Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Avignon fournit l’huile d’olive de ses petits écoliers



Depuis 2022, la Ville d’Avignon produit sa propre huile d’olive 100 % locale, destinée aux repas de ses écoliers. Cette année, la récolte menée début novembre a permis de produire environ 110 litres d’huile grâce à plus de 736 kg d’olives cueillies sur différents sites municipaux. Un engagement concret pour une cantine plus saine, locale et durable.

Quand, dans les rues d’Avignon, on parle d’huile d’olive locale, ce n’est plus un argument marketing, mais une réalité tangible. Depuis 2022, la Ville d’Avignon s’est lancée dans une aventure agroalimentaire originale : produire elle-même une huile d’olive destinée à ses cantines scolaires.

Une belle moisson automnale
Cette année, la moisson automnale fut particulièrement généreuse. Quelque 736 kg d’olives ont été

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

récoltés début novembre, un chiffre en nette progression par rapport aux débuts du projet avec 132kg en 2022 pour la première cuvée. Le fruit de ce travail collectif, mené par les agents municipaux avec la participation d'écoles locales, provient de multiples vergers : le centre horticole municipal -fort de près de 130 oliviers-, ainsi que le Rocher des Doms, l'avenue Monclar, la bibliothèque Ceccano, le crématorium, et plusieurs établissements scolaires. Selon les saisons, ces arbres, parfois plantés depuis plusieurs décennies, avaient jusqu'alors livré leurs olives à l'abandon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Récolte des olives par les agents municipaux Copyright Ville d'Avignon Communication

Direction le moulin à huile La Rétanque
Les olives ont ensuite été acheminées vers le Moulin à huile La Rétanque, situé à Saint-Saturnin-lès-Avignon, pour y être transformées. L'opération a débouché sur une production d'environ 110 litres d'huile — volume bien supérieur aux 20 litres de la cuvée inaugurale.

Une alimentation saine locale et écoresponsable
La démarche s'inscrit désormais dans la politique globale d'Avignon en faveur d'une alimentation saine, locale et écoresponsable. Si la cuisine centrale municipale s'appuie déjà sur 60 % de produits locaux et/ou bio pour la restauration scolaire, l'ajout d'une huile "made in Avignon" affirme la cohérence du projet. En prenant soin de ses oliviers urbains et de leurs fruits, Avignon se plie à la tradition méditerranéenne en valorisant un circuit ultra-court pour le plus grand bonheur de ses écoliers.
Mireille Hurlin

Opération 'De la ferme à ta cantine' : la commune de Lauris montre l'exemple

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les membres du réseau ‘De la ferme à ta cantine‘, une opération lancée en 2009 par le Parc naturel régional du Luberon, se sont réunis au début du mois d’avril pour faire un bilan des actions menées par le Parc dans le cadre de son Projet alimentaire territorial autour de la restauration collective. 26 participants étaient présents dont des élus, des cuisiniers, des partenaires comme la Direction régionale de l’alimentation, de l’agriculture et de la forêt, mai aussi des experts en nutrition.

Pour rappel, ‘De la ferme à ta cantine’ vise à accompagner les communes volontaires dans l’approvisionnement des restaurants scolaires en produits locaux, et, si possible, biologiques. L’objectif commun des communes est de proposer au minimum un repas 100% local par trimestre. La commune de Lauris a partagé ses résultats exemplaires avec 93% de produits biologiques et 32% de produits locaux pour un coût matières de 2,80 € en moyenne par repas. A savoir que les obligations réglementaires liées à la loi EGalim, complétée par la loi Climat et résilience, en vigueur depuis le 1er janvier 2022, sont : 50% de produits de qualité dont 20% de bio dans la restauration collective.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

V.A.

Pouvoir d’achat : Avignon baisse les tarifs de ses restaurants scolaires

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



La ville d'Avignon met en place de nouveaux tarifs des restaurants scolaires pour les enfants avignonnais inscrits en école publique, par une modification de la méthode de calcul. Appliquée progressivement, cette évolution se fera en trois temps, selon trois taux d'efforts* appliqués à la rentrée 2022, rentrée 2023 pour atteindre son impact maximal en 2024. La mairie envisage à ce terme une "augmentation du pouvoir d'achat pour près de 95% des familles".
Anciennement plafonnés à 2,95€, les tarifs des repas cantiniers se basaient sur de forts effets de seuils, entraînant de grandes inégalités pour une population avignonnaise dont 47% vit avec moins de 1325€ de revenus mensuels.

566 enfants concernés par la gratuité contre 5 aujourd'hui
Dès la rentrée 2022, le tarif sera plus individualisé en intégrant le taux d'effort au coefficient CAF de la famille. Un plancher à 0€ sera mis en place pour toutes les familles disposant d'un coefficient CAF inférieur ou égal à 300 (soit environ 900€ par mois avec 2 enfants) et le plafond restera à 2,95€, sans

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

augmentation depuis 2015. Avec ce 'recalcul', ce sont au total 566 enfants qui seront concernés par la gratuité des repas à la cantine dès 2022 contre 5 aujourd'hui, et 57% en 2024 qui déjeuneront pour un tarif inférieur ou égal à 1€. Seules 3% des familles paieront à la rentrée 2024 le prix maximum contre 43,7% aujourd'hui.
"Le but est d'accueillir plus d'enfants et d'avoir un système beaucoup plus juste et égalitaire," souligne Cécile Helle, maire d'Avignon.

Eléments de comparaison

	Avignon	Dunkerque	Aix en Provence	Poitiers
Tarifs maximum payé par les parents	2,95€	4,39€	4,66€	5,23€

Quelques exemples de tarifs pratiqués dans des villes moyennes françaises.

Un coût important pour la Ville
Mais si les tarifs baissent pour les familles avignonnaises, le coût réel du repas lui reste à 6€. Un coût pris en charge par la ville d'une valeur de 450 000€ à 500 000€, sans compter les éventuelles dépenses liées à du nouveau personnel, nécessaire pour encadrer et nourrir le nombre d'enfants en plus.
"On met en place ce système progressivement parce qu'on veut pouvoir anticiper, ne pas se retrouver en difficulté, notamment face au renchérissement des produits alimentaires," exprime la maire.
Ces changements entraînent une modification nécessaire du processus aux repas. Désormais, les familles devront réserver un mois à l'avance contre 72h au plus tard aujourd'hui.

Objectif : 100% BIO
Une mesure qui modifie la planification des familles mais qui permet également une diminution du gaspillage pour les cantines qui depuis 2020 ne consomment aucun plastique, sont uniquement équipées en inox, et qui servent à 52% des produits aux composants issus de l'agriculture biologique ou locale. Pour l'instant, le but est d'atteindre 60% de composantes BIO, locales, et labellisées.
"On veut aller plus loin que 60% puisque le plan local pour le climat qui va être adopté en juin à horizon 2026 à pour vision d'atteindre les 100%, " explique la Maire.
Pour le moment, la Ville s'entoure de fournisseurs tels que les jardins de solène pour les légumes, qui elle-même est en relation avec des agriculteurs locaux, ainsi que local en bocal pour les soupes. Pour le fromage, le pain, ou encore la salade, ce sont également par des fournisseurs locaux que les cuisines sont servies. Ces partenariats permettent de limiter le surgelé et fournir des produits frais.
Un double enjeu de solidarité et de santé publique qui comble des mesures préalablement mises en place comme les petits-déjeuners un mercredi matin par mois dans les REP (Réseaux d'éducation prioritaire), gratuits et mis en place sur le temps scolaire pour certaines classes (maternelles, grande-section, CP et CM2).

**Selon l'INSEE, le taux d'effort est le rapport entre la somme des dépenses liées à l'habitation principale et les revenus des ménages. Les dépenses comprennent pour les propriétaires les remboursements*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

d'emprunt pour l'achat du logement, la taxe foncière et les charges de copropriété.



Croustille, la mascotte des cantines d'Avignon, Claude Nahoum, premier adjoint délégué à la ville éducative, culturelle et solidaire, Cécile Helle, maire d'Avignon, et Christian Rocci, conseiller délégué à l'agriculture, à la restauration scolaire et à la cause animale.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Sept collèges du Vaucluse goûtent à 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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.

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

Avignon : la cantine sera gratuite du 25 juin au 6 juillet



Le service de restauration scolaire de la ville d'Avignon reprendra normalement dès ce vendredi 25 juin. Les familles sont invitées à réserver (ou annuler) le repas sur le Portail Familles et, pour la journée de jeudi, à donner un panier repas à leurs enfants si elles ne peuvent pas venir les chercher à 11h30. « La qualité et la fraîcheur des denrées qui constituent les repas imposent un délai de quelques jours pour une reprise pleine et entière des cantines (délai des commandes des denrées aux fournisseurs locaux, acheminement à la Cuisine Centrale, confection des plats en fonction du nombre d'enfants inscrits, livraison aux 36 cantines municipales). »

Au regard des désagréments subis par les parents et leurs enfants, Cecile Helle a décrété la gratuité de tous les repas du 25 juin au 6 juillet 2021 pour les enfants disposant d'un dossier de restauration scolaire et dont les repas sont réservés sur le Portail familles.

L.M.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Carpentras fête la semaine du goût dans les cantines scolaires



Dans le cadre de la semaine du goût qui se déroule jusqu'au vendredi 16 octobre, la Ville de Carpentras met en œuvre un certain nombre d'actions à destination des cantines scolaires, parmi lesquelles la préparation d'un menu à 65 % de produits issus de l'agriculture biologique, la mise en place d'un set de table sur la saisonnalité des fruits et légumes (un set par enfant), la distribution d'un magnet 'Stop au gaspi' (un par enfant) ainsi que la mise en place d'affiches 'Faisons du bien à la planète, misons sur le bio, moins de plastique' dans tous les réfectoires.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Collèges vauclusiens : gratuité de la demi-pension jusqu'à la fin de l'année scolaire



Depuis le 18 mai, les 41 collèges publics du département ont rouvert leurs portes. Après avoir accueilli dans un premier temps les élèves de 6e et 5e, c'est au tour des classes de 4e et de 3e de retrouver le chemin de leurs établissements respectifs, toujours dans le respect des règles sanitaires, y compris pour les repas de la demi-pension. À ce sujet, le Conseil départemental vient d'annoncer la gratuité de la demi-pension jusqu'à la fin de l'année scolaire.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Gratuité des cantines de Carpentras



La Ville de Carpentras vient de décider de rendre gratuit l'accès à la restauration scolaire. « Cet effort financier a pour objectif d'aider toutes les familles qui ont pris, ou devront prendre, la décision de remettre leurs enfants à l'école », explique la commune. Cet accès gratuit aux cantines de la ville est valable jusqu'à la fin de cette année scolaire.

En Vaucluse, la commune d'Avignon a également déjà pris les mêmes dispositions.