



Le Parc naturel régional de Alpilles à l'honneur au Concours national « Innover à la Campagne »

Sylvie Allegrini, gérante de la société Sa pAlpilles à Sénas, née de l'association "Consommez bocal", fait partie des 7 nominés (sur 42 dossiers, 26 PNR) pour le prix spécial *Parcs naturels régionaux de France* du concours national "Innover à la campagne" 2019. 7 Parcs sur 54 seront donc représentés pour cette nouvelle édition.

Le Parc naturel régional des Alpilles a suggéré et accompagné sa candidature pour ce concours qui met en avant les entrepreneurs qui dynamisent les territoires ruraux. Organisé pour la deuxième année consécutive par Milan Presse et Better Life Factory, 4 prix seront décernés lors d'une cérémonie organisée au Pont du Gard le 24 janvier 2020 (le grand prix du jury *J'entreprends ou j'ai envie de vivre*, prix *Tiers-lieux à la Campagne*, prix *Mon initiative agricole* et le prix spécial *Parcs naturels régionaux de France*).

Les lauréats bénéficieront de la médiatisation de leurs projets à travers les médias partenaires et la Fédération des Parcs naturels régionaux, la mise en relation avec un mentor appartenant à une grande entreprise, la participation à une rencontre regroupant toutes les entreprises nominées ainsi que les membres du jury.

Une belle opportunité pour Sylvie Allegrini pour valoriser et faire connaître son travail qui mêle agriculture durable, démarche écocitoyenne, solidarité, lutte contre le gaspillage, valorisation des savoir-faire traditionnels et dynamisation du tissu économique local.

A noter également la candidature de Mireille Thieuloy du Moulin Mas de Daudet, Pastier Paysan, qui a encore toutes ses chances d'être sélectionnée dans l'une des autres catégories de ce concours.

La conserverie SApAlpilles créée en juin 2018 s'inscrit dans une démarche d'économie sociale et solidaire. Elle est née de l'association Consommez Bocal constituée par un groupe de citoyens engagés dans la préservation de l'environnement et plus particulièrement sur la question de la lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction de l'impact humain sur la consommation des énergies fossiles. Consommer Bocal transforme des légumes 100% bio avec un mode de conservation ancestral : la lactofermentation. Cette démarche éthique et éco-responsable a été certifiée bio en mars 2018. Les fruits et légumes invendus sont récupérés auprès des maraîchers bio de la région. Des épices sont rajoutées pour élaborer de véritables recettes. La lactofermentation conserve 100% des vitamines du produit, sans besoin de cuisson, elle permet également un apport en probiotiques important.

Plus d'informations sur le concours <https://innoveralacampagne.fr/>

Découvrez Consommez bocal : <https://www.facebook.com/Consommez-Bocal-607418542716752/>

Contact Parc des Alpilles : Sylvain Della Torre, Chargé de mission agriculture durable, agriculture@parc-alpilles.fr - 04 90 90 44 00

Maison du Parc naturel régional des Alpilles - 2 boulevard Marceau - 13210 Saint-Rémy-de-Provence
T. 04 90 90 44 00 | F. 04 90 90 03 76 | contact@parc-alpilles.fr | www.parc-alpilles.fr