



## Les productions locales et de saison à l'honneur en juin

Que ce soit lors de la 2<sup>e</sup> édition de Terroirs en fête ou pour la Fête des fruits et légumes frais, pédagogie et explication ont été de rigueur pour vanter les mérites des fruits et légumes frais, locaux et de saison ces dernières semaines !

**T**erroirs en fête – un rendez-vous désormais incontournable où l'on peut échanger avec les différents producteurs et artisans du Vaucluse<sup>1</sup> – s'est déroulé le 16 et 17 juin à Châteauneuf-de-Gadagne, au parc de l'Arbousière. À cette occasion, la FDSEA 84, les Jeunes Agriculteurs 84 et la MSA Alpes Vaucluse ont organisé un repas 100% terroir pour 300 personnes. Au menu, paëlla de petit épeautre, fromage de chèvre, clafouti de cerise et glace au raisin Muscat du Ventoux. Tous les ingrédients provenaient du Vaucluse et cette démarche a plu à un public conquis. Compte tenu des nombreux retours positifs, les trois partenaires ont décidé de réitérer l'opération l'année prochaine, en optimisant l'évènement.

Pour enfoncer encore davantage le clou, et orienter le discours spécifiquement vers les jeunes, la semaine dernière a eu lieu l'édition 2018 de la fête des fruits et légumes frais. Cet évènement national, organisé par Interfel, et représenté en Vaucluse par Armelle Antoniazzi, a pour but de sensibiliser les enfants à une ali-



La paëlla de petit épeautre proposée lors de Terroirs en fête a ravi plus de 300 convives.

mentation saine liée à la consommation de fruits et légumes de saison.

**Éduquer au goût.** Le 19 juin, les stands de plusieurs institutions étaient présents au jardin public d'Apt pour les élèves de la maternelle au primaire. Les organismes mobilisés étaient nombreux : Interfel, la FDSEA 84, Jeunes Agriculteurs 84, la MSA Alpes Vaucluse, le CCAS d'Apt, la mission locale, le CTIFL, Rougeline, Épicurium, le SAJ, la station expérimentale Aprel, le parc du Luberon, l'ADPEA 84, la maison Bonhomme, la maison de la biodiversité et Robert Emony, pour l'atelier cuisine. Et tous ont pu communiquer sur l'environnement, l'alimentation saine et les productions végétales qui ont ravi les enfants.

Le 22 juin, c'était au tour de la MJC de Cavaillon d'accueillir les amateurs de l'évènement sur divers ate-



Armelle et Frutti, la mascotte vitaminée.



©M. Arnoux/FDSEA 84

Le potager de la FDSEA 84.



©M. Arnoux/FDSEA 84

Éduquer les cinq sens avec l'agriculture, rien de plus facile pour David Granger, animateur de la FDSEA de Vaucluse !

liers, pour accompagner les élèves des écoles de la ville. Étaient également présents aux côtés d'Interfel, de la FDSEA-JA84 et de la MSA Alpes Vaucluse, le MIN de Cavaillon, et, pour l'organisation, la ville de Cavaillon et ses services, soutenus par de nombreux autres partenaires : l'Agglomération Luberon Monts de Vaucluse, la Maison des jeunes et de la culture, les professionnels et bénévoles des centres sociaux 'La Passerelle' et 'La Bastide', les jeunes du dispositif 'Garantie jeune' de la mission locale, les jeunes en formation Bapaat<sup>2</sup> de l'Adrep, les bénévoles des Restos du cœur, Terres de Cuisine, le Parc du Luberon...

Ces opérations, soutenues par les mairies, ont une grande importance dans l'éducation que l'on peut inculquer aux enfants. Les enjeux d'une alimentation saine et variée est primordiale au niveau de la santé. Du jeu ludique, où il faut deviner ou pousser ce que l'on mange, à l'atelier de plantation de salades, cette opération a été un grand succès auprès des enfants qui commencent à en savoir plus sur les fruits et légumes. À travers le jardin potager de la FDSEA, les enfants de grande section, CE1, CE2 ont ainsi pu apprendre qu'il existait différentes variétés pour chaque légume, avec des goûts différents et qu'il était important de manger des fruits et légumes de saison pour bénéficier de toutes les vitamines.

DAVID GRANGER, FDSEA 84

(1) Lire le Vaucluse Agricole du 22 juin 2018, page 20. (2) Brevet d'aptitude professionnelle d'assistant animateur technicien.