



Slow Food®

**Le 12 décembre
à la 2ème édition du
Marché de Noël
Domaine de la Portanière
Collobrières**

**Une alimentation
bonne
propre
juste
pour tous**

Marché de Noël et Slow Food au Domaine de la Portanière

Le 12 décembre, la 2ème édition du marché de Noël au domaine de la Portanière à Collobrières accueillera l'événement **Slow Food**, organisé par **Forêt Modèle de Provence**. Une trentaine de producteurs varois et artisans seront présents pour proposer leurs idées gourmandes pour les repas de fin d'année.

Cet événement a pour objectif de **valoriser les produits de notre région** avec des conférences, visite du domaine et de ses produits, ainsi qu'une dégustation des produits issus du marché des producteurs locaux.

L'organisation se fera en partenariat avec : le **Fonds Epicurien** qui a pour vocation de soutenir financièrement des projets à but non lucratif, encourager l'entrepreneuriat et créer des vocations sur le thème de l'alimentation durable sur notre territoire ; La **Région SUD - Provence-Alpes-Côtes d'Azur**, le **Département du Var**, et le **Réseau Méditerranéen des Forêts Modèles**.



Au programme :

11h: Ouverture du marché des producteurs
: Accueil vin chaud

11h00 - 11h45 : Conférences

11h00 - 11h10: Forêt Modèle de Provence
=> Présentation de l'association à l'initiative de la journée Slow Food et de ses actions en lien avec la thématique.

11h10 - 11h45 : Slow Food - Présentation par Raoul Michel, président du convivium Slow Food Sud et par Mayalen Zubillaga, auteure de «La Brousse du Rove» (séance dédicace après la conférence)

12h00 - 14h00 : Forêt Modèle de Provence concoctera sur place et avec les produits du marché une assiette slow food : entrée/plat/dessert (pour 10€) sur réservation par mail => nicolas.plazanet@foretmodele-provence.fr

14h30 : Visite découverte : Découverte des essences forestières et leur valorisation possible sur le domaine avec notamment le pistachier lentisque et l'arbousier. (inscription par mail, point de RDV à 14h15 au stand Slow food/Forêt Modèle de Provence).



Mayalen Zubillaga

L'événement Slow Food au Domaine de la Portanière a pour objectif de soutenir les producteurs locaux et de sensibiliser aux enjeux alimentaires du bien-manger, local, abordable, propre et pour tous, avec de présent (liste non exhaustive) :

Miels de lavande, fleurs (Natou miel & Thibault Autric) ; **Crème de marrons** (Benoît Autric) ; **Oursins** (si bonne pêche) (Patrick Petrognani) ; **Agrumes, citrons caviar, lime de Palestine** (Joelle Etienne) ; **Micro pousses et fleurs comestibles** (Carottes et cocottes) ; **Légumes lacto-fermentés** (Shen fermentation) ; **Gâteaux «la collozienne»** (tropézienne à base de châtaignes) ; **Truffes** (Mme.Barbaroux) ; **Coings de Cotignac** ; **Maraîcher** la Belle Campagne (La Crau) ; **Confiture de figues de Solliès à l'arboise, figues semi-confites au miel d'arbousier, bière du Massif des Maures** (Forêt Modèle de Provence) ; **Rosé, rouges et blanc Côtes de Provence, jus de pomme, huile d'olive, confitures d'orange amer** (Domaine de la Portanière - Collobrières)



Slow Food® c'est quoi ?

Slow Food est un réseau mondial de communautés locales fondé en 1986 en Italie **pour contrer la disparition des traditions alimentaires locales et l'expansion de la culture fast-food**. Depuis, Slow Food a pris l'ampleur d'un mouvement mondial impliquant des millions de personnes issues de plus de 160 pays et œuvrant à ce que chacun ait accès à une nourriture bonne, propre et juste. Slow Food est l'organisation coordinatrice, responsable de la direction prise par l'ensemble du mouvement, qui touche des millions d'individus chaque année.

Slow Food promeut une nourriture **bonne, propre et juste pour tous** : bonne, parce que saine en plus d'être exemplaire d'un point de vue gustatif ; propre, parce qu'elle veille à l'environnement et au bien-être animal ; juste, parce que respectueuse de celui qui la produit, la transforme et la distribue.

Slow Food s'engage à **défendre la biodiversité des espèces sauvages et cultivées, ainsi que certains modes de culture et de production**.

L'**objectif** consiste à corriger les failles du système alimentaire et à progresser vers des systèmes alimentaires diversifiés, fondés sur l'agroécologie. Pour atteindre ce but, nous voulons :

Sensibiliser le public et modifier les habitudes de consommation — Encourager les modèles de consommation et les régimes alimentaires plus durables et écologiques, favoriser les actions visant à modifier les politiques actuelles ;

Changer le modèle de production — Promouvoir la transition vers une production alimentaire agroécologique ;

Modifier les politiques relatives à l'alimentation à l'échelle internationale, nationale et locale — Renforcer la cohérence des politiques alimentaires.





Forêt Modèle de Provence **c'est quoi ?**

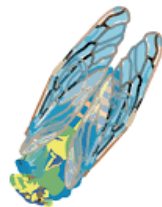
L'association Forêt Modèle de Provence a pour objet de mettre en œuvre un processus partenarial visant à promouvoir le développement durable des territoires forestiers provençaux en référence au concept de paysage de forêt modèle.

Elle a été créée à l'initiative de la **région SUD** Provence-Alpes-Côte d'Azur en 2013, elle est **reconnue d'intérêt général**.

Elle fait partie du réseau international des Forêts Modèles (le réseau a été créé au Canada), et partie prenante active du réseau méditerranéen des Forêts Modèles.

Les Objectifs :

- **au niveau local et régional**, en mettant en œuvre des actions concrètes à valeur démonstrative sur son territoire de référence, qui se construit autour des massifs de l'Étoile, du Garlaban, de la Sainte-Baume et des Maures (organisation d'événements, recherche et développement, programme de plantation, Concours d'Art et de Design, etc) ;
- **au niveau international**, en échangeant des expériences et en coopérant avec les forêts modèles des Réseaux international et méditerranéen, et avec d'autres entités permettant de développer des relations utiles à la résolution des problèmes de la forêt provençale, afin d'apporter sa contribution au développement durable des paysages forestiers en Méditerranée, et dans le monde (actuellement, engagée dans 6 projets européens !).





Et le Domaine de la Portanière ?

Organisateur et lieu de l'événement, le Domaine est situé dans **le Var entre Collobrières et Pierrefeu, sur les contreforts des Maures.**

13 hectares de vigne s'étalent sur les coteaux schisteux qui proviennent de l'altération des roches primaires du Massif cristallin des Maures.

Son exposition Sud et Sud Ouest essentiellement, lui assure de **longues journées ensoleillées.**

Au sein du domaine, il y a également une **grande oliveraie** ainsi qu'**une pommeraie, assez rare dans notre département**, avec 8 variétés de pommes : Gala, Pilot, Golden, Reinette Grise du Canada, Chanteclerc, Breaburn, Fuji, Granny Smith.

La Portanière s'inscrit dans un paysage typique composé de chênes lièges, pins parasols (avec une magnifique allée), bruyères, arbousiers, pistachiers lentisques. Le domaine est classé intégralement dans l'aire d'**Appellation d'Origine Protégée Côtes de Provence.**

+ d'infos

Sur le site de Forêt Modèle de Provence :
<https://www.foretmodeleprovence.fr/2021/12/02/slowfood>

Site du Domaine de la Portanière :
<https://domainedelaportaniere83.jimdo.com>

Le lien vers l'évènement Facebook :
<https://www.facebook.com/events/990436088201086?ref=newsfeed>

Lieu du marché de Noël et de l'évènement Slow Food :

Domaine de la Portanière,
790 Route des Maures,
83 610 Collobrières

Date et horaires :