

Ecrit par le 4 avril 2025

# 1600 repas gastronomiques pour les patients du Centre Hospitalier de Montfavet

Une dizaine de chefs de la délégation Provence Languedoc des disciples d'Escoffier se sont mobilisés ce jeudi 13 avril 2024 pour offrir 1600 repas gastronomiques aux patients, résidents et professionnels du Centre Hospitalier de Montfavet. Une action caritative solidaire et collective.

Crédit Photo : Yves Vanert

Les maitres cuistots ont concocté un menu typiquement local, entrée-plat-dessert de haute volée. Une trilogie de lentilles aux herbes fraîches et tomates trois couleurs pour commencer avant de régaler les papilles avec un fricassée de veau provençale, aubergine et courgettes façon ratatouille, pommes grenailles, huile d'olives et basilic. Le repas s'est conclu avec un riz au lait et fruits de saison sur son coulis de fraise et myrtilles.

---

## Deux vaclusiens lauréats des trophées nationaux Agrilocal

Ecrit par le 4 avril 2025



**La troisième édition des trophées nationaux [Agrilocal](#) vient de distinguer deux lauréats dans le département du Vaucluse : le Centre hospitalier de Montfavet et Gaec Larguier, producteur de fruits à Cavaillon.**

L'objectif de ces trophées ? Remercier et valoriser les acheteurs et les fournisseurs, maillons incontournables pour manger équilibré tout en prenant plaisir gustativement. « La période que nous traversons nous prouve que la solidarité et la mobilisation entre les acteurs du réseau Agrilocal est de mise. Les acheteurs et les chefs cuisiniers de la restauration collective des 37 départements adhérents à Agrilocal ont plus que jamais soutenu les producteurs de leurs territoires en poursuivant leur approvisionnement en circuit-court de proximité. » précise l'association Agrilocal, ayant pour vocation de promouvoir les circuits courts et l'artisanat des métiers de bouche via la restauration collective.

### **Acheteurs et fournisseurs**

Pour cette troisième édition de la session acheteurs, de nombreuses candidatures ont été reçues, puisque le jury a eu à départager 27 candidats, dans les 5 catégories suivantes : collèges, lycées, écoles, établissements médico-sociaux et autres restaurants collectifs. Comme ce fut le cas, pour les précédentes éditions, 3 prix complémentaires ont été décernés : espoir, solidarité et engagement. Ce sont donc 8

Ecrit par le 4 avril 2025

acheteurs de la restauration collective, les plus actifs au sein du réseau Agrilocal qui sont aujourd'hui récompensés.

Côté fournisseurs, 34 candidats ont été départagés par le jury dans les 5 catégories suivantes : produits carnés, produits laitiers, légumes, fruits, autres produits transformés. Comme pour la session acheteurs, 3 prix spéciaux complètent le palmarès. Ce sont donc 8 fournisseurs du réseau Agrilocal qui sont récompensés pour leur engagement quotidien.

### **Le Centre hospitalier de Montfavet : lauréat du prix solidarité**

Qui a dit qu'il n'était pas possible de bien manger à l'hôpital ? Depuis son inscription sur la plateforme Agrilocal84, en 2017, l'hôpital collabore avec les producteurs du département pour proposer, 7 jours sur 7, des menus variés et de qualité afin de redonner goût aux patients. Ce sont environ 610 000 repas qui sont, chaque année, servis dans cet établissement, avec une réelle volonté d'améliorer la qualité de la restauration hospitalière. Pour se faire, le service restauration travaille sur des objectifs culinaires avec des fiches techniques sur l'aspect, la texture et le goût en s'approvisionnant en produits frais, bio ou conventionnel, en circuit-court et dans le respect des marchés publics avec Agrilocal84.

Pour ce [Centre Hospitalier](#), rejoindre le réseau Agrilocal, est « une démarche gagnant-gagnant, car cela crée un dialogue entre acheteurs et producteurs quant au choix des meilleurs produits à des prix intéressants. » Le Centre Hospitalier collabore avec 4 fournisseurs du réseau Agrilocal et a commandé plus de 36 produits locaux différents.

### **Gaec du Larguier à Cavillon : lauréat catégorie fruit**

Le [GAEC du Larguier](#) est avant tout une entreprise familiale créée en 1997 par deux frères, Hervé et Laurent. Ils produisent essentiellement des pommes, des poires, des prunes et des kiwis. Depuis sa création, le GAEC Larguier a misé sur la vente directe aux particuliers. C'est en adhérant à Agrilocal84, que les deux frères se sont ouverts à la restauration collective.

Inscrit depuis 2014 sur la plateforme, « ils ont su adapter leur réponse et leur mode de fonctionnement pour répondre au mieux aux demandes des collectivités. » Ils ont notamment proposé un prix à la pièce pour les pommes et les poires et ont adapté le calibrage proposé en fonction de l'âge des convives. Ils fournissent aujourd'hui une quarantaine d'établissements sur le département. Hervé Larguier est un des ambassadeurs d'Agrilocal84 sur le département du Vaucluse, mais est également un membre engagé de l'association '[En direct de nos fermes](#)'.

L.M.

Ecrit par le 4 avril 2025

# La chambre régionale des comptes vient de rendre son rapport sur la gestion du Centre Hospitalier Spécialisé de Montfavet



La chambre régionale des comptes Provence-Alpes-Côte d'Azur vient de rendre public son rapport sur la gestion du Centre hospitalier spécialisé de Montfavet (CHSM) à Avignon.

« L'entrée dans la démarche de certification des comptes a révélé un défaut de fiabilité des comptes préexistant, corrigé depuis 2014, mais qui a dégradé le bilan de l'établissement, explique la chambre régionale des comptes. De plus, le dispositif de péréquation régionale mis en place entre les établissements psychiatriques à compter de 2015 s'est avéré défavorable à l'établissement, réduisant ses ressources de 5 M€ entre 2013 et 2018.

Ecrit par le 4 avril 2025

**« La poursuite de la réorganisation est indispensable. »**

« Malgré les différentes mesures visant à restaurer l'équilibre financier (rationalisation de l'offre sanitaire, extension de l'offre médico-sociale, réalisation de travaux en interne, réduction de l'effectif non médical, ...), le déficit s'est accru en 2017 et en 2018. Cette situation financière dégradée nuit au fonctionnement du centre et à l'entretien de son patrimoine étendu. La poursuite de la dynamique de réorganisation entreprise est indispensable. »

Retrouvez [le détail du rapport sur la gestion](#) de cet établissement vauclusien assurant des prises en charge psychiatriques dans le champ sanitaire et médico-social ainsi [que la réponse de son directeur Jean-Pierre Staebler](#).