

L'an deux mille vingt-cinq, le onze septembre,

Le Bureau du syndicat mixte de gestion du Parc naturel régional du Verdon s'est réuni à la salle Rébory – domaine de Valx à Moustiers Sainte Marie à 14h00 sous la présidence de M. Bernard CLAP.

En exercice	Présents et représentés	Votants
22	15 + 2	17
Total des voix : 20		

Etaient présents :

12 représentants des communes (porteurs chacun d'1 voix) : **Jean-Pierre BAGARRE** : Aiguines ; **Bernard CLAP** : Trigance ; **Jacques ESPITALIER** : Quinson ; **Jean-Pierre HERRIOU** : Moissac-Bellevue ; **Robert LAURENTI** : Valensole ; **Philippe MARANGES** : Castellane ; **Jean-Marie PAUTRAT** : Allons ; **Laurence DEPIEDS** : Saint Martin de Brômes ; **Laurent GUIOU** : Esparron de Verdon ; **Jacques AVANIAN** : Artignosc-sur-Verdon ; **Antoine FAURE** : Aups ; **Corine PELLOQUIN** : Bauduen.

1 représentant du Conseil Régional PACA (porteur de 3 voix) : **Georges BOTELLA**.

Date de convocation
28/08/2025

2 représentants des établissements publics de coopération intercommunale : (porteurs d'1 voix chacun) : **Michèle BIZOT-GASTALDI** (communauté de communes Alpes Provence Verdon ; **Christophe BIANCHI** (Durance Luberon Verdon agglomération).

Ont donné pouvoir :

Magali STURMA-CHAUVEAU (Rougion) [1 voix] à Michèle BIZOT-GASTALDI et **Claude BONDIL** (Conseil départemental des Alpes de haute Provence) [2 voix] à Christophe BIANCHI

Délibération
n°25_09_B7_06

Démarche « Verdon à croquer », Pomme, poire, amande, olive

Vu la Charte du Parc naturel régional du Verdon,

Des nombreuses ressources alimentaires sont disponibles sur notre territoire, souvent à portée de main dans les jardins des particuliers, sur les places publiques de nos villages, dans les cours d'école, le long des sentiers. Il est fréquent de constater que les fruits tombent à terre et ne sont pas récoltés. Ce gaspillage alimentaire met en lumière que la maraude n'est plus dans nos habitudes et que nous avons beaucoup (trop ?) recours aux supermarchés pour remplir nos frigos et nos placards. C'est aussi parce que nous ne prenons plus le temps de transformer nos denrées alimentaires que nous laissons pourrir ces fruits au sol. Certainement aussi parce que nous n'avons jamais fait ou ne savons plus faire. La chaîne de transmission s'est parfois arrêtée. C'est pourquoi nous pensons qu'en invitant les habitants et les élèves du Verdon à mettre la main à la pâte nous montrerons que par des gestes et des recettes simples il est possible de transformer et de conserver cette ressource fruitière locale tout en prenant et en partageant des bons moments, et appréhendant différemment le paysage qui nous entoure.

Axé autour des productions fruitières locales (pomme, poire, amande et olive), l'intention du Parc est de sensibiliser les habitants locaux autour de l'histoire et l'évolution de ces productions qui font nos paysages, mais surtout de permettre à tout un chacun de se les réapproprier et de rendre possible et accessible à tous la transformation et conservation des fruits locaux.

Ce projet s'appuiera sur la pépinière et le verger conservatoire du domaine de Valx, et sur le réseau des acteurs impliqués dans la conservation et valorisation des fruitiers

OBJECTIFS

- Connaître les productions fruitières locales du territoire et se les réapproprier ;
- Apprendre à transformer et conserver pour rendre accessibles les productions locales en circuits courts ;
- Mettre en œuvre un programme d'éducation à l'alimentation pour les jeunes et les habitants en reliant la terre à l'assiette pour donner les habitudes de manger sain et mieux ;
- Questionner à travers les différentes actions notre alimentation, rendre possible et accessible l'alimentation locale à porter de tous, contribuer à changer ce regard de « ici c'est possible » ;
- Toucher à la fois les jeunes et les habitants : l'école permettant de toucher toutes les catégories de population, et donc indirectement les parents et familles ; les habitants permettant par la communication et l'attrait de la thématique d'aller au-delà du cercle des convaincus.

ACTIONS PREVUES en 2026 et 2027

1. 1 journée en amont de formation / rencontre des professionnels de l'éducation. Afin que nos partenaires pédagogiques puissent intervenir sur les sorties et les projets pédagogiques, nous souhaitons renforcer leurs connaissances sur l'histoire de ces fruits et leur intérêt dans notre alimentation d'aujourd'hui et de demain.

... / ...

2. Cycle de 4 rencontres pour les habitants (exemples : visite d'exploitation de fruitiers, sortie accompagnée ; conférence ; démonstration ; cueillette de fruits ; atelier de conservation)
3. Projets pédagogiques avec écoles et collèges. Il est prévu de toucher 10 classes, chaque classe bénéficiant de 3 interventions (1- contexte, histoire des fruits, évolution, cycle des fruits, usages locaux des fruits ; 2 - terrain avec visite d'exploitation, cueillette des fruits, démonstration de l'activité fruitière ; 3 – atelier transformation, conservation, réflexion sur la saisonnalité et les circuits courts et produits sains). + captation sonore avec témoignages et recettes en lien avec le ou les fruits étudiés.

Coût total TTC : 18 000 €

Crédit agricole (80%) 15 000 €

(Appel à Projet « Emploi, Logement, Alimentation : Agissons ensemble pour le Territoire »)

Autofinancement (20 %) 3 000 €

Après en avoir délibéré et à l'unanimité, les membres du Bureau :

- approuvent l'opération ainsi présentée et son plan de financement
- autorisent le Président à solliciter les partenaires financiers,
- autorisent le Président à signer toute pièce utile à la réalisation de cette opération.

Ainsi fait et délibéré le jour, mois et l'an susdits

Suivent les signatures

Acte rendu exécutoire

Après transmission en Préfecture

Le

et publication le

Pour extrait conforme

Le Président
Bernard CLAP

