

Ecrit par le 5 juillet 2026

Le restaurant scolaire de La Salle champion de la chasse au gaspillage alimentaire



Vitore Pereira, chef-gérant du restaurant [du groupe scolaire La Salle](#) à Avignon vient d'obtenir 2 étoiles dans le processus de labélisation 'Zéro Gaspil - Collectivement Responsables'. La certification de ce label national lui a été remise par [Jérôme Picard](#), chef d'établissement du collège La Salle, [David Chicot](#), directeur général de Mille et Un Repas, ainsi que Claude Nahoum, 1^{er} adjoint au maire d'Avignon Délégué à la ville éducative, culturelle et solidaire.

Créée en 2007 par [la société de restauration collective Mille et un repas](#), cette démarche vise à lutter contre le gaspillage alimentaire. L'initiative validée en 2013 par le cabinet indépendant [Bureau Veritas certification](#) constitue depuis la base de la première attestation de conformité en restauration collective

Ecrit par le 5 juillet 2026

dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

73 critères pour obtenir la certification

Pour obtenir sa certification, le restaurant scolaire dirigé par Vitore Pereira a dû répondre à 36 critères de conformité et 37 critères d'excellence dans les 4 volets d'engagements qualité (Environnement-Economique, Social, Alimentation-Santé/Bien-Etre, Relation clients/convives) évalués pendant plusieurs mois par un auditeur du Bureau Veritas. Grâce à ces pratiques, les élèves de La Salle ont aujourd'hui réduits leurs déchets alimentaires à moins de 30 grammes en moyenne par jour et par repas, sachant que la moyenne nationale est de 120g sur un plateau moyen quotidien de 450g par convive.

Faire des économies et réinvestir dans des produits frais

Concrètement, les élèves sont libres de leur choix et se servent sur les pôles de distribution, en self-service, répartis dans le restaurant, en fonction de leur faim et de leurs envies. Ils sont responsables de ce qu'ils mettent dans leur assiette, une seule obligation, la terminer avant de passer au plat suivant et de débarrasser eux-mêmes leur plateau en triant leurs déchets.

« Ces résultats exceptionnels permettent, notamment, de faire des économies réinvesties dans les meilleurs produits, frais, locaux et de saison », Mille et un repas qui assure le service de restauration de La Salle.

Le restaurant du groupe La Salle devient également le premier restaurant scolaire de la Région à être labélisé sous cette nouvelle version du référentiel.

Ecrit par le 5 juillet 2026



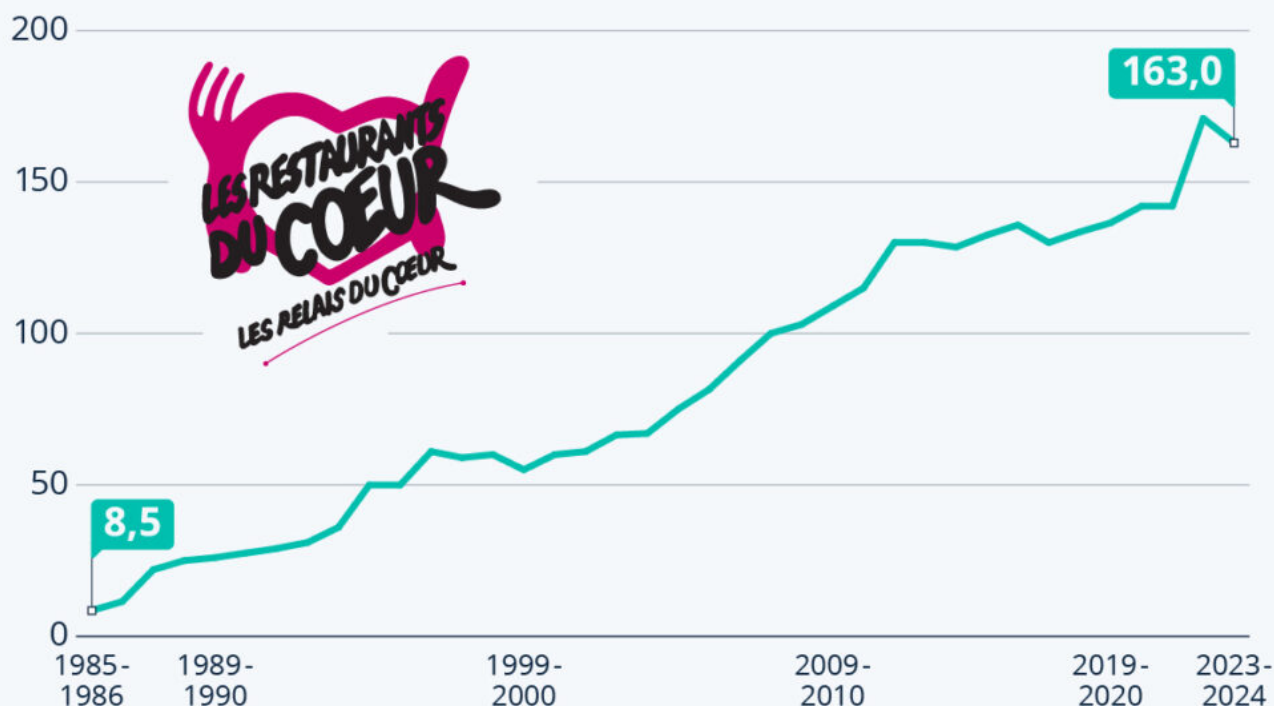
Vitore Pereira, le chef-gérant du restaurant du groupe scolaire La Salle.

Les Restos du Cœur distribuent toujours plus de repas

Ecrit par le 5 juillet 2026

Les Restos du Cœur distribuent toujours plus de repas

Nombre de repas servis par les Restos du Cœur en France entre 1985 et 2024 (en millions)



Source : Restos du Cœur



statista

Les Restos du Cœur viennent de lancer leur 40e campagne de distribution alimentaire. L'association, créée par Coluche en 1985, a failli mettre la clé sous la porte l'année dernière suite déjà des difficultés financières liées à l'inflation ainsi qu'à un afflux historique de bénéficiaires. En septembre 2023, le patron des Restos du Cœur avait annoncé que l'association avait besoin de 35 millions d'euros pour boucler l'année à l'équilibre, et cet appel à la solidarité avait déclenché une avalanche de dons (les

Ecrit par le 5 juillet 2026

joueurs de l'équipe de France de football avaient par exemple reversé leur cachet pour un match).

Comme le montre notre infographie, basée sur les [données](#) de l'association, le nombre de repas distribués gratuitement par les équipes des Restos n'a cessé d'augmenter depuis leur création en 1985. Cette première année, 8,5 millions de repas avaient en effet été distribués. Mais en 2022-2023, ce chiffre avait grimpé à 171 millions, soit une multiplication par 20, avant de redescendre légèrement l'an dernier - en raison de l'incapacité de l'association à répondre à la demande. En raison de leurs sévères difficultés, les Restos du Cœur avaient dû revoir à la baisse leurs critères d'éligibilité à l'aide alimentaire et refuser plus de 110 000 inscriptions ; ils avaient malgré tout accueilli plus de 1,3 millions de personnes. Interviewé par France24 mardi, le porte-parole de l'association, Yves Mérillon, a évoqué une statistique inquiétante : l'année dernière, 10 % des personnes aidées par les Restos du Cœur étaient des enfants de moins de trois ans. Ils étaient ainsi 128 000 à dépendre de l'aide alimentaire de l'association.

De Valentine Fourreau pour [Statista](#)

[McCormick a accueilli une cinquantaine d'enfants pour les goûters du cœur Vahiné](#)

Plus d'un enfant sur cinq ne mange pas trois repas par jour en France

Écrit par le 5 juillet 2026

Les privations matérielles et sociales des jeunes générations

Part des enfants et adolescents interrogés en France ayant déclaré se trouver dans les situations suivantes



Base : plus de 20 000 enfants et adolescents (6-18 ans) interrogés en France entre octobre 2023 et mars 2024.

Source : UNICEF - Consultation nationale des 6-18 ans 2024



statista

Selon une [étude](#) de l'UNICEF, dont les résultats ont été publiés mardi 19 novembre, à la veille de la Journée internationale des droits de l'enfant, un nombre significatif d'enfants et d'adolescents éprouvent des privations matérielles et sociales en France. Plus de 20 000 enfants et adolescents âgés de 6 à 18 ans ont participé à cette consultation nationale menée entre octobre 2023 et mars 2024. D'après les résultats, plus d'un enfant sur cinq (23 %) ne mange pas trois repas par jour en France et 16 % ont

Ecrit par le 5 juillet 2026

déclaré éprouver des privations matérielles. De plus, plus d'un sur quatre (26 %) a rapporté des difficultés d'accès à la connaissance et 16 % des difficultés d'accès aux soins dentaires.

Par ailleurs, l'enquête met en évidence des chiffres alarmants concernant le déficit de protection et le rejet social. En effet, 30 % des enfants et adolescents interrogés ont déclaré avoir été blessés physiquement, frappés ou avoir subi des attouchements non désirés par d'autres enfants, et 13 % par des adultes. Elle révèle également que les enfants qui vivent dans des familles monoparentales ou dans des quartiers défavorisés sont beaucoup plus susceptibles de subir un cumul de privations. « Ces privations, souvent cumulatives, engendrent un sentiment d'exclusion profond chez ces enfants et adolescents, qui se sentent contraints par un écart par rapport à la norme, sans nécessairement être plongés dans une détresse absolue », relève l'UNICEF.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Le thon contaminé au mercure vu par Wingz pour l'Echo du Mardi

Ecrit par le 5 juillet 2026



Ecrit par le 5 juillet 2026



Trois collèges vauclusiens récompensés pour leur alimentation bio et locale

Ecrit par le 5 juillet 2026



Les collègues [Pays de Sault à Sault](#), [Anne Frank à Morières-lès-Avignon](#) et [Jean Bouin à L'Isle-sur-la-Sorgue](#) ont reçu le premier niveau du label [Ecocert 'En cuisine'](#) qui valorise les produits bios et locaux dans les menus de la restauration collective.

Le [Département de Vaucluse](#) est engagé depuis plusieurs années dans la promotion des circuits courts et de saison. À l'instar du gouvernement français, qui a adopté la [loi EGalim](#) en 2018, qui favorise une alimentation saine, durable et accessible à tous, tout en soutenant un revenu aux producteurs et en améliorant les conditions de production.

Dans ce sens, le Département a également créé, avec la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, la plateforme [Agrilocal84](#), qui met en relation, 121 acheteurs, avec 261 fournisseurs dont 70% d'agriculteurs. 32 collègues vauclusiens utilisent déjà les services de cette plateforme afin de proposer une alimentation bio et locale aux élèves. Ce lundi 14 octobre, trois d'entre eux ont été récompensés pour leurs efforts et ont reçu le premier niveau de labellisation Ecocert 'En cuisine'. « Dans ces trois collèges, il y a une vraie dynamique pour proposer une meilleure alimentation aux élèves entre l'équipe de direction, la restauration et la secrétaire générale chargée des commandes alimentaires, explique [Delphine Gautier](#), directrice adjointe des collèges au Conseil départemental de Vaucluse. À terme, on souhaite accompagner d'autres collèges dans cette démarche-là. »

Ecrit par le 5 juillet 2026

Cliquez sur les images ci-dessous pour les agrandir



Collège Pays de Sault, Sault

Écrit par le 5 juillet 2026



Collège Jean Bouin, Isle-sur-Sorgue

Ecrit par le 5 juillet 2026



Collège Anne Franck, Morières-lès-Avignon

Le label Ecocert 'En cuisine'

La labellisation Ecocert 'En cuisine' valorise les établissements de restauration collective qui introduisent des produits bio, locaux et sains. Ce label se décline en trois niveaux, représentés par trois carottes. Les trois collèges vauclusiens distingués ont obtenu la première carotte de ce label et visent d'ores et déjà les deux autres carottes.

Ainsi, les collèges labellisés doivent respecter un cahier des charges qui requiert 20% des approvisionnements alimentaires bio, l'interdiction des OGM, de 25 additifs et des huiles hydrogénées (huiles végétales transformées), un menu végétarien par semaine et des légumes secs de préférence bio au moins une fois par semaine. Le label demande aussi la mise en place d'actions écoresponsables telles que lutte contre le gaspillage alimentaire, et le diagnostic des produits de nettoyage et des matériaux plastiques utilisés.

Des établissements accompagnés

Ecrit par le 5 juillet 2026

Afin d'atteindre ce premier niveau du label, les collèges vauclusiens ont été accompagnés par le Département qui forme les chefs et les seconds de cuisine à la valorisation des fruits et légumes, à la diversification des protéines, mais aussi à l'élaboration de menus correspondant aux critères du label.

[Le Département de Vaucluse forme les chefs des cantines scolaires aux protéines végétales](#)

Une démarche éducative

En plus d'être fédératrice en impliquant le personnel de cuisine, mais également la direction, et les enseignants des établissements, cette démarche vers une alimentation plus saine, bio et locale, a également un côté éducatif, dans le but de sensibiliser les élèves. « Il y a diverses interventions dans les classes au cours de l'année sur des sujets comme la diététique ou les éco-gestes, ajoute Delphine Gautier. Il y a une partie éducative qui est toute aussi importante pour le label. »

Concernant les collèges vauclusiens labellisés, ils comptabilisent à eux trois plus de 1000 élèves qui sont concernés par cette alimentation bio et locale. 1000 demi-pensionnaires sont éduqués quotidiennement au rapport entre l'alimentation et la santé, mais aussi entre l'alimentation et l'environnement.

Ecrit par le 5 juillet 2026

Les 3 niveaux de labellisation

	 Niveau 1	 Niveau 2	 Niveau 3
+Bio	au moins 20% de bio par an	au moins 40% de bio par an	au moins 60% de bio par an
+Local	au moins 4 composantes bio et locales par mois	au moins 8 composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	au moins 12 composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables
+Sain	Pas d'OGM Des menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées interdits Fruits et légumes de saison	+ 50% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + Formation des cuisiniers	+ 80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + De menus végétariens ou semi-alternatifs
+Durable	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants Education à l'alimentation durable	+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie + Limitation des plastiques et des détergents toxiques	+ Eco-détergents + Vers le zéro plastique + Optimisation des tournées de livraison

Isara-Isema : les défis et solutions pour une alimentation locale et durable

Ecrit par le 5 juillet 2026



[Agrivia](#), l'union des écoles [Isara](#) et [Isema](#), a organisé une table ronde au début du mois d'octobre sur le campus d'Avignon sur le thème 'Ensemble pour une alimentation locale et durable : quels défis et quelles solutions en Provence Méditerranée ?'. L'occasion d'aborder enjeux liés à la relocalisation de l'alimentation, notamment en ce qui concerne le bassin avignonnais.

Après l'intervention de [Bénédicte Martin](#), vice-présidente de la [Région Sud](#), en charge de l'agriculture, de la viticulture, de la ruralité et du terroir, la table ronde, composée de chercheurs et professionnels des filières du territoire, a abordé le rôle des acteurs des filières courtes et des filières longues d'un même territoire dans la formation d'une alimentation plus locale et durable, les opportunités, les contraintes, mais aussi les accompagnements disponibles.

Pour débattre sur le sujet, [Christophe David](#), directeur général et délégué Pôle Académique d'Agrivia, qui a animé ce rendez-vous, était entouré de [Carole Chazoule](#), enseignante chercheuse en sociologie et économie des systèmes alimentaires à Agrivia, [Maud Bouchet](#), consultante Isara, [Quentin Bronisz](#), chef de projet du Programme Alimentaire Territorial au [Grand Avignon](#), Julie Vié et Jean-Philippe Briand de

Ecrit par le 5 juillet 2026

l'exploitation JPL Provence, Mireille Navarrete, directrice de l'Unité de Recherche Eco Développement de l'[INRAE](#), ainsi que [Isabelle Desclozeaux](#), responsable Projet Alimentaire Territorial à [Sodexo](#).

Le 17ème festival Ventoux saveurs proposera plus de 100 évènements gourmands



Du 7 septembre au 27 octobre 2024, le festival Ventoux saveurs qui a pour objectif de proposer une itinérance gourmande entre saveurs et senteurs, s'installera une nouvelles fois au sein du Parc naturel régional du Ventoux. Au programme de cette 17^{ème} édition, plus de 100 évènements gourmands et plusieurs ateliers, fêtes, spectacles etc..

Comme chaque année, [le Parc naturel régional du Ventoux](#) accueille le festival Ventoux saveurs qui met

Ecrit par le 5 juillet 2026

en avant les produits locaux de qualité dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial. Pour cette 17^{ème} édition qui se déroulera du 7 septembre au 27 octobre proposera durant 7 semaines plus de 100 événements gourmands dans plusieurs communes centralisées au sein du Parc naturel régional du Ventoux.

Soutenu par [la Région Sud](#) et [le Crédit Agricole Alpes Provence](#) qui est mécène depuis 2018, cet événement original mettra en place plusieurs ateliers, fêtes, spectacles, visites, expositions et dégustations qui auront pour mot d'ordre de proposer des saveurs et des senteurs uniques.

« Le Festival Ventoux Saveurs incarne les multiples facettes des missions du Parc naturel régional du Mont-Ventoux : agri et œnotourisme, souveraineté alimentaire, accessibilité à une alimentation de qualité dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial. Producteurs, viticulteurs, artisans, artistes sont impatients de vous accueillir. Profitez de leur mobilisation, en consom'acteurs conscients des enjeux que traverse notre économie alimentaire. » explique [Jacqueline Bouyac](#), présidente du Parc naturel régional du Mont-Ventoux.



Un festival sous le signe de la convivialité

Ecrit par le 5 juillet 2026

Cette 17^{ème} édition proposera un panel d'activités et de goûts afin de satisfaire le plus large public possible. Le seul mot d'ordre imputé à ce festival sera la convivialité qui est une des valeurs fondamentales du Parc régional. Plusieurs grands rendez-vous sont à noter notamment l'emblématique « Fête des Saveurs du Parc » à Sault le 6 octobre qui accueille le Grand Pique-Nique du Parc, les rendez-vous autour du [Projet Alimentaire Territorial](#) qui défendent l'idée d'une préservation des terres agricoles, de la réduction des déchets ainsi que la mise en valeur d'une alimentation locale accessible à tous.

De nombreux temps artistiques avec des conteurs, des musiciens en lien avec l'opération « Brin de Culture » du réseau Bienvenue à la Ferme, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de Vaucluse auront également lieu tout au long des 2 mois avant le « fascinant week-end » des AOC Ventoux qui sera également très attendu par les amateurs de vins.

De nombreuses nouveautés feront également leur apparition en cette année 2024 dont la 1^{ère} « fête gourmande de l'huile d'olive en Ventoux » qui aura lieu le 15 septembre à Villes-sur-Auzon. Le 28 septembre sera consacré à la nouvelle soirée festive et ambiancée intitulée « Stereorama » avec des animations de DJ qui se déroulera au restaurant Belvédère qui se trouve à Crillon-le-Brave. Enfin la dernière nouveauté sera centrée autour du monde théâtral avec une compagnie de théâtre des Calanques (Marseille) qui sera en itinérance à Carpentras, Crestet, Sault et St-Trinit.



Plusieurs fêtes de terroir rythmeront le festival

Ecrit par le 5 juillet 2026

Des rendez-vous villageois populaires et authentiques sont également organisés, étalés sur plusieurs semaines dans plusieurs communes du Parc. Ces fêtes ont pour objectif d'aller à la rencontre de l'identité du Ventoux et repartir avec de bons produits locaux à l'approche de l'hiver.

Il y aura 7 dates à noter : -le dimanche 8 septembre à Mazan avec la Fête du Raisin AOP Muscat du Ventoux.

-le dimanche 15 septembre à Villes-sur-Auzon avec la 1^{ère} Fête gourmande de l'huile d'olive en Ventoux.

-le dimanche 29 septembre à Savoillans avec la Fête des éleveurs et du cheval en Ventoux.

-le dimanche 29 septembre à Pernes-les-Fontaines avec le Marché au Miel et aux Saveurs.

-le dimanche 6 octobre à Sault avec la Fête des Saveurs du Parc du Ventoux & Grand Pique-Nique.

-le dimanche 13 octobre à Saint-Trinit avec les Champignons en fête.

- du vendredi 25 au dimanche 27 octobre à Vaison-la-Romaine avec Les Rencontres Gourmandes.

Le programme complet du Festival est dispo sur parcduventoux.fr.

Ecrit par le 5 juillet 2026

PARC NATUREL RÉGIONAL DU MONT VENTOUX

07 sept. > 27 oct. 2024

FESTIVAL VENTOUX SAVEURS

Sentir, goûter et vivre l'automne autour du Ventoux

Parc naturel régional du Mont-Ventoux Pargue du Ventoux

RÉGION SUD
Département VAUCLUSE
CA ALPES PROVENCE
bleu
PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL
parcduventoux.fr

Université d'Avignon : un potager partagé sur le campus Jean-Henri Fabre



Le vendredi 5 juillet, un potager partagé a été inauguré en plein cœur du campus Jean-Henri Fabre qui fait partie de l'Université d'Avignon. Initiative agroécologique et environnementale, ce projet, tutoré par les étudiants vauclusiens, vient renforcer la politique écologique menée par Avignon Université.

Une idée qui a germé des esprits des étudiants de la Licence Professionnelle Transition agroécologique des territoires. Ce vendredi 5 juillet 2024, un potager partagé a été inauguré sur [le campus Jean-Henri Fabre](#), institut Agrosociétés, Environnement et Santé de [l'Université d'Avignon](#).

Le baptême de ce nouvel espace s'est fait en présence d'[Anick Dubois](#), vice-présidente représentant Joël

Ecrit par le 5 juillet 2026

Guin, président du Grand Avignon, de [Céline Bourgeois](#), vice-présidente déléguée à la transition environnementale d'Avignon Université, de [Séverine Suchail](#), co-responsable de la Licence professionnelle Transition agroécologique et de [Georges Linarès](#), président d'Avignon Université.

Une initiative environnementale et éducative

Le potager partagé sera désormais sous la responsabilité et la gestion des étudiants de la licence qui assureront un suivi régulier à travers une nouvelle unité d'enseignement et d'ouverture (UEO). Largement soutenue par l'association [Les Jardins du Colibri](#) qui se bat pour faire entrer la nature en ville, Avignon Université a souhaité à travers ce projet « imaginer une agriculture durable » pour ses occupants.

L'objectif est d'accompagner le parcours des étudiants dans leur volonté de devenir des citoyens engagés dans la transition environnementale. Ce potager qui s'étend sur une parcelle de 500m², s'inscrit dans la politique de sensibilisation et de formation des étudiants aux enjeux environnementaux, climatiques et sociétaux. Il relèvera également un grand défi pédagogique puisque sa mise en place devra sensibiliser les étudiants aux bonnes pratiques agricoles, respectueuses de l'environnement et également inciter à la production sans apport d'éléments chimiques de synthèse ni techniques qui peuvent nuire à la biodiversité.



Un rôle social et culturel

Ecrit par le 5 juillet 2026

Pour assurer la pérennité et le bon fonctionnement de ce potager, des mesures de durabilité, d'autonomie et de respect de l'environnement seront imposées. Un forage a également été créé afin de pouvoir arroser régulièrement la parcelle et des techniques de paillage seront également mis en place pour réduire la consommation en eau, une donnée importante, qui plus est sur le territoire vauclusien.

Différentes techniques agroécologiques seront expérimentées par les étudiants : la culture en lasagne avec une alternance de pelouse, paille, compost et broyat végétaux qui permet de réduire l'arrosage et favorise la qualité microbienne du sol, ou la culture en spirale, qui conduit à cultiver un grand nombre de plantes aromatiques sur une petite surface et constitue un habitat pour la faune auxiliaire.

Le potager partagé d'Avignon Université revêtera également un rôle social en alimentant tous les étudiants avec des légumes sains et locaux, ce qui assurera une qualité nutritive sur les différents sites de la faculté. Si l'inauguration a eu lieu en ce 5 juillet, le potager a déjà assuré ce rôle en produisant 80 laitues qui ont été récoltées fin mai. Une récolte d'oignons et d'échalotes est prévue très prochainement.

Sur le plan culturel, ce potager devrait être reçu comme un lieu de manifestation autour des thématiques de l'environnement durable et comme un espace de convivialité et de vie au sein de l'Université d'Avignon.



Ecrit par le 5 juillet 2026

Le Département de Vaucluse forme les chefs des cantines scolaires aux protéines végétales



Ce mercredi 22 mai, neuf chefs des restaurants scolaires des collèges ont pu participer à un atelier sur les protéines végétales. Cette formation, proposée par le [Département de Vaucluse](#), a pu être réalisée grâce aux membres de l'association d'éducation à l'environnement [Le Loubatas](#) et du [Centre National de la Fonction Publique Territoriale \(CNFPT\)](#).

Proposer une alimentation de meilleure qualité et durable. C'est un engagement qu'a pris le Département de Vaucluse dans le cadre de la loi EGalim, une loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable. »

Ainsi, après avoir proposé un premier atelier aux chefs des cantines scolaires sur la valorisation des fruits et des légumes, le Département de Vaucluse réitère l'opération avec une formation aux protéines végétales. Les modules comportent une partie théorique, un quizz, un atelier en cuisine et une

Ecrit par le 5 juillet 2026

dégustation des produits réalisés. Le tout encadré par les membres du Loubatas et du CNFPT.



Ecrit par le 5 juillet 2026



©Département de Vaucluse

Neuf chefs se sont donc réunis à Lauris pour cette matinée formatrice. L'objectif de ces ateliers est de sensibiliser et de conseiller les responsables des restaurants scolaires en matière de préparation des légumineuses et céréales, de proposition de menus végétariens, de tester les cuissons et les associations adaptées, mais aussi de désamorcer les craintes, d'adapter les plats aux contraintes de production, etc.

Ensemble, ils ont dû préparer un repas complet avec trois choix d'entrées (poispenade, maqueronade, salade céréaliennne), trois choix de plats (crumble de légumes étuvés, mijoté de viande collagénique et riz lentilles corail, parmentier lentilles et viande hachée), et trois choix de desserts (haricoulette, cheesecake, compote de pommes avec un caramel cru).