



# INVITATION

**Dominique SANTONI**  
Présidente du Parc naturel  
régional du Luberon

**Patrice BRUN**  
Président Directeur Général de la  
SAFER Provence-Alpes-Côte d'Azur

ont le plaisir de vous convier à la journée

## « Rôle des collectivités dans le maintien et le développement des productions agricoles nourricières »

**mercredi 15 novembre 2023 de 9h à 16h**

**au Foyer rural de Cadenet (Salle Yves Montand, 84160)**

*Repas sur réservation :*

<https://bit.ly/productionsnourricieres151123>

*Le programme est détaillé ci-après.*

Organisé par



Avec le soutien de



Le Parc naturel régional du Luberon porte, avec de multiples partenaires, le projet « L'alimentation méditerranéenne au cœur des transitions agroécologiques ». Cette nouvelle dynamique va permettre de renforcer et d'initier de nombreuses actions pendant 2 ans. L'objectif : s'engager dans un changement de paradigme indispensable pour assurer une transition agricole et alimentaire qui ne peut plus attendre.

Modifier son alimentation permet d'agir directement sur sa santé et sur celle des écosystèmes, en soutenant une agriculture locale de qualité et agroécologique, qui engendre une économie circulaire.

Les collectivités ont un rôle essentiel à jouer sur l'évolution des systèmes alimentaires. Organisée pour les élus, cette journée est destinée à présenter des exemples concrets et variés, qui permettront d'inspirer les participants et d'essaimer les initiatives novatrices.

*Ce projet a été lauréat du Programme National pour l'Alimentation (PNA) en 2023 et fait l'objet d'une convention tripartite entre la Direction Générale de la Santé, l'Agence Régionale de Santé et le Parc naturel régional du Luberon.*

## PROGRAMME

### 8H45 ACCUEIL DES PARTICIPANTS

### 9H15 MOTS de bienvenue

Jean-Marc BRABANT, Maire de Cadenet, ou son représentant  
Dominique SANTONI, Présidente du Parc naturel régional du Luberon  
Patrice BRUN, Président Directeur Général de la SAFER Provence-Alpes-Côte d'Azur

### 9H30 CONFÉRENCE « Résilience alimentaire et sécurité nationale »

Par Stéphane LINOU, auteur et consultant, spécialiste du rapport essentiel entre alimentation et sécurité  
Ancien conseiller départemental de l'Aude et conseiller municipal, pionnier du mouvement Locavore en France, expert-associé au Laboratoire Sécurité Défense du CNAM (Conservatoire national des arts et métiers), Stéphane LINOU décrit les vulnérabilités de nos systèmes alimentaires.



### 10H30 ZOOM sur « Quelle résilience alimentaire en région Provence-Alpes-Côte d'Azur ? »

Par Émilie LEFUR, ADEME  
D'après les travaux de prospective « Transitions 2050 » et le « Diagnostic de la durabilité et de la résilience du système alimentaire régional » réalisé en 2021 par le cabinet Utopies et coordonné par l'ADEME.

### 11H10 TABLE RONDE « Comment agir directement sur ma collectivité pour soutenir l'agriculture nourricière ? »

Avec Fabrice TRIEPCADEVILLE, Directeur de la SAFER Vaucluse  
Sandrine FAUCOU, élue de la Chambre régionale d'agriculture  
Gilles PÉROLE, Adjoint au maire de Mouans-Sartoux  
Gilles MEGIS, Vice-Président à l'agriculture de Durance Luberon Verdon Agglomération

### 12h45 REPAS méditerranéen, local et bio orchestré par Nadia SAMMUT Les chefs relèveront pour vous un « Défi locavore bas carbone » !



Sur réservation

Le repas sera confectionné par Nadia SAMMUT, entourée d'une équipe de cuisiniers, dont des chefs de restaurants scolaires appartenant au réseau « De la ferme à ta cantine » animé par le Parc du Luberon.

Le menu respectera le Défi locavore bas carbone animé par Stéphane LINOU. Le cahier des charges implique que les produits soient issus du territoire (- de 51 km), avec un coût matière inférieur à 9,5 € et représentant moins de 1,6Eq CO<sub>2</sub> par personne.

### 14H15 ATELIERS POLITIQUES (durée 1h30)

Au choix, sur inscription préalable

#### 1. Agir sur le foncier agricole et l'orienter vers des cultures nourricières

Animé par Mylène MAUREL, Terre de liens, et un.e représentant.e du dispositif AGRITEST 84

Présentation du mouvement Terre de liens, de son rôle dans la préservation des terres agricoles, et présentation de l'intérêt des dispositifs des espaces-tests agricoles pour faciliter l'installation d'agriculteurs.

Témoignages croisés de Barbara FAUSTIN et Solange FOLLET, maraîchères associées après trois ans de test d'activité sur la ferme située à Villelaure.

#### 2. Des productions agricoles communales pour la restauration scolaire : enjeux et partage d'expériences

Animé par Julien VERT (Potagers & compagnie) et Gilles PÉROLE (Adjoint au maire de Mouans-Sartoux).

Aujourd'hui de plus en plus de collectivités se lancent dans des initiatives innovantes pour une alimentation bio et locale. Du foncier agricole jusqu'à l'assiette des enfants à la cantine, en passant par des fermes municipales, venez échanger sur les enjeux et découvrir des réalisations inspirantes !

### 16H CLÔTURE de la journée



## Le Parc naturel régional du Luberon

Il a été précurseur, dès 2008, dans la sensibilisation à l'alimentation durable, le soutien aux circuits courts et aux pratiques agroécologiques.

Il anime le Projet alimentaire territorial depuis 2017, labellisé de niveau 2 depuis 2020, démontrant l'efficacité de ses actions réalisées grâce à un large réseau d'acteurs très actifs sur ces sujets. Une nouvelle dynamique est lancée en 2023 avec le projet « L'alimentation méditerranéenne au cœur des transitions agroécologiques ».

### Stéphane LINOU

Il a réalisé une étude systémique autour du lien essentiel entre l'alimentation et la sécurité, et forme les élus à intégrer le risque de rupture d'approvisionnement alimentaire dans les Plans Communaux de Sauvegarde. Il sensibilise aussi largement la population, à partir de la nourriture, aux grands défis de l'Anthropocène.

## La SAFER Provence-Alpes-Côte d'Azur

Opérateur foncier du monde rural, la SAFER est un partenaire fort de cette démarche, et ce depuis 2008. Elle a ainsi inscrit la souveraineté alimentaire comme axe stratégique majeur de son programme pluriannuel d'activités, et déploie de nombreux outils au service des collectivités pour les accompagner, notamment dans la mise en œuvre opérationnelle des PAT.

### Nadia SAMMUT

restaurant étoilé La Fenière

Le Fonds de dotation VIE, créé par la cheffe engagée Nadia SAMMUT, porte un nouveau modèle d'alimentation régénératrice du vivant, respectueux de l'environnement et de la santé. Dans cette perspective, la préservation du foncier nourricier est essentielle. C'est donc en conscience que nous soutenons cette journée de travail, en préparant un déjeuner vertueux et délicieux dans les règles du « Défi locavore bas carbone ».

Sur inscription obligatoire en cliquant ici :

<https://bit.ly/productionsnourricieres151123>

Ou en flashant ce QR code



Contact : [julie.rigaux@parcduluberon.fr](mailto:julie.rigaux@parcduluberon.fr)

