Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 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 9 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.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 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