Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 juillet 2025

Trois collèges vauclusiens récompensés pour leur alimentation bio et locale

Les collèges 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%

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 juillet 2025

d'agriculteurs. 32 collèges 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. »

Cliquez sur les images ci-dessous pour les agrandir

Collège Pays de Sault, Sault

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 juillet 2025

Collège Jean Bouin, Isle-sur-Sorgue

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 juillet 2025

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 juillet 2025

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.

Grand Avignon : un évènement culinaire pour partager les futurs recettes du « Bien Bon Gourmand »

Plusieurs chefs gastronomiques avignonnais qui ont participé à l'élaboration des menus pour le projet « Bien Bon Gourmand » ont donné un atelier gastronomique ce mercredi 26 juin 2024 à l'école hotellière d'Avignon. L'occasion pour eux de partager les recettes qu'ils ont pensé avec le personnel des cuisines des établissements qui serviront les menus du Bien Bon Gourmand en septembre prochain.

Une répétition avant la levée de rideau. Ce mercredi 26 juin, plusieurs chefs gastronomiques dont Christian Etienne et Patrice Leroy ont dispensé un atelier culinaire à l'Ecole Hôtelière d'Avignon afin de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 juillet 2025

partager les recettes du menu qui sera servi dans les cantines, maisons de retraites, centres sociaux, restaurants interentreprises ou universitaires du 16 au 20 septembre, semaine du « Bien Bon Gourmand ».

Une matinée de transmission et de gourmandise

L'ensemble des employés de cuisine de ces établissements étaient présents pour ce moment convivial, de partage et d'apprentissage pour appréhender et se former à la conception de ces menus spécifiques « une journée comme aujourd'hui est très instructive car on n'a pas l'habitude de cuisiner des plats de cette qualité pour autant de monde et surtout nous n'avons pas forcément les bons outils et les bonnes techniques de découpage ou de cuisson et là on ressort de cette matinée avec pleins d'enseignements que nous ont transmis les chefs » glisse Zem-Zem Bizot, médiatrice sociale enfance et parentalité à l'ESC Croix des Oiseaux, un des établissements sociaux qui participeront au « Bien Bon Gourmand » .

Atelier « Tartare de tomates » prodigué par Christian Etienne (au centre avec les lunettes)

Chaque chef a pu enseigner la recette des différents plats, en suivant chaque étape de création, qui seront au menu de cette deuxième édition de cet évènement culinaire et gastronomique du Grand Avignon. Au menu ? Un tartare de tomates en entrée, un dos de lieu en croute d'herbe ainsi qu'un suprême de volaille en plat principal accompagné d'une purée de potimarron et patate douce et un riz au lait coulis de fraise en dessert.

Les « cantines et cuisines animées » du Bien Bon Gourmand

Une matinée d'enseignement qui s'est déroulé dans une ambiance chaleureuse et solidaire et où les chefs ont promulgué un maximum de conseils culinaires aux « apprentis » du jour sans distinction de niveaux en cuisine « on se rend compte que la cuisine est réellement un lieu de solidarité et d'égalité avec une grande ouverture d'esprit et c'est totalement ce qui émane des chefs présents aujourd'hui qui nous ont reçu avec beaucoup de bienveillance et ils ont pris le temps de nous enseigner à chacun en prenant en considération nos qualités culinaires » ajoute Zem-Zem Bizot.

Cet atelier culinaire a été organisé dans le cadre de la semaine « Bien Bon Gourmand » du 16 au 20 septembre 2024 sur le Grand Avignon

Dans le cadre de cette deuxième édition du « Bien Bon Gourmand », le Grand Avignon a insufflé un renforcement sur la partie restauration collective avec le projet « cantines et cuisines animées ». Durant cette semaine du 16 au 20 septembre où les habitants de l'agglomération pourront profiter du programme riche et varié concocté par les chefs à travers différentes animations, plus de 20 lieux de convivialité (centres sociaux, maisons de retraite, restaurants universitaires) participeront également aux festivités en proposant un menu imaginé par Christian Etienne, chef étoilé et Patrice Leroy, responsable technique à l'Ecole Hôtelière d'Avignon.

Christian Etienne (à gauche), chef étoilé et Patrice Leroy (à droite), responsable technique à l'Ecole Hôtelière d'Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 juillet 2025

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 juillet 2025

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 juillet 2025

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

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 juillet 2025

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€).