FONDS ÉPICURIEN
PROVENCE

Rapport annuel 2020

Crédit photo Pascal Delcey

Engagements 2020

8 projets soutenus

50 000€ levés

AXE 1 : Sensibiliser aux enjeux d'une alimentation durable

Marcelle – Média de solutions
Concours DD en Trans – Développement durable en transdisciplinarité
Festival Agir pour le Vivant
Prix des Femmes engagées pour le vivant

AXE 2 : Soutenir les filières agricoles vertueuses

Association Pistache en Provence
Association Forêt Modèle de Provence

AXE 3 : Rendre accessible à tous des produits bons et justes

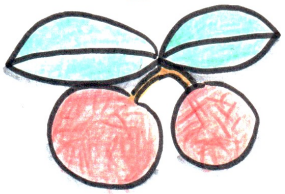
Les Grands Marchés de la Friche
La Drogheria
Coco Velten

Cartographie
des projets soutenus

1_ **Agir pour le Vivant**

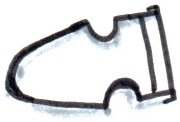
2_ **Le Chant des Oiseaux**

3_ **Pistache en Provence**



4_ **Forêt Modèle de Provence**

5_ **Marcelle**



6_ **DD en Trans'**

7_ **Les Grands Marchés de la Friche**

8_ **Coco Velten & La Drogheria**

Marcelle Media

Porteur de projet : Marcelle Media
Localisation : Provence
Axe : Sensibiliser aux enjeux d'une alimentation durable

Convaincus que notre mode de production et de consommation alimentaire peut avoir un impact positif sur notre territoire en particulier, nous nous réjouissons qu'un média s'attache à décrypter les initiatives inspirantes qui apparaissent autour de nous.
Marcelle est un média de solutions lancé en 2018 pour mettre en lumière les initiatives qui boostent notre territoire. En tant que parrain de la rubrique Alimentation, le Fonds Epicurien rend accessible gratuitement l'ensemble des articles liés à l'alimentation et à l'agriculture durable.
Petit florilège des articles publiés en 2020 dans la rubrique alimentation :

- Le Fonds Épicurien, un rempart contre la malbouffe
- Le Talus, ferme urbaine durable !
- Le fromage urbain : nouveau graal des gourmets
- Une cagnotte fruits et légumes pour les habitants de la Castellane
- Cuisine solaire : parler aux ventres pour éveiller à la transition écologique
- Se nourrir et se soigner avec les plantes sauvages, même en ville
- Frédéric Denel, le startupeur devenu paysculteur !
- Cultiver des graines pour reprendre racine, …

Marcelle

Marcelle est un journal de solutions en ligne et interactif. Notre média s'intéresse tout particulièrement aux actions et aux initiatives qui impactent en bien ou en mieux la société. Constructifs, solidaires, reproductibles, utiles à l'individu et à son environnement au sens large. Pas d'infobésité, mais un seul article quotidien, soigneusement traité et documenté.

FONDS ÉPICURIEN
PROVENCE

Concours DD en Trans

Porteur de projet : Université Aix-Marseille
Localisation : Aix, Marseille
Axe : Sensibiliser aux enjeux d'une alimentation durable

Chaque année, plus d'une centaine d'étudiants présente des solutions originales et inventives sur des thèmes variés qui répondent aux enjeux de développement durable tout en permettant de créer des échanges entre les formations.

Pour l'édition 2020, le Fonds Epicurien, partenaire historique de l'évènement, a choisi de remettre un lot qui symbolise l'ADN de notre démarche : le soutien à l'alimentation durable.

Les lauréats du grand prix ont gagné une séance de formation à la cuisine durable. Chaque étudiant participant a reçu un économe accompagné de quelques légumes de saison. Ce petit ustensile de cuisine fabriqué en France, en acier inoxydable, simple et durable est un outil qui nous rappelle le lien nécessaire que nous devons retrouver avec les produits alimentaires issus des champs, sans transformation industrielle.

Le Concours DD en Trans

Le Concours DD en TRANS' est une volonté de la part de l'Université de valoriser les projets pédagogiques des étudiants d'AMU au travers d'une thématique transversale, d'actualité et touchant toutes les formations. Ce format apporte une approche ludique et conviviale, permettant de créer des échanges entre les étudiants et les enseignants de différentes formations, de partager les connaissances de chacun et par conséquent de créer un véritable réseau au sein de la communauté étudiante d'AMU.

FONDS ÉPICURIEN
PROVENCE

Festival Agir Pour le Vivant en Arles

Porteur de projet : Agir pour le vivant

Localisation : Arles

Axe : Sensibiliser aux enjeux d'une alimentation durable

Grand festival ouvert à tous et ancré dans son territoire, AGIR POUR LE VIVANT crée un nouvel espace de réflexion et d'échanges au-delà des idéologies. Pendant une semaine, il conjugue les approches, croise les compétences et les propositions d'écrivains, de philosophes, de scientifiques, de jardiniers, de botanistes, d'agronomes, d'herboristes, d'entrepreneurs et de militants écologistes qui tentent de renouveler la grande histoire de la relation de l'homme avec la nature. Ils redéfinissent la place des fleuves dans le monde ; revendiquent des semences biologiques libres de droits et reproductibles ; militent pour la reconnaissance de l'herboristerie, pour une justice sociale et climatique ou pour une écologie décoloniale ; imaginent réensauvager l'humanité ; accompagnent la transition des entreprises, des territoires, expérimentent la résilience alimentaire ou osent redonner du sens à l'argent et parler de bonheur citoyen. Conférences, débats, expositions, et projections ont nourri cette première édition du 24 au 30 août en Arles.

AGIR

Agir pour le vivant

Agir pour le Vivant vise à organiser dans la durée un programme de réflexions et d'expérimentations territoriales afin de repenser la manière avec laquelle l'ensemble du vivant se côtoie et notre façon d'habiter le monde aujourd'hui. Rencontres, ateliers résidences et exposition projections sont organisés dans ce sens, à Paris et en Arles.

FONDS ÉPICURIEN
PROVENCE

Prix des Femmes engagées pour le vivant

Porteur de projet : Le champ des Oiseaux - Nathalie Torres
Localisation : Arles
Axe : Sensibiliser aux enjeux d'une alimentation durable

Agir pour le Vivant et le Fonds Epicurien ont souhaité soutenir et encourager les femmes engagées sur le thème de l'alimentation durable pour inciter des vocations et soutenir l'agriculture au féminin sur les territoires. C'est chose faite avec le Prix des Femmes engagées pour le Vivant. Pour cette édition 2020, c'est Nathalie Torres, du Champ des oiseaux, qui a reçu le premier prix de 1000 euros lors du Festival Agir pour le Vivant, en présence de Cyril Dion.

Le Champ des Oiseaux

A deux pas du pont Van Gogh, et tout près du centre historique d'Arles, Nathalie Torres cultive en bio des légumes, fleurs et plants. Elle fournit chaque semaine des paniers avec ses produits et ceux d'autres producteurs aux citadins. Une reconversion qui a débuté il y a 7 ans pour cette enfant du pays devenue ambassadrice de la biodiversité et une véritable protagoniste du circuit-court.

FONDS ÉPICURIEN
PROVENCE

Rapport annuel 2020

Relance de la filière Pistache en Provence

Porteur de projet : Association Pistache en Provence
Localisation : Vaucluse
Axe : Soutenir les filières agricoles vertueuses

Autrefois largement cultivé en Provence, le pistachier est petit à petit tombé dans l'oubli. Emblématique de l'apéritif, aujourd'hui plébiscitée pour ses qualités gustatives et nutritionnelles, la pistache est importée de Californie, d'Iran, de Grèce, ... Une poignée de passionnés agit pour la relance de cette filière en Provence via l'association Pistache en Provence. Ces agriculteurs et transformateurs sont convaincus que cette culture représente, en plus d'une diversification économique des fermes, une réponse stratégique aux changements climatiques à l'œuvre.
En 2020, grâce au soutien du Fonds Epicurien, Pistache en Provence a pu :

- Financer et planter des plants de pistachiers
- Améliorer le site internet de l'association
- Embaucher 2 stagiaires

Pistache en Provence

Pistache en Provence est une association loi 1901 dont le but est de promouvoir et de défendre la relance de la culture de la Pistache en Provence. Elle apporte soutien et conseil aux agriculteurs et particuliers désireux de se lancer dans l'aventure pour l'implantation et la culture de leurs vergers, développer des synergies et fédère des projets. Elle mène également des programmes expérimentaux pour trouver les variétés de pistachiers les plus adaptées et la façon de les cultiver en Provence. L'association a également pour but de sensibiliser consommateurs et professionnels sur les bienfaits culinaires et nutritionnels de la pistache.

FONDS ÉPICURIEN
PROVENCE

Développement de la filière arbouse de Provence

Porteur de projet : Association Forêt Modèle de Provence

Localisation : PACA

Axe : Soutenir les filières agricoles vertueuses

Forêt Modèle de Provence, et son partenaire de toujours, l'ASL Suberaie Varoise, se sont donnés pour objectif de :
- Développer une gamme de produits à base d'arbouses ;
- Dégager une source de revenu pour les propriétaires forestiers ;
En valorisant l'arbousier, démontrer son intérêt, et maintenir son peuplement ;
- Communiquer sur notre ressource et nos suberaies ;
- Mettre en place une sylviculture adaptée à l'arbousier (long terme), et d'ainsi limiter l'impact des incendies grâce à l'entretien de nos forêts.
Depuis 2017, l'association Forêt Modèle de Provence, avec le soutien de l'ASL Suberaie Varoise, a développée une bière à l'arbouse, avec une brasserie artisanale varoise.

Forêt Modèle de Provence

L'association Forêt Modèle de Provence a pour objet de mettre en œuvre un processus partenarial visant à promouvoir le développement durable des territoires forestiers provençaux. Son territoire d'intervention est la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur et particulièrement les massifs de l'Etoile, du Garlaban, de la Sainte-Baume et des Maures.

FONDS ÉPICURIEN
PROVENCE

Solidarité Covid-19

Dans ce contexte de crise sanitaire sans précédent, Le Fonds Epicurien a souhaité apporter son soutien aux acteurs locaux mobilisés pour garantir une alimentation saine aux publics les plus vulnérables.

Porteur de projet : Coco Velten & Yes we camp
Localisation : Marseille
Axe : Rendre accessible à tous des produits bons et justes

La Cantine Coco Velten

A l'initiative de l'association YES WE CAMP, il transforme sa cuisine en centre de production et de conditionnement pour la réalisation de milliers de paniers repas pour les sans abris et familles vulnérables.
Coco Velten est le projet d'occupation temporaire des locaux de l'ancienne Direction des Routes rue Bernard du Bois à Marseille. Plutôt que de laisser vacants ces espaces de 4 000 m2 en plein cœur de ville, la Préfecture invite des acteurs de la société civile à y déployer un projet temporaire alliant des fonctions sociales, économiques et culturelles.

Porteur de projet : Association En Chantier
Localisation : Marseille
Axe : Rendre accessible à tous des produits bons et justes

Epicerie solidaire La Drogheria

Cette épicerie solidaire, dans le quartier de La Belle de mai propose aussi des paniers suspendus. Le but est de proposer des produits de qualité, de saison et issus de l'agriculture paysanne ou raisonnée, et des circuits courts, à des prix abordables et utilisés par les différentes cultures alimentaires.

Le Grand Marché de la Friche - Edition 2020

Porteur de projet : Les Grandes Tables de la Friche

Localisation : Marseille

Axe : Rendre accessible à tous des produits bons et justes

Il y a 10 ans le marché des producteurs a vu le jour à la Friche Belle de Mai à Marseille à l'initiative des grandes Tables et de producteurs de la région. Le projet ? Créer un marché nocturne comme une place de village qui soit un lieu d'échanges, de détente, de débats et de rires où on peut boire, manger, se rassembler... Pari réussi ! Quatre fois par an, au rythme des saisons, le marché du lundi se transforme en Grand Marché, accueillant pour l'occasion une trentaine de producteurs. Lors de ces rendez-vous, un thème culinaire est exploré, mis en scène au travers d'installations diverses.

Pour célébrer ce dixième anniversaire, les Grandes Tables ont concocté un évènement festif le 29 juin 2020, pour mettre à l'honneur les producteurs engagés pour l'agriculture paysanne. Au programme, plus de 40 maraîchers, producteurs et éleveurs locaux, étaient présents, avec des propositions culinaires à déguster sur place. Des ateliers, des stands, des démonstrations ainsi qu'un film documentaire ont été présentés au public, et le tout en musique ! Des acteurs et militants engagés dans des initiatives, des démarches collectives et des réseaux de collaboration ont également participé à l'évènement.

Les Grandes Tables

Plus qu'un restaurant, les grandes Tables sont un véritable lieu d'expérimentation et de création. L'idée est bien que la cuisine peut « faire culture » dans une vraie convivialité et accessibilité. Le restaurant marrie le quotidien et l'extraordinaire, développe des démarches innovantes et festives, crée la rencontre entre des pratiques professionnelles et amateurs, et entre des pratiques d'ici et d'ailleurs.

Merci à nos donateurs

Gouvernance

Présidente
Tatiana de Williencourt

Membres du Comité
Tatiana de Williencourt, Thomas de Williencourt, Chloé Pigeon, Laurent Collin, Edgar Baudin, Nicolas Jeuffrain, Violaine Pernot, Hervé Pernot, Stéphanie Brunengo

Fonds Epicurien Provence
24 rue Neuve Sainte-Catherine
13 007 Marseille

https://www.fonds-epicurien.fr

Suivez-nous sur