

Ecrit par le 18 juin 2025

Les voitures-radar privées débarquent en Provence



Confié au secteur privé depuis 2018, le contrôle de vitesse embarqué s'étend progressivement dans toutes les régions françaises et débarque en Provence. Dans le Vaucluse, 2 000 km de voies seront surveillés à partir d'octobre prochain. Petit tour d'horizon d'un dispositif particulièrement efficace...

Les contrôles de vitesse embarqués ont été déployés, en France, à partir de 2013. C'est la Normandie qui a eu le privilège d'être la pionnière dans ce domaine. Ensuite progressivement presque toutes les régions ont été dotées de ces véhicules-radar. En 2018, ces contrôles ont été externalisés pour « dégager du temps aux forces de l'ordre ». C'est l'entreprise auvergnate OTC qui a remporté le marché pour un montant proche de 35 M€.

La rémunération du prestataire se fait au kilomètre parcouru et non en fonction des amendes dressées

Les véhicules roulent 6 heures par jour, 7 jours sur 7, week-end et jours fériés compris. Le contrôle est totalement automatisé, les chauffeurs de ces véhicules un peu particulier ne font que conduire. Ils ne peuvent en rien intervenir sur les contrôles. Ils ignorent même le nombre de flashes effectués. Toutes les données sont transférées au centre des amendes de Rennes. La rémunération du prestataire se fait au

Ecrit par le 18 juin 2025

kilomètre parcouru et non en fonction des amendes dressées assure-t-on du côté de la Prévention Routière. Il est même prévu que si un chauffeur incite les autres véhicules à le dépasser en commentant un excès de vitesse, l'entreprise est passible d'une amande de 1000 €. Les mauvais esprits diront pourquoi sanctionner les abus d'une règle qui n'existe pas ?

Ces radars mobiles ont marge d'erreur un peu plus grande que les radars fixes

Le principe de fonctionnement de ces radars embarqués est aussi simple qu'il est difficile de les repérer. Ils flashent les voitures qui les dépassent ou qui les croissent. Un boîtier équipé de capteurs infra rouge est installé sur le tableau de bord, et des petites caméras sont placées sur la plage arrière. Les véhicules en infractions ne sont pas flashés comme avec les radars fixes, les relevés se font par infrarouge, invisible à l'œil nu. Ces radars sont capables d'effectuer des contrôles sur des distances pouvant aller jusqu'à 300 mètres et ils fonctionnent de jour comme de nuit et par tous les temps.

Ces radars mobiles ont marge d'erreur un peu plus grande que les radars fixes.

Sur autoroute ils flashent à partir de 146 km/h, 124 km/h sur voie express et 61 km/h en agglomération. Pour ce qui est du montant des amendes ils restent les mêmes et sont fonction de la gravité des excès de vitesse constatés (de 68 à 135 euros) En 2023, les radars embarqués privés ont effectué 12 666 427 contrôles et constatés 1 249 789 excès de vitesse, soit un taux d'infraction de 9,87 %.

Selon la Ligue de défense des conducteurs chaque voiture radar privée rapporte 390 000 euros de recettes annuelles à l'État. A la fin de l'année 2025, ce sont 550 véhicules qui seront au total déployés partout en France, sauf en Corse et en Ile-de-France.

Les voitures-radar privées arriveront prochainement dans les départements des Bouches-du-Rhône, des Alpes-de-Haute-Provence et du Vaucluse. Pour le 13, un premier véhicule est déjà opérationnel depuis le 2 juin. Il s'agit d'une Seat Léon. Pour le 84, les contrôles privatisés devraient démarrer en octobre prochain. Les 2 000 km de routes contrôlés sont choisis in fine par la préfecture qui privilégie les zones où l'accidentologie est la plus forte.

Certification internationale pour le centre des congrès du palais des papes

Ecrit par le 18 juin 2025



[Le centre des congrès du palais des papes](#) et l'espace Jeanne Laurent à Avignon viennent d'obtenir [la certification ISO 20121](#). Créée à l'occasion des Jeux Olympiques de Londres en 2012, elle est destinée aux activités événementielles intégrant les principes du développement durable dans l'organisation d'évènements réguliers ou ponctuels de tous types (compétition sportive, exposition, séminaire...). Elle atteste tout particulièrement de la gestion durable de l'organisation : consommation d'eau et d'énergie, choix des fournisseurs, sécurité des employés...

« Cette certification vient récompenser les efforts déployés depuis plusieurs années par les équipes pour intégrer pleinement les principes du développement durable dans l'organisation des événements, se félicite [Avignon Tourisme](#), structure en charge de la gestion du centre de congrès de la cité des papes. Qu'il s'agisse de la gestion des ressources, de la réduction des impacts environnementaux, de l'accessibilité ou des relations avec les parties prenantes locales, toutes les dimensions ont été prises en compte pour atteindre un haut niveau d'exigence. »

Préservation du patrimoine et attachement au territoire

« Cette certification ISO 20121 est une étape majeure qui confirme notre volonté d'inscrire nos activités événementielles dans une démarche responsable, durable et porteuse de sens, complète [Florence Jullian](#), directrice commerciale d'Avignon congrès-expo. Elle reflète également notre attachement au territoire d'Avignon et à la préservation de son patrimoine exceptionnel. »

Ecrit par le 18 juin 2025

« Avec cette certification, le palais des papes, monument emblématique classé au patrimoine mondial de l'Unesco, renforce sa position. »

« Adoptée dans la continuité des engagements RSE du territoire, cette démarche s'appuie sur une gouvernance partagée, une écoute des publics, et des actions concrètes comme : réduire l'impact environnemental de nos événements, limiter les déchets générés par les événements, favoriser l'inclusion et l'accessibilité pour tous, soutenir l'économie locale et les parties prenantes de notre territoire ainsi qu'intégrer des pratiques durables dans notre fonctionnement quotidien, poursuit Avignon Tourisme. Avec cette certification, le palais des papes, monument emblématique classé au patrimoine mondial de l'Unesco, renforce sa position en tant que lieu d'accueil d'événements d'envergure internationale engagés dans la transition écologique. »

(Vidéo) Le Grand Avignon prône le bien manger avec le festival 'Bien Bon'

Ecrit par le 18 juin 2025



Après une 2nde édition remplie de succès avec 15 000 participants en 2024, le festival 'Bien Bon !', organisé par le [Grand Avignon](#), revient du 15 au 21 septembre prochains pour célébrer les acteurs de l'agroalimentaire, le terroir, le bien manger, le bien boire et le bien vivre ensemble.

« C'est une manifestation que j'attends chaque année avec gourmandise », a commencé par dire Joël Guin, président du Grand Avignon. Après deux premières éditions couronnées de succès, le festival 'Bien Bon !' revient en septembre. Durant une semaine, le territoire va briller au travers de ses producteurs, ses chefs, ses artisans et ses lieux d'exception.

En tout, ce sont plus de 100 acteurs de la filière agroalimentaire qui seront impliqués dans cette nouvelle édition qui promet des temps forts festifs et gourmands, mais aussi de mettre en lumière les savoir-faire et les talents du territoire et du terroir. « Bien Bon consacre le partage et la convivialité au service du territoire et de ceux qui le font vivre », a poursuivi le président de l'Agglomération.

Ecrit par le 18 juin 2025



Joël Guin lors de la présentation de la 3e édition de 'Bien Bon !' au restaurant Bibendum à Avignon.
©Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

Un événement aux quatre piliers

Cet événement annuel, devenu une institution au sein des communes du Grand Avignon, s'articule autour de quatre grands principes :

- Un événement populaire,
- un événement qui a du sens,
- un événement fédérateur,
- un événement qui fait rayonner le territoire.

Ecrit par le 18 juin 2025

« Bien Bon est un concentré de goûts, de fête, de découvertes et de retrouvailles. »

Joël Guin

Tout d'abord, il se veut un événement populaire, qui touche non seulement les seniors en maison de retraite, mais aussi les étudiants, les enfants, et tout autre public. Il se veut aussi un événement qui a du sens, un événement qui met en avant les acteurs locaux qui prônent le bien manger afin de sensibiliser le public aux bonnes pratiques, que ce soit en termes d'alimentation, de consommation, mais aussi de tri.

Cette semaine se veut aussi fédératrice, avec des moments forts qui réunissent et où le partage est le maître-mot. Enfin, cet événement se veut un ensemble de rendez-vous qui fait rayonner le territoire, que ce soit au travers des acteurs de la filière agroalimentaire, ou bien des lieux choisis pour les différents temps forts.

Un événement engagé

En proposant ce festival autour du bien manger, le Grand Avignon ne veut pas seulement mettre en avant le local, le sain et le gourmand le temps d'une semaine. L'Agglomération veut engager une réelle sensibilisation auprès des publics pour leur apprendre à respecter sa santé à travers le bien manger tout en respectant les producteurs, artisans, et chefs locaux en consommant en circuit court vers un meilleur respect de l'environnement.

De plus, l'événement se veut aussi exemplaire dans son organisation. Cela passe par la réduction des déchets, la lutte contre le gaspillage, la promotion des mobilités douces, la valorisation des productions locales, ou encore la sensibilisation au tri.

Ecrit par le 18 juin 2025



Sept chefs s'engagent dans ces rendez-vous gourmands

Comme pour chaque édition, des chefs se mettent au service de l'événement pour partager leur savoir-faire, mais aussi leur engagement en faveur d'une consommation locale qui se traduit notamment à travers leur cuisine.

« On est très fiers de participer à cet événement qui fait rayonner la région et qui est

Écrit par le 18 juin 2025

accessible à tous. »

Maxime Chenet

Cette année, ils seront sept à concocter des repas et délivrer leurs secrets au public : [Florent Pietravalle](#) de la Mirande, [Maxime](#) & [Serge Chenet](#) de la Maison Chenet, [Mathieu Desmarest](#) de Pollen, Bibendum et Tribu, Patrice Leroy, formateur à l'École hôtelière d'Avignon, [Christophe Chiavola](#) du Prieuré, mais aussi Glenn Viel de L'Oustau de Baumanière.

Ecrit par le 18 juin 2025



Serge Chenet

Ecrit par le 18 juin 2025



Patrice Leroy

Ecrit par le 18 juin 2025



Maxime Chenet

Écrit par le 18 juin 2025



Mathieu Desmarest

Écrit par le 18 juin 2025



Glenn Viel

Écrit par le 18 juin 2025



Florent Pietravalle

Écrit par le 18 juin 2025



Christophe Chiavola

©Anthony Beignard / Grand Avignon

Le défi des foodtrucks

La semaine débutera le 15 septembre avec un rendez-vous très attendu : le Défi Foodtrucks. Après

Ecrit par le 18 juin 2025

Rochefort-du-Gard et Vedène durant les précédentes éditions, c'est au tour de Villeneuve-lès-Avignon de devenir un lieu de compétition le temps d'une soirée.

Les meilleurs cuisiniers de la street food locale devront s'affronter en suivant la charte 'Bien Bon !' devant un jury de chef, notamment composé de Christophe Chiavola, Maxime & Serge Chenet, Patrice Leroy, mais aussi [Joannes Richard](#), champion du monde de burger en 2023. Cinq prix seront décernés lors de cette soirée.

Lundi 15 septembre. De 18h à 22h. Entrée libre et gratuite. Place Charles David. Villeneuve-lès-Avignon.

Quand l'opéra et la gastronomie se rencontrent

Le 16 septembre, le chef étoilé Christophe Chiavola préparera un repas au sein du majestueux [Opéra du Grand Avignon](#) à l'occasion de l'événement exclusif et inédit Opéra-Bouffe. Cette soirée prestigieuse et festive se fera sur le thème des années folles.

Organisé en partenariat avec [Inter Rhône](#), ce rendez-vous mêlera spectacle et gastronomie, avec les convives installés sur la scène et les artistes qui chanteront, danseront et feront de la musique autour d'eux et dans l'espace normalement réservé au public.

Mardi 16 septembre. 19h30. 150€ ([réservation en ligne](#)). Opéra Grand Avignon. Place de l'Horloge. Avignon.

Des aventures gustatives

Les 17 et 20 septembre, le festival proposera les Tours des gourmands, des épopées gustatives dans divers lieux du Grand Avignon, à la découverte des savoir-faire et des meilleures adresses du territoire au travers de boucles qui se feront à pied ou à vélo.

Le public pourra notamment découvrir les bonnes adresses de Velleron, le clan des vigneronns de Rocca Maura, les gourmandises de Villeneuve, les vins et chocolats d'Avignon, les saveurs responsables de l'ECOMIN d'Avignon, la Barthelasse, ou encore la ceinture vert d'Avignon.

Mercredi 17 et samedi 20 septembre. Gratuit sur réservation ([billetterie en ligne](#)). Grand Avignon.

Une conférence culinaire

Le 18 septembre, le chef Glenn Viel donnera une 'conférence alléchante' à Vedène, accompagné par la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#). Membre emblématique du jury de l'émission télévisée *Top Chef*, il donnera sa vision d'une cuisine moderne et durable, qui valorise les produits locaux et place la responsabilité environnementale au cœur de l'assiette.

Jeudi 18 septembre. 19h. Gratuit sur réservation ([billetterie en ligne](#)). L'Autre Scène. Avenue Pierre de Coubertin. Vedène.

Une fête du goût et du terroir

Le 19 septembre, le marché agricole de Velleron va se transformer en véritable Place des gourmands

Écrit par le 18 juin 2025

avec un marché des producteurs, des dégustations de vins du Grand Avignon, des foodtrucks, le tout dans une ambiance musicale et conviviale.

Un temps fort viendra animer la soirée : le championnat d'aïoli, qui sera animé par les Maîtres Cuisiniers de France.

Vendredi 19 septembre. De 18h à 22h30. Entrée libre et gratuite. Velleron.

Les coulisses du bien manger

Les 15, 16, 18 et 19 septembre, le Grand Avignon vous proposera de découvrir l'envers du décor en allant à la rencontre des acteurs de l'agroalimentaire.

Des visites thématiques seront organisées pour rencontrer ceux qui façonnent notre façon de produire, transformer et déguster. Ces coulisses permettront de mieux comprendre l'alimentation de demain avec la découverte notamment de la Distillerie Manguin, de la Maison Fillière, ou encore des startups gourmandes de Créativa.

Lundi 15, mardi 16, jeudi 18 et vendredi 19 septembre. Gratuit sur réservation ([billetterie en ligne](#)). Grand Avignon.

Les cantines et cuisines animées

L'année dernière, l'événement des 'cantines et cuisines animées' avaient permis l'élaboration de 10 000 plateaux repas distribués dans les cantines, restaurants universitaires, maisons de retraite, entreprises et centres sociaux du territoire.

Cette année, le menu de ces repas sera élaboré par Serge Chenet et Patrice Leroy. Un grand repas sera aussi partagé à la Ferme Semailles, organisé avec les centres sociaux.

De plus, cette année, 200 box seront offertes aux étudiants du territoire par le Crous. Ces box seront composées d'un menu de chef à concocter chez soi, de produits locaux et de plusieurs recettes.

La surprise des chefs

Comme chaque année, le festival se terminera en beauté avec la Surprise des chefs, trois déjeuners dans trois lieux d'exception du Grand Avignon, à savoir la Distillerie Manguin à Avignon, le Clos des Sources à Roquemaure, et le Domaine de Rodolphe à Morières-lès-Avignon. Les menus seront élaborés par Florent Pietravalle, Mathieu Desmarest et Maxime Chenet pour 38€ par adulte et 25€ par enfant.

Dimanche 21 septembre. 12h. [Réservation en ligne](#). Grand Avignon.

Ainsi, tout le monde pourra profiter de ces rendez-vous culinaires qui rythmeront la semaine du 15 au 21 septembre. Toutes les réservations se font sur [le site de Bien Bon !](#)

Ecrit par le 18 juin 2025

Quand les catastrophes naturelles font trembler le budget assurance des français



Alors que les intempéries dans le Var ont récemment coûté la vie à trois personnes et fait des dizaines de sinistrés, l'assurance habitation devient un poste de dépense de plus en plus lourd pour les Français. Derrière la hausse des primes, ce sont des inégalités qui se creusent, des comportements de renoncement qui s'installent et un modèle de protection solidaire qui vacille. Qui peut encore se permettre d'être bien assuré ? Quels territoires sont les plus pénalisés ? Et comment repenser une couverture juste, accessible, durable ? C'est dans ce climat social et économique instable que le comparateur [Meilleurtaux Assurances](#) dévoile son étude sur le coût annuel de l'assurance habitation dans le budget des Français.

Quand l'assurance habitation prend l'eau c'est tout un système financier qui vacille

Écrit par le 18 juin 2025

Chaque année, les catastrophes climatiques redoublent d'intensité et emportent sur leur passage : habitations, infrastructures et vies humaines. En 2022, les acteurs de l'assurance ont indemnisé 3,8 millions de sinistrés. En 2023, le coût des sinistres climatiques atteignait 6,5 milliards d'euros pour les assureurs tricolores. En 2024-2025 ce sont déjà près de 902 millions d'euros qui devront être alloués aux victimes des cyclones Chido à Mayotte - coût estimé 522M€- et Garance à la Réunion -380M€. Des charges exponentielles, qui se diffusent sur tout un secteur comme une onde sismique touchant en premier lieu, les assurés.

« Aujourd'hui, certains ménages peuvent faire l'impasse sur leur propre sécurité, faute de pouvoir financer leur protection. »

Samuel Bansard, président de Meilleurtaux Assurances

Lorsque la bataille commerciale cède la place aux enjeux sociaux de l'assurance habitation

Dans un contexte économique instable et marqué par une forte inflation, les hausses de tarifs s'enchaînent. En 2025, les primes d'assurance ont augmenté de 8% à 12 %, tirées vers le haut par plusieurs facteurs parmi lesquels, la revalorisation de la surprime CatNat passée de 12% à 20% en janvier 2025. Autant de hausses, subies ou décidées, qui pèsent lourdement sur le budget des ménages et les poussent à revoir leurs comportements. Près d'un assuré sur deux (46%) hésite désormais à déclarer un sinistre, et 30 % y renoncent délibérément, de peur de voir leur prime s'envoler.

« Ce phénomène silencieux révèle une rupture de confiance. Aujourd'hui, certains ménages peuvent faire l'impasse sur leur propre sécurité, faute de pouvoir financer leur protection. C'est dans ce contexte que de nouveaux acteurs ont émergé ces dernières années avec des offres ajustées en termes de couverture afin de s'adresser aux populations disposant d'un budget plus restreint et souhaitant uniquement les garanties essentielles comme la responsabilité civile ou les dégâts des eaux », indique [Samuel Bansard](#), président de Meilleurtaux Assurances.

Un désengagement individuel forcé qui s'impose comme la nouvelle bataille politique et sociale de certaines communes. En effet, pour éviter que l'assurance ne devienne un produit de luxe, certaines collectivités prennent les devants. Montreuil, Paris, Lille, Tourcoing, et récemment Créteil s'engagent par exemple dans des démarches solidaires en négociant des assurances habitation accessibles pour leurs administrés.

Des écarts de tarifs qui fragilisent les plus précaires à commencer par les locataires

Si le principe de mutualisation des risques reste au cœur de l'assurance française, les écarts de prix sont significatifs selon les départements et peuvent ainsi doubler et ce, à garanties égales.

Le locataire d'un appartement de 40m² à Paris, par exemple, devra déboursier 25,3% de plus que la moyenne nationale pour être assuré, soit 134,17€/an contre 109,4€/an au niveau national. A l'inverse, ce sont les habitants de la Sarthe, de l'Indre et du Morbihan qui bénéficient de la meilleure situation économique. La Sarthe par exemple affiche une prime assurantielle de 90,83€/an c'est 91,56€/an pour l'Indre, et 93,62€ pour le Morbihan soit une économie moyenne de 17,55€/an vis à vis de la moyenne

Ecrit par le 18 juin 2025

nationale et près de 42,32€/an à garanties égales face à un département comme Paris.

Des écarts que l'on retrouve aussi avec des surfaces habitables plus importantes. Ainsi, le locataire d'un appartement de 70 m² dans les Alpes Maritimes ou dans les Bouches-du-Rhône plus sensibles aux changements climatiques et phénomènes de sécheresse ou d'incendies déboursent respectivement 165,36€/an et 164,83€/an contre 117,15€/an au niveau national et même 93,92€ pour la Lozère.

« Si les disparités territoriales restent marquées, le prix n'est plus l'unique critère. Nous observons que 50 à 52 % des comparaisons d'assurance sont motivées par la recherche du meilleur rapport qualité-prix, contre 40 % par le critère du prix seul. Ce choix plus réfléchi illustre une évolution des comportements : l'assurance, qu'elle soit obligatoire ou non, s'installe durablement, comme un repère du quotidien » souligne Samuel Bansard.

« Il demeure des disparités tarifaires importantes qui sont directement liées à la fréquence et l'intensité de la sinistralité selon les zones géographiques. »

Les propriétaires pris entre deux eaux

Contrairement aux locataires, les propriétaires occupants ne sont pas légalement tenus de souscrire une assurance habitation. Un choix qui peut sembler libre, mais qui n'efface en rien les fortes disparités tarifaires entre départements.

Ainsi, une famille, propriétaire d'une maison de 100m² qui souhaite assurer son capital à hauteur de 20 000€ devra déboursier 205,66€/an si elle réside en Mayenne, 213,12€ en Finistère et 397,11€ dans les Alpes-Maritimes, département le plus cher de France, contre 281,44€/an au niveau national.

Même chose pour les maisons individuelles avec une surface d'habitation de 145 m² avec un capital identique. Les Bouches-du-Rhône, concernés par des crues importantes du fleuve en hiver, proposent des prix près de 50% plus chers que la moyenne nationale, 532,32€/an contre 352,45€/an au niveau national. « Si le système assurantiel est basé sur une logique de mutualisation des risques, il demeure des disparités tarifaires importantes qui sont directement liées à la fréquence et l'intensité de la sinistralité selon les zones géographiques ainsi qu'au coût de reconstruction ou de réparation qui peut varier également selon les zones », conclut Samuel Bansard.

Face à l'intensification des aléas climatiques, difficile d'imaginer un retour à des primes d'assurance habitation plus modérées. Mais, plutôt que de se résigner, il est essentiel de repenser notre approche : quelle place accorder à la prévention dans le modèle assurantiel de demain ? Renforcer la culture du risque, mieux accompagner les habitants dans la protection de leur logement, encourager les travaux de résilience... La solution passe autant par l'anticipation que par la couverture. Car une assurance efficace ne se limite pas à indemniser, elle contribue aussi à prévenir.

Méthodologie : L'étude exclusive du site Meilleurtaux.com a été effectuée sur la base du montant des primes d'assurance habitation proposées par ses assureurs partenaires sur le mois d'avril 2025.

L.G

Vaison-la-Romaine lance sa seconde 'Intrigue dans la ville'



Déjà présent à Vaison-la-Romaine avec l'enquête « L'Apollon Lauré », le jeu d'énigmes '[Intrigue dans la ville](#)', élaboré par l'agence de communication avignonnaise [Devisocom](#), lance une seconde enquête intitulée « L'Aura de Vaison » dans la Cité des voconces.

L'agence de communication Devisocom vient de lancer sa 34^e 'Intrigue dans la ville' à Vaison-la-Romaine, qui dispose désormais de deux enquêtes différentes pour les apprentis détectives. L'occasion de découvrir la commune de manière ludique et pédagogique tout en passant un bon moment en famille ou entre amis.

Écrit par le 18 juin 2025

« Disparition d'une oeuvre d'art contemporain ! Aidez Sculptis à résoudre ce mystère ! » Tel est le synopsis de cette nouvelle intrigue qui promet de vous entraîner hors des sentiers battus, à la découverte de recoins méconnus et fascinants de Vaison-la-Romaine. Qui saura trouver le coupable et résoudre l'enquête ?

Le kit contenant tout le nécessaire pour mener l'enquête composé d'un carnet, d'un plan du village, des cartes des suspects, d'un crayon, et d'autres accessoires utiles à l'enquête, est vendu à l'office de tourisme Vaison Ventoux Provence à Vaison-la-Romaine pour 12,50€.



© Devisocom

Ecrit par le 18 juin 2025

[ANNULÉ] Le concert des entrepreneurs Carpen'Zik revient pour une 5e édition



En raison d'un nombre trop important d'événements à la même date, Carpensud se voit dans le regret d'annuler la 5e édition de Carpen'Zik, qui devait avoir lieu ce jeudi 19 juin. L'association d'entrepreneurs « prévoit un événement Carpenzik plus ambitieux pour 2026 », a-t-elle annoncé.

L'association d'entrepreneurs du Vaucluse [Carpensud](#) organise sa soirée annuelle Carpen'zik à Pernes-les-Fontaines ce jeudi 19 juin.

Le concert des entrepreneurs Carpen'Zik revient ce jeudi pour une 5e édition à [La Maison Pernoise](#), concept store d'ameublement et de décoration à Pernes-les-Fontaines. Cette soirée sera l'occasion d'étoffer son réseau, d'échanger mais aussi de profiter d'une ambiance conviviale.

Sur scène, Archytecta proposera un concert de clarinettes. S'ensuivra les Chicago Blues Association

Ecrit par le 18 juin 2025

l'Envol et un DJ set de Mat de Riv et de La Torréfaction Maison Bres. Le foodtruck Tradistreet sera sur place pour régaler vos papilles.

Les adhérents Carpensud auront droit à une boisson offerte (vin ou bière), ainsi qu'un ticket pour le tirage au sort qui permettra de gagner un bon d'achat de 200€ à dépenser à La Maison Pernoise.

Entrée gratuite sur [réservation via la billetterie en ligne](#).

Jeudi 19 juin. 19h30. La maison Pernoise. 167 Avenue de la Gare. Pernes-les-Fontaines.

Travaux à Bonpas : la circulation bascule sur la voie provisoire



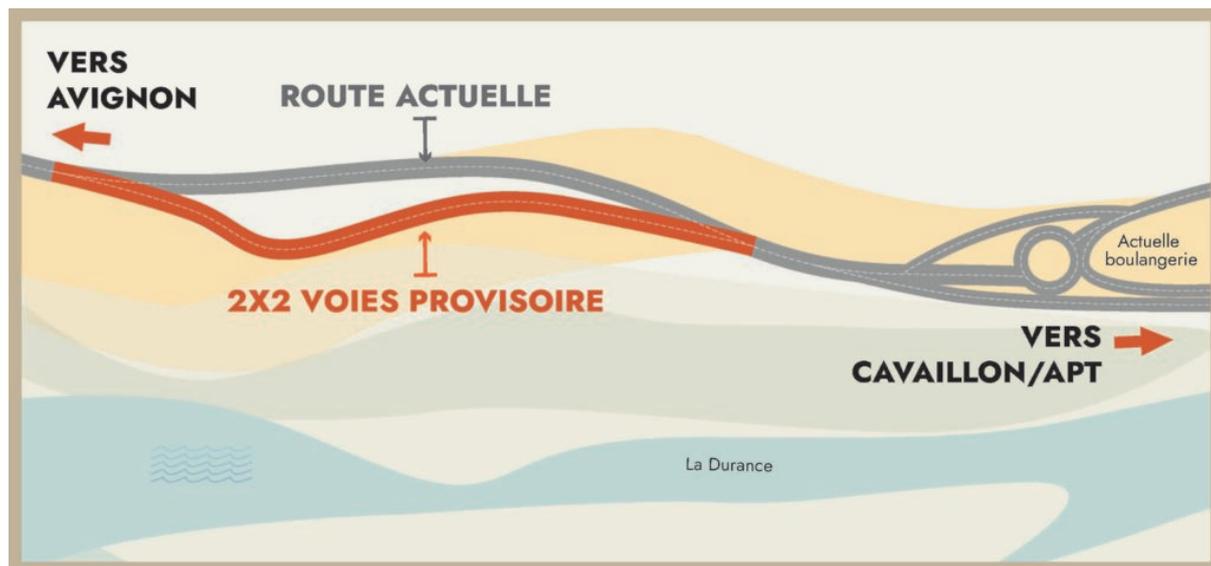
Écrit par le 18 juin 2025

Le 13 mai dernier, le [Département de Vaucluse](#) a lancé les travaux d'aménagement du carrefour de Bonpas, point noir du trafic routier sur le territoire. La première étape consistait à créer une voie provisoire sur 460 mètres sur la partie Ouest de Bonpas, au Sud de la route actuelle, qui sera mise en service ce mercredi 18 juin.

Les travaux d'aménagement du carrefour de Bonpas ont débuté il y a cinq semaines avec une première tranche qui concerne l'aménagement de la partie Ouest. Afin de ne pas créer davantage d'encombrement, le Département de Vaucluse a décidé de créer une 2x2 voie provisoire au Sud de la route actuelle, sur laquelle la circulation va basculer dans les prochains jours.

Les ouvriers qui travaillent sur ce projet ont donc procédé, au cours du mois de mai, au démontage des glissières de sécurité et du terre plein central en béton, au terrassement, à la réalisation de la chaussée et de son marquage pour permettre le basculement de la circulation.

Dès ce mercredi 18 juin à 6h, les usagers pourront emprunter la voie provisoire où la vitesse sera abaissée à 50km/h. Cette nouvelle route devrait permettre de préparer l'étape suivante : la construction d'un pont routier permettant les futurs échanges avec les voiries locales.



©Département de Vaucluse

Deux nouvelles opérations débutent

Dès le mois de juillet, ce sera au tour de la partie Est du carrefour de subir des travaux. Le Département de Vaucluse va créer un nouveau carrefour giratoire à proximité du péage autoroutier Avignon-Sud et aménager des bretelles d'accès au futur axe Avignon-Apt. Comme pour la première étape, ces travaux n'impacteront aucunement la circulation.

Le Département de Vaucluse a engagé un partenariat avec l'application d'informations routières [Waze](#)

Écrit par le 18 juin 2025

(disponible sur IOS et Android) afin que les usagers circulant dans un périmètre de 20km autour de Bonpas puissent être informés des modifications programmées à l'avenir.

Pour en savoir plus sur le projet d'aménagement du carrefour de Bonpas :

[Carrefour de Bonpas : les travaux sont lancés](#)

La recette de loup grillé du chef Michel Hulin



Michel Hulin est le chef du restaurant [La Cabro d'Or](#) de Baumanière, aux Baux-de-Provence.

Ecrit par le 18 juin 2025

Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de dos de loup grillé avec coquillages et céleri braisés au jus iodé citronné.

Pour 4 personnes :

- 4 filets de loup de Méditerranée 120 gr pièce
- Huile d'olive de la Vallée des Baux
- Fleur de sel

Sauce huître :

- 50 gr d'échalotes
- 1/4 l de vin blanc
- 1/2 l de jus de moule
- 1/4 l de crème
- 3 huitres de Camargue
- 1/2 zeste de citron vert

Faire suer les échalotes, déglacer au vin blanc et réduire à sirop, ajouter le jus de moule, réduire de moitié puis ajouter la crème et réduire à nouveau de moitié.

Ajouter les huîtres fraîches et les mixer.

Passer au chinois avant de zester le citron vert.

Garniture coquillages et céleri :

- 12 pièces de palourdes
- 4 couteaux
- 0.100 kg de céleri branche.
- 1 citron jaune
- Coriandre fraîche

Dans une casserole d'eau bouillante plonger rapidement les coquillages juste pour les cuire, puis les décortiquer, les nettoyer et les couper en dés.

Dans une autre casserole cuire des dés de céleri préalablement épluché avec un peu de sauce iodé.

Une fois le céleri « Al dente » ajouter les coquillages et un zeste de citron jaune ainsi qu'une pincée de coriandre.

Sur un grill bien chaud marquer du côté chair le filet de loup sans la peau.

Mettre sur une plaque huilée et finir quelques minutes au four à 120 °c jusqu' 48°c à cœur.

Servir la mijotée de coquillages à part, ainsi que sauce.

Ecrit par le 18 juin 2025



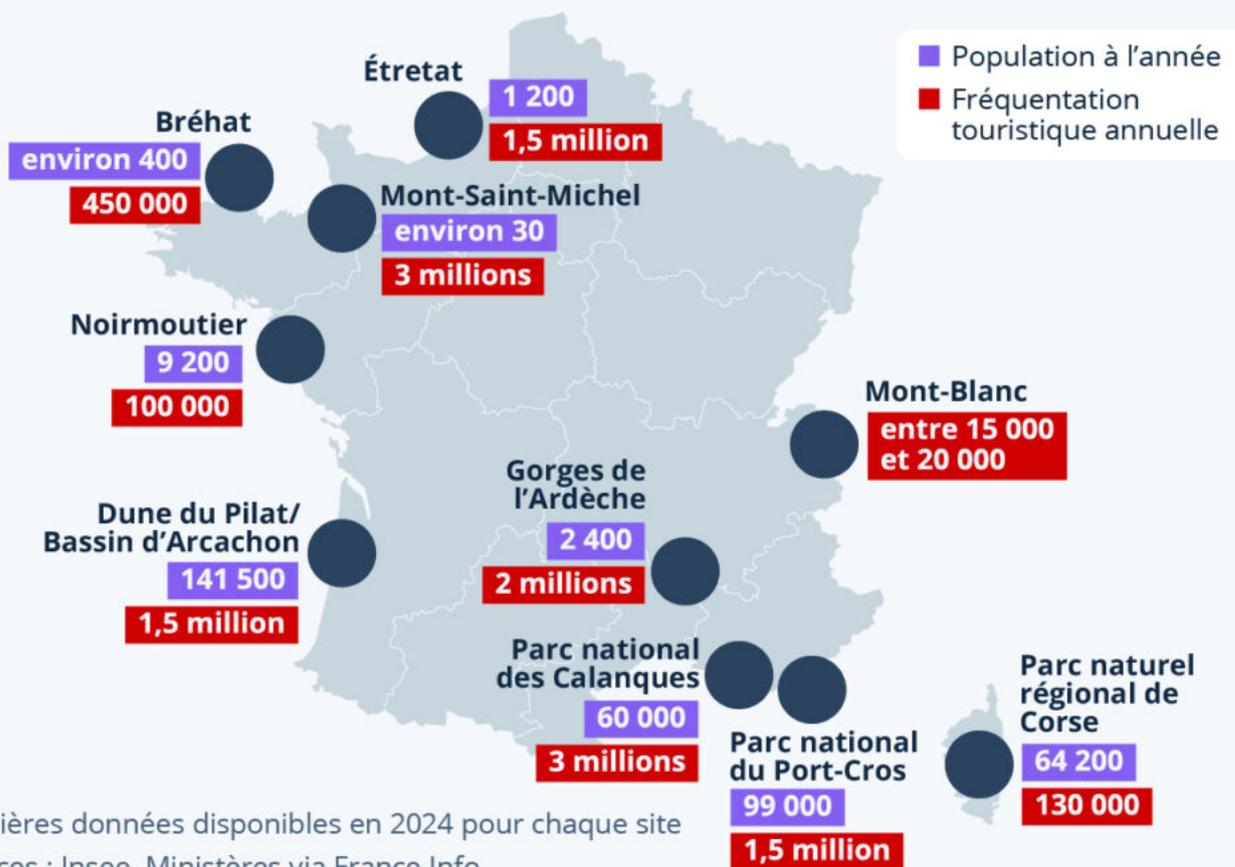
DR

Écrit par le 18 juin 2025

Quels lieux en France font face au surtourisme ?

Les destinations qui font face au surtourisme en France

Sélection de sites français affectés par le surtourisme



Dernières données disponibles en 2024 pour chaque site

Sources : Insee, Ministères via France Info



statista

Ecrit par le 18 juin 2025

Avec plus de 100 millions de visiteurs internationaux l'année dernière, la France reste la première destination touristique mondiale. En 2024, le tourisme international a généré 71 milliards d'euros de recettes dans le pays, d'après l'agence de développement touristique française Atout France. Les bénéfices du tourisme - international et domestique - sont indéniables. Cependant, comme le montre notre infographie, de nombreux sites en France sont victimes de leur succès, et doivent ainsi face à des problèmes liés au surtourisme, une présence de touristes excessive et potentiellement nuisible.

Si un trop important afflux de touristes peut avoir des conséquences négatives sur l'expérience des visiteurs, et causer des problèmes pour la vie locale (par exemple en réduisant le marché locatif de long terme en faveur de locations touristiques), le surtourisme peut également avoir un impact irréversible sur l'environnement. La hausse de visiteurs, particulièrement internationaux, dans le village normand d'Étretat ces dernières années a par exemple causé la destruction d'une partie du site naturel. L'impact sur l'environnement du tourisme intensif s'est également fait sentir sur l'île de Bréhat. La petite île bretonne, dont la population à l'année n'est que d'environ 400 personnes, reçoit chaque année 450 000 touristes.

Plusieurs sites français ont d'ores et déjà mis en place des mesures afin de mitiger l'effet du surtourisme : l'accès à certaines calanques est par exemple soumis à une réservation gratuite mais obligatoire en haute saison.

De Valentine Fourreau pour [Statista](#)