

Ecrit par le 23 juillet 2024

Parc naturel du Ventoux : les producteurs locaux offrent des invendus aux épiceries sociales du territoire

Dans le cadre du Projet alimentaire territorial (PAT) insufflé par le Parc naturel régional du Mont-Ventoux, plusieurs producteurs locaux ont répondu à l'appel de ce projet et se sont engagés à reverser leurs invendus aux épiceries sociales et solidaires du territoire. Cette initiative permet de rendre accessible une alimentation durable aux personnes en situation de précarité.

1,7 tonnes de fruits donnés, 800 kg de cerises, 800 kg de melons et 180 kg d'abricots. C'est ce qui a été donné en l'espace d'un mois par les producteurs du tiers nord-est du département de Vaucluse aux épiceries sociales du territoire. Cela peut impliquer [la Banque alimentaire](#) ou les Restos du Cœur.

Depuis le mois de mai 2024, [le Parc naturel régional du Mont-Ventoux](#) a mis en place une expérimentation qui consiste à récupérer des fruits et légumes pour les structures alimentaires qui viennent en aide aux jeunes, aux personnes âgées ou aux petits budgets. Le Parc naturel du Mont-Ventoux joue un rôle essentiel dans cette initiative en assurant la mise en relation les structures de l'aide alimentaire et les producteurs ou expéditeurs.

Un projet social et économique

Les produits offerts sont considérés comme « déclassés » car hors calibres ou abimés, on parle d'invendus ou refusés. Avec cette action, le Parc naturel du ventoux s'engage sur le plan social et plusieurs structures tels que [les Restos du Cœur de Carpentras](#), les épiceries sociales et solidaires [Oxygène](#), [Anatoth](#) et [l'Abricotier](#), l'Espace de Vie Social « Art et Vie » et la Banque alimentaire ont d'ores et déjà bénéficié de ce projet.

L'objectif du projet est de donner une valeur à ses produits en les redistribuant dans les circuits de l'aide alimentaire. Pour les producteurs intéressés, la plupart des associations peuvent émettre un rescrit fiscal. A terme, donner une valeur économique à ces produits gaspillés demeure un enjeu de poids pour assurer une juste rémunération aux producteurs.

Écrit par le 23 juillet 2024

Un concert gospel au profit des Restos du Cœur à l'auditorium du Thor



Ce samedi 25 mai, un concert gospel sera organisé à l'auditorium Jean Moulin au Thor au profit de l'association [Les Restos du Cœur](#), qui lutte contre la pauvreté et l'exclusion depuis sa création en 1985.

La chorale avignonnaise [Gospel'Art](#), dirigée par le lumineux Jua Amir, offrira un spectacle inoubliable aux spectateurs. Les bénéfices du concert seront reversés aux Restos du Cœur. Les bénévoles de l'association proposeront boissons et gâteaux sur place, dont les profits iront également à l'association.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Le ticket d'entrée est au prix de 12€ (gratuit pour les -12ans). Pour réserver votre place, [cliquez ici](#).

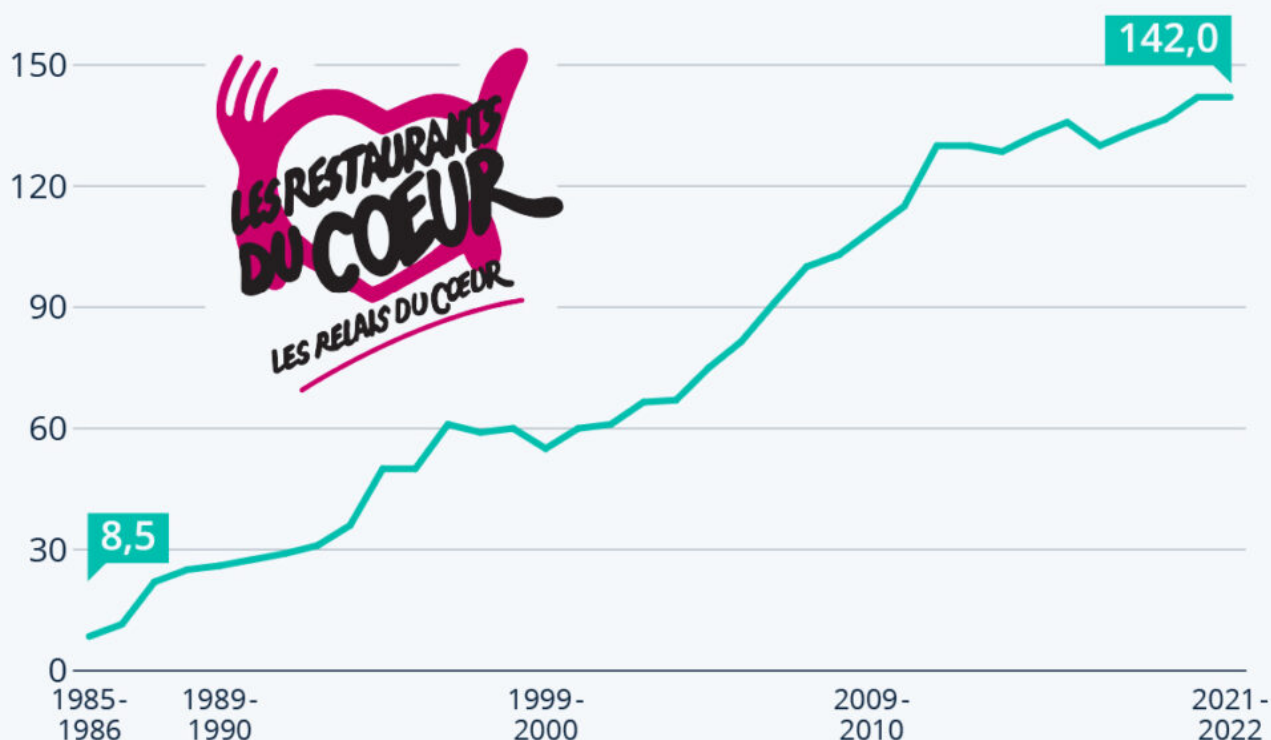
Samedi 25 mai. 20h30 (ouverture des portes à 19h). Auditorium Jean Moulin. 971 Chemin des Estourans. Le Thor.

Les Restos du Cœur distribuent toujours plus de repas

Ecrit par le 23 juillet 2024

Les Restos du Cœur distribuent toujours plus de repas

Nombre de repas servis par les Restos du Cœur en France entre 1985 et 2022 (en millions)



Source : Restos du Cœur via Ouest-France



statista

Le dimanche 3 septembre, le patron des Restos du Cœur, Patrice Douret, alertait sur le plateau du journal de 13h de TF1 de la situation grave que traverse actuellement l'association, qui a besoin de 35 millions d'euros pour boucler l'année 2023 à l'équilibre. Depuis cet appel à la mobilisation des forces politiques et économiques du pays pour aider les Restos, créés en 1985 par Coluche, à surmonter leurs difficultés financières, les dons se sont multipliés. Les joueurs de l'équipe de France de football ont ainsi

Écrit par le 23 juillet 2024

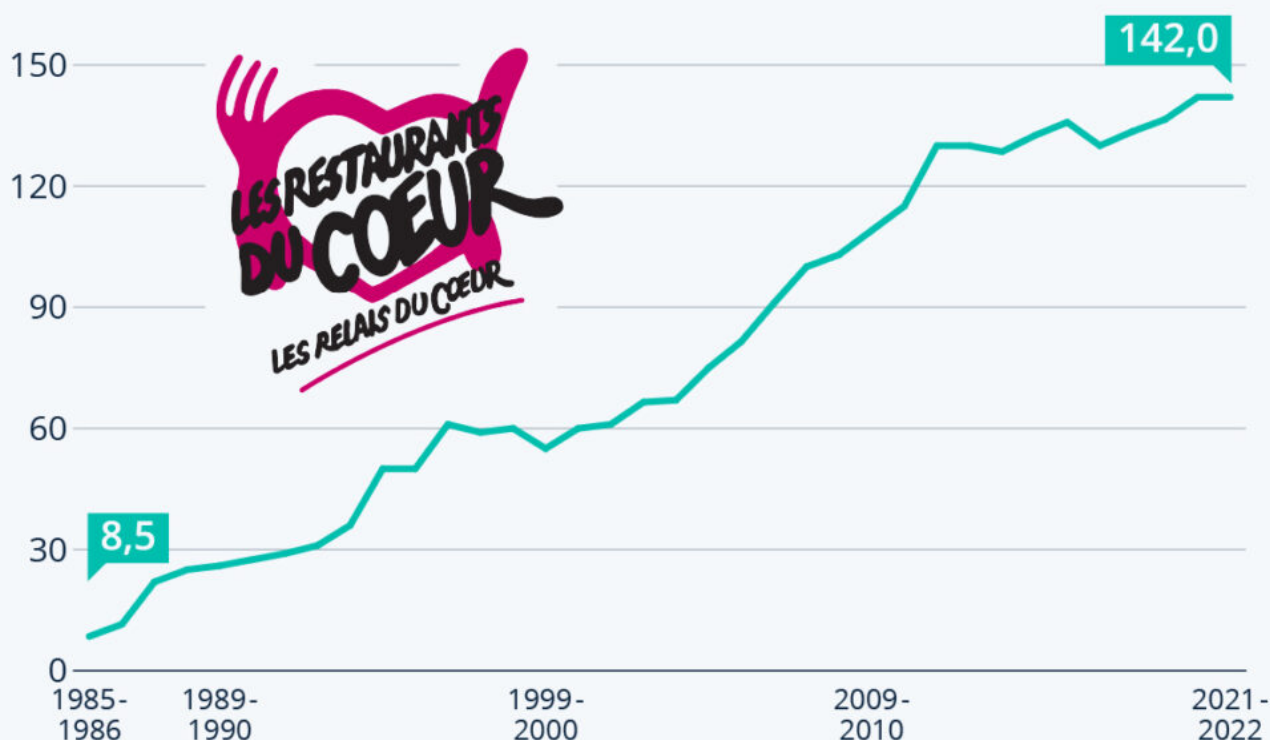
annoncé qu'ils renonçaient à toucher leurs primes de match lors de leur rencontre avec l'Irlande, le jeudi 7 septembre, afin qu'elles soient versées aux Restos du Cœur (le montant est évalué à 500 000 euros). Le [milliardaire](#) Bernard Arnault, PDG du conglomérat de luxe LVMH, a également promis 10 millions d'euros pour soutenir l'association.

Nul doute que ce soutien sera le bienvenu. D'après des données des Restos du Cœur compilées par [Ouest-France](#), le nombre de repas, distribués gratuitement par les équipes des Restos, n'a cessé d'augmenter depuis leur création en 1985. Cette première année, 8,5 millions de repas avaient en effet été distribués. Mais en 2021-2022, ce chiffre avait grimpé à plus de 140 millions, soit une multiplication par 16. Le président de l'association, Patrice Douret, avait déjà alerté en février dernier sur le fait que la hausse des prix de l'alimentation et de l'énergie fragilisait [de nombreux ménages en France](#), et avait déclaré que les Restos n'avaient « jamais connu une évolution aussi grave et rapide de la précarité ». En 2023, le nombre de bénéficiaires avait alors augmenté de 22 % par rapport à 2022.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Les Restos du Cœur distribuent toujours plus de repas

Nombre de repas servis par les Restos du Cœur en France entre 1985 et 2022 (en millions)



Source : Restos du Cœur via Ouest-France



statista

Cliquez sur l'image pour l'agrandir.

Valentine Fourreau, Statista.

Écrit par le 23 juillet 2024

La MJC d'Apt accueille un concert au profit des Restos du cœur



Pour la seconde année consécutive, l'association des [Restos du cœur](#) fait son concert de soutien à la [Maison des jeunes et de la culture \(MJC\) d'Apt](#) ce vendredi 21 avril.

Concernant les artistes qui animeront la soirée, ils seront satisfaire tout le monde avec leur style divers et varié. L'artiste Annie accueillera la public en chanson avec son orgue de barbarie et animera les changements de groupe. Sur scène, il y aura le musicien Raphaël Aissa Richebé qui proposera du tribal jazz, Didier Maury chantera des chansons françaises, tout comme Jean-Marc Duchemin. Le groupe Little Sister proposera du blues rock et le groupe Cesarson des musiques du monde.

L'événement est rendu possible grâce aux musiciens et aux organisateurs bénévoles. L'entrée sera

Ecrit par le 23 juillet 2024

gratuite, seules les boissons et la nourriture seront payantes. Tous les bénéfices iront à l'association fondée par Coluche en 1985.

Vendredi 21 avril. 20h. MJC. 77 Boulevard National. Apt.

V.A.

CFA de Carpentras, le grand loto des Resto du Cœur c'est samedi 26 février

Les apprentis en CAP et Bac Pro de la Vente et du Commerce du [Greta-CFA de Carpentras](#) se démènent depuis des mois, dans le cadre de leur parcours de formation, pour collecter de nombreux lots puis de les répartir afin de proposer un loto attrayant permettant de récolter un maximum de fonds. En effet, l'intégralité des bénéfices de cet événement est reversée aux Restos du Cœur. Lors des précédentes éditions le don final atteignait de 5 000€.

Street marketing

Vendredi 25 février au matin, les jeunes seront sur le marché de Carpentras, dans le cadre d'une sortie pédagogique autour du « street marketing ». Ils pourront ainsi assurer la promotion du loto en distribuant les flyers qui ont été réalisés par la mairie de la ville, fidèle soutien de l'événement.

Sept parties composées de trois quines et d'un carton plein

Chaque lot est estimé à au moins 100€ pour les quines, et entre 400 et 1200€ pour les cartons pleins.

Les lots

Une télé, deux trottinettes électriques, un ordinateur, un caddie entier de courses, plus de 50 bouteilles de vin de Gigondas, des bons d'entretien, de réparation de voitures et de carrosseries, des dizaines de bons repas dans des restaurants de la ville et du département, des abonnements dans des salles de sports, des bons bien-être, des jeux et jouets, des sacs, des vêtements, des objets de décoration, des équipements pour la maison, des livres, des tableaux et même des paniers garnis pour les animaux... De quoi gâter les grands comme les plus jeunes et de passer un bon moment en famille et entre amis, pour la bonne cause.

Les infos pratiques

Les cartons seront vendus au prix de 6€ l'un, 20€ les 4, et 30€ les 8. Espace restauration sur place. L'ensemble des bénéfices des ventes des boissons, gâteaux, chocolats, pizzas, sandwichs sera également

Écrit par le 23 juillet 2024

versé aux Restos du cœur.

Loto des Restos du Cœur, le 26 février 2022, à 19h30, à l'Espace Auzon, à Carpentras. Parking disponible.

En savoir plus

Le Greta-CFA Vaucluse ce sont 984 entreprises partenaires ; 12.4 millions d'€ en 2021 de chiffre d'affaires ; 87% de réussite aux examens ; 74% de taux d'insertion ; 87,7% de satisfaction clients. **Greta Cfa Vaucluse**, 138 avenue de Tarascon, Avignon.

MH

L'AMV et les Restos du cœur s'engagent pour les plus démunis

Ecrit par le 23 juillet 2024



Jean-François Lovisolo et Pierre Gonzalvez, coprésidents de l'Association des maires de Vaucluse et Bernard Magron, président de l'association des Restos du cœur de Vaucluse, viennent de signer une convention de partenariat.

Cette dernière scelle leur démarche conjointe pour venir en aide aux plus démunis et lutter contre la précarité et l'exclusion. Forts de 760 bénévoles, les Restos du cœur de Vaucluse ont accueilli lors de la dernière campagne d'hiver 14 000 personnes et servi plus 2 100 000 de repas à partir de son entrepôt de Saint Chamand à Avignon et de son dépôt à Orange.

Environ 1100 tonnes de produits issus de la ramasse ont été collectés auprès des supermarchés et grandes surfaces ainsi qu'auprès des producteurs de Vaucluse. Lors de la dernière collecte nationale de mars 2021, 116 tonnes ont été collectées en Vaucluse dans les moyennes et grandes surfaces. Une charte de coopération a été signée le 5 juillet 2021 par les présidents de ces deux associations nationales visant à préciser les objectifs partagés entre l'AMF et les Restos du cœur et faciliter le dialogue au niveau local.

Ecrit par le 23 juillet 2024

L'Association départementale de Vaucluse souhaite ainsi consolider le partenariat avec l'Association des maires de Vaucluse (AMV) ainsi qu'avec les communes et intercommunalités, notamment celles d'implantation de ses centres, qui, par leurs compétences et leur proximité, sont les premiers interlocuteurs institutionnels des Restos du cœur.



Signature de la convention entre l'AMV et les Restos du cœur Vaucluse. Crédit photo: AMV

Quelles actions ?

Le partenariat entend favoriser le dialogue au niveau local, dans l'objectif de promouvoir des actions d'inclusion, dans le respect des compétences des communes et intercommunalités et de l'indépendance de l'association départementale des Restos du cœur.

La charte encourage également à la diffusion par les communes et les intercommunalités d'informations concernant les activités des Restos du cœur de Vaucluse, afin d'informer le plus grand nombre (horaires

Écrit par le 23 juillet 2024

d'ouverture des centres, activités proposées, déménagement d'un centre...). Egalement parmi les actions à développer, la recherche de locaux adaptés aux activités des Restos du cœur et à l'application des mesures sanitaires en vigueur, par les communes et intercommunalités.

Enfin, le partenariat vise à mettre en relation les Restos du cœur avec des producteurs locaux, et promouvoir auprès des collectivités locales le subventionnement direct de denrées alimentaires produites sur le territoire donné. L'objectif étant de fournir aux Restos du cœur de Vaucluse des repas de qualité, et de permettre aux producteurs locaux de participer à l'action solidaire de l'association.

Les Chefs d'Avignon, tu me régales ! Se mobilisent pour les restos du cœur

Ecrit par le 23 juillet 2024



Au moment où les [Restos du cœur](#) se mobilisent dans les supermarchés ces samedi 6 et dimanche 7 mars pour collecter des denrées, l'association des chefs d'[Avignon, tu me régales !](#) propose 200 paniers repas à emporter. L'argent collecté sera remis aux Restos du Cœur. L'opération baptisée 'Semaine du cœur' a lieu de mardi 9 à vendredi 12 mars.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Le concept ? Les avignonnais et leurs amis sont invités à se rendre au 'P'tit camion', un joli food truck pour y prendre leur panier repas à 26€. Ce geste gourmand contribuera à aider les restos du cœur, car l'association fondée par [Coluche](#) s'attend à recevoir une vague croissante de Vauclusiens touchés de plein fouet par la crise sanitaire et économique.

Du 9 au 12 mars

C'est ainsi que, de mardi 9 à vendredi 12 mars, 19 Chefs de l'association se relayeront à bord du P'tit Camion du chef [Bruno Gourdet](#), nouveau venu au sein du collectif. Là, ils vendront un menu en trois plats : entrée, plat, dessert, qu'ils ont pensé et cuisiné ensemble, au prix de 26€. La recette sera entièrement reversée aux Restos du Cœur d'Avignon.

Et aussi, une collecte pour les étudiants

Egalement et au même moment, les Chefs invitent les Avignonnais à faire un don en produit sec (pâtes, riz, légumineuses etc) qui seront offerts aux étudiants d'Avignon, la collecte des denrées se fera au P'tit Camion.

Le P'tit camion

Le P'tit Camion du Cœur sera stationné de 11h30 à 14h à deux endroits différents à Avignon : Place de l'Horloge mardi 9 et mercredi 10 et Chemin de Halage, sur l'île de la Barthelasse, jeudi 11 et vendredi 12 mars.

Pas de réservation

Le menu proposé par les Chefs, local et responsable, est proposé dans des contenants réutilisables, avec une consigne de 5€. Il se décline en deux versions : traditionnel et végétarien. Il n'y a pas de réservation, les menus doivent être commandés le jour même au P'tit Camion.

Au menu ?

Crèmeux de potimarron à la clémentine, fines feuilles en salade au kumquat, pickles et graines de courges ; Pot au Phô de bœuf de la ferme Casage (élevage en biodynamie), shiitakés du Gard et tagliatelles de légumes.

Version végétalienne

Pour l'option végétale ? Tagliatelles de légumes et pak choï, Bouillon de champignons, shiitakés ; Risotto de petit épeautre du plateau de Sault à la poudre de cèpes, Gomasio amandes et fleur de sel de Camargue et Tarte aux agrumes meringuée en verrine, compote de bergamote et infusion de fleur d'oranger.

Ils participent

Les Chefs participants sont, entre autres, [Florent Pietravalle](#), [Mathieu Desmaret](#), [Guilhem Sevin](#), [Marc Fontanne](#), [Julien Chazal](#), [Robin Mayen](#), Bruno Gourdet, Samuel Jacques et Alexandre Malinverno.

Et aussi

Les producteurs participants sont : [Etienne Coulibaly](#) (Les Paniers d'Etienne à Villeneuve-lez-Avignon), Josette Fournier et Marie-Eve Caunes, [la Ferme du Casage](#) à Eygalayes (Drôme) pour leur bœuf en

Ecrit par le 23 juillet 2024

biodynamie, Irène, [Etienne et Denis Mabile](#) à Mevouillon (Drôme) pour leur petit épeautre.

Sur la photo

Ces grands artisans de la table venus défendre la solidarité sont, dans le camion : [Italia Palladino](#), [Amélie Nogier](#) et Alexia Baskakoff et [Séverine Sagnet](#). Devant le food truck, Alexandre Malinverno, Bruno Gourdet, Bernard Magron, Florent Pietravalle, Anthony Gomez, Guilhem Sevin et Marc Fontanne.

Ils ont dit

Bernard Magron, président des Restos du cœur Vaucluse

«La semaine du cœur est une magnifique opération et j'invite le plus grand nombre à venir chercher son panier repas pour aider les [Restos du cœur](#). Ce sera aussi une très belle récompense pour les chefs car leur initiative nous va droit au cœur. Leur implication est particulièrement précieuse au moment où nous observons une augmentation de plus de 8% des 12 000 bénéficiaires qui viennent chaque semaine se réapprovisionner en denrées alimentaires.»

Nos bénéficiaires ?

«Ils changent selon la période de l'année. Actuellement ? De plus en plus d'étudiants particulièrement d'octobre à juin, mais la plus grande partie des personnes inscrites chez nous sont des familles monoparentales, entendez des femmes avec enfants en bas âge.»

350 bébés

«Nous dénombrons, actuellement, plus de 350 bébés (de zéro à 12 mois) en demande d'aide. La 1^{ère} fois que les gens se présentent nous leur remettons un colis alimentaire puis pérennisons cette aide en renseignant un dossier. Ce dont nous avons besoin, en priorité ? De fruits et les légumes ainsi que des produits frais comme les laitages.»

Séverine Sagnet

«La Semaine du cœur est une initiative de Bruno Gourdet (entreprise de traiteur située au Min d'Avignon), nouveau venu dans l'association 'Avignon tu nous régales' qui met son 'P'tit camion' au service de la Semaine du cœur avec Italia Palladino (Italie là-bas et Café Roma) et moi qui souhaitons initier une opération solidaire.»

200 repas en 4 jours

«La semaine du Cœur ce sera 200 repas servis en 4 jours. La place de l'Horloge à Avignon et le chemin de Halage à la Barthelasse ont été choisis pour que les gens puissent manger sur place ou bien se garer et emporter leur repas. Le P'tit camion sera Place de l'Horloge mardi 9 et mercredi 10 et Chemin de Halage jeudi 11 et vendredi 12 mars. Il n'y aura pas de réservation car c'est trop dur à gérer. Nous ouvrons à 11h30 et partirons lorsque les 50 repas du jour seront écoulés. L'intégralité des bénéfices sera reversée aux Restos du cœur. Avec cette opération, nous sommes solidaires et aidons le tissu social local.»

Florent Pietravalle, chef de la Mirande

«C'est Séverine Sagnet qui porte le projet. Nous sommes une belle association de chefs et nous avons

Ecrit par le 23 juillet 2024

déjà suivi, l'an passé, les restos du cœur. Leur action nous est très chère car la nourriture nous parle, que ce soit pour les plus démunis comme pour tout le monde. Les aider est une évidence pour nous.»

Marc Fontanne, chef au Prieuré

«L'action des Restos du cœur nous touche tous. Il est important d'être solidaires, que ce soit en ce moment, au cœur de cette crise sanitaire et économique, avec la population et aussi avec les chefs qui s'organisent pour apporter une aide très concrète. Les paniers sont collectés et entreposés dans la vieille cuisine de la Mirande où œuvre Séverine Sagnet qui approvisionnera le food truck tandis que les chefs serviront depuis le camion. Nous ? Nous mettrons un peu de gaieté et de baume au cœur, la cuisine c'est avant tout du partage. Nous travaillerons, comme d'habitude, avec les produits frais et locaux de nos producteurs et avec la même exigence que d'habitude.»

Indiscrétion

Alors que les chefs vantent 'La semaine du cœur' un secret, au détour d'une conversation privée, est éventé qui fera le bonheur des gourmands. Un autre 'Bon plan' à utiliser après cette belle opération.

«La street food du [Mirage](#) ? C'est une bande de copains, tous chefs, qui ont une identité culinaire que j'aime beaucoup, relate Florent Piétravalle. Je les invite, chaque semaine, à venir au Mirage faire découvrir aux Avignonnais leur cuisine, en mode street food. C'est un sandwich gourmand qui fait très envie. Le Mirage ? C'est rue Taulignan, juste derrière la Mirande. C'est un peu une porte, un endroit cachés. On part, chaque jour sur 50 paniers. Il vaut mieux réserver. Le panier est à 20€, 25 avec le dessert. C'est un street food dans l'idée zéro déchet. Les gourmands viennent avec leur panier et leur boîte pour emporter leur repas et nous offrons la boisson.»