

Ecrit par le 21 février 2026

Le Grand Avignon présente son nouveau rendez-vous autour de l'alimentation et du vin



'Bien bon !' C'est le nouvel événement que va proposer le Grand Avignon à la fin de l'été. Durant une semaine, des dégustations, des rencontres et des animations autour de la gastronomie auront lieu dans les 16 communes de l'agglomération.

Les rendez-vous gourmands 'Bien Bon !' du Grand Avignon auront lieu du 11 au 17 septembre prochains. Lors de cette première édition seront réunis des producteurs, des vignerons, ou encore des chefs que les visiteurs pourront rencontrer dans des lieux insolites. Cet événement a pour objectif de mettre en valeur le côté naturel du territoire à travers l'alimentation et le vin.

L'occasion idéale de découvrir ou redécouvrir les pépites gourmandes dont le territoire regorge. 'Bien Bon !' sera également l'occasion pour les professionnels de réfléchir à l'alimentation et la viticulture de demain. Plus de détails concernant cette semaine gourmande seront révélés dans les semaines à venir.

Ecrit par le 21 février 2026

Pour rappel, le Grand Avignon comptabilise 12 000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et près de 1500 commerces de bouche. L'agglomération a à cœur de faire du bien-manger une des priorités de son action politique et économique, tout en impliquant davantage ses habitants.



V.A.

« Cancer et Alimentation » : quel est l'impact

Ecrit par le 21 février 2026

de nos habitudes alimentaires sur notre santé ?



Organisée par la [CCI Vaucluse](#) et l'[Institut du Cancer Avignon-Provence](#), une conférence destinée au grand public sur le thème « Cancer et Alimentation » se tiendra mardi 28 février de 18h à 19h30 dans l'amphithéâtre du campus de la CCI.

Le cancer n'est pas une maladie liée à une seule cause, mais est multifactoriel et l'alimentation a été identifiée comme un des facteurs de notre environnement susceptible d'augmenter le risque. « Les études sont de plus en plus précises sur ce sujet, ce n'est pas l'alimentation qui est source de cancer, mais elle est peut-être un facteur de sur-risque de cancer quand elle n'est pas équilibrée », explique le Dr [Daniel Serin](#), vice-président de Sainte-Catherine, institut du cancer Avignon-Provence.

Au programme de cette conférence destinée au grand public : regards croisés de trois médecins et d'un

Ecrit par le 21 février 2026

chef étoilé sur nos modes de consommation alimentaires et les sur-risques de cancer.

- Dr Daniel Serin, vice-président de Sainte-Catherine, Institut du cancer Avignon-Provence : *pourquoi le nombre de cancers augmente dans le monde entier et en France ?*
- Dr Samy Khouri, médecin nutritionniste à Sainte-Catherine, Institut du cancer Avignon-Provence : *les modifications qualitatives et quantitatives de notre alimentation, facteurs de sur-risque des cancers ?*
- Dr Clémence Toullec, oncologue digestif à Sainte-Catherine, Institut du cancer Avignon-Provence : *la prise en charge nutritionnelle en cours de traitement des cancers et dans l'après cancer.*
- Christophe Bacquié, Chef étoilé *** : *les vertus de la cuisine méditerranéenne.*

CANCER & ALIMENTATION

CONFÉRENCE 28 FÉVRIER 18H

AVEC

DR DANIEL SERIN • DR SAMY KHOURI • DR CLÉMENCE TOULLEC
DE L'INSTITUT DU CANCER AVIGNON-PROVENCE SAINTE-CATHERINE

& LE CHEF ÉTOILÉ CHRISTOPHE BACQUIÉ



CAMPUSCCI
AVIGNON

ACCÉDÉMIE VAUCLUSE PROVENCE



CCI VAUCLUSE



Sainte Catherine
INSTITUT DU CANCER
Avignon-Provence

Mardi 28 février de 18h à 19h30 à l'amphithéâtre du campus de la CCI de Vaucluse, allée des Fenaisons, à Avignon. Pour participer à cette conférence, remplissez ce [formulaire](#).

J.R.

Ecrit par le 21 février 2026

CoDES 84 : une formation pour restaurer la confiance par les mets et les mots



Le CoDES 84 propose une formation pour les professionnels et bénévoles au contact de populations en situation de précarité et de vulnérabilité alimentaire, les 14, 15 et 16 février 2023.

Le CoDES 84 est engagé depuis 2003 dans un programme de formation et d'accompagnement auprès de professionnels ou bénévoles au contact de populations en situation de précarité et de vulnérabilité alimentaire.

Cette formation a pour but de les aider à accompagner leurs publics et répondre à leurs questions sur l'alimentation et l'activité physique, de les soutenir dans le développement d'activités d'éducation nutritionnelle et de développement des compétences psychosociales, de les guider dans la recherche d'outils.

En amont et/ou à l'issue de la formation les participant.es s'engagent à initier dans leur structure une action en lien avec la formation, en bénéficiant d'un accompagnement du CoDES sur plusieurs séances.

Ecrit par le 21 février 2026

*Formation les 14, 15 et 16 février 2023 - 57 av. Pierre Sémard, Avignon.
Inscription au 04 90 81 02 41 ou par mail accueil@codes84.fr.*

Inflation : quels produits alimentaires ont le plus augmenté ?

Ecrit par le 21 février 2026

Alimentation : zoom sur la flambée des prix

Évolution du prix moyen des denrées alimentaires sélectionnées en France entre octobre 2021 et 2022

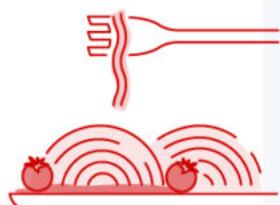
Petit-déjeuner

Baguette	+6,1 %
Beurre	+18,8 %
Céréales petit-déj.	+11,8 %
Café, thé & cacao	+11,9 %
Fruits frais	+8,0 %



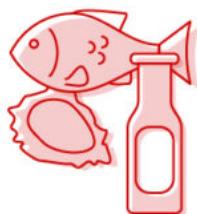
Spaghettis bolognese

Pâtes alimentaires	+21,2 %
Tomates	+35,5 %
Oignons	+4,2 %
Viande	+12,5 %



Poissons & Fruits de mer

Poissons frais	+13,8 %
Fruits de mer frais	+7,5 %
Sauces et condiments	+13,0 %



Raclette

Pommes de terre	+7,8 %
Fromage	+14,8 %
Charcuterie *	+11,2 %
Crudités **	+34,1 %



* Viande séchée, salée ou fumée

** Légumes frais (hors tubercules)

Sources : Insee, calculs Statista



En France, l'[inflation annuelle](#) a dépassé les 10 % dans les supermarchés cet automne. D'après les données du suivi de l'[Insee](#), la hausse des prix de l'alimentation s'est nettement accélérée au mois d'octobre : +12,0 % sur un an, après +9,9 % en septembre.

Comme le détaille notre infographie, l'inflation est plus ou moins importante selon les types de produits :

Ecrit par le 21 février 2026

les plus touchés étant les surgelés et les produits frais, davantage impactés par le coût de l'énergie. En octobre, le prix des légumes frais (hors tubercules) était en hausse de 34 % sur un an, et celui du poisson frais et du beurre de respectivement 19 % et 14 %. Hors produits frais, les aliments à base de blé - pâtes, couscous, céréales de petit déjeuner, etc. - ont également enregistré une hausse importante cette année.

L'un des principaux facteurs contribuant à l'inflation des produits alimentaires est le coût des matières premières énergétiques. Les cultures sous serre, plutôt énergivores, sont ainsi particulièrement impactées par la flambée du gaz. Cela s'observe par exemple avec les tomates, dont 90 % de la production est réalisée sous serre en France, et qui ont vu leur prix augmenter de plus de 35 % par rapport à l'année dernière.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Un état des lieux de la situation en mars 2022 est également consultable [ici](#).

2 000 jeunes Vauclusiens recevront des paniers alimentaires d'ici Noël

Ecrit par le 21 février 2026



Dans le cadre de l'élaboration de son Projet Alimentaire Territorial (PAT), le Département de Vaucluse va distribuer gratuitement des paniers composés de produits agricoles 100% locaux à des jeunes Vauclusiens de 16 à 25 ans en précarité.

« La crise sanitaire et l'inflation que nous connaissons actuellement ont accentué la fragilité des publics en grande précarité alimentaire », constate le Conseil départemental de Vaucluse.

Afin de lutter contre cela le département va offrir 130 paniers par semaine, jusqu'à la fin du mois de décembre, pour aider au total plus de 2 000 jeunes Vauclusiens.

Une fois par semaine, la distribution des paniers s'organise au sein des quatre Missions locales pour l'emploi et l'insertion du Vaucluse et de leurs antennes. Onze points de livraison ont été définis : Apt, Cavaillon, L'Isle-sur-la-Sorgue, Pertuis, Avignon, Valréas, Bollène, Orange, Vaison, Carpentras et Monteux.

Soutien à l'agriculture locale

Cette opération, initiée en octobre 2020, vise à offrir une aide d'urgence aux 16-25 ans en difficulté, engagés dans un parcours d'insertion via leur structure d'accompagnement. L'objectif est aussi de faire connaître et de rendre accessibles des produits locaux de qualité à des publics qui ne les auraient peut-être pas naturellement consommés. Enfin, c'est également l'occasion de soutenir les agriculteurs vauclusiens et de promouvoir l'agriculture locale.

Les fruits et les légumes, choisis en fonction des saisons et de leur disponibilité, sont fournis par les

Ecrit par le 21 février 2026

agriculteurs du réseau 'En direct de nos fermes'. Ces professionnels ont été sélectionnés via [la plateforme départementale d'achat Agrilocal84](#). En tout, 22 agriculteurs vauclusiens participent à l'opération.

Au total, 4 000 paniers, dont la valeur moyenne est de 16€, vont être distribués lors de cette opération représentant un budget de 68 000€ pour le Conseil départemental.

Aider à mieux consommer

Par ailleurs, les Missions locales accompagnent les paniers offerts de recettes facilement réalisables. Des actions collectives spécifiques sont également mises en place. Elles sont destinées à promouvoir le « bien manger de façon équilibré », à inciter à consommer davantage de produits agricoles locaux et de qualité et à faire découvrir le monde agricole, ses métiers et ses formations.

L.G.



Alimentation : zoom sur quelques tendances



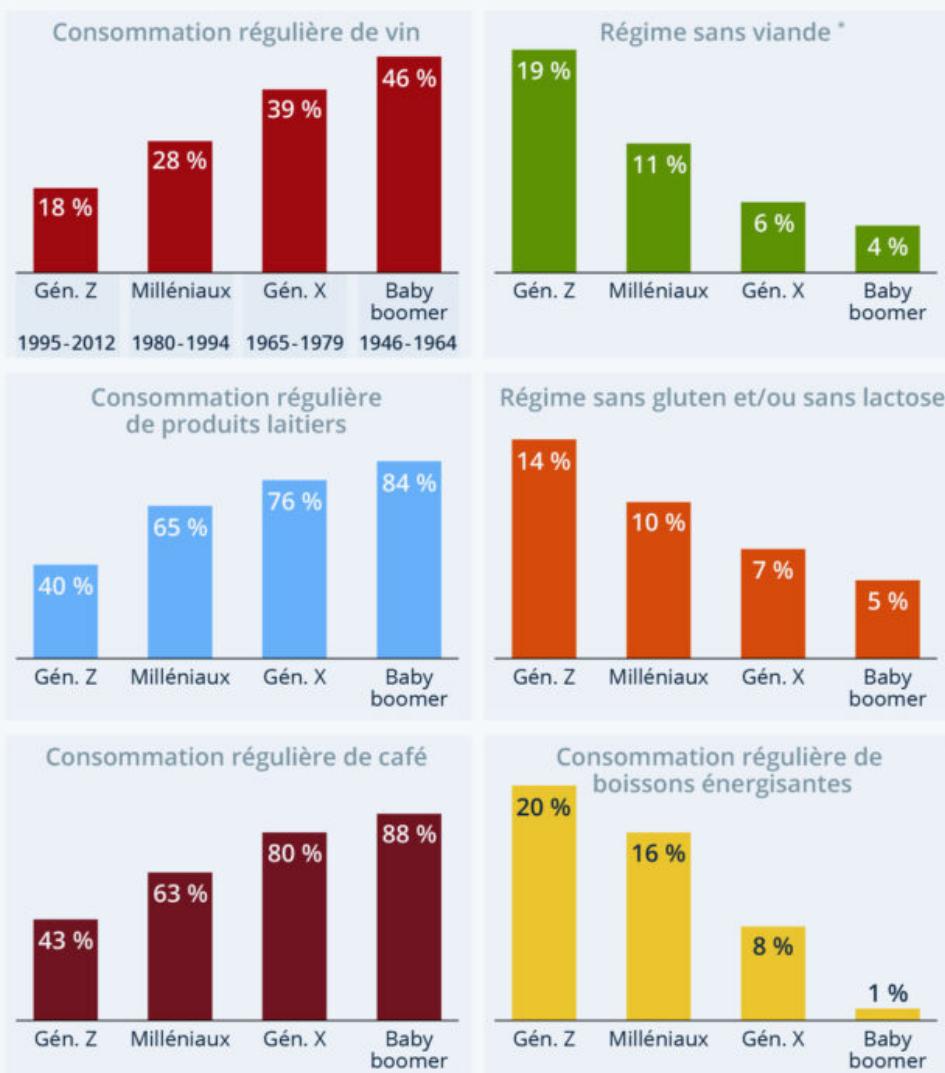
Ecrit par le 21 février 2026

de consommation

Ecrit par le 21 février 2026

Zoom sur quelques tendances de consommation alimentaire

Part des Français qui consomment régulièrement ces produits et qui suivent ces régimes en 2022, par génération



Base : 1 000 à 2 000 Français (18-64 ans) interrogés en ligne de juillet 2021 à juin 2022.

* Pescatarien, végétarien ou végan.

Source : Statista Global Consumer Survey



Ecrit par le 21 février 2026

Environ deux tiers des Français consomment régulièrement des produits laitiers, selon la dernière enquête du [Global Consumer Survey](#). Mais cette tendance est à la baisse chez les plus jeunes : seuls 40 % des représentants de la génération Z (18-27 ans) consomment du lait, yaourt ou [fromage](#) de façon régulière. Comme le montre notre infographie, une nette évolution des [habitudes alimentaires](#) est également visible pour d'autres produits, comme la viande, le café ou le vin.

Pour la viande, par exemple, près de 20 % des jeunes de la génération Z déclarent s'en passer complètement. En comparaison, la part de ceux qui suivent un régime pescatarien, végétarien ou végan s'élève à 11 % chez les milléniaux (28-42 ans) et autour de 5 % pour les catégories d'âge suivantes (génération X et baby boomers).

Même trajectoire à la baisse pour le café : 68 % des Français en consomment régulièrement (dont plus de 80 % au-delà de 42 ans), mais seulement 43 % des 18-27 ans. Une partie des consommateurs de cette classe d'âge semble avoir remplacé le café par les boissons énergisantes : 20 % des 18-27 ans en boivent de manière régulière, contre une moyenne de 12 % pour l'ensemble de la population interrogée.

Autre tendance : les Français [consomment de moins en moins d'alcool](#), et notamment de vin. Alors que près d'un baby boomer sur deux en boit régulièrement (46 %), ce chiffre est de 39 % pour la génération X, puis tombe à 28 % pour les milléniaux et 18 % pour les jeunes adultes de la génération Z.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Festival Alimenterre : le film documentaire « une terre sans abeille » diffusé vendredi à Velleron

Ecrit par le 21 février 2026



A l'occasion de la 16^e édition du festival « [Alimenterre](#) », le film documentaire « une terre sans abeille » sera diffusé vendredi 21 octobre, à 20h, à la salle du Vieil hôpital à Velleron. La projection sera suivie d'un débat en présence d'apiculteurs.

La 16^e édition du festival « [Alimenterre](#) » a commencé le samedi 15 octobre, veille de la journée mondiale de l'alimentation, et prendra fin le mercredi 30 novembre. A cette occasion, des milliers d'évènements sont proposés partout en France et en Europe. L'objectif : sensibiliser l'opinion publique et les responsables politiques aux causes de la faim et aux moyens de la combattre.

Dans ce cadre, les magasins [Biocoop](#) du Vaucluse, partenaire du festival depuis 2013, organisent plusieurs projections-débats autour d'une sélection de films documentaires, dont « une terre sans abeille ». D'une durée de 55 minutes, ce film, sorti en 2021, retrace les solutions envisagées à travers l'Europe, l'Amérique et l'Asie pour répondre à la problématique de disparition des abeilles.

Cette projection gratuite, qui aura lieu vendredi 21 octobre à 20h à la salle du Vieil hôpital à Velleron, est organisée par le magasin [Biocoop Le Thor](#) et l'association [D3P84](#), défense et promotion du patrimoine paysan. En novembre, ce sera le film documentaire « Tapis Vert, l'homme qui arrêta le désert » qui sera diffusé, lors de la fête de la biodiversité.

Programme

« **Une terre sans abeille** », d'Elsa Putelat et Nicolas Dupuis, sortie en 2021 - durée : 55 minutes.

Ecrit par le 21 février 2026

Vendredi 21 octobre à 20h à la salle du Vieil hôpital à Velleron (gratuit). La projection sera suivie d'un débat avec des apiculteurs.

« **Tapis Vert, l'homme qui arrêta le désert** », de Claver Yameogo, sortie en 2021 - durée 9 minutes. Samedi 19 et dimanche 20 novembre à la salle des fêtes du Thor (gratuit). Des séances de sensibilisation pour les enfants seront organisées.

Festival « Alimenterre »

Alors que de plus en plus de citoyens prennent conscience des dérives du système alimentaire mondialisé, le festival « Alimenterre » part à la rencontre de celles et ceux qui s'engagent pour une alimentation durable et solidaire, ici et dans le monde : citoyens, élus, agriculteurs, entrepreneurs, militants associatifs, enseignants, etc.

Ecrit par le 21 février 2026



L'association D3P et le magasin Biocoop du Thor vous convient à une soirée autour de la diffusion du film :

Une terre sans abeille ?

Suivi d'un débat en présence d'apiculteurs

Le vendredi 21 octobre 2022 à 20h

salle du Vieil hôpital à Velleron

COORDONNÉ PAR LE COMITÉ FRANÇAIS POUR LA SOLIDARITÉ INTERNATIONALE alimenterre.org

AVEC LE SOUTIEN DE :

Le contenu des pages contient des sujets traités par l'AFD, les fonds de soutien Biocoop, la Fondation Léa Vigant et Vrai. Ces sujets sont réalisés par l'AFD, les fonds de soutien Biocoop, la Fondation Léa Vigant et Vrai. Ces sujets sont réalisés par l'AFD, les fonds de soutien Biocoop, la Fondation Léa Vigant et Vrai.

La 16^e édition du festival « [Alimenterre](#) » a commencé le samedi 15 octobre et prendra fin le mercredi 30 novembre. © DR

J.R.

Ecrit par le 21 février 2026

Les élus de la MSA Vaucluse se mobilisent auprès de 5 écoles de la région



Du 3 au 7 octobre, les élus et agents de la [mutualité sociale agricole Alpes-Vaucluse](#) se mobilisent auprès des écoles pour sensibiliser les élèves à la nécessité de se nourrir avec des aliments de saison, locaux et de qualité.

Du 1^{er} au 9 octobre, les 13 760 élus bénévoles de la mutualité sociale agricole ([MSA](#)) organisent des évènements dans toute la France afin de mobiliser les populations rurales autour du thème de l'alimentation via trois thématiques : éducation à la santé, solidarités alimentaires et éducation des consommateurs.

Les élus et agents de la [MSA Alpes-Vaucluse](#) ont décidé de porter cette action auprès du public scolaire, du 3 au 7 octobre, afin de les sensibiliser à la nécessité de se nourrir avec des aliments de saison, locaux

Ecrit par le 21 février 2026

et de qualité.

Dans le Vaucluse, les élus et agents MSA interviennent, au sein d'écoles primaires, accompagnés d'une diététicienne. L'intervention s'articule autour de trois animations :

- Le jeu de l'arbre des saisons, qui permet de promouvoir une alimentation de saison et de sensibiliser le jeune public aux différentes phases de croissance des végétaux qu'ils consomment.
- L'intervention d'un agriculteur, afin de promouvoir son savoir-faire et les métiers de l'agriculture.
- La distribution de fruits de saison issus d'une exploitation locale.

Après avoir mené des actions à l'école Edouard Arnaud de la Bastide des Jourdans, à l'école Lucie Aubrac de l'Isle-sur-la-Sorgue et l'école élémentaire St-Roch d'Avignon, les élus et agents MSA se mobilisent cette semaine à l'école primaire La Galle à Uchaux, le jeudi 6 octobre, et à l'école Les Amandiers à Carpentras, le vendredi 7 octobre.

La mutualité sociale agricole

La MSA (mutualité sociale agricole) assure la couverture sociale de l'ensemble de la population agricole et des ayants droit : exploitants, salariés (d'exploitations, d'entreprises, de coopératives et d'organismes professionnels agricoles), employeurs de main-d'œuvre.

Avec 27,4 milliards de prestations versées à 5,4 millions de bénéficiaires, c'est le deuxième régime de protection sociale en France.

Guichet unique, la MSA gère toute la protection sociale légale : la santé, la famille, la retraite et le recouvrement des cotisations. Elle a aussi une activité de médecine du travail et de prévention des risques professionnels. Elle développe auprès des populations agricoles une action sanitaire et sociale sous forme d'aides financières et d'actions individuelles et collectives.

J.R.

Paca-Occitanie : Rappel de tous les produits issus de la Fromagerie de l'Aupillon à Trets

Ecrit par le 21 février 2026

ALERTE INFO

Au 22 juillet 2022, 12 cas de syndrome hémolytique et urémique (SHU) ont été signalés en PACA et Occitanie depuis le 4 juin 2022. Les 12 cas sont âgés de 11 mois à 9 ans. Il s'agit de 5 filles et 7 garçons, qui ont présenté des symptômes entre le 4 juin et le 18 juillet 2022.

Santé publique France, en lien avec le Centre National de Référence des Escherichia coli (Institut

Ecrit par le 21 février 2026

Pasteur - Paris) et son laboratoire associé (Laboratoire de microbiologie de l'hôpital Robert Debré - Paris), la Direction générale de l'Alimentation, et en coordination avec la Direction générale de la Santé, ont immédiatement lancé les investigations sur les cas de SHU pédiatriques signalés depuis le mois de juin 2022 dans ces 2 régions afin d'identifier une éventuelle source de contamination commune et de mettre en place les mesures appropriées.

Le CNR et son laboratoire associé ont confirmé que 5 de ces enfants étaient infectés par une bactérie Escherichia coli (E. coli) O26 ayant les mêmes caractéristiques. Cette même bactérie a été détectée dans un fromage frais produit par la Fromagerie de l'Aupillon située à Trets (Bouches-du-Rhône).

Suite à ces résultats, les autorités sanitaires en lien avec le producteur ont décidé le retrait et rappel de toutes les denrées commercialisées ou produites par cette ferme, quelle que soit leur date de fabrication : lait, yaourts, fromages frais ou affinés (brousse, ricotta, pecorino, tomme...). Sur la période à risque, les produits vendus par la ferme de l'Aupillon ont essentiellement été distribués dans le Var et les Bouches-du-Rhône, dans des commerces de détail et des restaurants.

Les points de vente concernés par la distribution des produits suspects procèdent à leur retrait et à l'information des consommateurs grâce à des affichettes mises sur les lieux de vente concernés.

Il est demandé aux personnes qui détiendraient ces produits de ne pas les consommer et de les détruire. Une attention particulière est recommandée aux personnes qui auraient visité la Ferme de l'Aupillon située à Trets (Bouches-du-Rhône) ou acheté des produits laitiers non pasteurisés issus de cette ferme.

Les personnes qui dans les 3-4 jours après la consommation des produits issus de la ferme ou de la visite de la ferme (10 jours maximum) présenteraient de la diarrhée, des douleurs abdominales ou des vomissements, sont invitées à consulter rapidement leur médecin traitant en lui signalant cette consommation et le rappel des produits par l'entreprise et à conserver l'emballage du produit.

En l'absence de symptômes il n'y a pas lieu de s'inquiéter.

Pour plus d'informations :

1. [Syndrome hémolytique et urémique \(Santé Publique France\)](#)
[Les Escherichia coli entérohémorragiques \(EHEC\) - Connaître la bactérie pour éviter les intoxications \(Anses\)](#)
2. [Conseils d'hygiène dans la cuisine | Anses - Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail](#)