Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Le Vaucluse met en lumière l'agriculture de proximité



La 7e édition du Forum Agrilocal a eu lieu le mercredi 22 mars à Monteux. L'occasion pour le Département de Vaucluse de mettre en avant l'agriculture de proximité et de faire la promotion de la plateforme Agrilocal84.fr, qui permet aux acheteurs publics, tels que les Ephad ou encore les cantines d'écoles, de se fournir très simplement chez les producteurs locaux.

« Soutenir nos agriculteurs de toutes nos forces, c'est plus qu'une mission, c'est notre devoir », affirment Dominique Santoni, présidente du Conseil départemental de Vaucluse, et Christian Mounier, président de la commission Agriculture, Eau et Environnement. Le 7e forum Agrilocal, à l'instar de la plateforme éponyme, a pour objectif de mettre en avant les circuits courts en restauration collective.

Les visiteurs de l'événement ont pu en apprendre plus sur l'approvisionnement local et bénéficier d'un

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

repas ‘speed dating’ entre acheteurs et fournisseurs. L’après-midi a laissé place aux visites de deux entreprises vauclusiennes : l’exploitation Âme des Champs à Monteux, et l’entreprise artisanale Biovence à Entraigues-sur-la-Sorgue.

Au-delà de la découverte de la plateforme, cet événement a permis de mettre en avant les potentielles améliorations à lui apporter. « Ce forum est l’occasion d’échanger avec ceux qui l’utilisent au quotidien et de mettre les choses à plat, explique Christian Mounier. Il y a des habitudes à trouver, une organisation à mettre en place. » Ainsi, le dispositif devrait être davantage performant dans les mois et années à venir, tout en gardant ses objectifs principaux, à savoir la promotion des produits du terroir vauclusien, le dynamisme de l’agriculture locale et une restauration de qualité.

V.A.

---

2 000 jeunes Vauclusiens recevront des paniers alimentaires d’ici Noël

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Dans le cadre de l'élaboration de son Projet Alimentaire Territorial (PAT), le Département de Vaucluse va distribuer gratuitement des paniers composés de produits agricoles 100% locaux à des jeunes Vauclusiens de 16 à 25 ans en précarité.

« La crise sanitaire et l'inflation que nous connaissons actuellement ont accentué la fragilité des publics en grande précarité alimentaire », constate le Conseil départemental de Vaucluse.
Afin de lutter contre cela le département va offrir 130 paniers par semaine, jusqu'à la fin du mois de décembre, pour aider au total plus de 2 000 jeunes Vauclusiens.
Une fois par semaine, la distribution des paniers s'organise au sein des quatre Missions locales pour l'emploi et l'insertion du Vaucluse et de leurs antennes. Onze points de livraison ont été définis : Apt, Cavaillon, L'Isle-sur-la-Sorgue, Pertuis, Avignon, Valréas, Bollène, Orange, Vaison, Carpentras et Monteux.

Soutien à l'agriculture locale
Cette opération, initiée en octobre 2020, vise à offrir une aide d'urgence aux 16-25 ans en difficulté, engagés dans un parcours d'insertion via leur structure d'accompagnement. L'objectif est aussi de faire connaître et de rendre accessibles des produits locaux de qualité à des publics qui ne les auraient peut-être pas naturellement consommés. Enfin, c'est également l'occasion de soutenir les agriculteurs vauclusiens et de promouvoir l'agriculture locale.
Les fruits et les légumes, choisis en fonction des saisons et de leur disponibilité, sont fournis par les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

agriculteurs du réseau ‘En direct de nos fermes’. Ces professionnels ont été sélectionnés via la plateforme départementale d’achat Agrilocal84. En tout, 22 agriculteurs vauclusiens participent à l’opération.
Au total, 4 000 paniers, dont la valeur moyenne est de 16€, vont être distribués lors de cette opération représentant un budget de 68 000€ pour le Conseil départemental.

Aider à mieux consommer
Par ailleurs, les Missions locales accompagnent les paniers offerts de recettes facilement réalisables. Des actions collectives spécifiques sont également mises en place. Elles sont destinées à promouvoir le « bien manger de façon équilibré », à inciter à consommer davantage de produits agricoles locaux et de qualité et à faire découvrir le monde agricole, ses métiers et ses formations.

L.G.



Sept collèges du Vaucluse goûtent à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

l’opération ‘Au pré de l’assiette’



Du 11 au 15 octobre, le Conseil départemental de Vaucluse et l’association nationale Agrilocal mettent à l’honneur les producteurs et les cuisiniers vauclusiens de la restauration collective.

Sept collèges et deux communes cuisineront, selon la formule qu’ils ont choisie, soit un repas 100% local, soit proposeront au moins un produit spécifique du terroir par jour dans la semaine, commandé via la plateforme Agrilocal84.fr. A cette occasion, un jeu-concours destiné aux collégiens sera également organisé sur l’heure du déjeuner pour tenter de gagner le livre de recettes ‘Cuisiner local à la maison !’ offert par l’association nationale Agrilocal. En compléments de ce lot, le Conseil départemental de Vaucluse et le Comité de promotion des produits du Vaucluse offriront aux gagnants des cagettes de produits locaux et des fiches découvertes des produits vauclusiens. Destinées aux collégiens, elles valorisent quatre produits phares du Vaucluse : le safran, le berlingot de Carpentras, l’ail de Piolenc et le Muscat AOC du Ventoux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Promouvoir la proximité

Promouvoir l'accès à une alimentation de qualité et valoriser le manger local, tels sont les enjeux de l'initiative 'Au pré de l'assiette » sous la houlette d'Agrilocal. La plateforme de mise en relation gratuite et immédiate entre les acheteurs publics de la restauration collective (collèges, écoles primaires, maisons de retraite, lycées, etc.) et des fournisseurs locaux (producteurs agricoles, artisans, etc.) se veut un outil au service des territoires. S'appuyant sur quatre compétences dévolues aux Départements : social, éducation, tourisme et solidarité territoriale, Agrilocal incite à la commande de produits sains, frais et diversifiés répondant aux exigences nutritionnelles de la restauration collective.

+154% de chiffre d'affaires

Sur les 7 premiers mois de 2021, le chiffre d'affaires de la plateforme est à +154% par rapport à 2020 et à + 26,2% par rapport à 2019. 34 collèges sont inscrits sur la plate-forme ainsi que 12 lycées et autres structures (associations, chambre consulaires…), 36 communes et intercommunalités, deux hôpitaux et quatre EPHAD, 13 autres structures (associations, restauration privée). 120 acheteurs et 249 fournisseurs sont inscrits sur Agrilocal84.fr, impulsé en 2014 par le Département, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de Vaucluse et la Chambre des métiers et de l'artisanat.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Collège Diderot à Sorgues. Crédit photo: Conseil départemental de Vaucluse

1600 collégiens concernés en Vaucluse

7 collèges, 1 600 collégiens et 2 600 élèves des écoles primaires étaient ou seront concernés par cette opération 2021 :

- Collège Denis Diderot à Sorgues : lundi 11 octobre à 15h50
- Collège Gérard Philipe à Avignon : lundi 11 octobre à 15h20
- Collège Jean-Bouin à L'Isle-sur-la-Sorgue : mardi 12 octobre à 15h55
- Collège Jules Verne au Pontet : mardi 12 octobre à 15h50
- Collège Joseph Vernet à Avignon : jeudi 14 octobre à 15h20
- Collège Barbara Hendricks à Orange : vendredi 15 octobre à 15h50
- Collège Jean Brunet à Avignon : vendredi 15 octobre à 15h50

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Deux vauclusiens lauréats des trophées nationaux Agrilocal



La troisième édition des trophées nationaux Agrilocal vient de distinguer deux lauréats dans le département du Vaucluse : le Centre hospitalier de Montfavet et Gaec Larguier, producteur de fruits à Cavaillon.

L'objectif de ces trophées ? Remercier et valoriser les acheteurs et les fournisseurs, maillons incontournables pour manger équilibré tout en prenant plaisir gustativement. « La période que nous traversons nous prouve que la solidarité et la mobilisation entre les acteurs du réseau Agrilocal est de mise. Les acheteurs et les chefs cuisiniers de la restauration collective des 37 départements adhérents à Agrilocal ont plus que jamais soutenu les producteurs de leurs territoires en poursuivant leur approvisionnement en circuit-court de proximité. » précise l'association Agrilocal, ayant pour vocation de promouvoir les circuits courts et l'artisanat des métiers de bouche via la restauration collective.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Acheteurs et fournisseurs

Pour cette troisième édition de la session acheteurs, de nombreuses candidatures ont été reçues, puisque le jury a eu à départager 27 candidats, dans les 5 catégories suivantes : collèges, lycées, écoles, établissements médico-sociaux et autres restaurants collectifs. Comme ce fut le cas, pour les précédentes éditions, 3 prix complémentaires ont été décernés : espoir, solidarité et engagement. Ce sont donc 8 acheteurs de la restauration collective, les plus actifs au sein du réseau Agrilocal qui sont aujourd'hui récompensés.

Côté fournisseurs, 34 candidats ont été départagés par le jury dans les 5 catégories suivantes : produits carnés, produits laitiers, légumes, fruits, autres produits transformés. Comme pour la session acheteurs, 3 prix spéciaux complètent le palmarès. Ce sont donc 8 fournisseurs du réseau Agrilocal qui sont récompensés pour leur engagement quotidien.

Le Centre hospitalier de Montfavet : lauréat du prix solidarité

Qui a dit qu'il n'était pas possible de bien manger à l'hôpital ? Depuis son inscription sur la plateforme Agrilocal84, en 2017, l'hôpital collabore avec les producteurs du département pour proposer, 7 jours sur 7, des menus variés et de qualité afin de redonner goût aux patients. Ce sont environ 610 000 repas qui sont, chaque année, servis dans cet établissement, avec une réelle volonté d'améliorer la qualité de la restauration hospitalière. Pour se faire, le service restauration travaille sur des objectifs culinaires avec des fiches techniques sur l'aspect, la texture et le goût en s'approvisionnant en produits frais, bio ou conventionnel, en circuit-court et dans le respect des marchés publics avec Agrilocal84.

Pour ce Centre Hospitalier, rejoindre le réseau Agrilocal, est « une démarche gagnant-gagnant, car cela crée un dialogue entre acheteurs et producteurs quant au choix des meilleurs produits à des prix intéressants. » Le Centre Hospitalier collabore avec 4 fournisseurs du réseau Agrilocal et a commandé plus de 36 produits locaux différents.

Gaec du Larguier à Cavaillon : lauréat catégorie fruit

Le GAEC du Larguier est avant tout une entreprise familiale crée en 1997 par deux frères, Hervé et Laurent. Ils produisent essentiellement des pommes, des poires, des prunes et des kiwis. Depuis sa création, le GAEC Larguier a misé sur la vente directe aux particuliers. C'est en adhérent à Agrilocal84, que les deux frères se sont ouverts à la restauration collective.

Inscrit depuis 2014 sur la plateforme, « ils ont su adapter leur réponse et leur mode de fonctionnement pour répondre au mieux aux demandes des collectivités.» Ils ont notamment proposé un prix à la pièce pour les pommes et les poires et ont adapté le calibrage proposé en fonction de l'âge des convives. Ils fournissent aujourd'hui une quarantaine d'établissements sur le département. Hervé Larguier est un des ambassadeurs d'Agrilocal84 sur le département du Vaucluse, mais est également un membre engagé de l'association 'En direct de nos fermes'.

L.M.