

Ecrit par le 16 avril 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 16 avril 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.

Écrit par le 16 avril 2026



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

La Salle : l'ensemble scolaire avignonnais accueille 2 250 élèves

Ecrit par le 16 avril 2026



Près de 2 250 jeunes ont repris le chemin de l'école, du collège, du lycée et du campus d'enseignement supérieur de l'ensemble scolaire La Salle à l'occasion de cette rentrée 2024. L'institution avignonnaise située dans l'intra-muros de la cité des papes a notamment vu ses effectifs augmenter de 150 élèves ces cinq dernières années.

« Cela place l'établissement au cœur de l'offre d'éducation du territoire », se félicite la direction de l'ensemble scolaire. Le lycée La Salle a largement bénéficié de l'arrivée de jeunes de toute la région, notamment des familles qui ont favorisé l'accueil en internat. L'offre de formation est en adéquation avec les besoins, le tissu économique local et le marché de l'emploi. Le réseau d'entreprises, les nouveaux partenariats, la mise en place de l'apprentissage avec Formation et métiers, les liens avec l'Université d'Avignon et le CNAM Paca renforcent la dynamique collective tient à souligner, Monsieur Picard J., le chef d'établissement Coordinateur. La carte des formations est complète au lycée La Salle, avec des formations professionnelles, technologiques et générales. »

Ecrit par le 16 avril 2026

« Les jeunes ont besoin de l'entreprise. »

« Les jeunes ont besoin de l'entreprise, pour leur période de formation, pour leur stage en seconde, L'entreprise a besoin de former les collaborateurs de demain », insiste l'équipe de La Salle qui rappelle aussi « que le lycée perçoit également la taxe d'apprentissage, c'est une ressource pour le développement des plateaux techniques et des projets innovants. Nos élèves ont le choix souligne un membre de l'équipe de direction. Ils peuvent rentrer en maternelle et terminer leur cursus chez nous à Bac +3. La Licence SNDOC (systèmes numériques des objets connectés) et la licence MEE (métiers de l'électricité et de l'énergie) sont venues compléter le cursus BTS à Bac +3. »

Un système éducatif en mouvement

« Notre système éducatif est en mouvement, il doit s'adapter et se renouveler », tel est le leitmotiv de l'équipe de direction. « Les très bons taux de réussite aux examens, les retours positifs des journées d'intégration, la confiance des familles, l'ouverture internationale de l'établissement avec le Label école ambassadrice au parlement européen, les projets HERMES et ECHE dans le cadre d'ERAMUS permettent à l'Ensemble Scolaire d'appréhender sereinement cette nouvelle année scolaire. »

« Nous allons intensifier nos relations avec le monde de l'entreprise, c'est une exigence essentielle pour nous, pour nos jeunes et nos équipes » conclue Jérôme Picard, le chef d'établissement.