

Ecrit par le 23 juillet 2024

# Projet alimentaire territorial du Ventoux : conserver les aliments frais sans transformation



Dans le cadre de son [Projet alimentaire territorial](#), le [Parc naturel régional du Mont-Ventoux](#) organise un atelier demain —mercredi 1 mars— dans les locaux de Mon premier bureau au marché gare de Carpentras, à destination des restaurateurs, artisans, responsables de l'industrie agro-alimentaire. Cet atelier sera sur le thème de la conservation des aliments frais et aura pour objectif de répondre à deux interrogations : comment conserver les aliments frais en évitant l'ultra-transformation ? Comment privilégier un approvisionnement en produits frais, locaux et de saison en réduisant l'urgence de transformer ?

Cet événement sera mené par la société avignonnaise l'[Atelier du fruit](#) qui présentera des astuces, à base

Ecrit par le 23 juillet 2024

de ferments et de probiotiques, pour conserver et accroître la saveur des fruits et légumes, des céréales et des légumineuses de manière naturelle, sans conservateurs, ni additifs.

Le Projet alimentaire territorial a pour ambition de rendre accessible à tous une alimentation durable, locale, saine et de saison afin de réduire l'impact de notre consommation sur l'environnement, encourager l'agriculture, préserver nos savoir-faire et œuvrer pour notre santé.

**Renseignements et inscription au 04 90 63 22 74 ou par mail à l'adresse [aurore.navarro@parcduventoux.fr](mailto:aurore.navarro@parcduventoux.fr)**

***Mercredi 1 mars. De 15h à 17h30. Locaux de Mon premier bureau. Marché gare. Chemin de Saint-Gens. Carpentras.***

V.A.

---

## **Parc du Mont-Ventoux : un atelier pour finaliser le diagnostic du Projet alimentaire territorial**

Ecrit par le 23 juillet 2024

# DIAGNOSTIC POUR L'ELABORATION DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU PNR DU MONT-VENTOUX



Le [Projet alimentaire territorial](#) du [Parc naturel régional du Mont-Ventoux](#) a pour ambition de rendre accessible à tous une alimentation durable, locale, saine et de saison afin de réduire l'impact de notre consommation sur l'environnement, encourager l'agriculture, préserver nos savoir-faire et œuvrer pour notre santé. Dans le cadre de la finalisation du diagnostic du Projet, le Parc organise un second atelier sur l'évolution du système alimentaire du territoire à Villes-sur-Auzon.

Le premier atelier, qui s'est déroulé à Vaison-la-Romaine, avait pour objectif de dessiner les différentes variables et les hypothèses d'évolution du système alimentaire du territoire du Parc du Mont-Ventoux d'ici à 2035. Ce second et dernier atelier aura pour but de faire réagir les participants à différents scénarios d'évolution que le bureau d'études [Ceresco](#) a identifiés lors du premier atelier.

***Vendredi 10 février. 14h. Siège de la communauté de communes Ventoux Sud. 725A route de Carpentras, ZA Les Fontaynes. Villes-sur-Auzon.***

V.A.

# Projet alimentaire territorial Ventoux, Comment préserver les terres agricoles qui nous nourrissent ?

**Les 2<sup>e</sup> rencontres du PAT Ventoux proposent 'Quels leviers d'action pour préserver les terres agricoles qui nous nourrissent ? La rencontre aura lieu à Vaison-la-Romaine, à l'espace culturel, vendredi 16 septembre de 14h à 17h.**

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Parc naturel régional du Mont-Ventoux, qui a débuté fin 2021, s'invite dans la programmation du [Festival Ventoux Saveurs](#). Au programme ? Des rencontres, des balades, des repas et des conférences sur les thèmes de l'alimentation durable, de la relocalisation de l'agriculture, du changement climatique, du gaspillage et des déchets induits par notre assiette, et de l'accessibilité à une alimentation saine et durable pour tous.

## **La première date à retenir est celle du vendredi 16 septembre**

Une rencontre du PAT (la deuxième après celle sur la restauration collective qui s'était tenue en avril dernier au lycée agricole Louis Giraud) sur le thème « Quels leviers d'action pour préserver les terres agricoles qui nous nourrissent ? » est organisée à Vaison-la-Romaine (Espace culturel) de 14h à 17h.

## **Ils y seront**

En présence de spécialistes (Chambre d'agriculture, Safer (Sociétés d'aménagement foncier et d'établissement rural), le Conseil Départemental de Vaucluse, Terre de Liens, Adear (Association pour le développement de l'emploi agricole et rural), la Fédération des Vignerons Coopérateurs du Vaucluse, l'après-midi apportera des informations sur les outils existants pour reconquérir et protéger les terres nourricières, tout en favorisant l'installation d'agriculteurs.

## **Regard sur les friches agricoles**

Le même jour, à 17h45, les personnes intéressées sont invitées à nous rejoindre devant la boulangerie du Crestet « la Main à la pâte » pour une balade à Entrechaux sur le thème des friches agricoles, animée par l'association Terre de Liens et la Safer. La journée se clôturera par un apéritif du terroir.

## **Les thèmes abordés ?**

**'Protéger l'existant, reconquérir les friches'** grâce aux outils de protection du foncier agricole, à la safer, avec le Fonds européen agricole pour le Développement rural sur le territoire de Vaison-Ventoux ;

Ecrit par le 23 juillet 2024

**‘Transmettre les espaces agricoles grâce aux actions citoyennes pour la protection et la vitalité des terres agricoles’**, Les espaces tests pour aider à l’installation, renforcer les dynamiques territoriales autour de l’installation-transmission...

### **Les infos pratiques**

Renseignement et inscription au 04 90 63 72 14 [aurore.navarro@parcduventoux.fr](mailto:aurore.navarro@parcduventoux.fr) 2<sup>e</sup> Rencontres du Projet alimentaire territorial. Espace culturel. Place François Cevert à Vaison-la- Romaine.

### **Les autres dates du PAT à venir dans le cadre du Festival Ventoux Saveurs**

**Vendredi 23 septembre** : Rencontre du PAT #3 « **Notre assiette fait des dégâts : comment réduire le gaspillage et les déchets ?** », à Carpentras (Maison du citoyen, salle 206) de 14h à 17h30.

**Samedi 24 septembre** : « **Partageons un repas anti-gaspillage alimentaire** », 12h30, association Rheso. Le collectif FOURNIGA cuisine pour tout le monde (réservation obligatoire) à partir de produits récupérés dans les fermes, aux marchés et dans les magasins. Exposition et ateliers de cuisine sur le thème du gaspillage et des déchets alimentaires/plastiques.

**Jedi 29 septembre** : Soirée « **Face au changement climatique, quelle évolution des systèmes alimentaires et agricoles ?** » organisée par le Parc naturel régional du Mont-Ventoux et le GREC-Sud (Groupe régional d’experts sur le climat), à Saint-Didier (salle polyvalente) de 18h30 à 21h.

**Vendredi 30 septembre** : Soirée de lancement du **défi des foyers à alimentation positive**, à Pernes-les-Fontaines, Espace Jeunesse.

**Mercredi 12 octobre** : Conférence « **Carpentras, une ville qui sent la confiture !** », à Carpentras, Graineterie Roux, par Stéphanie Collet (Cove).

**Mercredi 26 octobre** : Rencontre du PAT #4« **Sortir de l’urgence : pour une alimentation locale accessible à tous !** », de 11h à 17h30, salle des Ursulines, Pernes-les-Fontaines. Visite de la ferme d’Anatoth le matin, buffet le midi et table-ronde l’après-midi.

MH

Ecrit par le 23 juillet 2024



Écrit par le 23 juillet 2024

Saime la Terre