

Ecrit par le 2 juillet 2026

Le club Beach Volley Les Angles fête son premier anniversaire



Ce samedi 30 mai, le club [Beach Volley Les Angles](#) organise une journée portes ouvertes à l'occasion de son premier anniversaire.

Le club Beach Volley Les Angles soufflera sa première bougie ce samedi. Né en avril 2025, il est devenu en un an un acteur dynamique du sport et du lien social local. Il compte aujourd'hui plus de 120 adhérents et de nombreux partenaires locaux. Ce sont deux entraînements par semaine qui ont lieu depuis l'ouverture et cinq tournois et événements qui ont été organisés.

Pour célébrer cet anniversaire, le club ouvre ses portes au public avec une matinée d'initiations, d'animations et de découverte de la pratique sportive. Petits et grands, et débutants ou confirmés sont les bienvenus à cet événement. S'ensuivra un moment convivial autour d'un verre. Enfin, le club fera son

Écrit par le 2 juillet 2026

assemblée générale dans l'après-midi, durant laquelle il présentera son bilan de l'année.

Pour cette prochaine année, le club souhaite développer la pratique pour tous les âges et tous les niveaux, renforcer la formation et l'encadrement, participer à davantage de compétitions régionales, poursuivre ses actions locales et partenariats, et bien entendu, faire rayonner le beach volley aux Angles et au-delà.

Samedi 30 mai. À partir de 9h. Beach Volley Les Angles. Rue d'Aramon D2. Les Angles.

À Orange, les Vignobles Alain Jaume fêtent leurs 200 ans



Ecrit par le 2 juillet 2026

200 ans ! C'est l'âge du [Domaine Alain Jaume](#), qui a été élu Vigneron de l'année 2026 par le Guide Hachette. Cet anniversaire sera célébré le samedi 13 juin.

Toutes les planètes sont alignées pour cette propriété vitivinicole créée en 1826 par Mathieu Jaume. Rares sont les entreprises qui affichent cet âge. En France, il y a les groupes Peugeot (1810) et Bolloré (1822) et dans le Vaucluse, Brun de Vian-Tiran, la filature de fibres nobles qui tisse l'excellence à l'Isle-sur-la-Sorgue (1808). On les appelle « énochiennes » car elles appartiennent à la même famille depuis leur création.

Chez les Jaume, c'est la 6e génération qui est aujourd'hui aux commandes. [Sébastien](#) à la cave et à la vinification, Christophe dans le développement commercial et l'exportation des bouteilles et [Hélène](#), leur jeune sœur, en charge de la gestion et de l'œnotourisme et c'est elle qui gère cet anniversaire prévu le 13 juin.

800 000 bouteilles par an

Les Vignobles Alain Jaume, ce sont 155 hectares en AOC Châteauneuf (Domaine Grand Veneur) de part et d'autre de la route d'Orange, Lirac (Clos de Sixte), Vacqueyras (Château Mazane) et Côtes-du-Rhône (La Grangette Saint-Joseph) à Violès. Sans oublier un rôle de négoce avec Tavel, Gigondas, Rasteau ou Cairanne.

« Nous produisons environ 800 000 bouteilles par an, dans les 3 couleurs (70% en rouge, 25% en blanc, le reste en rosé). 65% partent à l'export, Europe, USA, Asie, explique Hélène Jaume. Nous avons évolué au fil du temps. Au début, nous accueillions les clients au caveau, puis nous avons participé à des salons pour booster les ventes, élargir notre réseau. C'est grâce à Vinexpo à Bordeaux que nous nous sommes étoffés en trouvant un prescripteur qui nous a permis de nous diversifier auprès des restaurateurs et cavistes. »

5M€ de chiffre d'affaires

Petit à petit, l'œnotourisme s'est imposé comme un apport non négligeable et la Table d'Alain a été ouverte pour mettre en valeur les accords mets-vins. Avec des produits locaux de qualité, des recettes simples, une expérience gustative, un échange sur le métier de vigneron, sur l'apport de chaque cépage, sur l'assemblage en chai. « Ils visitent nos vignes, notre cave, on leur explique l'élevage en cuves béton, inox, ou en barriques. Chloé, notre cuisinière propose sushis, carpaccios de thon ou côtelettes Tomahawk rôties, également fromage et macarons. C'est un moment d'échange, de dégustation, de plaisir. L'an dernier nous avons reçu 1 300 clients. » Un escape game a aussi été imaginé pour retrouver une cuvée secrète et attirer de nouveaux consommateurs, plus jeunes.

Ecrit par le 2 juillet 2026



Domaine Alain Jaume vue du caveau, Route de Châteauneuf-du-Pape à Orange

Ecrit par le 2 juillet 2026



La Table d'Alain

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le chiffre d'affaires tourne autour de 5M€ par an malgré la crise qui frappe depuis des années le secteur viticole. « On a presque légalisé le chichon et on a diabolisé l'alcool en incluant le vin qui avant était une exception française, une part de notre patrimoine culturel. C'est à n'y rien comprendre, regrette Hélène Jaume. Depuis le COVID, nous avons développé notre présence sur les réseaux sociaux pour toucher les jeunes. Les food-trucks se sont développés avec des soirées conviviales en musique, c'est une autre façon de découvrir le vin et souvent de l'apprécier. La gamme se compose d'une vingtaine de cuvées qui offrent une typicité différente et des tarifs à la portée de chacun.

Un domaine bicentenaire

Pour les 200 ans du domaine familial, dès le vendredi 12 juin soir sont attendus les professionnels, les

Ecrit par le 2 juillet 2026

clients historiques, parfois américains ou britanniques. Et le samedi 13, le Jour-J à partir de 19h, accueil des syndicats de vignerons de Vaucluse, des partenaires, des acteurs locaux et de la clientèle fidèle. Il faut réserver sur internet pour être bien accueilli, avec des parkings dédiés alentour. La billetterie est à 10€ incluant la dégustation et un verre sérigraphié en l'honneur de ce double centenaire.

SOIRÉE
MUSIQUE, VINS &
FOODTRUCKS

200 ANS
1826 - 2026

À ORANGE
SAMEDI
13 JUIN
DÈS 19H

ENTRÉE 10€
1 VERRE OFFERT

ALAIN JAUME

BAR À VINS | DJ | SAXO

FOODTRUCKS SUSHIJU & LA VIANDERIE & SUCRÉS (GLACES, CRÊPES)

BILLETTERIE

www.vignobles-alain-jaume.com

DOMAINE GRAND VENEUR
1358 ROUTE DE CHÂTEAUNEUF 84100 ORANGE

Ecrit par le 2 juillet 2026

1936-2026 : Tavel fête les 90 ans de sa reconnaissance en cru dédié exclusivement au vin rosé



« Il fait rougir les rosés », c'est le slogan des vignerons de l'[AOC Tavel](#) qui figure parmi les six premières reconnues en France par l'[INAO](#) en 1936, tout comme les vins de Cassis, Cognac, Châteauneuf-du-Pape, Montbazillac et de l'Arbois.

Produit sur deux communes seulement, Tavel et Roquemaure, et sur un superficie de 770 hectares avec un sous-sol d'argiles rouges, galets de quartz, sables, cailloutis et marnes grises, il présente une typicité

Ecrit par le 2 juillet 2026

unique. Avec ses palettes complexes de fruits rouges, de fleurs blanches et un zeste d'agrumes et avec ses cépages de Grenache, Cinsault, Syrah, Clairette, Mourvèdre et Bourboulenc, il s'accommode aussi bien à la truffe, que la volaille, le fromage, la daube, la brandade, l'aïoli, l'anchoïade, les tians ou les petits farcis.

« Le millésime 2025 au teint plus soutenu qu'en 2024, présente une intensité allant du rose framboise à des nuances rubis, précise le vigneron Sébastien Jouffret-Roudil. La pluie fin-août avait bloqué les maturités. Puis il a fait très beau et un second épisode pluvieux deux jours plus tard a arrangé les choses. Du coup on a eu aussi bien de la fraîcheur que de la gourmandise. Les vendanges se sont étalées sur un mois et demi et la récolte a été petite mais hyper-qualitative. »

C'est son arrière grand-père Aimé Roudil, président du syndicat des vigneron de Tavel, incité par le Baron Pierre le Roy, qui en 1927 avait engagé une action auprès du tribunal civil du Gard pour définir l'aire de production du Tavel, ce qui fut reconnu grâce à un décret paru au Journal Officiel du 15 mai 1936, il y a 90 ans.

Autour de la directrice de l'ODG, Sandra Gay, les vigneron réunis pour le lancement de cet anniversaire ont évoqué le regain de Tavel sur les tables comme chez les cavistes et les consommateurs. « Le rosé de Provence recule, nous on progresse ! »

La trentaine de producteurs de l'AOC, Maby, Corne Loup, Bel Ange, Lafond, La Mordorée, Saint-Ferréol, La Rocalière, Correnson, La Genestière, Motézargues, vont célébrer cet anniversaire tout au long de l'année. Ils ont commencé à Wine Paris cet hiver, ils continueront chez eux, le 18 juillet dans les jardins de la Condamine avec Couleur Tavel et en plus, le Festival Off d'Avignon qui, lui fête ses 60 ans, a choisi comme cuvée 2026, le vin rosé du Château d'Aqueria, un domaine exceptionnel qui date de 1595.

SICAF fête ses 50 ans, l'extension de son siège et l'ouverture d'une nouvelle ligne de production

Ecrit par le 2 juillet 2026



SICAF est expert dans le développement et la fabrication de produits cosmétiques. Elle fait partie d'Anjac Health & Beauty, groupe industriel français. Elle est un des leaders internationaux de la formulation, fabrication et conditionnement de produits cosmétiques. Elle célèbre ses 50 ans d'existence avec l'extension de son siège social de Valréas, avec pour force principale l'innovation.

« C'est une étape marquante dans l'histoire de notre entreprise industrielle. SICAF est un acteur reconnu dans le développement et la fabrication de produits cosmétiques. L'extension du siège social et la modernisation de l'outil de production situés dans la zone industrielle la Grèze à Valréas traduit une volonté de croissance de notre société ancrée dans le paysage économique local », explique [Nathalie Gourjon](#), la Directrice générale de SICAF. Ce développement devrait s'accompagner dans le futur de nouveaux recrutements sur l'ensemble de ses expertises métiers. « Ce site renforcé avec de nouveaux équipements industriels permet de soutenir la croissance Made in France. » Depuis cinquante ans, l'entreprise accompagne les plus grandes marques du secteur de la beauté. Son champ d'action est vaste et couvre des segments variés tels que le soin de la peau, la protection solaire, les dérivés parfumés, le soin capillaire ainsi que la dermo-cosmétique.

L'histoire de SICAF

SICAF a été fondé en 1975 à Valréas. La société est liée aux bassins industriels de cette ville dont l'ADN

Ecrit par le 2 juillet 2026

industriel était le cartonnage. SICAF, qui veut dire société industrielle de conditionnement à façon, utilise les ressources locales pour faire du conditionnement de produits cosmétiques (mise en flacons, mise en étuis). En 1992, le premier laboratoire de développement est créé et l'entreprise a commencé à faire ses propres formules, ses propres fabrications en tant que sous-traitant.

En 2009, l'entreprise a été rachetée par le groupe industriel Anjac (800 millions d'euros de chiffre d'affaires et 3 000 collaborateurs), avec un essor qui s'est structurée avec l'acquisition de nouveaux sites de production (Carpentras en 2012 et Argenteuil en 2017). En 2017, un nouveau bâtiment 100 % dédié à la recherche-développement a été construit à Carpentras avec 30 personnes.

Une expertise dans la formulation cosmétique

Forte de 50 ans d'expertise, SICAF développe et fabrique les produits des plus grandes marques de beauté et de cosmétiques. Experte en soin de la peau, l'entreprise dispose également d'un savoir-faire reconnu en protection solaire, dérivés parfumés et soins capillaires. Elle dispose pour cela d'une équipe Recherche & Innovation très pointue sur un site autonome à Carpentras. 30 personnes travaillent en effet au service de la performance sensorielle, galénique et de l'efficacité des produits développés pour les marques.

Des investissements lourds

Pour accompagner sa croissance, SICAF a investi plus de 3 millions d'euros en 2025 afin de renforcer ses capacités industrielles. Cette stratégie s'est traduite par l'extension de son siège social à Valréas avec la construction d'un nouveau bâtiment de 1 200 m², désormais cœur névralgique de l'entreprise. L'atelier de conditionnement a également été entièrement repensé et modernisé, complété par de nouveaux investissements industriels, dont l'installation d'une nouvelle ligne de coulage à chaud, permettant de fabriquer des produits tels que des sticks déodorants, sticks solaires ou sticks soin du visage. Ces évolutions se traduisent par une augmentation de 125 % des capacités industrielles, une plus grande diversité de formats et de références proposées aux marques, ainsi qu'une réactivité accrue pour répondre aux exigences du marché.

Trois décideurs clés de l'écosystème SICAF :

- [Nathalie Gourjon](#), directrice générale de SICAF ;
- [Béatrice Anthouard](#), directrice Recherche et Développement ;
- [Yannick Lapp](#), directeur des opérations.

Recrutements permanents

Portée par cette croissance, l'entreprise recrute en permanence des postes à tous les niveaux. Elle est ainsi un moteur d'emplois industriels à Valréas. Elle prévoit de poursuivre cette dynamique avec de nouveaux recrutements dans tous ses domaines d'expertise : R&D, production, qualité, logistique, technique et gestion de projets, allant de postes d'agents d'exploitation à des fonctions cadres. Elle agit activement au développement économique du territoire, en portant un savoir-faire industriel Made in France. La cosmétique, secteur d'excellence mondialement reconnu et moteur d'exportation pour la

Ecrit par le 2 juillet 2026

France, représente aussi un pilier économique majeur pour la région, auquel SICAF contribue pleinement

Des millions de consommateurs

« L'inauguration de ce nouveau site marque une étape majeure dans l'histoire de SICAF. Elle reflète notre dynamique de croissance et notre volonté d'investir durablement dans nos capacités industrielles. Derrière de nombreux soins de la peau, protections solaires ou produits capillaires, se trouvent l'expertise et l'engagement de nos équipes. Nos produits sont présents dans le quotidien de millions de consommateurs : dans leurs salles de bain, sur leurs étagères, dans leurs routines beauté. C'est cette contribution au tissu industriel français qui fait la fierté de nos équipes depuis 50 ans », explique Nathalie Gourjon.

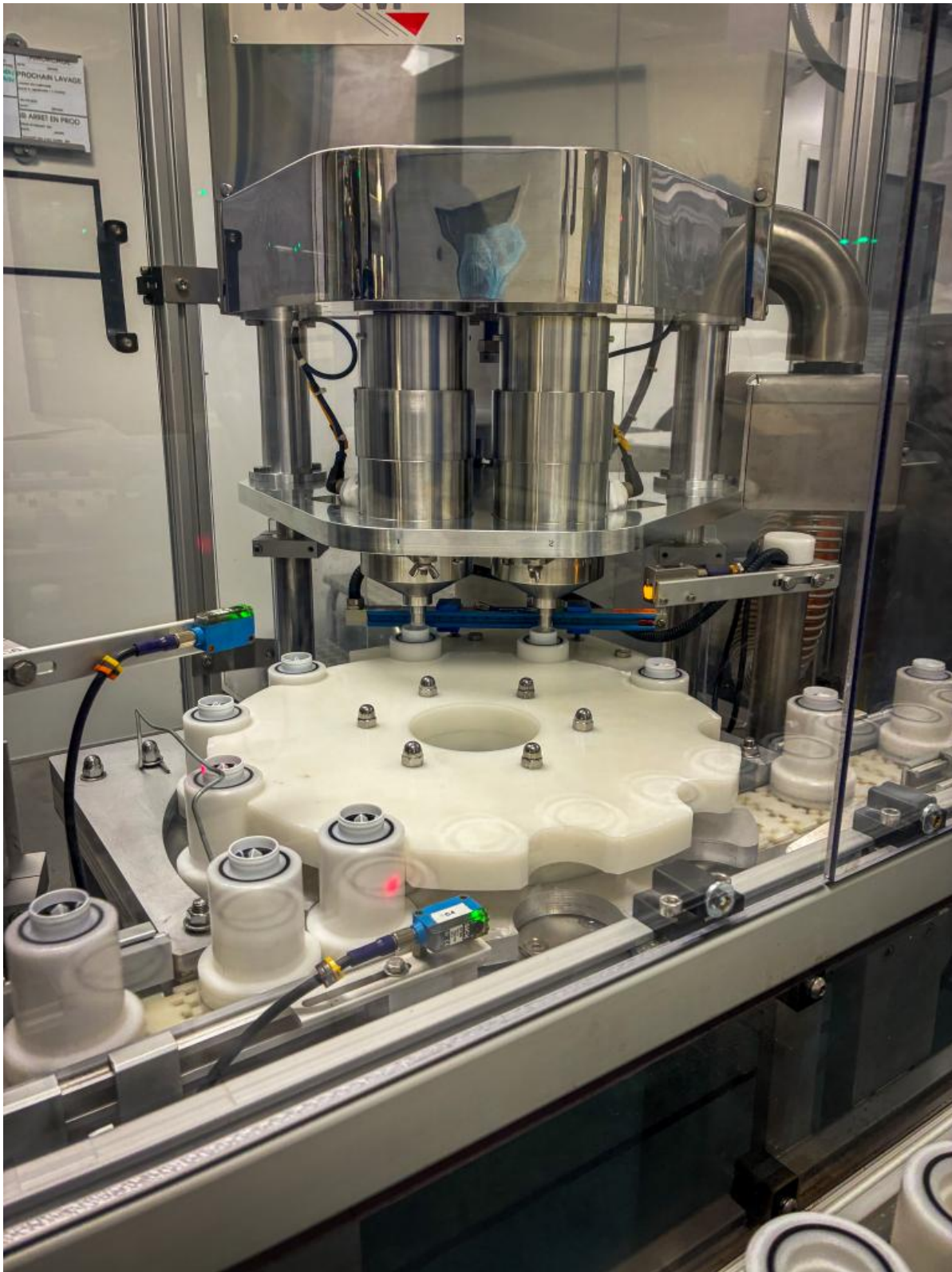
Ecrit par le 2 juillet 2026



Ecrit par le 2 juillet 2026

Le nouveau siège social a été construit en 2025

Ecrit par le 2 juillet 2026



Ecrit par le 2 juillet 2026

L'entreprise dispose d'un outil technologique très développé pour sa fabrication

©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Une approche globale sur mesure

SICAF a la particularité de fabriquer à façon pour des grandes cosmétiques, en tenant compte des besoins spécifiques de chaque client. Sa force est de pouvoir réaliser des produits cosmétiques sur mesure grâce à l'expertise de ses équipes, notamment son site de recherche-développement. « Notre approche globale et sur-mesure intègre la conception produit, l'innovation et la formulation, l'industrialisation, la fabrication et le conditionnement, dans le strict respect des BPF et des normes de qualité. »

SICAF en chiffres :

- Un effectif de **215** collaborateurs dont **190** dans le Vaucluse
- **3** sites de production répartis sur le territoire national : Valréas (Vaucluse), Carpentras (Vaucluse) et Argenteuil (Val-d'Oise)
- Un parc de **15** lignes de conditionnement sortant **55** millions d'unités à l'année
- L'entreprise travaille avec **50** marques de cosmétiques, françaises et étrangères

Comment le Sonograf au Thor est devenu une institution du blues et du rock

Ecrit par le 2 juillet 2026



En 2026, le [Sonograf](#), la scène dédiée au blues, au rock et aux musiques du monde, installée au Thor, fêtera ses 20 ans d'existence. Fidèle à ses ambitions initiales, cette salle s'est imposée comme une scène incontournable dont la renommée dépasse largement aujourd'hui le cadre régional. Retour sur l'histoire atypique de cette salle vaclusienne.

Le Grenier à Sons, [Les Passagers du Zinc](#), l'[AJMI](#), la [Gare de Coustellet](#), l'[Akwaba](#)... les salles culturelles et alternatives sont nombreuses sur le territoire, et chacune porte fièrement sa personnalité et ses spécificités. Quant au Sonograf, la petite dernière, née en 2006, elle tire son origine d'une association culturelle, « Pose ton art », et à un concours de circonstance peu banal.

L'idée d'en faire aussi un espace de diffusion et de représentation s'imposa rapidement

Ladite association était à l'époque à la recherche d'un lieu pour y regrouper sur un même toit toutes ses activités. Elle tombe alors un peu par hasard sur un local à louer dans la zone artisanale de la Cigalière au Thor. L'affaire fut vite conclue. Ce lieu offrait de nombreuses possibilités et l'idée d'en faire aussi un espace de diffusion et de représentation s'imposa rapidement. Un lieu inspirant en quelque sorte. C'est ainsi que naquit en 2006 le Sonograf (un nom choisi après une consultation des bénévoles et des

Ecrit par le 2 juillet 2026

membres du CA de l'association).

Ne voulant pas empiéter sur la programmation des « salles amies », le jeune Sonograf fait alors le pari de se la jouer jazz. Mais jazz standard, entendez par là le genre Duke Ellington et Louis Armstrong, laissant à l'AJMI d'Avignon les autres formes de jazz. Mais la partition choisie ne fût pas la bonne. Le succès n'était pas au rendez-vous. Le pari était osé et risqué, en particulier en zone rurale, reconnaît Selim Chkelit, le président de l'association de l'époque et aujourd'hui à la tête de celle du Sonograf. Il fallut attendre 2009, pour que cette salle trouve sa vraie vocation musicale. Et cela de manière un peu fortuite. À cette époque, le blues et le rock avaient sur Avignon et ses alentours deux têtes de pont : une salle, le Rouge Gorge (place de la Mirande) qui programmait du blues deux fois par mois, et une émission de radio hebdomadaire sur France Bleu (aujourd'hui ICI). Les amateurs étaient aux anges.

Le Sonograf se retrouve ainsi le seul en scène

Animée par Jeff, l'émission de radio fût remise en question avec l'arrivée d'une nouvelle directrice. Refusant de voir disparaître son émission, l'animateur mobilisa de nombreux musiciens pour organiser un concert de soutien avec signature d'une pétition à la clé. Si les artistes répondirent présents, trouver une salle s'avéra beaucoup plus compliqué. Les responsables des endroits pressentis ne voulaient pas prendre le risque de se fâcher avec la radio qui fait de la promotion des événements du territoire un crédo. N'ayant pas grand-chose à perdre, le Sonograf accepta d'accueillir le concert et ses centaines de spectateurs. La salle avait trouvé sa vocation et son public. Autre tourment de l'histoire, quelques mois plus tard, Le Rouge Gorge tire sa révérence. Plus de salle et plus d'émission, le blues était orphelin ou presque. Le Sonograf se retrouve ainsi le seul en scène. 20 ans ont passé, la salle du Thor est restée fidèle à ses valeurs et en particulier sa mission d'éducation populaire. En 20 ans, elle a organisé plus de 900 concerts et 600 soirées récréatives et accueilli 154 000 spectateurs. Une belle performance pour une salle dont la capacité n'est que de 200 places.

« Oui, on est aujourd'hui un peu un lieu de résistance, mais on reste dans le mouvement contemporain. »

Selim Chkelit

Face aux déferlantes musicales actuelles boostées à coup d'auto-tune et d'IA, le Sonograf fait un peu figure de lieu de résistance. « Oui, on est aujourd'hui un peu un lieu de résistance mais on reste dans le mouvement contemporain », ajoute Selim Chkelit, le président et programmateur de la salle. « Il est difficile aujourd'hui de rester dans des cases et ne pas voir les évolutions musicales en cours et ne pas en tenir compte » ajoute-t-il. Le Sonograf reçoit de nombreux artistes qui sont à la croisée de différents genres musicaux. Un exemple : le 17 janvier prochain, la scène du Thor recevra Lord Bishop, un groupe qui se revendique du genre « Métal Blues. » Fallait oser. « On n'est pas dans une frange grand public, j'en ai conscience, mais nous avons toute notre place et notre public », ajoute Selim.

Ecrit par le 2 juillet 2026

En 20 ans d'existence, les souvenirs sont évidemment nombreux et pour quelque uns très forts : comme la venue de la chanteuse américaine Sista Monica Parker, le guitariste Titi Robin, le bluesman Otis Taylor ou dans un autre genre le chanteur Dick Annegarn, un ami proche de Selim Chkelit. Sans oublier les chouchous comme Dr Feelgood, qui en 20 ans sont venus 11 fois au Sonograf. Indémodable. Les amateurs de blues pourront également se souvenir de la venue de la chanteuse américaine Sari Schorr, dont une partie du cachet a été réglée par un des bénévoles de l'association. Sans cet apport, le public du Sonograf n'aurait pas pu voir cette célébrité de la scène mondiale du blues.



Greg Zlap en concert au Sonograf, le samedi 10 février 2024

Ecrit par le 2 juillet 2026



Nico Wayne Toussaint / BAND, en concert au Sonograf, le samedi 13 avril 2024

©Bruno Migliano

Un modèle économique atypique

Le Sonograf est une association loi 1901, qui fonctionne uniquement avec des bénévoles (une cinquantaine) et trois contrats en alternance. C'est ce modèle économique qui permet à cette salle de proposer autant de concerts pour un budget annuel assez limité (250 K€) et un niveau de subventions publiques relativement modeste (25%). Si la vente de billets constitue l'essentiel des revenus, la salle escompte aussi sur les dons de particuliers ou d'entreprises. La salle vient d'ailleurs de lancer, comme chaque année à pareille date, [sa campagne de don](#).

Une programmation spéciale pour les 20 ans de la salle

Pour ses 20 ans, Selim et son équipe ont préparé une programmation qui devrait faire date. S'il nous faut encore attendre quelques semaines pour en savoir plus, on peut d'ores-et-déjà noter que le 25 avril un hommage sera rendu à Prince avec un concert exceptionnel où plusieurs de ces musiciens seront présents sur la scène du Sonograf. On sait également qu'entre le 15 octobre et le 15 novembre, chaque

Ecrit par le 2 juillet 2026

semaine, un style musical sera à l'honneur : blues, rock, musique latino et musique africaine. Avec à chaque fois des rendez-vous exceptionnels nous promet Selim. On se surprend à attendre l'automne avec une certaine impatience.

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Provence-Alpes-Côte d'Azur souffle ses 100 bougies



[La chambre des métiers et de l'artisanat de Provence-Alpes-Côte d'Azur](#) vient de fêter son centenaire. L'occasion pour l'institution consulaire de célébrer l'excellence artisanale régionale lors d'un événement qui s'est tenue à l'Hôtel de Région à Marseille en présence de [Renaud Muselier](#), président de la Région

Ecrit par le 2 juillet 2026

Sud, et Jacques Witkowski, [nouveau préfet de Région Paca](#).

A cette occasion, une trentaine d'entreprises artisanales centenaires ont été mises à l'honneur dont [la Maison 1909](#) d'[Amélie Ricard](#) à Avignon (voir aussi vidéo ci-dessous), la distillerie de plantes aromatiques [Les Agnels](#) à Buoux, les conserves [Guintrand](#) à Carpentras, la société [des Ogres de France](#) à Apt et l'atelier de dorure sur cuir et de restauration de cuirs anciens [le Fleuron du cuir](#) de Jean Gallon à Sarrians

La soirée a ensuite permis de mettre lumière la formation professionnelle avec la présence de 7 meilleurs ouvriers de France dont Rodolphe Couston (MOF Boulangerie et Parrain du centre CMA Formation Avignon), Alain Drouet (MOF Menuisier), Satoshi Sekimoto (MOF Broderie d'art) ou encore Séverine Gamba (MOF Esthétique - Art du maquillage).

« Fiers de notre histoire, résolument tournés vers l'avenir, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Provence-Alpes-Côte d'Azur est fière d'accompagner ces entreprises qui font rayonner notre région, s'est félicité pour l'occasion le vaclusien [Yannick Mazette](#), président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Provence-Alpes-Côte d'Azur. Aujourd'hui comme hier, et pour longtemps encore. »

Les femmes et Monteux à l'honneur

Trois remises de prix ont aussi ponctué la soirée afin de récompenser des femmes artisanes et des territoires engagés :

- Prix Madame Apprentie : distinguant trois jeunes talents féminins en formation. Lisa Jandet, Ileana Viotti & Manon Gallois
- Prix Madame Artisanat : récompensant trois femmes entrepreneures. Alizée Pignard, Marina Angelini & Séverine Gamba
- Prix Ma Ville Mon Artisan : saluant l'engagement des communes de Monteux (Vaucluse), Le Cannet-des-Maures (Var) et Embrun (Hautes-Alpes) en faveur de l'artisanat local.

Une charte pour les JO d'hiver 2030

Enfin, Yannick Mazette et Renaud Muselier ont signé une charte marquant l'engagement de l'artisanat régional pour les Jeux Olympiques 2030 dans les Alpes du Sud.

« Célébrer les 100 ans de la Chambre de Métiers, c'est reconnaître l'excellence de l'artisanat en Provence-Alpes-Côte d'Azur, a souligné le président de la Région Sud. La Région restera aux côtés de nos artisans pour soutenir l'innovation et la transmission de nos entreprises. Avec les Jeux d'hiver 2030, c'est un formidable vecteur de croissance qui s'offre aux 280 000 artisans de la région. »

L.G.

Ecrit par le 2 juillet 2026



Crédit : DR/CMAR PACA

(Vidéo) 40 ans de Cheval Passion : un anniversaire sous le signe de la transmission

Ecrit par le 2 juillet 2026



Du 14 au 18 janvier prochains, [Cheval Passion](#) fera son retour au parc des expositions d'Avignon pour une 40e édition qui aura pour thème la transmission. Ce jeudi 23 octobre marque l'ouverture de la billetterie pour cet événement très attendu du public et des professionnels du milieu équestre.

C'est à L'Isle-sur-la-Sorgue, chez [Magali Delgado et Frédéric Pignon](#), deux références dans le monde équestre, qu'a été présentée la prochaine édition de Cheval Passion. « Nous sommes fiers et honorés de faire partie de cette nouvelle édition de Cheval Passion, puisque c'est là où l'on s'est vus pour la première fois », raconte le couple.

Cet événement, organisé par Avignon Tourisme et la Ville d'Avignon, est chaque année très attendu par les Avignonnais et Vauclusiens, mais aussi dans le reste de la France et du monde. L'édition 2026 aura une saveur particulière puisque la manifestation, qui se tiendra du mercredi 14 au dimanche 18 janvier, célébrera son 40e anniversaire. La transmission sera au cœur de cette nouvelle édition.

Ecrit par le 2 juillet 2026



Un événement né en 1985

Si l'on peut affirmer qu'Avignon est une terre de théâtre, la ville est aussi une terre de cheval, Cheval Passion étant le 2e plus gros événement du territoire. Chaque année, ce sont 70 000 visiteurs en moyenne qui poussent les portes du parc des expositions pour s'immerger dans le monde équestre.

« À l'origine, Cheval Passion a été créé pour redonner un peu de vie à Avignon. »

Maurice Galle, responsable équestre de Cheval Passion

Cet événement d'envergure est né sur la Place de l'Horloge, autour d'un café, lors d'une discussion entre amis cherchant à créer une manifestation pouvant animer la ville et attiser son attractivité durant le mois calme de janvier. 40 ans plus tard, Cheval Passion est l'un des plus gros événements équestres au monde, regroupant les plus grands cavaliers et équidés, et révélant les talents de demain.

La transmission

Pour marquer le coup pour les 40 ans, les organisateurs ont articulé cette édition autour de la transmission des cultures et des arts équestres, des savoir-faire et du patrimoine, ainsi que de l'amour du cheval. « Cheval Passion est assez précurseur puisque le milieu du cheval est en pleine évolution avec un respect de l'animal de plus en plus important », affirme Maurice Galle.

Le respect du cheval, Magali Delgado et Frédéric Pignon le connaissent bien, il est d'ailleurs au cœur de leur pratique depuis leurs débuts. « On a commencé avec une vision différente sur le monde équestre, dans le respect du cheval, qui était souvent contraint à l'époque, explique Frédéric. On a misé sur la

Écrit par le 2 juillet 2026

communication avec l'animal. » Aujourd'hui, le couple agit aussi en faveur de la transmission, au travers des stages qu'ils donnent, qui remportent un franc succès.



Magali Delgado et Frédéric Pignon, accompagnés de Guido, 8 ans, qui fera son tout premier Cheval Passion en janvier 2026. ©Vanessa Arnal-Laugier / L'Echo du Mardi

Un salon autour du monde équestre

Comme pour chaque édition, le Salon de Cheval Passion se tiendra tous les jours de l'événement et fera la promotion des activités équestres et de l'innovation dans la filière. Cette année, quelque 150 exposants seront présents.

« Cheval Passion est une référence internationale, les producteurs mondiaux viennent y faire leur marché. »

Ecrit par le 2 juillet 2026

Frédéric Pignon

Les visiteurs pourront se renseigner sur tous les produits pour le bien-être du cheval, le matériel spécifique aux différentes disciplines, l'équipement pour le cavalier, les véhicules, les bâtiments hippiques, l'enseignement et les formations, le tourisme équestre, l'art animalier, et les professionnels du spectacle.

Réédition du Village des Artisans

En plus du Salon, il y aura aussi le Village des Artisans, qui revient pour une seconde édition, et qui accueillera une vingtaine de professionnels qui mettront en avant leur savoir-faire en lien avec le milieu équestre.

Le public pourra donc découvrir le travail du cuir, la sellerie, la métallerie, la réalisation d'harnachement ou de bijoux de crin, ou encore la prestation autour du bien-être animal.

Un salon réservé aux professionnels

Alors que Cheval Passion fêtera ses 40 ans, le Marché international du spectacle équestre de création (MISEC), lui, célébrera ses 20 ans. Réservé aux professionnels, ce salon met en relation les artistes équestres et les organisateurs de spectacles venus de toute l'Europe.

Près de 300 professionnels sont attendus pour cette édition. « Le MISEC permet la signature de presque 80% des contrats à l'année dans le milieu équestre », révèle Fabien Galle, qui travaille aux côtés de son père Maurice, et qui est notamment le metteur en scène du Gala des Crinières d'or.

Les spectacles équestres

L'événement Cheval Passion s'ouvrira avec les spectacles de Poney Passion, qui réunit les jeunes cavaliers de différents poney-clubs dans le cadre du dispositif Graines d'Artistes, initié en 2018 par Cheval Passion dans le but de faciliter l'accès à tous les enfants au monde du cheval.

Ecrit par le 2 juillet 2026



Plusieurs concours ont également lieu durant l'événement. ©O. Tresson - Avignon Tourisme

Le célèbre Gala des Crinières d'Or, présenté depuis 20 ans par Calixte de Nigremont, réunira chevaux et cavaliers d'exception comme Magali Delgado et Frédéric Pignon, Gari Zoher, le voltigeur Samuel Hafrad, l'équipe de France de voltige, mais aussi la Cavalerie de la Garde Républicaine. Cinq représentations auront lieu les jeudi 15 et vendredi 16 janvier à 20h30, le samedi 17 à 15h et 20h30, et le dimanche 18 à 15h.

Le Cabaret Équestre, quant à lui, fera son retour deux fois par jours durant toute la durée de l'événement. Chaque année, il compte une vingtaine d'artistes et de compagnies et il révèle de nombreux talents. Cette année, ce sont principalement des artistes et compagnies français qui fouleront la scène du Cabaret Équestre, mais aussi quelques Italiens. « C'est un lieu d'expression unique où ont démarré de grands artistes et ont émergé de grandes idées », affirme Fabien Galle.

Écrit par le 2 juillet 2026



©E.N. Josserand - Avignon Tourisme

Conférences et masterclass

La réflexion et l'éducation représentent aussi une part importante de Cheval Passion. Au travers de conférences et masterclass en accès libre, animées par des experts et coachs reconnus, les visiteurs pourront en apprendre davantage sur la filière, ou encore sur les 40 dernières années de Cheval Passion.

Monter à cheval, enseigner l'équitation, créer un élevage, devenir propriétaire d'un équidé... L'Ordre des avocats du Barreau d'Avignon assurera des permanences et des consultations gratuites pour éclairer toutes ces notions.

Informations pratiques

Le Salon de Cheval Passion sera ouvert du mercredi 14 au samedi 17 janvier de 9h à 19h et le dimanche 18 de 9h à 18h. Le prix d'entrée est à partir de 13€ et gratuit pour les -3ans.

Le Gala des Crinières d'Or aura lieu les jeudi 15 et vendredi 16 janvier à 20h30, le samedi 17 à 15h et 20h30, et le dimanche 18 à 15h. Le prix de la place est à partir de 23,50€.

Ecrit par le 2 juillet 2026

Pour accéder à la billetterie de Cheval Passion, [cliquez ici](#).

Le Club des entreprises de Vaison-Ventoux fête ses 10 ans



Le [Club des entrepreneurs de Pays Vaison](#) (CEPV) célèbre cette année dix ans d'actions au service des entrepreneurs et porteurs de projets du territoire de Vaison-la-Romaine et du Ventoux. Pour marquer cet anniversaire, le Club organise une soirée avec un témoignage

Ecrit par le 2 juillet 2026

d'exception : celui de Julien Sastre, ancien sélectionneur de l'équipe de France de BMX.

« Notre association a été créée il y a 10 ans. J'en suis la présidente depuis cinq ans. Notre objectif prioritaire est le développement des entreprises sur notre territoire. Nous voulons également créer un relais avec les instances que sont la Région et la Communauté de communes », explique [Marie-Thérèse Mertens](#), retraitée active qui a exercé une carrière dans les ressources humaines, dans le domaine du coaching, et de la formation. Au départ, cette association d'entreprises avait plus pour vocation de créer du business entre ses membres grâce au réseau. Depuis l'arrivée de la nouvelle présidente, il s'est plus centré sur le développement du dirigeant. « J'ai essayé de faire prendre du recul à nos membres qui sont tous des dirigeants d'entreprise. Pour cela, j'ai mis en place avec mon équipe des formations spécifiques autour du recrutement, de la communication ou encore de la finance. Nous ne sommes plus un club d'affaires. Nous voulons traiter toutes les problématiques que rencontre un chef d'entreprise, notamment pour les petites tailles d'entreprises que sont les TPE et les PME, caractéristiques de notre bassin d'emploi », indique Marie-Thérèse Mertens.



Marie-Thérèse Mertens, présidente du CEPV, est une retraitée active qui a exercé une carrière dans les ressources humaines. ©Olivier Muselet

Ecrit par le 2 juillet 2026

Une réunion mensuelle

Une réunion a lieu chaque mois, le matin sous forme de petit déjeuner et le soir sous forme de pause managériale, en alternance. Un sujet qui concerne les dirigeants est choisi à chaque session. Un intervenant du club d'entreprises, la présidente ou un invité s'occupent de l'animer en fonction de la thématique. « L'objectif prioritaire est de faire un petit transfert de théorie mais surtout de créer des débats participatifs. Cela marche bien et le chef d'entreprise repart avec des trucs et astuces à mettre en place sur le thème. » À titre d'exemple, une thématique récente a porté sur la crise viticole à venir. Chacun réfléchit à des idées créatrices pour pouvoir aborder ce changement difficile du mieux possible.



Une réunion a lieu chaque mois, le matin sous forme de petit déjeuner et le soir sous forme de pause managériale. ©Olivier Muselet

Tous les âges représentés

Les membres du Club ont des âges très différents. « Je trouve que les dirigeants, quels que soient leur profil et leur âge, ont beaucoup d'idées dans nos réunions pour faire face à la crise. Ils sont très positifs et font preuve d'un réel dynamisme, indique Marie-Thérèse Mertens. Depuis dix ans, notre rôle est de

Ecrit par le 2 juillet 2026

connecter les talents et d'encourager les projets qui font vivre notre territoire. Pour cet anniversaire des 10 ans, nous avons voulu faire les choses en grand et non rester entre nous. C'est un défi en quelque sorte et nous espérons avoir 500 personnes. »

Une belle soirée anniversaire

Le Club organise une soirée inspirante intitulée 'Du rêve à la performance : un état d'esprit' avec un témoignage d'exception : celui de Julien Sastre, ancien sélectionneur de l'équipe de France de BMX, qui a conduit ses athlètes à un triplé olympique historique lors des Jeux de Paris 2024. « Qu'il s'agisse de sport ou d'entreprise, la réussite d'un projet est d'abord l'affaire d'un groupe qui croit ensemble que rien n'est impossible », confie Julien Sastre, aujourd'hui Conseiller spécialisé en management stratégique et leadership.

L'art du leadership

Pensée pour les entrepreneurs, décideurs, managers, mais aussi pour les étudiants et jeunes en devenir, cette soirée vise à inspirer, transmettre et créer du lien entre générations et métiers. Au-delà du récit d'un parcours exceptionnel, l'intervention de Julien Sastre apportera des repères concrets en matière de management, de leadership et de conduite de projets. « Son expérience offre un éclairage précieux pour relever des défis bien connus des entrepreneurs et managers : fédérer et offrir une vision aux équipes, garder du souffle, de l'enthousiasme, et rester agile face aux imprévus », souligne Marie Thérèse Mertens. La conférence, accessible à tous, se poursuivra autour d'un buffet convivial pour prolonger les discussions. Fidèle à son ancrage local, le CEPV reversera l'intégralité des bénéfices de l'événement à la construction du chalet Boutik-école du lycée professionnel de Vaison-la-Romaine. Ce dernier correspond à un projet pédagogique qui permettra aux élèves de développer de réelles compétences entrepreneuriales.

L'intervenant : Julien Sastre

À 43 ans, Julien Sastre a dirigé l'équipe de France de BMX pendant dix ans, menant ses athlètes au triplé historique des Jeux de Paris 2024. Sous sa direction, l'équipe de BMX a brillé sur la scène internationale, remportant 4 titres de champion du monde élite et 14 médailles mondiales. Formé au CREPS de Bourges et diplômé d'un master STAPS, il a fait ses premières armes au Pôle France jeunes BMX, formant les futurs talents de 15 à 20 ans. En parallèle de sa casquette actuelle d'Expert Haute Performance au sein de l'Agence Nationale du Sport, il accompagne aujourd'hui dirigeants et cadres pour relever leurs défis, manager leurs équipes et concrétiser leurs projets. Pour lui, la clé de la réussite réside dans la capacité à mobiliser un collectif, même dans une discipline individuelle comme le BMX.

Jeudi 9 octobre à 18h30 à l'Espace culturel de Vaison. Conférence - Buffet. Participation : 40 €.
Réservation : <https://cepv.fr/10ans>

À propos du CEPV

Créé en 2015, le club des entrepreneurs du Pays Vaison (CEPV) est une association de loi 1901 reconnue

Ecrit par le 2 juillet 2026

d'intérêt général, qui fédère aujourd'hui plus de 60 adhérents actifs. Sa vocation est de favoriser le développement des entreprises et des projets du territoire en encourageant l'échange d'expériences, l'audace, l'optimisme et la coopération. Le club organise une dizaine de rencontres par an (conférences, visites d'entreprise, afterworks, ateliers faisant appel à des intervenants charismatiques extérieurs). Il porte plusieurs initiatives collectives, notamment en faveur de l'inclusion des personnes en situation de handicap et de la dynamisation du collège et lycée professionnel de Vaison-la-Romaine.

Le club d'entreprises en bref :

- 128 membres dont 60 actifs
- Entreprises de 1 à 400 salariés (la plus importante étend le Centre de traitement informatique et gestion du Crédit agricole basé à Vaison)
- Exemples d'entreprise ou de structure : Vaison Alu ou la Mairie de Vaison

Contact : Marie-Thérèse Mertens au 06 44 30 98 27 / president@cepv.fr

Depuis 30 ans, l'institut de recherche aptésien IRSEA étudie les comportements du monde vivant

Ecrit par le 2 juillet 2026



L'[Institut de Recherche en Sémiologie et Éthologie Appliquée \(IRSEA\)](#), basé à Apt et spécialisé dans l'étude du comportement des animaux et de l'homme, de leurs interactions et particulièrement de leur communication chimique, fête ses 30 ans cette année. De la naissance des premiers produits dans une cuisine au dépôt de plus de 400 brevets, comment l'IRSEA est-il devenu un institut de recherche reconnu à l'internationale ?

Pour célébrer 30 ans de passion, d'innovation, et de développement, le groupe IRSEA, situé à Apt, a organisé une journée d'anniversaire durant laquelle amis, professionnels, ou encore élus, ont pu découvrir le travail de l'institut. Au programme : visite de laboratoires, rencontre avec les chercheurs, et pour terminer, un spectacle équestre aux Écuries des Mouvans, aussi à Apt.

« À l'IRSEA, on ne fait rien de normal, donc on ne pouvait pas proposer une visite normale », a déclaré avec une pointe d'humour [Patrick Pageat](#), président et fondateur de l'institut de recherche.

Ecrit par le 2 juillet 2026

Les axes de recherche de l'institut

Répartis en petits groupes guidés par les collaborateurs de l'IRSEA, les invités ont pu assister à plusieurs ateliers, tout au long de la journée, pour découvrir les différents départements de l'institut :

- Histologie et communication chimique
- Microscopie, toxicologie et communication chimique
- Gestion des données et statistiques
- Biologie moléculaire et communication chimique
- Chimie
- Entomologie
- Microbiologie et communication chimique
- IA & bioinformatique
- Éthologie, bien-être animal
- Éthologie, physiologie et communication chimique

Au travers de ces différentes spécialités, les chercheurs contribuent à affiner les recherches de l'institut. Ils cherchent tout d'abord à comprendre les comportements des animaux afin d'améliorer leur bien-être. « L'IRSEA ne travaille jamais à la recherche de solutions coercitives, des méthodes d'éradication, mais plutôt de cohabitation », explique Patrick Pageat. Les chercheurs étudient aussi les communications sémiologiques, à savoir les substances chimiques émises par les différents organismes dans l'environnement et qui servent de signaux entre les êtres vivants. Pour mieux comprendre ces communications, les collaborateurs de l'institut travaillent sur la biologie moléculaire ainsi que sur la biologie tissulaire, qui leur permet de saisir les altérations pouvant affecter les structures de détection de ces signaux appelés 'sémiologiques'.

Des recherches débutées il y a 30 ans

Mais avant que l'IRSEA ne devienne ce qu'il est aujourd'hui, il faut revenir quelques décennies en arrière. Alors que Patrick Pageat est encore étudiant pour devenir vétérinaire, il découvre les œuvres du biologiste Konrad Lorenz, qui étudiait les comportements des animaux sauvages et domestiques. « J'étais passionné par les insectes, donc j'ai commencé à étudier leur comportement comme le faisait Lorenz avec les animaux. » Il a donc fait des recherches sur les menthes religieuses qui lui ont valu l'obtention du Prix Scientifique Philips pour les jeunes en 1981.

« Les débuts de l'IRSEA ressemblent à une histoire pour les enfants : j'ai fabriqué les premiers produits dans ma cuisine avec l'aide de mon épouse à qui j'avais promis qu'il n'y avait rien de toxique. »

Ecrit par le 2 juillet 2026

Patrick Pageat

Pour sa thèse de doctorat, Patrick Pageat a choisi de s'orienter vers les troubles du comportement animalier. « Quand j'ai commencé à aller en clinique, je voyais des chiens et des chats qui venaient parce qu'ils mordaient, ils griffaient, ils mangeaient le mobilier, développe-t-il. C'était à une époque où l'on préconisait d'arracher les crocs des chiens qui mordaient ou encore d'enlever la dernière phalange des chats qui griffaient. » C'est dans cette continuité qu'il a commencé à élaborer ses premiers produits dans sa propre cuisine, pour apaiser les chats en utilisant les signaux naturels qu'ils produisent, avant de quitter la capitale pour s'installer près d'Apt, où la femme qui partage sa vie a grandi, pour créer son laboratoire.



Ecrit par le 2 juillet 2026



©IRSEA

100 collaborateurs

Le fondateur de l'IRSEA a ensuite étendu ses recherches à d'autres espèces comme le porc, le chien, le lapin, ou encore l'être humain. « L'année prochaine, ou 2027 au plus tard, on mettra sur le marché la première phéromone humaine, qui est une phéromone maternelle qui a un anxiolytique sans effet secondaire », ajoute-t-il.

« Chaque personne apporte son savoir-faire, ce qui permet de construire des projets solides dès le début. »

Patrick Pageat

Ecrit par le 2 juillet 2026

Peu à peu, les recherches se sont étoffées et l'équipe s'est agrandie. À l'arrivée d'[Alessandro Cozzi](#), directeur général du groupe, en 2008, ils étaient seulement 12. Aujourd'hui, le groupe IRSEA, qui comprend l'[institut de recherche éponyme](#), la société [Signs](#) qui s'occupe de la commercialisation des produits, et les [écuries des Moucans](#), compte une centaine de collaborateurs. Situé initialement à Saint-Saturnin-lès-Apt, l'institut a dû trouver des locaux plus grands et s'est donc installé à Apt. Cette croissance a notamment été possible grâce aux dépôts de brevets. Aujourd'hui, l'IRSEA en comptabilise plus de 400.



Une partie des collaborateurs à l'occasion des 30 ans. ©IRSEA

L'institut de recherche s'inspire du monde qui l'entoure

Si au travers de ses recherches, l'IRSEA souhaite mieux comprendre le monde vivant, c'est pour améliorer la cohabitation entre les espèces, tout en s'adaptant à chacune d'entre elles, dans un objectif de respect du bien-être animal. « Par exemple, on a présenté récemment des résultats dans un congrès

Ecrit par le 2 juillet 2026

international sur le loup, développe Patrick Pageat. L'idée, c'est de travailler sur le comportement des moutons pour qu'ils restent en paquet pour faire face au loup, et aussi de donner des informations au loup pour lui indiquer que c'est une mauvaise idée de s'attaquer aux moutons. Et comme ils mangent moins de moutons, ils se reproduisent moins et donc engendrent moins de dégâts. »

C'est donc avec le biomimétisme, c'est-à-dire en se basant sur les phéromones de chaque espèce que l'institut de recherche élabore ses produits, qui permettent de maintenir l'équilibre de chaque espèce, mais aussi celui des relations entre espèces. Le respect du bien-être animal est une priorité pour l'IRSEA qui réduit au maximum les tests effectués sur les animaux. Ceux-ci évoluent d'ailleurs dans des lieux qui favorisent leur quiétude. « Une fois le travail fini avec les animaux, ils bénéficient d'une retraite paisible, soit sur place, soit dans une famille adoptive », explique Sara Fuochi, chercheuse au département Éthique, Législation et Bien-Être animal.

Un institut de transmission

Si Patrick Pageat a créé ses premiers produits et l'IRSEA avec l'aide de sa femme, l'entreprise est encore à l'heure actuelle une affaire familiale, même si l'équipe a bien grandi. Aujourd'hui, leurs enfants et leurs gendres ont aussi rejoint l'entreprise. Le directeur général Alessandro Cozzi compte aussi sa femme parmi les collaborateurs de l'institut.

« La mission principale de l'IRSEA, c'est la recherche fondamentale appliquée, mais aussi l'enseignement et la transmission. »

Patrick Pageat

Si la transmission se fait par la famille à l'IRSEA, il se fait aussi par les jeunes qui effectuent leur stage ou apprentissage à l'institut. Nombre d'entre eux sont embauchés par la suite. « Bien sûr, l'objectif, c'est d'abord d'enseigner, puis après, chacun choisi de faire son chemin comme il l'entend, explique Alessandro Cozzi. Quand on peut les embaucher, c'est tout aussi bien parce qu'ils connaissent déjà les rouages de l'entreprise, et pourquoi casser quelque chose qui fonctionne bien ? »

La technologie et l'innovation au service de la science

L'IRSEA se positionne, avec ses produits et ses recherches, comme pilier de l'innovation en termes de communication du monde vivant. Au fil des décennies, l'institut a dû s'adapter aux différentes évolutions, notamment en matière de technologie. Ainsi a été créé le département de la bioinformatique, qui permet d'étudier l'invisible, à savoir la structure des molécules, notamment grâce à l'usage de l'intelligence artificielle, qui mime l'intelligence humaine par le biais d'un réseau de neurones. « La bioinformatique permet un gain de temps, des économies, c'est prédictif et évolutif », explique [Aurore Lamy](#), ingénieure de recherche en bioinformatique à l'IRSEA.

Ecrit par le 2 juillet 2026

L'institut évolue donc avec son environnement. En 2020, alors que sévissait le Covid-19, l'IRSEA [travaillait sur l'identification des molécules capables d'inhiber la réplication du virus](#). Il travaille aussi sur les taux de reproduction des moustiques et leurs taux de mutation afin de les diminuer et donc de réduire la transmission de certaines maladies. À l'avenir, l'IRSEA aimerait développer la thérapie par les animaux, tout en veillant à ce que ces derniers aient un équilibre émotionnel psychologique parfait, et ne priorisent pas la santé de l'être humain au détriment de leur propre santé. Parmi tous ces projets, l'objectif reste le même depuis 30 ans : mieux comprendre les comportements des différents espèces afin de favoriser la cohabitation entre elles.



Ecrit par le 2 juillet 2026



©IRSEA