

Ecrit par le 1 septembre 2025

La recette du dessert 'Entre le fruité vert et le fruité noir' de La Cabro d'Or de Baumanière



Michel Hulin est le chef du restaurant [La Cabro d'Or](#) de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous emmène en balade au milieu des moulins et oliviers et vous dévoile la recette du dessert 'Entre le fruité vert et le fruité noir' élaboré par la cheffe pâtissière Alaïs Vaubourg.

Pour 4 personnes :

Biscuit Fondant au chocolat 6min / 160° :

- 300g blancs
- 120g sucre

Ecrit par le 1 septembre 2025

- 1g fleur de sel
- 54g farine tamisée
- 168g beurre
- 348g chocolat noir
- 150g jaune

Au batteur, monter les blancs en neige bien serrés avec le sucre, 10 secondes vitesse 4, et ajouter la farine tamisée délicatement. Ajouter les jaunes. Faire fondre beurre et le chocolat et ajouter délicatement aux blancs d'œufs montés.

Diplomate à l'huile d'olive fruitée verte :

- 500 ml lait
- 1/2 gousses de vanille Madagascar
- 35g poudre à crème
- 80g sucre
- 80g jaunes
- 50g d'huile d'olive moulin Cravenco
- 7,5g de gélatine
- 550g crème montée

Chauffer le lait et la vanille laisser infuser la vanille 5 min après ébullition, réaliser une pâtissière, hors du feu ajouter la gélatine essorée, verser la base diplomate en bac gastro, filmer contact et réserver au frais, lisser et tempérer la base diplomate à 37°C, ajouter l'huile d'olive, ajouter délicatement la crème montée.

Sirop olive olistill :

- 500g d'olive noire à la grecque blanchir x4
- 850g eau
- 500g sucre
- 50g d'olistill manguin

Blanchir les olives noires 4 fois dans de l'eau bouillante, réaliser un sirop avec eau + sucre et ajouter les olives blanchies, laisser infuser jusqu'à complet refroidissement et égoutter le sirop. Conserver les olives. Pour le sirop ajouter l'olistill à froid. Réchauffer le sirop avant d'imbiber le biscuit.

Glace à l'huile d'olive fruitée verte :

- 3l lait entier
- 3 gousses de vanille épuisées tahiti
- 300g cassonade
- 200g miel
- 18g super neutrose
- 40g cassonade
- 90g glucose atomisé

Ecrit par le 1 septembre 2025

- 690g d'huile d'olive fruitée verte castellas

Mélanger la cassonade avec les stabilisateurs (super N et glucose atomisé). Mettre en casserole le lait avec la vanille les sucrants et stabilisateurs (super N et glucose atomisé). Bamixer. Monter à ébullition (laisser infuser quelques minutes) avant d'enlever les gousses de vanille. Bamixer et laisser refroidir (35°C environ) avant d'incorporer l'huile d'olive fruitée verte la Castelas. Bamixer et stocker en boîte / congélation.

Poudre de feuille d'olivier :

Faire sécher au four les feuilles d'olivier préalablement nettoyer 10 à 15 min à 120°C. Une fois les feuilles séchées thermomixer afin d'obtenir une poudre fine.

Crèmeux montée à l'huile d'olive fruitée noire :

- 165g crème 35 %
- 1 gousses de vanille
- 30g jaunes
- 10g miel de forêt
- 0,2g fleur de sel
- 75g chocolat noir elvesia
- 114g crème très froide 40g à mettre directement dans la préparation encore chaude
- 74g à mettre une fois la préparation bien tiédie.
- 25g d'huile d'olive fruitée noir

Préparer le chocolat en cul de poule, avec sel. Faire une anglaise (jaune+ miel), la verser sur le chocolat, bamixer. Ajouter 40g crème très froide, bamixer base légèrement refroidie ajouter les derniers 74g crème très froide, bamixer. Réserver au froid 3h minimum avant de foisonner, ajouter l'huile d'olive en 3 fois une fois la préparation légèrement foisonnée.

Praliné à l'olive noire :

- 300g d'amande brute torréfiées
- 150g sucre
- 48g eau
- 1g fleur de sel de Camargue
- 32g poudre d'olive noire
- 24,5g d'huile d'olive fruitée noire

Réaliser un caramel et enrober les amandes avec, au robot coupe réaliser un praliné en ajoutant progressivement le sel, la poudre et l'huile d'olive.

Ecrit par le 1 septembre 2025



DR

Vaucluse, éloignement des ressortissants étrangers en situation irrégulière

Ecrit par le 1 septembre 2025



En août 2025, les services de l'État en Vaucluse ont procédé à l'éloignement de 16 étrangers en situation irrégulière, dont 12 impliqués dans des troubles à l'ordre public. Parmi eux, 7 étaient détenus au centre pénitentiaire du Pontet et ont été éloignés à leur sortie de prison.

Dans un contexte de relations diplomatiques difficiles, les services de l'État en Vaucluse ont reconduit, en Algérie, deux ressortissants algériens qui étaient incarcérés. Le préfet de Vaucluse a également fait procéder à l'éloignement récent de 5 personnes, dont les profils dangereux étaient particulièrement suivis : un ressortissant marocain entré en France en 1993 à l'âge de 17 ans et résidant régulièrement sur le territoire depuis. Marié et père de 4 enfants, il faisait l'objet d'une fiche S et était suivi pour radicalisation. Conformément à un arrêté ministériel d'expulsion pris en août 2025, il a été placé en centre de rétention administrative avant d'être éloigné vers le Maroc.

Radicalisation

Un ressortissant guinéen âgé de 20 ans a également été reconduit dans son pays. Suivi pour radicalisation, il faisait l'objet d'une obligation de quitter le territoire français (OQTF) prise suite à une tentative d'assassinat pour laquelle il avait été déclaré irresponsable. Hospitalisé au centre hospitalier de Montfavet, il est retourné en Guinée en juin.

Ecrit par le 1 septembre 2025

Condamnation

Même dispositif pour un ressortissant marocain entré en France en 2001 à l'âge de 9 ans pour regroupement familial. Condamné en 2017 à 18 ans de prison pour extorsion, vol et séquestration, il a fait l'objet d'un arrêté d'expulsion en avril 2025. Assigné à résidence, il a été interpellé pour conduite en état d'ivresse puis placé en centre de rétention avant d'être éloigné vers le Maroc en août.

OQTF

Retour programmé pour un ressortissant marocain entré en France en 2001 à l'âge de 10 ans et présent régulièrement depuis. Multirécidiviste, il a été condamné 7 fois par la justice (dont une peine de 4 ans pour vol avec violence). Au regard de son profil, il a fait l'objet d'une OQTF -Obligation de quitter le territoire français- en décembre 2024. Suite à une interpellation en juillet, il a été placé en centre de rétention puis éloigné vers le Maroc ;

Arrêté préfectoral d'expulsion

Même process pour un ressortissant marocain entré en France en 1989 à l'âge de 5 ans et y résidant régulièrement depuis. Divorcé et père d'un enfant, il a été condamné 17 fois par la justice française pour un total de 15 ans de prison. Il a fait l'objet d'un arrêté préfectoral d'expulsion en juin 2025 alors qu'il était incarcéré pour des faits de trafic de stupéfiants. À sa libération en juillet, il a été placé en centre de rétention puis éloigné vers le Maroc.

Le préfet de Vaucluse

Le préfet de Vaucluse souligne que l'éloignement de ces profils sensibles a été facilité par la loi 'Contrôler l'immigration, améliorer l'intégration du 26 janvier 2024'. Cette loi permet désormais de refuser un titre de séjour à des personnes en situation régulière même disposant d'attaches privées et familiales en France, lorsqu'elles commettent des actes de délinquance. Il rappelle que la lutte contre l'immigration irrégulière et l'éloignement des étrangers troublant l'ordre public sont une priorité des services de l'État.

MMH

Proman : 35 ans de croissance régulière dans l'intérim

Ecrit par le 1 septembre 2025



Proman est une société d'intérim créée en 1990. Elle est en croissance continue depuis sa fondation avec un objectif de chiffre d'affaires en 2026 de 5 milliards d'euros dans le monde. Le potentiel de développement en France est très conséquent avec 8% de parts de marché, situant l'entreprise à la quatrième place. **Valérie Servais**, qui est basée à Monteux, est Responsable Régionale sur 5 départements.

Valérie Servais est dans l'entreprise depuis 2008, après une solide expérience de 12 ans chez Adecco. Le monde de l'intérim du recrutement n'a aucun secret pour elle. Son périmètre couvre cinq départements. « J'ai rencontré Monsieur Gomez, le fondateur de Proman à Marseille lors d'un salon professionnel. Cela a débouché immédiatement sur mon intégration dans le groupe. Quand j'ai commencé ma mission, il y avait 7 agences. J'ai eu l'opportunité d'en ouvrir neuf depuis, sur cinq départements : le Vaucluse, une partie des Bouches-du-Rhône, une partie du Gard, la Drôme et l'Ardèche. »

Ecrit par le 1 septembre 2025

Un métier riche

Le métier de Valérie Servais est complet, avec de nombreuses compétences exigées. En premier lieu, elle gère et anime les équipes dans les différentes agences. Elle assure le recrutement. Elle participe aussi au développement du groupe avec l'ouverture de nouvelles agences. Elle gère une partie commerciale avec de la prospection auprès des grandes entreprises. Pour les TPE et PME, les directeurs d'agence dans les différentes zones géographiques assurent cela. Les agences gérées sont généralistes ou spécialisées (deux sur sa zone, une sur le nucléaire autour de Bollène et une sur le BTP Avignon). « La force première de Proman est son ADN familial, avec une réactivité dans les prises de décision plus forte que ses concurrents. Le turnover y est faible. Notre identité 100% française et 100% familiale plaît grandement aux entreprises, par opposition aux trois groupes étrangers d'intérim qui sont devant nous », explique Valérie Servais.



Valérie Servais est Responsable Régionale de Proman depuis 2008. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 1 septembre 2025

L'agence s'occupe de tout

L'agence de Monteux, qui figure parmi les 6 du Vaucluse, est dirigée par [Élodie Poget](#) depuis 17 ans. Elle fonctionne avec une assistante administrative, une commerciale et un contrat professionnel. Sa mission est d'être l'interface entre le salarié et l'entreprise. Elle s'occupe de l'embauche en premier lieu, du contrat de travail, de la saisie des heures et de la paye. « Nous facturons ensuite à l'entreprise. Nous assurons également des missions de recrutement pour des CDD et des CDI, complémentaires du métier de l'intérim. Cela concerne tous les niveaux jusqu'aux cadres et fonctionne exactement comme les cabinets de recrutement. J'assure pour ma part des entretiens de recrutement de cadres à la demande d'entreprises clientes sur mon périmètre géographique. »

Difficultés de recrutement

Les secteurs d'activité concernée par l'intérim sur le département sont diversifiés, avec une prédominance pour l'agroalimentaire et la logistique. Le département, comme c'est le cas partout en France, a des difficultés de recrutement quel que soit le poste. À titre d'exemple celui de technicien de maintenance est extrêmement compliqué à trouver. Le secteur d'activité qui manque cruellement de postulants est celui des métiers de bouche. Les candidats à l'intérim ont tous les profils et tous les âges.

Un budget de formation

« Pour coller aux besoins des entreprises, nous accompagnons les intérimaires vers la montée en compétences avec un plan de formation que nous assurons avec des prestataires. À titre d'exemple, un manutentionnaire intérim compétent présent dans une entreprise agroalimentaire depuis quelque temps peut se voir proposer un plan de formation lui permettant de devenir conducteur de ligne dans la même entreprise qui a ce besoin et nous assurons l'ensemble de la prestation pour l'entreprise. »

« Mon objectif est de continuer l'année 2025 sur la même lancée que le premier semestre qui a été en croissance. Nous nous en sortons bien mieux sur notre zone que la moyenne nationale du marché de l'intérim qui est -8% à fin juin 2025. Nous sommes favorisées par les domaines de l'agroalimentaire et de la logistique qui continuent de fonctionner correctement malgré un contexte économique global morose. Il est aussi prévu d'ouvrir une agence à Istres en 2026 », indique Valérie Servais.

Ecrit par le 1 septembre 2025



6 agences Proman sont présentes sur le département du Vaucluse. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Histoire de Proman

Proman été fondé en 1990 à Manosque par Évelyne et [Roland Gomez](#), qui était chaudronnier à la base. L'entreprise travaille dans le secteur de l'intérim, du recrutement CDD et CDI et du portage salarial. Cette société 100% familiale (statut SAS) est désormais dirigée par [Roland Gomez](#) fils. Elle est le quatrième groupe français de l'intérim derrière Adecco, Manpower et Randstad. Son ambition est d'intégrer le top 3 rapidement.

L'entreprise est en croissance régulière depuis sa création. Elle opère régulièrement de la croissance externe avec le rachat d'autres sociétés dans plusieurs pays.

L'entreprise apporte une attention particulière à l'aspect social. Elle est labellisée RSE, avec une

Ecrit par le 1 septembre 2025

fondation mise en place, des concerts réservés aux intérimaires ou encore une politique de sensibilisation à la gestion des déchets par exemple.

Proman veut également avoir une bonne insertion dans le tissu économique local. Elle sera ainsi Partenaire Gold le mercredi 17 septembre prochain à l'occasion de la Fête de l'Entrepreneur organisé par le réseau Entreprendre Rhône-Durance. Le thème de l'édition 2025 sera : Entreprendre, c'est du Sport, avec la participation d'Edgar Gropsiron. Un village des Jeunes entrepreneurs complétera cette conférence.

- 5 000 salariés
- Chiffre d'affaires 2024 : 4,2 milliards d'euros en croissance par rapport à 2023
- 1 278 agences au total dans le monde réparti dans 18 pays
- Plus de 100 000 personnes travaillent chaque jour pour Proman
- Une mission d'intérim va de quelques heures à 18 mois

Du sponsoring pour plus de visibilité

Pour accroître sa notoriété auprès du grand public, Proman mène des campagnes de sponsoring très importantes, au travers de grandes manifestations sportives. Elle a ainsi été un sponsor important à l'Euro 2016 de football organisé en France, à la Coupe du monde de rugby en 2023 ou encore au Tournoi de tennis de Roland-Garros entre autres. Elle assure par ailleurs l'embauche des stadiaires et autres personnels à l'occasion de ces événements sportifs. « Nous avons besoin d'améliorer notre visibilité sur le grand public, pour nous démarquer de la concurrence. Ce genre d'événement est idéal pour cela », explique Valérie Servais.

Pont sur l'Aygues à Buisson, un aménagement pour la faune aquatique

Ecrit par le 1 septembre 2025



Le [Département de Vaucluse](#) fait actuellement construire une passe à poissons sous le pont situé sur la RD à [Buisson](#) pour un montant de 658 340€. L'ouvrage est également pris en charge, financièrement, par le [Département de la Drôme](#) et des dispositifs européens.

Les ponts du réseau routier départemental permettent de franchir fleuves, et rivières, voies ferrées ainsi que d'autres routes. Cependant, ils représentent parfois un obstacle au bon écoulement des eaux et, surtout, à la continuité écologique des milieux naturels. C'est notamment le cas de l'ouvrage de franchissement de l'Aygues sur la RD 20 à Buisson, en limite de la Drôme. Afin de restaurer la continuité écologique et de préserver la faune aquatique de cette rivière, le Département de Vaucluse va y construire une passe à poissons. Le chantier a débuté le 28 août pour s'étendre sur 4 mois.

Le pont

Le pont, d'une longueur d'un peu plus de 100m et de 6m de large est soutenu par 4 piles et voûtes ainsi que d'un radier, construction horizontale en béton conçue pour protéger les piles, d'une hauteur de

Ecrit par le 1 septembre 2025

1,25m, mais qui constitue un obstacle au bon écoulement des eaux, et de fait pour les espèces piscicoles.

La passe à poissons

Une passe à poissons sera donc aménagée, sous la seconde arche, formant une rampe en béton, de 30 mètres de long sur 7 mètres de large et présentant une pente de 5% ce qui permettra aux espèces migratoires, comme les anguilles et les [cyprinidés](#) tels que le vairon, le goujon, la loche, le toxostome, le spirin, l'ablette, le blageon, le gardon, la vandoise, la perche, le chevesne, le barbeau d'étendre leur aire de reproduction de 27 kilomètres.

Le montant des travaux

Le montant prévisionnel des travaux s'élève à 658 340€, financés à parité par les Départements de Vaucluse et de la Drôme et une participation attendue de l'Union Européenne au titre du Feder-Fse-Ftj (Fonds européen de développement régional, Fonds social européen et Fonds pour une transition juste) 2021-2027, 'Adaptation au changement climatique'.

Cabrières d'Avignon : top départ pour le chantier de centrale photovoltaïque

Ecrit par le 1 septembre 2025



Ce jeudi 28 août, la municipalité de [Cabrières d'Avignon](#) a inauguré le chantier de la future centrale photovoltaïque, qui prendra place au lieu-dit 'Le Grand Geas', aux côtés de représentants du [Parc naturel régional du Luberon](#), mais aussi de l'entreprise buccorhôdanienne [Tenergie](#), qui conduit le projet.

De nombreux Cabriérois, mais aussi des élus de communes voisines se sont réunis ce jeudi autour des élus de Cabrières d'Avignon, près de l'école du village, pour lancer le chantier de la future centrale photovoltaïque. Aussi représentés lors de cette inauguration : la [sous-préfecture d'Apt](#), le [SCoT Cavaillon - Coustellet - Isle-sur-la-Sorgue](#), le Parc naturel régional du Luberon, qui a assisté la commune sur les différentes phases du projet, et l'entreprise française indépendante Tenergie, à qui a été confié le projet.

Après près de 5 ans de travail pour ce projet, que [Delphine Cresp](#), maire de la commune, avait présenté lors des dernières élections municipales, la centrale photovoltaïque de Cabrières d'Avignon va enfin voir le jour avec une installation complète des panneaux d'ici la fin de l'année et une mise en service en

Ecrit par le 1 septembre 2025

février prochain. « Ce ruban coupé marque le début d'une nouvelle ère tournée vers un avenir plus durable afin d'adapter notre territoire aux enjeux d'aujourd'hui et de demain », a déclaré la maire.

Une énergie décarbonée pour la commune

Cette centrale photovoltaïque sera composée de 6 500 panneaux, installés sur 3,8ha, qui permettront une puissance maximale de 5MWc, soit l'équivalent des besoins de 3 000 foyers. Elle sera installée à l'abris des regards sur un terrain en friche au lieu-dit 'Le Grand Geas', où est installée la piste de stock-car.

« Pour reprendre une expression célèbre de notre ancien Président de la République : notre maison brûle, mais nous avons choisi de ne pas regarder ailleurs. »

Delphine Cresp

La future centrale, qui permettra d'alimenter un périmètre de 20km, représentera une offre d'autoconsommation collective qui sera proposée non seulement aux habitants de la commune, mais aussi aux entreprises du territoire afin de baisser leur consommation. Les habitants pourront aussi s'offrir à un financement participatif avec un taux d'intérêt proche de 7%. « Ce projet permettra une économie d'énergie significative sur la facture », a affirmé [Stéphane Michaut](#), Directeur Développement Grands Projet pour Ténergie. De plus, la commune percevra un loyer proche de 110 000€ chaque année grâce à ce projet, soit environ 7% de ses dépenses annuelles.

Ecrit par le 1 septembre 2025



La centrale photovoltaïque s'étalera sur 3,8ha. ©Tenergie / Elmy

Un projet local et environnemental

Ce projet est le fruit d'une collaboration étroite entre la commune de Cabrières d'Avignon, Tenergie, le Parc naturel régional du Luberon, ainsi que d'autres acteurs locaux. Un travail commun qui, bien qu'il ait été fastidieux, est sur le point de voir le jour et représente « un projet exemplaire » selon [Eric Pierrat](#), sous-préfet d'Apt.

« Il nous faut viser l'autonomie énergétique d'ici 2040. C'est une ambition de la [Charte du Parc du Luberon](#) que nous réaliserons tous ensemble. »

[Noëlle Trinquier](#), vice-président du Parc et conseillère départementale

Si la future centrale photovoltaïque présente des atouts environnementaux, avec la production d'une énergie décarbonée, son chantier, lui aussi, se fera dans le respect de la nature. La pose des panneaux ne débutera qu'à la fin du mois d'octobre, afin d'attendre le terme de la période de nidification. Aussi, seront

Ecrit par le 1 septembre 2025

créées des marres pour le crapaud calamite, une espèce protégée car menacée, mais aussi des petits tas de bois pour les reptiles, afin que le site soit recolonisé après la fin du chantier. « Je tiens à remercier les Cabriérois qui nous ont fait confiance en nous donnant les clés nous permettant d'en arriver là aujourd'hui, a conclut Delphine Cresp. Ce projet, c'est grâce à vous qu'il se réalise. Nous pouvons tous en être très fiers. »



Une partie du site en friche (une ancienne carrière) sur lequel sera installée la centrale photovoltaïque. ©Vanessa Arnal-Laugier / L'Echo du Mardi

La Banque alimentaire accompagne 55 000 vauclusiens

Ecrit par le 1 septembre 2025



La précarité alimentaire touche 55 000 vauclusiens. Pour endiguer ce phénomène croissant ? [La Banque alimentaire de Vaucluse](#) -BA 84-. La structure ravitaille ainsi 70 associations partenaires chargées d'accompagner les plus vulnérables. Les deux objets de la BA : Lutter contre le gaspillage de nourriture et offrir une aide alimentaire aux plus démunis. Résultat ? 1 460 tonnes de denrées distribuées en 2024. Au final ? Un outil puissant : Le tissu associatif, socle d'une société fermement inclusive. Et pour se faire une idée précise du terrain, la parole de Pascale Hémard, la présidente de la Banque Alimentaire de Vaucluse.

Avignon. Une Banque alimentaire au milieu de nulle part, dans la ceinture verte où serpente une route étroite. Impossible de se croiser en voiture, périlleux en cas de rencontre avec un camion. Pas d'espaces de retournement non plus. Autant dire la galère pour se faire livrer par des camions de grande envergure, sans parler des frigorifiques. C'est d'ailleurs un des points que nous aborderons avec Pascale Hémard, la présidente de la Banque Alimentaire de Vaucluse.

Ecrit par le 1 septembre 2025

19,3% d'habitants vivant sous le seuil de pauvreté

En Vaucluse, 19,3% des habitants vivent sous le seuil de pauvreté. Près de 20% des jeunes ne sont pas insérés, un taux qui atteint les 26,6% chez les ménages dont la personne de référence a moins de 30 ans. Toujours dans le département, près de 15 350 foyers sont allocataires du RSA -Revenu de solidarité active-, soit 30 825 personnes couvertes par ce dispositif. En Vaucluse comme en France, 60% des personnes accueillies par les banques alimentaires vivent en zones périurbaines ou à la campagne, ce sont 38% autour ou à Avignon.

En chiffres

La banque alimentaire a permis la distribution, par 810 personnes mobilisées et 93 partenaires, de presque 3 millions de repas en 2024 via 1 460 tonnes de denrées alimentaires. Son organisation se déploie grâce à 700 bénévoles lors de la collecte de fin d'année ; 58 sont des bénévoles permanents ; 25 sont des stagiaires ; 20 sont présents dans d'autres cadres.



Pascale Hémar et une partie de l'équipe de bénévoles de la BA 84 Copyright MMH

Écrit par le 1 septembre 2025

L'interview, Pascale Hémar, Présidente de la Banque Alimentaire de Vaucluse

« La Banque alimentaire de Vaucluse fonctionne grâce aux bénévoles. Soixante d'entre-eux constituent sa garde rapprochée. Des permanents sur le front toute l'année. Nous travaillons surtout le matin, à partir de 7h30 jusqu'à environ 15h30, pour la logistique : accueil des camions, stockage des denrées, préparation quotidienne de colis ou de stocks en fonction des demandes des associations partenaires. Les bénévoles œuvrent également sur les pôles administratifs, tels que l'approvisionnement, l'organisation des transports, la collecte de dons d'importantes entreprises d'agroalimentaire. Également, la Fédération Française des Banques Alimentaires nous permet de récupérer des dons en provenance d'entreprises que nos bénévoles ont pour tâche de distribuer, depuis Avignon et sur l'intégralité des départements de la Région Sud Paca. Nous disposons également d'un pôle hygiène et sécurité alimentaire qui vérifie la qualité des denrées. Nous ne distribuons jamais de produits dont la date limite de consommation est dépassée. »

Une augmentation du nombre de personnes bénéficiaires depuis 2022

« On est un territoire où il y a quand même pas mal d'étudiants, aussi bien dans le cadre de l'université que de très nombreux lycées ou entreprises privées qui font des BTS ou des BUT -Bachelor universitaire de technologie-. Donc, ces jeunes sont dans une précarité alimentaire de plus en plus reconnue. Pas seulement parce qu'ils n'ont plus les petits jobs dont on a beaucoup entendu parler au moment du Covid, mais parce que, de toute façon, le statut d'étudiant est très compliqué. À l'heure actuelle, avec le système d'admission post-bac, ces jeunes 'sont distribués' sur l'intégralité du territoire et aiment mieux obtenir une place dans une formation plus lointaine, plutôt que rien du tout. »

La délocalisation des habitants

« Donc, on a beaucoup délocalisé les étudiants. Faire ses études en étant chez papa-maman, c'est réservé aux métropoles. En province, ce n'est plus le cas. Donc, cette population-là doit bien se loger et se nourrir. Elle représente 15 à 20% de nos bénéficiaires. Nous allons donc créer une épicerie sociale itinérante, pour ces jeunes étudiants, en janvier, tout d'abord en divers points d'Avignon puis sur Carpentras et Orange. Ce sera un camion réfrigéré pour distribuer des produits surgelés et ainsi offrir une gamme de nourriture plus vaste, qu'ils consommeront tout de suite parce que dans leurs logements, à part une vague bouilloire et possiblement un four à micro onde, souvent ils ne possèdent rien de plus, pas même de réfrigérateurs. »

30% de la population vit sous le seuil de pauvreté en Vaucluse et dans les grands bassins de vie

« La plus grande partie de ceux que nous aidons sont des allocataires du RSA, les demandeurs d'asile, de passage, qui cherchent à s'installer quelque part... Le soleil peut les attirer. Si vous parlez du Vaucluse, d'Avignon et de Carpentras, les familles en grande difficulté savent qu'il y a des gens qui leur ressemblent. Ils y accèdent, en tout cas, à un accompagnement social plus important, ce qui veut dire à des jardins partagés, à un accompagnement associatif social et culturel. Je constate, que ce sentiment se développe, sans doute, dans des populations très précises venant des mêmes régions, par exemple des Africains de l'Est qui passent beaucoup dans la région du Vaucluse. Ils sont rassurés de partager la même alimentation, la même approche, les mêmes règles sociales. »

Ecrit par le 1 septembre 2025



Pascale Hémard, présidente de la Banque Alimentaire de Vaucluse Copyright MMH

Les travailleurs pauvres

« Le nombre de travailleurs pauvres dotés de petits contrats de 25 à 30h ne s'en sortent pas. Leur nombre est juste extrait des statistiques de France travail. Ils vont accepter plusieurs jobs sans pouvoir s'en sortir financièrement. Ils n'ont pas de vie, et surtout pas de vie sociale. Si je rapporte cela au taux d'épargne, je me dis que ce ne sont pas les gens riches qui épargnent. Ce sont les autres qui le font pour pouvoir atteindre un métier qui leur plaît, via l'achat du permis de conduire, d'une voiture, pour créer un commerce... Certains veulent devenir chefs d'entreprise. Je les mets en garde. On peut même parler de cette épicerie sociale qui est à Villeneuve-lès-Avignon, quartier cossu, et qui fonctionne une fois par semaine. Ça casse les codes ! Une partie des personnes qui la fréquente sont d'anciens commerçants qui avaient bien réussi, et possèdent une belle demeure. L'un des deux partenaires a disparu, l'autre ne veut pas se défaire de la maison, c'est son histoire... Ils ne s'en sortent plus et vont à l'épicerie sociale. C'est là qu'on a cette possibilité d'alerte sur cette fameuse économie vacillante du Vaucluse. »

Ecrit par le 1 septembre 2025

Bientôt, un possible déménagement ?

« Nous sommes ici depuis 17 ans et les routes d'accès sont délicates pour les poids lourds qui nous disent 'vous ne vous rendez pas compte de ce que vous faites subir à nos camions pour venir. On se met en danger, on abime tout et aussi nos carrosseries. » Cela nous a fait perdre des transporteurs pas chers ou gratuits, mais beaucoup disent, « attendez, là c'est fini ! » Alors on se bat pour aller ailleurs. Il nous faut trouver des entrepôts suffisamment hauts pour pouvoir stocker les palettes et un terrain. La Préfecture nous aide en cela. Reste à voir comment se les faire offrir, réhabiliter les locaux et déménager. On fait également tout pour recruter et fidéliser ceux qui sont là. En général ce sont de jeunes retraités qui n'ont pas envie de cesser de travailler et qui veulent surtout aider. »

Au plan général

Selon une enquête du Credoc, 37% des Français seraient en insécurité alimentaire en 2023, soit 20 millions de personnes et 45% de la population dit ne pas manger assez bien en 2022. Au niveau national, les ménages les plus modestes achèteraient deux fois moins de fruits et légumes que le reste de la population, et ce, de manière constante depuis 40 ans.

Un déficit de connaissance alimentaire

Un phénomène lié, en partie, à un déficit de connaissance alimentaire car un jeune, aujourd'hui, n'est pas capable de différencier un concombre d'une courgette. Les témoignages des bénévoles des banques alimentaires révèlent que les bénéficiaires, par exemple, ne connaissent pas ni ne savent cuisiner un chou-fleur.»

Source : Institut Montaigne, rapport du 16 octobre 2024.

Ecrit par le 1 septembre 2025



Copyright MMH

Les missions de la Banque alimentaire

Les missions de la Banque alimentaire sont de collecter, distribuer et transformer les aliments destinés à la déchetterie. Elle agit pour une société plus juste et plus responsable. Elle œuvre pour garantir une alimentation saine, durable et accessible à tous. Elle accompagne aussi les jeunes, favorise l'engagement et l'insertion sociale. Elle collabore à une économie circulaire solidaire via les ateliers de cuisine, les jardins partagés, les ateliers de transformation et des dispositifs itinérants.

L'organisation de la Banque Alimentaire de Vaucluse

Pascale Hémard, présidente ; trois vices-présidents : Eric Buron, Jean-Luc Voitellier et Alain Ferria. Mireille Nami, secrétaire-générale ; Patrick Munsch directeur et Frédéric Chaptal trésorier.

La feuille de route de la présidente

Solliciter de nouveaux financeurs associés ou non à l'Etat, la Région Sud-Paca, le Département, le Grand

Ecrit par le 1 septembre 2025

Avignon, la CCI de Vaucluse, la Ville d'Avignon ainsi que des mécènes ; Développer la collecte de denrées et d'offres auprès d'associations partenaires ; Séduire plus de bénévoles et les fidéliser ; Se rapprocher des autres réseaux caritatifs : Restos du cœur, Secours populaire, Secours catholique, La Croix rouge ; Développer de nouveaux services, notamment en zone blanche et au profits des étudiants en BTS, très touchés par la précarité alimentaire. Assurer la pérennité de la Banque Alimentaire de Vaucluse via un modèle économique solide et soutenable ; Anticiper les évolutions futures du fonctionnement des structures d'aide alimentaire, des besoins des partenaires et des bénéficiaires.



Copyright MMH

Le site de Montfavet

L'entrepôt se déploie sur 1 090m² et détient 1 chambre froide positive de 136m², deux chambres froides négatives de 120m², un camion poids lourd et 3 camions inférieurs à 3,5 tonnes. Dans les cartons ? Une relocalisation de la Banque Alimentaire dans l'Est du Grand Avignon.

Ecrit par le 1 septembre 2025

Ses associations partenaires

26 épiceries sociales, 18 associations distribuant des colis alimentaires, 15 centres d'hébergement, 8 associations de maraude, 2 centres communaux d'action sociale et une boutique alimentaire solidaire.

Les partenaires institutionnels et mécènes

Les partenaires institutionnels : DDETS 84 -Direction départementale de l'emploi, du travail et des solidarités-, Conseil régional Sud-Paca, Le Conseil départemental 84, Le Grand Avignon et la Ville d'Avignon. Les mécènes : La Sncf, Le Crédit Agricole, Groupama, Grdf et la CNR -Compagnie nationale du Rhône-.

Les GMS partenaires

Les grandes et moyennes surfaces partenaires : Plateforme Biocoop de Noves, Grand Frais, Vitafris, Carrefour, Auchan, E. Leclerc, Intermarché, Système U, Métro et les Galeries Lafayette.



Copyright MMH

Ecrit par le 1 septembre 2025

Banque alimentaire de Vaucluse. 630, Chemin Saint-Pierre Fraysse, La ceinture verte, Avignon. 04 90 87 81 80

Simplification du bulletin de paie : mesure repoussée au 1er janvier 2027



Depuis le 1er juillet 2023, le montant net social a fait son apparition sur les bulletins de paie. Avec cette première modification, un nouveau modèle de bulletin dit simplifié est entré en vigueur. Toutefois, les employeurs peuvent utiliser le modèle du bulletin de paie dit adapté jusqu'au 1er janvier 2026. Cette tolérance vient d'être prolongée d'un an, soit jusqu'au 1er janvier 2027.

Ecrit par le 1 septembre 2025

L'apparition de la mention du montant net social sur le bulletin de paie était la première étape d'un projet de simplification du bulletin de paie.

En savoir plus

Ce montant net social apparaît sur une ligne spécifique. Il correspond au revenu net après les déductions des prélèvements sociaux obligatoires (cotisations et contributions sociales d'origine légale ou conventionnelle à la charge du salarié). Cette nouvelle rubrique simplifie les démarches des employeurs et des salariés bénéficiaires de la prime d'activité, des aides pour le logement, etc. Avec la mise en avant du montant net social, un nouveau modèle de bulletin a été établi. Des modifications ont été apportées à certains libellés, à l'ordre de certaines rubriques qui, pour certaines, ont été regroupées.

A l'origine

A l'origine, cette dérogation devait s'appliquer jusqu'au 1er janvier 2025. Elle a été prolongée dans un premier temps jusqu'au 1er janvier 2026. Mais un arrêté publié le 14 août 2025 proroge d'un an la possibilité d'établir des bulletins de paie selon modèle de bulletin dit adapté, soit jusqu'au 1er janvier 2027.

Un bulletin de paie simplifié applicable dès maintenant

Sachez que même si l'obligation d'utiliser le nouveau bulletin de paie simplifié est reportée, vous avez tout à fait la faculté de l'appliquer librement puisque celui devrait, en principe, devenir obligation après le 1er janvier 2027. Pour toutes vos questions sur l'établissement du bulletin de paie, les Editions Tissot vous conseillent leur documentation « [Responsable et gestionnaire paie](#) ». Arrêté du 11 août 2025 modifiant l'arrêté du 31 janvier 2023 modifiant l'arrêté du 25 février 2016 fixant les libellés, l'ordre et le regroupement des informations figurant sur le bulletin de paie mentionnées à l'article R. 3243-2 du code du travail, Jo du 14.

Source : Isabelle Vénuat. Juriste en droit social et rédactrice au sein des Editions Tissot.

Texte choisi et mis en ligne par Mireille Hurlin

La Ville de Vaison-la-Romaine donne son nom à un avion d'Air France

Ecrit par le 1 septembre 2025



Après avoir nommé un de ses avions « L'Isle-sur-la-Sorgue », la compagnie aérienne [Air France](#) a choisi le nom de « Vaison-la-Romaine » pour son Airbus A220 F-HPNU.

L'Airbus A220 F-HPNU a effectué son premier vol commercial ce jour — le jeudi 28 août — vers Venise. Cet avion, de la compagnie Air France, porte le nom de la commune de Vaison-la-Romaine. Une fierté pour la Ville qui a décidé, en partenariat avec l'office de tourisme Vaison Ventoux Provence, de faire une maquette à l'échelle 1/100ème de cet avion qui sera bientôt révélée devant la fresque du gymnase municipal du complexe sportif Ulysse Fabre, représentant le Capitaine Florent Odon, double champion du monde de voltige, originaire de Vaison-la-Romaine.

Ecrit par le 1 septembre 2025



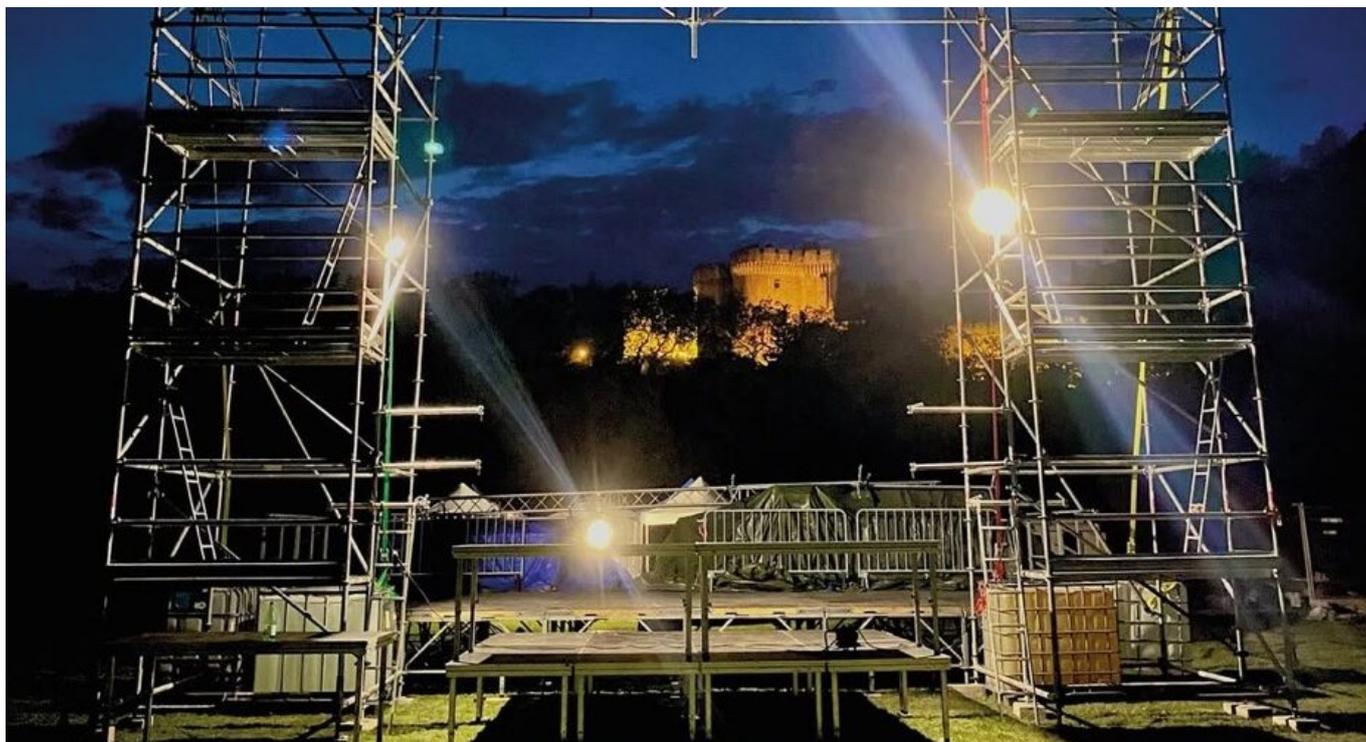
La fresque rendant hommage au Capitaine Florent Oddon. ©Ville de Vaison-la-Romaine / Delphine Goyon

« Ce nouvel avion s'inscrit dans le programme de modernisation et de renouvellement de la flotte, qui vise à offrir à nos clients : plus de confort, des performances opérationnelles accrues, une réduction significative de l'empreinte environnementale », explique le Capitaine [Philippe Lacroute](#) de la compagnie aérienne française.

Depuis 2019, Air France a décidé de baptiser à nouveau ses avions par des noms de villes, renouant avec une vieille tradition que la compagnie avait emprunté à la marine dans les années 1930. Et Vaison-la-Romaine n'est pas la première commune vauclusienne à avoir son nom sur un avion, la Ville de L'Isle-sur-la-Sorgue aussi, a un avion nommé d'après elle.

[Quand l'Isle-sur-la-Sorgue s'envoie en l'air avec Air France](#)

Villeneuve-lès-Avignon accueille la 2^{de} édition du festival 'Le Truc'



Après une première édition couronnée de succès, le festival de musique électro 'Le Truc' revient pour une seconde édition ce samedi 30 août au cœur de la plaine de l'Abbaye de Villeneuve-lès-Avignon, au pied du fort Saint-André.

Le Truc Festival revient pour une nouvelle année ce week-end avec une programmation à la fois locale et internationale. Au programme de cette seconde édition, des artistes en live comme Jimmy Labeou et Christian Burkhardt qui proposeront des live sets, Arthur Richard, Monsieur Madame Benoît et Papisito avec leur DJ sets, et Adn avec ses vinyles.

Les sept artistes se succéderont sur scène toute la soirée à partir de 17h. « Notre conviction est plus que jamais de rendre au festival ce qui appartient au festival : la danse, l'amusement, la joie, la convivialité, et en un mot qui regroupe ces caractéristiques, la fête », expliquent les organisateurs de l'événement.



Ecrit par le 1 septembre 2025

Cette année, le festival doublera sa capacité d'accueil avec 1 000 festivaliers attendus, mais il doublera aussi l'espace scénique avec deux écrans géants. Sur place, il y aura plusieurs buvettes et plusieurs stands de nourriture, mais aussi des stands de maquillage et de tatouage.

Il est encore temps de réserver votre place sur la [billetterie en ligne](#).

Samedi 30 août. De 17h à 01h. Chemin de l'Avion. Villeneuve-lès-Avignon.