Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 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, 1er 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



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

Cavaillon : mise en place des selfs dans toutes les écoles élémentaires de la ville

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



La Ville de Cavaillon qui avait pris l'initiative d'installer des selfs en 2022 dans trois écoles élémentaires de la commune a décidé d'élargir l'expérience sur toutes ses écoles élémentaires à partir du lundi 18 mars. Un moyen efficace de lutter contre le gaspillage alimentaire et qui devrait permettre de favoriser l'autonomie des enfants.

La Ville de Cavaillon continue de s'engager pour l'innovation et la jeunesse. En 2022, trois écoles élémentaires de la commune avaient été choisies pour la mise en place de selfs à titre expérimental dans les cantines des établissements. Des équipements spécifiques qui permettent aux enfants de devenir « acteurs » de leurs repas en choisissant entre deux entrées et deux desserts proposés dans un espace prédéfini (salad'bar).

Un concept conçu pour donner le choix aux élèves, les impliquer et leur donner une meilleure autonomie en tout point. Ces nouveaux selfs donnent la possibilité aux enfants de participer au débarrassage de leur plateaux et d'avoir un premier contact avec le tri sélectif. L'idée est de les inciter à prendre l'habitude de trier leurs déchets en mettant en place des tables de tri qui séparent les biodéchets et les transforment en compost.

Des selfs dans toutes les écoles dès ce mois de mars

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Il s'avère que cette idée a eu du succès puisque la Ville de Cavaillon a pris la décision d'étendre les selfs aux huit écoles élémentaires de la commune à partir du 18 mars. Un aménagement global qui a couté 145 676 euros et qui entre dans la volonté de la ville de développer les équipements dans les établissements scolaires.

Le mardi 19 mars, à l'heure du repas, a eu lieu l'inauguration de ces nouveaux espaces avec un déjeuner à la cantine de l'école élémentaire Charles de Gaulle, qui vient de bénéficier de ce nouveau agencement.



©Ville de Cavaillon

Gaspillage alimentaire, le fléau des fêtes de fin d'année

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



D’après une étude de Too Good To Go, l’application de lutte contre le gaspillage alimentaire, menée avec la société de sondages et d’études Yougov, près de 8 Français sur 10 déclarent gaspiller pendant les fêtes de fin d’année.

Les fêtes de fin d’année riment souvent avec convivialité, et donc avec abondance, pas seulement en cadeaux, mais aussi en nourriture. Malgré l’inflation et la baisse du pouvoir d’achat, plus de 6 Français sur 10 (63%) déclarent acheter plus que d’habitude durant cette période, ce qui mène à un gaspillage plus conséquent que le reste de l’année.

Cette raison s’explique par le fait que les Français ont peur de manquer. Ce comportement se manifeste particulièrement (71%) chez les 18-34 ans. D’après l’étude, le pain est en tête des aliments les plus gaspillés (37%), suivi de près par les accompagnements (32%) tels que le riz, les pâtes ou encore les pommes de terre. Les apéritifs composés entre autres de toasts et de verrines tiennent quant à eux la troisième place. Ces derniers étant particulièrement gaspillés pour 36% des 18-24 ans (contre 29% en moyenne). D’autres aliments consommés durant les fêtes tels que les desserts, la viande, les sauces, et les sucreries, se révèlent également être gaspillés.

Pour palier ce problème, Too good to go propose cinq solutions simples, qui sont d’ailleurs connues de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

97% des sondés : congeler ses restes, donner le surplus de denrées non consommées (à la famille, amis, etc), utiliser des recettes anti-gaspi pour réutiliser ses restes, ranger et vérifier son frigidaire plus fréquemment après les fêtes, ou encore faire un planning des repas.

V.A.

Saint-Rémy-de-Provence : un éco-digesteur pour limiter le gaspillage alimentaire des cantines





La commune de Saint-Rémy-de-Provence s'est dotée depuis juin dernier d'un éco-digesteur destiné au traitement des déchets organiques de ses cantines municipales. Cet appareil permet de traiter et de collecter les déchets alimentaires et organiques afin de les recycler rapidement en engrais biologique dans un délai de 24h environ. Cette solution de fermentation accélérée permet ainsi de transformer 100kg de déchets en 10kg de compost.

Une démarche de chasse au gaspi déjà entamée

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

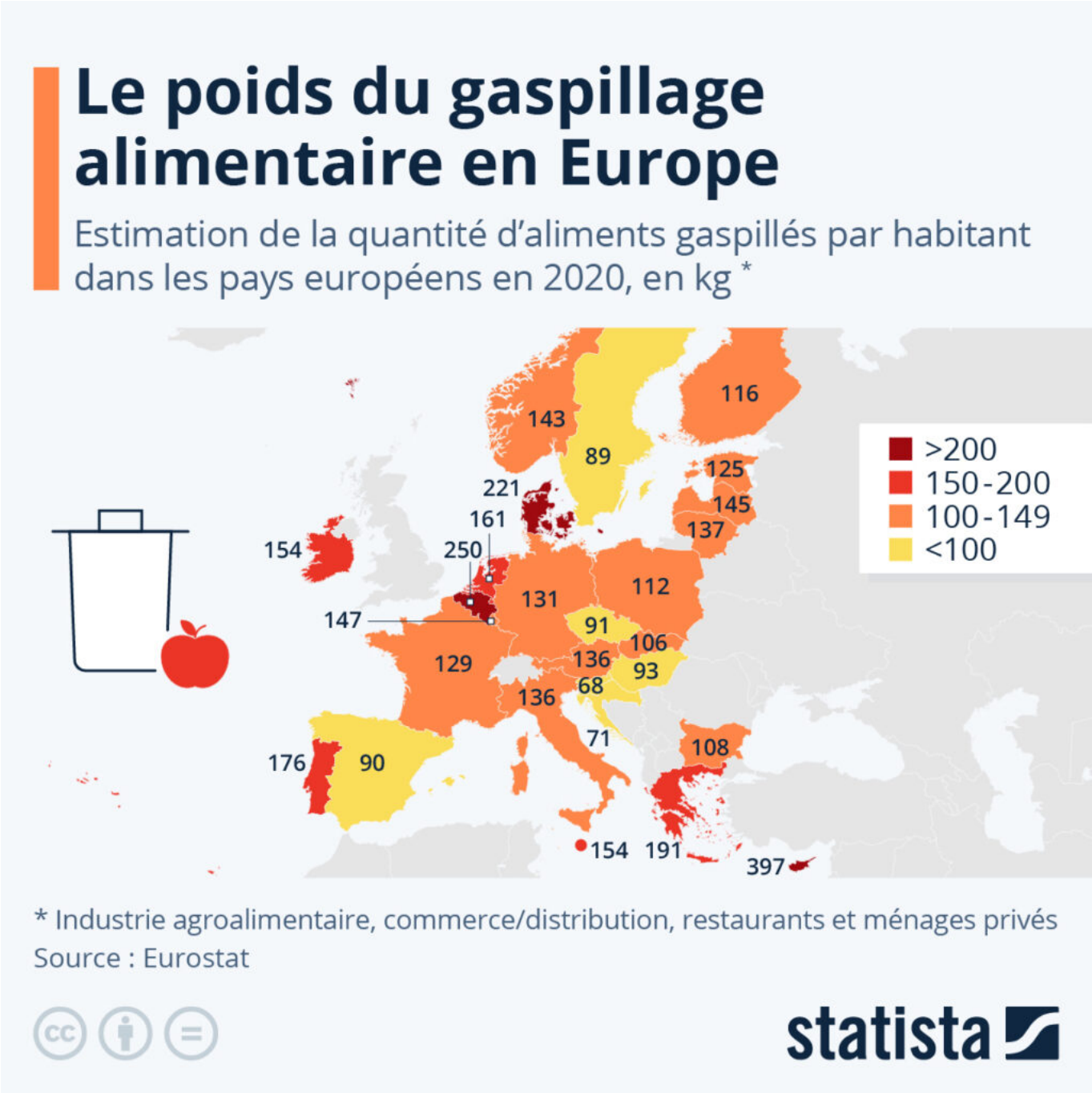
Afin de déjà réduire le volume de ses déchets, la municipalité avait déjà mis en place un meilleur dosage des quantités servies. De quoi fortement diminué le gaspillage ces dernières années puisque la quantité de nourriture non consommée est aujourd'hui de 33g par enfant en moyenne, contre 110 au niveau national. Restait toutefois encore environ 2,2 tonnes de déchets organiques à traiter par an. Désormais, ils ne sont donc plus jetés dans la filière habituelle mais valorisés dans l'éco-digesteur, dans une logique de réutilisation en circuit court. En effet, ce compost va servir d'engrais biologique sur les plantations du Lycée professionnel agricole, qui en retour fournit les restaurants municipaux en huile d'olive.

Avec l'aide de l'Europe et du Pays d'Arles
Actuellement, peu de communes disposent d'un équipement de ce type dont le coût s'élève à près de 50 000€. Cependant, la ville de Saint-Rémy a pu obtenir des aides à hauteur de 70% du coût d'acquisition via le programme européen Feader (Fonds européen agricole pour le développement rural) pour un montant de 20 901,31€ et le PETR (Pôle d'équilibre territorial et rural) du Pays d'Arles (13 934,21€).

Le poids du gaspillage alimentaire en Europe

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



En France, il est estimé qu'environ 9 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année, soit l'équivalent de près de 130 kilos par habitant. C'est ce qui ressort des dernières estimations publiées par l'Office statistique de l'Union européenne, Eurostat, qui rendent compte du gaspillage intervenant au niveau des différents maillons de la chaîne alimentaire (de la production aux ménages).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Comme le montre notre carte, l'Hexagone se classe, avec l'Allemagne, au milieu de la fourchette européenne. Les taux de gaspillage alimentaire par habitant les plus élevés sont mesurés à Chypre (près de 400 kilos par an), ainsi qu'en Belgique et au Danemark (plus de 200 kilos). À l'inverse, la Croatie et la Slovénie se distinguent par un niveau de gaspillage relativement faible (environ 70 kilos par habitant).

En chiffres absolus, le gaspillage alimentaire total dans l'Union européenne s'élève à près de 60 millions de tonnes par an (donnée de 2021). Dans le détail, plus de la moitié du gaspillage intervient au niveau des ménages (54 %), alors que l'industrie agroalimentaire (transformation/fabrication) et le secteur de la restauration étaient responsables de respectivement 21 % et 9 % des pertes estimées.

Tristan Gaudiaut pour Statista

L'antigaspi plébiscité par plus de 8 français sur 10

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Selon la dernière étude Too Good To Go & Yougov, les Français s'organisent mieux et planifient plus pour moins gaspiller et faire face à l'inflation. Une véritable illustration d'un changement de consommation durable.

À la veille de la rentrée, si les vacances sont bel et bien derrière nous, l'inflation n'a quant à elle pas plié bagage. Les Français ont, pour y faire face, adopté de nouveaux modes de consommation, qui se sont installés dans leur quotidien : batch cooking, attention portée aux promotions, réutilisation des restes… Pour mieux mesurer l'étendue de ce phénomène et la place de l'anti gaspi dans ces nouvelles habitudes, Too Good To Go a interrogé les consommateurs. L'étude Yougov pour Too Good To Go révèle notamment que plus de 8 Français sur 10 ont adopté des comportements anti gaspi pour faire face à l'inflation.

Avec une augmentation des prix de 17% pour un panier moyen de courses en grandes surfaces au premier semestre 2023, l'inflation n'a pas épargné le portefeuille des Français. Ce contexte économique a des conséquences directes sur les comportements de consommation de ceux-ci, alors que la consommation des biens alimentaires a diminué de 10% entre décembre 2021 et juin 2023 selon l'INSEE. Or, d'après plusieurs acteurs de l'alimentaire, il est peu probable que les prix retrouvent leur niveau pré-inflation. Une situation qui pourrait bien chambouler les habitudes des Français sur le long terme.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Lucie Basch, cofondatrice de Too Good To Go : "*Si plus de 8 Français sur 10 ont adopté l'anti gaspi pour faire face à l'inflation, c'est bel et bien qu'une nouvelle ère de consommation des ménages s'est ouverte avec ce contexte. L'adoption de réflexes anti gaspi s'inscrit de façon pérenne dans le quotidien des ménages, des jeunes comme des plus âgés. C'est d'ailleurs ce que l'on observe chez Too Good To Go, avec une hausse de 30% des utilisateurs et des commerçants en l'espace d'un an. L'anti gaspi n'est donc pas un effet de mode mais bien un changement de comportement durable, et on ne peut que s'en réjouir ! Chez Too Good To Go, nous sommes prêts à accompagner professionnels et consommateurs dans cette voie, pour adopter ensemble un mode de consommation plus durable*".

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Plus de planification et plus d'organisation pour moins de gaspillage : le combo des Français pour faire face à l'inflation

Alors que, selon l'Ademe, le coût du gaspillage alimentaire équivaut à plus de 430 € par an par famille, en France sont encore gaspillées chaque année plus de 10 millions de tonnes de nourriture.

L'étude Yougov X Too Good To Go révèle que les consommateurs Français ont bel et bien multiplié les changements de consommation : plus de 8 Français sur 10 (83%) ont ainsi adopté des comportements anti gaspi au cours de ces 12 derniers mois pour faire face à l'inflation et avec pour certains d'entre eux l'envie de faire rimer économies et écologie.

En comprenant l'opportunité économique de l'antigaspi, les Français ont notamment commencé à :

- **planifier davantage leurs repas**, pour 53% d'entre eux
  - Cette tendance se traduit également par l'émergence du batch cooking depuis plusieurs mois, qui consiste à prévoir et cuisiner ses repas en une fois pour toute la semaine.
- **préparer une liste de courses** détaillée avant d'aller en courses, pour 40% d'entre eux
  - Une astuce qui évite les achats impulsifs et fait économiser en n'achetant que l'essentiel une fois dans les allées du magasin.
- **réutiliser les restes de repas** pour en préparer de nouveaux, pour 36% d'entre eux
  - Avec 29kg de nourriture jetée par an par les français dont 7kg de produits toujours emballés, c'est de nombreuses idées de recettes créatives qui partent à la poubelle !
- **surveiller attentivement les dates de péremption** des aliments pour les consommer en priorité pour 35% d'entre eux
  - Alors qu'on estime que 20% du gaspillage alimentaire dans les foyers est lié à une mauvaise compréhension des dates, y porter une plus grande attention permettrait d'économiser jusqu'à 100€ par an.
- **sauver des paniers Too Good To Go**
  - Depuis le début de l'inflation, Too Good To Go a observé une augmentation de 30% du nombre d'utilisateurs et de commerçants. C'est aujourd'hui 1 Français sur 4 qui a l'application.
  - En sauvant un panier par semaine sur l'application Too Good To Go, un utilisateur peut en moyenne économiser plus de 500€ par an sur son budget alimentaire.

Alors que ces nouvelles pratiques se répandent, des nuances sont à noter selon les types de consommateurs. Les étudiants, toujours dans l'art de l'ingéniosité, optent davantage pour la réutilisation des restes (46%). De leur côté, les retraités préfèrent élaborer des listes de courses (49%), tout comme les parents qui prennent ce virage, bien que de façon légèrement moins importante (39%). Vient ensuite la réduction des repas pris à l'extérieur, tout juste derrière.

La « gamelle » du midi fait son grand retour chez les Français

Cette logique de planification des repas observée plus haut se retrouve également dans un changement

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

de comportement des Français vis-à-vis de leur repas du midi. La “gamelle” du midi semble ainsi être revenue au goût du jour : plus d’un Français sur deux (53%) anticipe son repas du lendemain midi lorsqu’il prépare son repas du soir, tandis que 64% déclarent avoir réduit la fréquentation des restaurants pour des solutions moins coûteuses.

Face à ces résultats, Too Good To Go a d’ailleurs décidé de lancer une campagne de rentrée visant à encourager l’adoption de ce nouveau comportement vertueux. Too Good To Go y invite les Français à intégrer les réflexes anti gaspi dans la préparation des repas du midi, ou même à profiter d’occasions de se régaler à moindre coût, en optant pour des repas anti gaspi via son application. Ces contenus de sensibilisation seront visibles sur l’ensemble de ses réseaux sociaux et sur son blog. Pour soutenir ses utilisateurs dans cette démarche, Too Good To Go organise également un concours de grande envergure, leur permettant de remporter un an de paniers surprises.

Les Français toujours plus à la recherche de bons plans en magasin

Alors que les volumes d’achat alimentaires ont eu tendance à baisser depuis le début de l’année, l’anti gaspi pourrait être une opportunité pour les magasins pour continuer à répondre aux attentes des consommateurs.

Ils sont en effet 77%, soit plus de 3 Français sur 4, à souhaiter plus de produits anti gaspi à petit prix chez les enseignes, tandis que 20% d’entre eux seraient prêts à faire un déplacement uniquement pour une promotion. Un souhait qui s’inscrit dans une démarche de recherche de nouvelles solutions pour réduire le gaspillage alimentaire dans laquelle se trouvent 68% des Français.

Ces résultats confirment l’ambition de Too Good To Go, qui avec plus de 40 000 commerces partenaires à travers la France, 15 millions d’utilisateurs et 55 millions de repas sauvés avec eux, a pour vocation d’accompagner toujours plus de professionnels et de particuliers dans la réduction du gaspillage alimentaire dans leur quotidien. Présente dans 17 pays, Too Good To Go vient de célébrer plus de 250 millions de repas sauvés dans le monde.

Les 3 infos à retenir :

- **Les Français planifient plus leur repas et anticipent en particulier celui du midi (53%)**
- **L’anti gaspi est ancré dans leur quotidien : ils sont plus d’1 tiers à faire attention aux dates**
- **Plus de 3 sur 4 d’entre eux souhaitent davantage de produits anti gaspi à petit prix chez les enseignes**

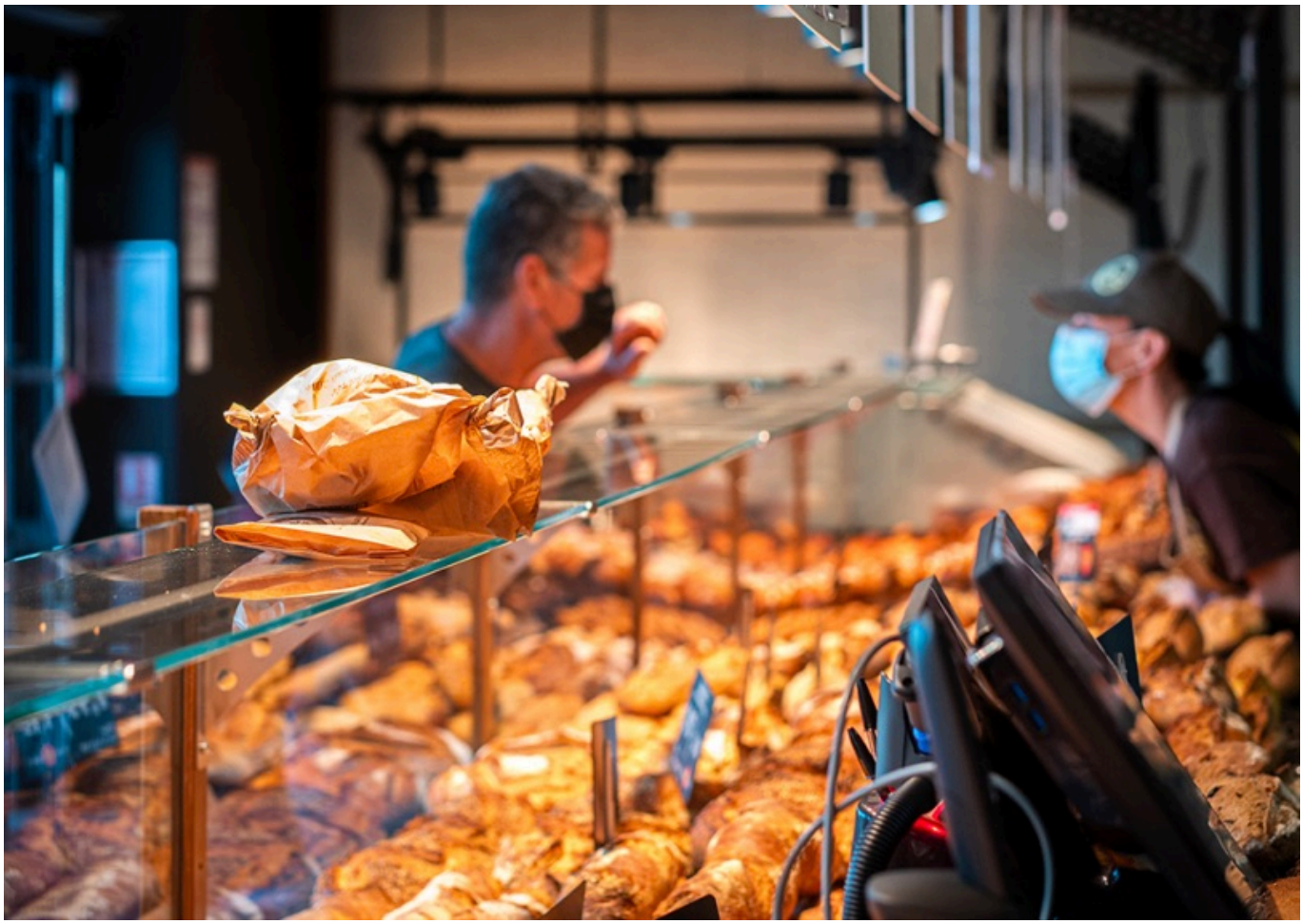
Étude Yougov X Too Good To Go “Changements des habitudes de consommation”. Enquête réalisée sur 1020 personnes représentatives de la population nationale française âgée de 18 ans et plus. Le sondage a

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

été effectué en ligne, sur le panel propriétaire YouGov France du 18 au 20 juillet 2023.

Blachère s'associe à Too good to go pour lutter contre le gaspillage



Le groupe de restauration snacking Blachère signe un partenariat avec l'application anti-gaspillage Too good to go. Plus de 90% des enseignes Marie Blachère, Provenc'halles et Mangeons Frais proposent désormais des paniers sur l'application. L'objectif de cette collaboration est de sauver 1 million de repas par an dans les trois enseignes, et à terme,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

d'atteindre zéro gaspillage alimentaire en magasin.

Le groupe Blachère, dont le siège est basé à Châteaurenard, avait déjà mis quelques actions en place afin de participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ses enseignes faisaient notamment des réductions de -50% sur la plupart de leurs produits durant les 30 minutes avant leur fermeture chaque jour.

Ce partenariat avec Too good to go prouve l'investissement du groupe Blachère dans cette cause. Désormais, près de 870 points de vente, dont 710 boulangeries Marie Blachère et 160 magasins de fruits et légumes Provenc'halles et Mangeons Frais proposent des paniers qui sont à commander sur l'application et à venir récuperer en boutique. Pour le moment, seulement 90% des enseignes du groupe y participent mais l'objectif à terme est d'atteindre les 100%. « La réduction du gaspillage alimentaire ne peut se faire sans les grands acteurs de l'industrie alimentaire et nous sommes très heureux que le Groupe Blachère rejoigne Too Good To Go », affirme Sarah Chouraqui, directrice générale de l'application.

Ainsi, les utilisateurs de l'application Too good to go pourront trouver des paniers mixtes à 5€ et à 9€ (au lieu de 15€ et 27€) dans les boulangeries Marie Blachère, ainsi que des paniers de fruits et légumes à 4,99€ (au lieu de 15€) dans les magasins Mangeons Frais et Provenc'halles.

V.A.

La startup agroalimentaire Green Spot Technologies s'implante à Carpentras

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Green Spot Technologies est une société agroalimentaire engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Née en Nouvelle-Zélande à l'initiative de Ninna Granucci, la startup a choisi Carpentras pour développer son volet industriel.

À l'issue de ses études en biotechnologie qu'elle a effectué au Brésil, Ninna Granucci se voit obtenir une opportunité dans un laboratoire de métabolomique et de microbiologie industrielle en Nouvelle-Zélande, où elle propose de travailler sur la résolution des déchets via la fermentation. De là naît Green Spot Technologies, qui s'est installé en France en 2018, deux ans après sa création.

La startup est engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ainsi, elle transforme les coproduits d'origine végétale en une poudre riche en nutriments.

Une société qui répond aux problèmes mondiaux

1.3 milliard de tonnes de nourriture sont gaspillées dans le monde chaque année. D'ici 2050, l'ONU estime que la population mondiale aura augmenté de 16%, la production alimentaire devra elle aussi augmenter, et donc le taux de gaspillage sera inévitablement en hausse. C'est dans une dynamique de réduire ce gaspillage et d'éviter les problèmes qui y sont liés, tels que son coût annuel et les émissions de gaz à effet de serre qu'il engendre, qu'agit Green Spot Technologies.

En réalité, 32% des déchets quotidiens sont encore consommables, comme les pelures de fruits et légumes, les drêches de brasserie, ou encore le marc des jus et du vin. La startup néo-zélandaise

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

s'engage donc à collecter ces végétaux non utilisés auprès des industriels, puis vient l'étape de fermentation avant d'obtenir le produit fini. Ainsi, Green Spot Technologies participe à l'économie circulaire tout en proposant des produits composés d'ingrédients 100% naturels.

L'entreprise s'installe en Vaucluse

Après s'être exportée en France en 2018, Green Spot Technologies continue de s'agrandir et choisit de poser ses valises en Vaucluse. Accompagnée par Vaucluse Provence Attractivité, la startup va s'installer à Carpentas pour développer son volet industriel.

Ce choix géographie s'est dessiné autour de plusieurs arguments : la disponibilité de coproduits intéressants, la présence d'acteurs d'intérêt pour l'entreprise tels que le Centre régional d'innovation et de transfert de technologie (CRITT), le Centre technique agroalimentaire (CTCPA), l'Institut national de la recherche agronomique (INRAE), ou encore l'Ecole Supérieure de Commerce des Entrepreneurs de la Naturalité (Isema). Le fait que la Région Sud met un point d'honneur à soutenir les initiatives autour de la naturalité a également été un argument phare.

Green Spot Technologies sera donc installée dans un bâtiment de 1600m² au Marché Gare de Carpentras. La production débutera au début de l'année 2023. Une dizaine recrutements et de transferts ont déjà été faits. L'entreprise recherche toujours un technicien de bioproduction agroalimentaire. Pour plus d'informations sur cette offre d'emploi, cliquez ici.

Lauréate de l'appel à projet 'Première usine'

L'appel à projet 'Première usine' a pour objectif de soutenir le développement de start-ups et de petites et moyennes entreprises innovantes dans le milieu industriel. 100 entreprises ont candidaté au premier appel à projet, qui est doté d'une enveloppe de 550 millions d'euros sur la période 2022-2026. Parmi ces 100 entreprises, 18 ont été retenues.

Ces 18 projets représentent 467 millions d'euros d'investissements cumulés. Parmi les entreprises lauréates, dans la catégorie 'Industrie agroalimentaire' se trouve Green Spot Technologies pour son projet 'GST demo'.

Les 'afterworks' de l'Isema : comment combattre le gaspillage alimentaire ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



L'afterwork de l'Isema organisé le jeudi 25 novembre à 18h abordera un sujet épineux : le fléau du gaspillage alimentaire ! Une conférence pour comprendre et apporter des solutions en s'appuyant sur des exemples d'initiatives « inspirantes, engagées et locales ».

« Environ un tiers de la production alimentaire mondiale est gaspillée chaque année en France, cela se chiffre à plus de 10 millions de tonnes de nourriture par an », annonce d'emblée l'Isema, l'Ecole supérieure de commerce des entrepreneurs de la naturalité (agroalimentaire, bio-industrie, environnement). Cette situation n'est pourtant pas une fatalité : circuits courts et de proximité, dons à des associations d'aide alimentaire, transformation de produits déclassés… les « bonnes pratiques » sont multiples et restent à développer. » Trois intervenants de choix viendront animer et nourrir les échanges au sein de la Citée entreprise à Agroparc.

Manon Pulliat – Animatrice du REGAL'im.

Régal'im est le réseau d'acteurs de la filière alimentaire (production, transformation, distribution, consommation) impliqués dans la lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Son lancement a été initié le 16 octobre 2019 à l'occasion de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire. Soutenu par l'ADEME, la DRAAF et la Région Sud – Provence-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Alpes-Côte d'Azur, ce réseau permet de répondre plus efficacement via la coopération, la co-construction de tous les acteurs à la problématique du gaspillage alimentaire à l'échelle de la région. »



Nicolas Cabot – Directeur des 'Jardins de la Méditerranée'

Cet atelier-chantier d'insertion situé au MIN d'Avignon a été créé en 2009. Environ 1500 tonnes/an de fruits et légumes déclassés sont donnés par les producteurs ou grossistes puis sont triés, reconditionnés et redistribués aux associations caritatives. L'Association s'est vu décerner par la Commission Européenne en Juin 2019 la distinction de :"Meilleure Pratique" d'un point de vue développement durable. Son crédo : associer aide alimentaire, réinsertion et lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



‘Jardins de la Méditerranée’. Crédit photo: le studio de l’Estrade.

Solène Espitalie – Fondatrice des ‘Jardins de Solène‘

Elle a créé en 2007 la société située sur Pernes les Fontaines qui collecte les fruits et légumes déclassés directement auprès des producteurs locaux et les valorise en produits frais et de saison, sous vide, prêts à cuisiner pour les cuisines centrales et la restauration collective. Récompensé en 2017 par le prix régional et le 1er prix national de l’Economie sociale et solidaire. Habitué à la prise de parole en public, Solène Espitalie participe en 2018 aux prestigieuses conférences TEDx sur son thème de prédilection : cultiver le champ des possibles Son crédo : favoriser l’insertion professionnelle des personnes handicapées, valoriser les circuits courts et limiter le gaspillage des produits agricoles déclassés.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Les jardins de Solène

Lire aussi : Pernes-les-Fontaines : ‘Les jardins de Solène’ décrochent un grand prix

Pass sanitaire demandé. 18h/20h : Conférence débat. 20h/20h30 : buffet échange. Lieu : Citée entreprise – Agroparc, 105 Rue Pierre Bayle, Avignon. Site internet : cliquez ici.