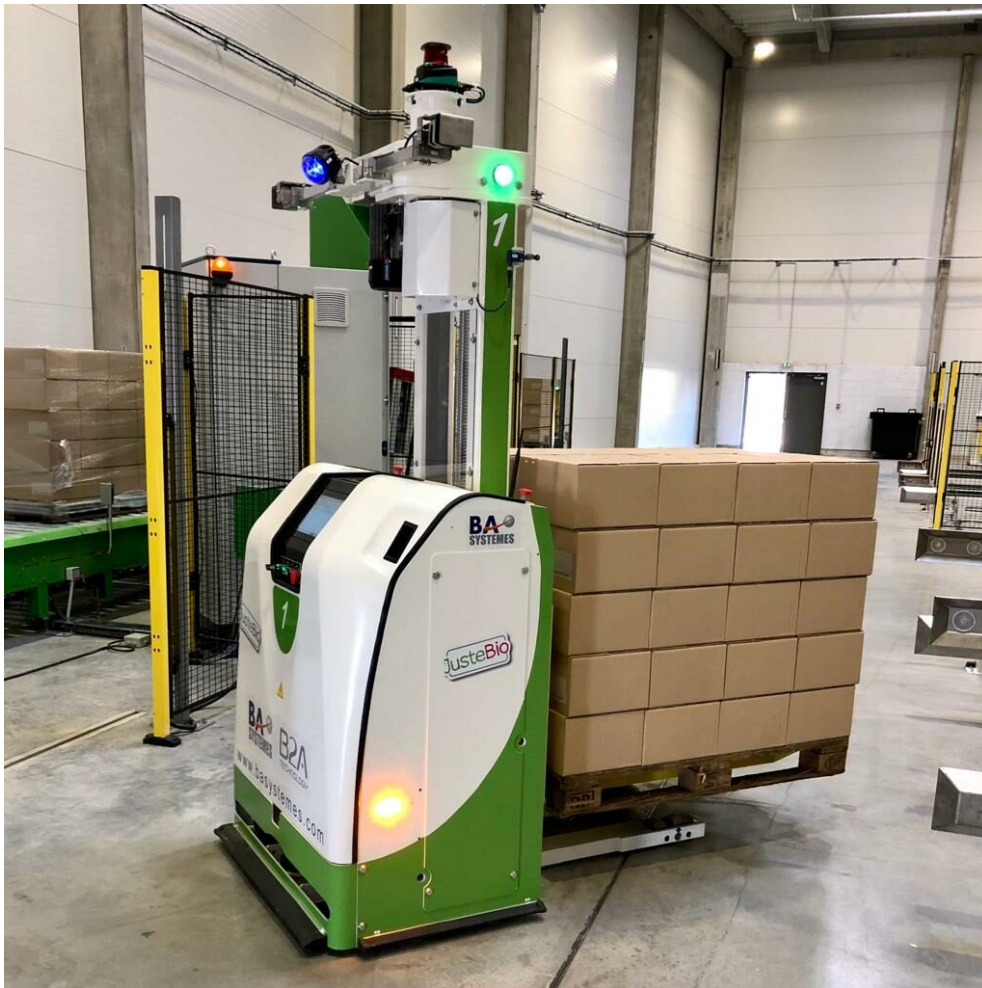
« Chaque minute, sont vendus 5kg d'amandes. Nous visons à limiter au maximum le plastique, nous avons réduit de 660 tonnes par an son usage dans nos 6 000 points de vente. » Pour faire face à la demande, ce patron visionnaire a fait construire une nouvelle usine à Carpentras, un investissement de 16M€ pour 12 000m2 ultra-fonctionnels et lumineux, conçus par le contractant avignonnais GSE, avec pour tous les salariés une vue imprenable sur le Ventoux.

Plus qu'un engagement : une philosophie

« Nous avons un engagement qualité » ajoute Franck Bonfils au fil de la visite dans cette nouvelle unité de production sortie de terre il y a 2 ans : « Nous contrôlons chaque big bag de matières premières, nous

Ecrit par le 23 juillet 2024

nettoyons et faisons analyser son contenu, nous avons des frigos installés sur des racks qui s'empilent en fonction des besoins ce qui a réduit de 30% notre surface réfrigérante. Après le grillage dans un immense four, l'ensachage se fait dans des contenants biodégradables, compostables et entièrement recyclables, donc zéro déchet. Nous avons aussi banni l'utilisation du scotch, ce qui représente 2 000km d'adhésif en moins par an ».



La société vaclusienne basée à Carpentras dispose d'un nouveau site de production depuis 2 ans.

Leader européen du vrac

Juste bio, leader européen du vrac a signé des partenariats avec les paysans-producteurs pour leur assurer des revenus pérennes, vérifie tous les produits entrants, leur sourcing, leur traçabilité, le processus de fabrication étape par étape avec le personnel équipé de charlottes, de gants, de masques, de surchaussures dans une ambiance de salle blanche renforcée par la présence de robots. La production est passée de 7 000 tonnes à 28 000 tonnes par an avec 140 références bio désormais proposées en grandes surfaces dans un mobilier adapté.

Ecrit par le 23 juillet 2024

« **La souveraineté alimentaire est désormais un objectif pour tous.** »

« Ces derniers mois, notre vie a changé avec les attentats terroristes, le réchauffement climatique, la crise sanitaire, le confinement et maintenant la guerre en Ukraine » explique Franck Bonfils dont l'entreprise vient de faire un don de 14 977€ à l'ONG marseillaise [Pure océan](#) engagée dans la protection des mers.



Franck Bonfils remet un chèque de 14 977€ à David Sussmann, président de l'ONG Pure océan, lors d'une conférence de ce dernier pour les collaborateurs de Juste bio.

« Chaque année dans le monde, on ramasse 400 millions de tonnes de déchets et la pandémie a aggravé ce chiffre à cause des masques et des auto-tests. Il faut savoir que 80% de ce qui est rejeté sur terre se retrouve dans les océans... Donc le consommateur aussi a changé, il préfère manger moins mais mieux, il choisit les comportements vertueux, la proximité, les circuits courts, les produits sains. La souveraineté alimentaire est désormais un objectif pour tous. »

Soutenir la transition écologique

C'est ainsi dans cette logique Juste bio vient de nouer un partenariat Alpina Savoie afin de proposer les premières pâtes bio 100% françaises vendues en vrac en GMS. Au total, 5 références sont déjà proposées depuis le mois avril dans 1 000 points de vente dans le cadre de ce partenariat exclusif. Parmi elles, deux références de pâtes complètes (penne complète et torsade complète), plus riches en fibres que les pâtes nature : un choix qui répond aux attentes des consommateurs de ce rayon, particulièrement attentifs aux qualités nutritionnelles des produits. Le crozet au sarrasin bio, produit emblématique du savoir-faire d'Alpina Savoie, rejoint également les trémies de Juste bio, aux côtés de la farfalle et de la torsade nature.

Ecrit par le 23 juillet 2024



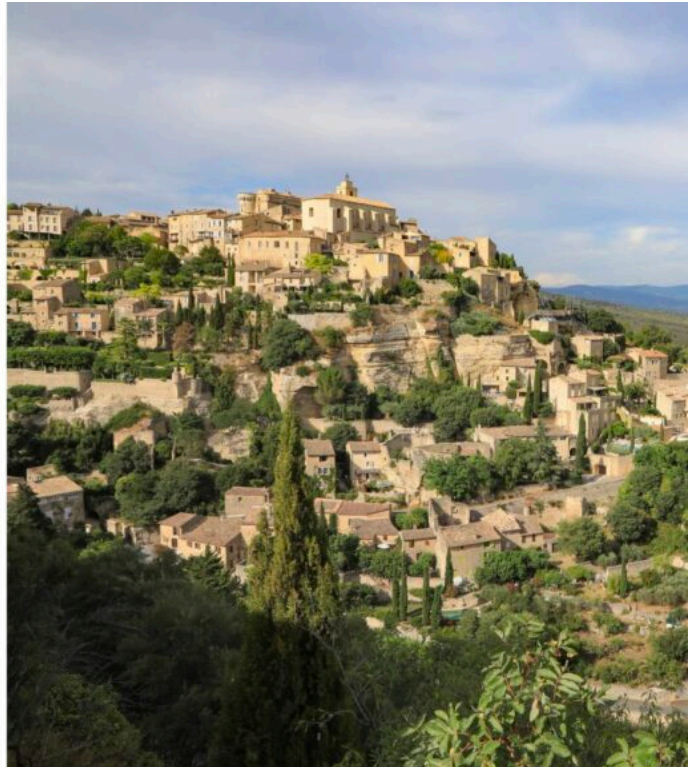
Depuis avril dernier, Juste bio propose, en partenariat avec Alpina Savoie, les premières pâtes bio 100% françaises vendues en vrac en GMS.

« Le prix recommandé des produits permet une juste rémunération des agriculteurs qui cultivent les blés bio français, expliquent les deux PME françaises. Ces blés sont issus de la filière de blés durs bio développée il y a 10 ans par Alpina Savoie avec ses agriculteurs partenaires du Sud de La France. Elle a à cœur de les soutenir dans la pratique de nouveaux modèles agricoles durables et respectueux de la biodiversité avec une juste rémunération grâce à des contrats sécurisants inscrits dans la durée. Aussi, en s'appuyant sur la filière d'agriculteurs partenaires d'Alpina Savoie, les deux entreprises soutiennent directement la transition agro-écologique vers des modèles de culture favorisant le mieux-manger tout en respectant la terre et les hommes qui la cultivent, avec comme mot d'ordre une juste rémunération. »

Franck Bonfils qui a conservé ses réflexes de champion de BMX dans sa jeunesse, continue à foncer, à franchir toutes les bosses, tous les obstacles. Son chiffre d'affaires s'envole et il recrute en permanence dans tous les secteurs de production de son entreprise pour étoffer des effectifs qui s'élèvent à ce jour à 130 collaborateurs.

Écrit par le 23 juillet 2024

Gordes : découverte de l'entreprise vauclusienne Biovence demain



Dans le cadre des mardis de l'économie, [la mairie de Gordes](#) organise une rencontre-débat avec [Denis Lainé](#), directeur général de l'entreprise [Biovence](#), basée à Entraigues-sur-la-Sorgue, ce mardi 17 mai. La société est notamment connue pour sa marque de pâtes biologiques Lazzaretti.

Lors de ce rendez-vous, Denis Lainé présentera son entreprise qui compte 40 salariés et qui travaille sur près de 60 références de pâtes et couscous bio. Il évoquera également l'engagement écologique et éthique de la société au niveau de la qualité des ingrédients mais également au niveau interne avec le développement de sa politique RSE (Responsabilité sociétale des entreprises).

Pour participer à cette échange, il suffit de confirmer sa présence par mail à l'adresse entreprises.gordes@gmail.com

Mardi 17 mai. De 18h30 à 20h30. Mairie de Gordes. Place du Château. Gordes.

V.A.

Montfavet : Pierre Koffi Alanda est le nouveau président de la fédération Bio de Paca



• **BIO DE PROVENCE** •
ALPES • CÔTE D'AZUR

Les Agriculteurs **BIO** de PACA

Pierre Koffi Alanda, maraîcher bio dans les Alpes-Maritimes, succède à Yves Gros à la présidence la [fédération régionale des groupements d'agriculteurs biologiques](#), dont le siège se situe dans le quartier de Montfavet à Avignon.

Investi depuis 2011 au sein du conseil d'administration du groupement d'agriculteurs biologiques des Alpes-Maritimes, Agribio 06, Pierre Koffi Alanda est également administrateur de la fédération régionale depuis 2016. Cette dernière a été présidée par Yves Gros, vigneron et éleveur de volailles de chair en bio dans le Var, durant 3 années.

Installé en France depuis 2002, le nouveau président de Bio de Paca a fait des études agricoles, a

Ecrit par le 23 juillet 2024

travaillé dans la production de semences, dans l'arboriculture biologiques et biodynamiques, mais aussi dans une station fruitière et melonnière. Depuis plus de 10 ans, il cultive ses propres fruits et des légumes en agriculture biologique étalés sur 5 hectares. C'est donc tout naturellement qu'il s'est porté candidat pour succéder à Yves Gros.

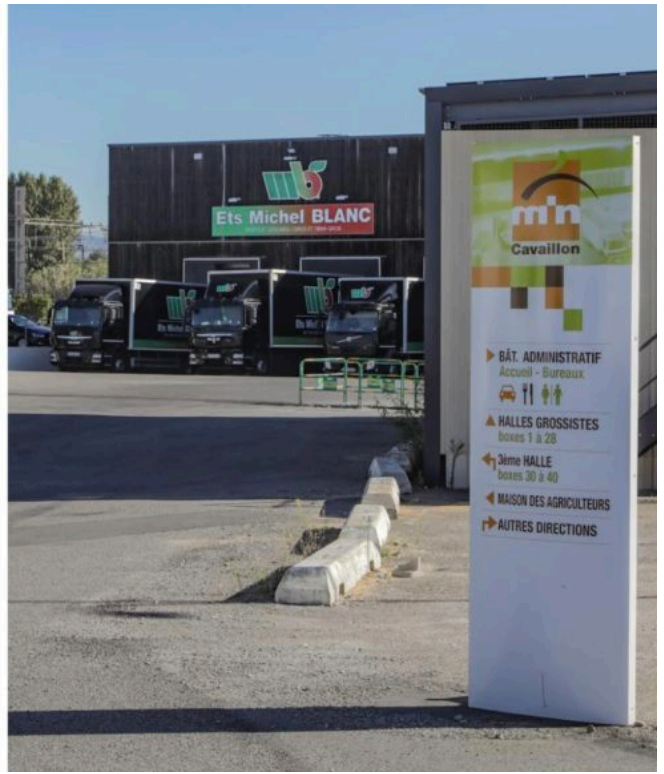
Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur

La fédération régionale des groupements d'agriculteurs biologiques est membre de la fédération nationale de l'agriculture biologique, elle regroupe 6 associations départementales nommées 'Agribio'. Son objectif est de promouvoir ce type d'agriculture dans la région Paca à travers diverses missions telles que : l'accompagnement des conversions, le développement de la bio en restauration collective, la sensibilisation à la bio, le diagnostic agri-environnemental et énergétique des exploitations, la protection de la ressource en eau, et bien d'autres.

V.A.

Cavaillon : rencontre autour du bio au Min

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ce mardi 29 mars, le Marché d'intérêt national (Min) de Cavaillon accueillera les acteurs de l'agriculture biologique, les professionnels et les élus. Au programme : prises de parole et échanges autour de l'avenir du bio à la halle des producteurs, qui permet déjà la vente de produits locaux et de saison.

L'objectif de cette rencontre est pour chacun de partager ses ambitions et ses perspectives sur le développement du bio pour la période de 2022 à 2025 au Min de Cavaillon.

Pour plus d'informations, contactez le Min au 04 90 78 75 00 ou par mail à l'adresse contact@min-cavaillon.com

Mardi 29 mars. 7h. Halle des producteurs. 210 Route d'Avignon. Cavaillon.

V.A.

Ecrit par le 23 juillet 2024

(Vidéo) Le Thor, 'Biocoop au quotidien' souffle ses 3 bougies !



Mission de départ pour ce Biocoop au quotidien ? Plus qu'un simple magasin d'alimentation être un lieu de vie et d'échanges pour les consommateurs, les producteurs et les salariés. Alors l'histoire a commencé par la création d'une société coopérative et participative associant les salariés au capital de l'entreprise.

Des salariés-associés

Cinq salariés dont 2 étaient aussi associés. 3 ans après ? Ils sont 9 dont 5 associés. «Nous encourageons l'intelligence collective et pensons qu'une entreprise qui fait confiance à ses salariées a toutes les chances de réussir, ont commenté Hélène Debaets et Armelle Chatard, les deux initiatrices du projet. Nos valeurs ? Du Bio, du local, des produits sains et la solidarité dans le travail. »

Ce qu'on y trouve ?

Des produits bio, sans OGM (Organismes génétiquement modifiés), propose des fruits et légumes de saison, frais et goûteux, de la viande, de l'ultra frais, du pain, du fromage et de la charcuterie à la coupe, des produits écologiques et des cosmétiques. Plus de 200 produits (céréales, farines, fruits secs, huiles, lessives, etc.) sont disponibles en vrac. Les clients sont invités, depuis le début, à apporter leurs propres

Écrit par le 23 juillet 2024

contenants.

Biocoop au quotidien ?

D'une superficie de 250 m² ; le magasin comprend un espace détente ; des ateliers dégustation ; des services et conseils sur le choix des produits ; un espace dédié aux enfants ; une zone zéro déchet réservée aux contenants réutilisables ; le paiement possible en roue (monnaie locale de Provence) ; Le tout forme un univers accueillant.

Engagements

Le magasin Biocoop organise des collectes 'Bio Solidaire' en faveur d'épiceries sociales locales en leur donnant les produits bio achetés par des clients et en leur reversant la marge réalisée. Grâce à ce dispositif solidaire chaque don des clients a un double impact ; des Dons hebdomadaires de fruits et légumes et autres produits à une association locale d'accompagnement social et médical. Ces denrées écartées de la vente sont transformés en repas chauds pour lutter contre la précarité alimentaire. Le prochain challenge du magasin ? Fonder une association de consommateurs qui contribuera à la définition des engagements du magasin dans son écosystème.

Biocoop Le Thor. 586, route de l'Isle-sur-la-Sorgue.

MH

Safer à Mazan, 'Quelle relocalisation de l'agriculture en Vaucluse ?' Début de réponse ce 23 septembre

À mi-parcours de la concertation citoyenne 'Parlons de la terre, parlons de nous' organisée par la Safer en région Provence-Alpes-Côte d'Azur (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural), les premières réunions publiques ont livré réflexions et des pistes d'orientations sur comment favoriser l'accès au foncier au plus grand nombre pour répondre aux attentes sociétales de relocalisation de l'agriculture. Prochain rendez-vous ce 23 septembre à Mazan.

Objectif ? Identifier et partager les attentes des habitants pour l'utilisation des sols agricoles et forestiers, afin d'enrichir les réflexions de la Safer sur ses orientations stratégiques. C'est ainsi que 6 réunions publiques intervenues entre juin et juillet 2021, ont permis à 50 000 personnes représentants d'organismes professionnels et d'associations, élus, agriculteurs, citoyens -d'évoquer les problématiques

Ecrit par le 23 juillet 2024

spécifiques des territoires, et d'intervenir à hauteur de 172 contributions déjà enregistrées.

À quoi ressemblera demain le Grand Avignon ?

La réunion publique du 7 juillet à Saint-Saturnin-Lès-Avignon a fait émerger des attentes fortes en matière d'autonomie alimentaire, de diversification des cultures à l'échelle du territoire et de préservation de la ressource en eau.

Parmi les principales propositions d'actions, la volonté des habitants d'encourager la création de nouvelles activités agricoles diversifiées et durables, de développer l'agriculture biologique et l'agroécologie, de lutter contre le mitage foncier et l'artificialisation des sols, d'améliorer l'irrigation et d'engager une démarche active d'identification et de reconquête des friches agricoles.

Les enjeux spécifiques de l'aménagement du territoire autour d'Avignon

Principal pôle économique du Vaucluse, le bassin de vie d'Avignon se caractérise par un fort mitage résidentiel et par un étalement urbain important. Ce territoire périurbain connaît des problématiques liées à la pression foncière, où projets agricoles et projets résidentiels entrent souvent en concurrence. L'agriculture qui reste essentielle pour l'économie locale subit néanmoins une forte pression urbaine et une spéculation foncière croissante.

Une concertation, et après ?

La restitution de l'ensemble des réunions publiques au mois d'octobre 2021 ira nourrir le bilan régional de la concertation citoyenne 'Parlons de la terre, parlons de nous'. L'élaboration du futur Programme Pluriannuel d'Activité (PPAS) de la SAFER Provence-Alpes-Côte d'Azur pour les six années à venir s'appuiera, après validation du Conseil d'administration, sur ces contributions, définissant une stratégie d'observation et de régulation du marché foncier des espaces ruraux et péri-urbains.

Et aussi en ligne

La concertation reste ouverte en ligne et chacun peut contribuer au débat sur les paysages, les agricultures et la qualité de vie souhaitée pour demain, via la plateforme internet dédiée :

www.safer-paca.com/concertation

Les infos pratiques

La 2^e réunion publique dans le Vaucluse se déroulera le 23 septembre à 18h à Mazan- Salle La Boiserie, 150 Chemin de Modène.

En savoir plus sur la Safer

La Safer Paca (Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural) est issue des Lois d'orientation agricole de 1960 et 1962, dont l'objectif était la modernisation de l'agriculture française. Société anonyme (sans but lucratif), avec des missions d'intérêt général, sous tutelle des Ministères de

Ecrit par le 23 juillet 2024

l'Agriculture et des Finances, la Safer Paca remplit 4 missions de service public :

- Assurer la transparence du marché foncier rural
- Contribuer à la protection des espaces agricoles, naturels et forestiers
- Contribuer au développement d'une agriculture dynamique et durable
- Préserver les ressources naturelles et les paysages

Elle exerce son activité sous le contrôle de son Conseil d'Administration et de l'État. Elle favorise le dialogue et la concertation mais aussi l'arbitrage dans l'attribution des terres à travers ses différentes instances (le Conseil d'Administration et les comités techniques départementaux), au sein desquelles siègent des représentants du monde agricole, des collectivités territoriales, de l'Environnement et de l'État. Elle compte environ 90 salariés qui couvrent les 6 départements de la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur et totalise 60 ans d'expérience dans le marché foncier de Paca. Elle est un partenaire des collectivités publiques, dans l'élaboration de leurs politiques d'aménagement du territoire et notamment les Programmes Alimentaires territoriaux.

MH