

Ecrit par le 5 février 2026

Le Pontet : l'érection de la commune a 100 ans !



1925 - 2025 : il y a 100 ans, avait lieu l'érection du Pontet en commune, la plus jeune et 151^e commune de Vaucluse. L'occasion pour Joris Hébrard, son maire actuel de dresser le bilan de ses 11 ans de mandats lors des traditionnels vœux à ses administrés. Pour Avignon, c'est la seconde fois que la ville est amputée d'un de ses quartiers après Morières en 1872.

« L'érection d'une commune » : Le terme peut étonner... Mais il est employé dans le Journal Officiel du 19 février 1925 pour annoncer que ce quartier de près de 11 km² s'émancipait d'Avignon. Tout comme Morières auparavant, un autre quartier de la cité des papes à avoir fait scission en 1872, les raisons évoquées à cette volonté d'autonomie « furent l'éloignement du chef-lieu et les difficultés de communication ».

Lors de ce départ il y a un siècle, Avignon a perdu 2 407 habitants. La cité des papes a également

Ecrit par le 5 février 2026

abandonné tous ses biens communaux (bâtiments affectés à l'état-civil, au bureau de Poste, à l'exercice du culte, au lavoir public...). En retour, la nouvelle commune du Pontet a pris à sa charge une partie des dettes constituées par les emprunts via le paiement d'une annuité d'environ 40 000 francs.

« Sur le patrimoine des pauvres, le Bureau de Bienfaisance allouera au Pontet une somme de 1 500 à 2 000 francs, représentant le vingtième des revenus annuels des pauvres, peut-on aussi lire dans les articles de presse de l'époque. Dans ce chiffre, bien entendu, n'est pas compris le rendement de la taxe sur les spectacles, sur lequel la nouvelle commune perd tous ses droits. Le droit au lit de l'hôpital d'Avignon et les charges correspondantes seront également réparties selon la population. La nouvelle commune ne fonctionnera pas avant les élections municipales du 3 mai 1925. »



Le Pontet s'est émancipé d' »Avignon en 1925. Crédit : Archives départementales/DR

Edition Roussel

100 ans plus tard, les voeux du maire

Un siècle plus tard, à l'occasion de la nouvelle année 2025, Joris Hébrard, le maire actuel, a présenté ses voeux aux centaines de citoyens invités à Fargues et évoqué ce centenaire de la ville.

« Notre commune est née en 1925, mais notre histoire remonte, d'après certains documents historiques à 1 507 avec la construction d'un petit pont (pontet) qui enjambe la roubine de Morières-Cassagne et qui lui donne son nom. Et en 1925, ce quartier éloigné d'Avignon était en fait un petit village de 2 500 âmes, entouré de domaines agricoles, de marécages, inondable puisqu'il n'y a avait pas de digue le long du Rhône, ni de voie ferrée, ni de port fluvial. On peut comprendre que la Cité des Papes ne se soit pas

Ecrit par le 5 février 2026

battue pour le conserver en son sein, il ne représentait pas un grand intérêt économique. »

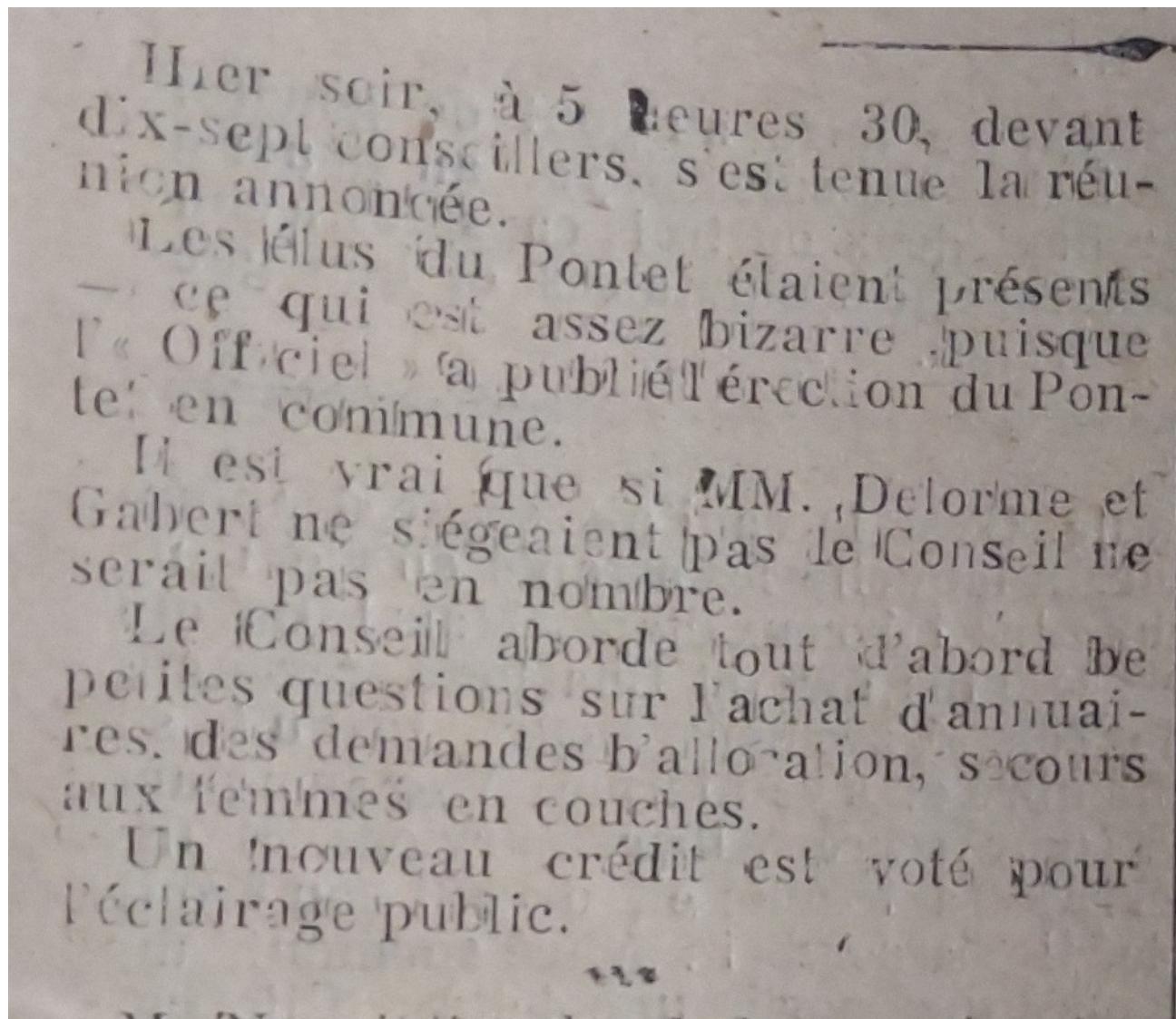
« Aujourd’hui, je suis fier d’être maire du Pontet. »

Joris Hébrard, maire du Pontet

« Aujourd’hui, je suis fier d’être maire du Pontet, d’avoir rendu cette ville plus agréable, plus fréquentable, plus attractive, alors que pendant des années, ses rues n’étaient pas sécurisées, les gens se faisaient agresser quand ils retiraient de l’argent aux distributeurs de billets. J’ai multiplié par deux les effectifs de la Police Municipale, rénové son matériel, ses uniformes, ses véhicules, ses motos, son équipement de protection. On est passé de 30 caméras à 50 et au printemps, on va inaugurer place Joseph Thomas le nouveau poste de police et de supervision urbain. »

Pour rappel, Joris Hébrard, élu il y a 11 ans, en 2014 à l’âge de 32 ans, a été réélu après contestation du scrutin pour 7 voix d’écart dès le 1er tour avec 59,43% puis lors des municipales de 2020. Lui qui a aussi été conseiller départemental, membre du Grand Avignon, député de la 1ère circonscription et qui a démissionné de son mandat législatif en juin 2023 (au bout de 11 mois et 12 jours) pour revenir au Pontet et se consacrer aux pontétiens à temps plein.

Ecrit par le 5 février 2026



Article de presse de l'époque évoquant l'érection du Pontet en commune. Crédit : Archives départementales/DR

Mise en place une gestion 'carrée'

Pour ses vœux, le maire du Pontet salue l'équipe qui l'entoure : « Quand nous sommes arrivés aux manettes, il n'y avait même pas d'organigramme du personnel pour savoir qui faisait quoi, pas de documents sur la liste des bâtiments municipaux, nous avons donc mis en place une gestion carrée, efficace pour avancer dans le même sens, tous ensemble, au service de la population ».

Il remercie aussi tous les bénévoles, les associations, les sportifs qui donnent de leur temps sans compter. Dans son discours il évoque le nombre de nouveaux arrivants, passé de 200 en 2023 à 439 en 2024, « Preuve de l'attrait du Pontet, ses équipements, ses services en direction de la petite enfance et des personnes âgées grâce au CCAS (Comité Communal d'Action Sociale), par le nombre de logements

Ecrit par le 5 février 2026

créés, par une sécurité publique rétablie, par sa police compétente, impliquée et efficace, tout comme les gendarmes de la brigade du Pontet ».

« Hélas, a poursuivi le maire en faisant un aparté politique, lui qui a été élu sous les couleurs du RN, Le Pontet n'est pas une principauté isolée avec sa propre police et sa propre justice, dommage ! Nous sommes en France où sévissent délinquance, trafics en tous genres, agressions, une justice laxiste et des gouvernements faibles. Nous subissons cette convergence des renoncements, des trahisons, de la lâcheté et de la permissivité. »

Ecrit par le 5 février 2026

Exposition pour le centenaire

Le service des archives propose une exposition sur l'histoire de la commune à travers la presse. Remontez le temps et découvrez des articles de presse sur la ville du Pontet à travers des journaux d'époques comme Le Quotidien du Midi, La Gazette Provençale et bien d'autres. L'exposition est présentée au Château de Fargues du 20 janvier au 14 février 2025 du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00. L'inauguration aura lieu le 17 janvier à 18h30.

Renseignements 04 90 03 09 20. Entrée libre et gratuite

30M€ d'investissements entre 2020 et 2026

Il poursuit : « Grâce au PIP (Plan d'investissement pluriannuel) de 2020 à 2026, nous avons investi plus de 30M€, sans augmenter les impôts tout en baissant la dette et en n'ayant pratiquement plus d'aides de l'Etat sous forme de dotations forfaitaires. Non seulement, il diminue les dotations, mais en plus il nous fait payer sa gabegie. »

« Depuis 2014, nous avons ramené la dette de 50M€ à 13,7M€. Elle pesait 2 900€ par habitant, elle a été divisée par 4 avec 800€ aujourd'hui. Pendant ce temps-là, celle de l'Etat a grimpé de 1000Md€ et celle du Grand Avignon est passée de 189M€ à 253M€. Sans oublier que j'ai réduit les effectifs de la mairie de 100 agents pour une qualité de service égale voire améliorée. »

Ecrit par le 5 février 2026



Joris Hébrard, maire du Pontet. DR

Le maire évoque les chantiers en cours, le giratoire Pergaud à l'entrée nord de la ville, l'avenue Daudet, la réhabilitation des locaux 'Petite enfance et parentalité' où, avec la CAF (Caisse d'allocations familiales), 2M€ vont être dévolus à la démolition des préfabriqués et à la construction de bâtiments en dur pur accueillir la crèche et la halte-garderie et les assistantes maternelles. Les cours de récréation vont être végétalisées dans les écoles maternelles et primaires.« Le fait de renaturer l'école revient à remettre de l'ombre, de la fraîcheur, du calme, du ludique et même à faire baisser le nombre de punitions, c'est dire ! »

Ecrit par le 5 février 2026

« Ce n'est pas en frappant sur les communes que ceux qui nous gouvernent sauveront l'école, l'hôpital, l'agriculture, l'industrie, la sécurité, et j'en passe... »



Pour les 100 ans du Pontet, la commune a fait réaliser des chocolats spéciaux par la chocolaterie Castelain de Châteauneuf-du-Pape.

Autres projets dans les mois qui viennent, la création d'un Centre technique municipal à la Gravière, entre les tennis et les Bartavelles où seront regroupés tous les services (10M€). Egaleement la requalification du parc Joffre et de l'avenue Delorme. Sans oublier la restructuration du lac et de son pourtour qui vont être rénovés, devenir encore plus un lieu de détente, de loisirs pour tous les âges où on peut se promener, faire du sport, à côté du boulodrome. Une fête populaire y sera d'ailleurs organisée mi-août. Joris Hébrard évoque aussi la réouverture de la gare et la création d'une plate-forme multimodale.

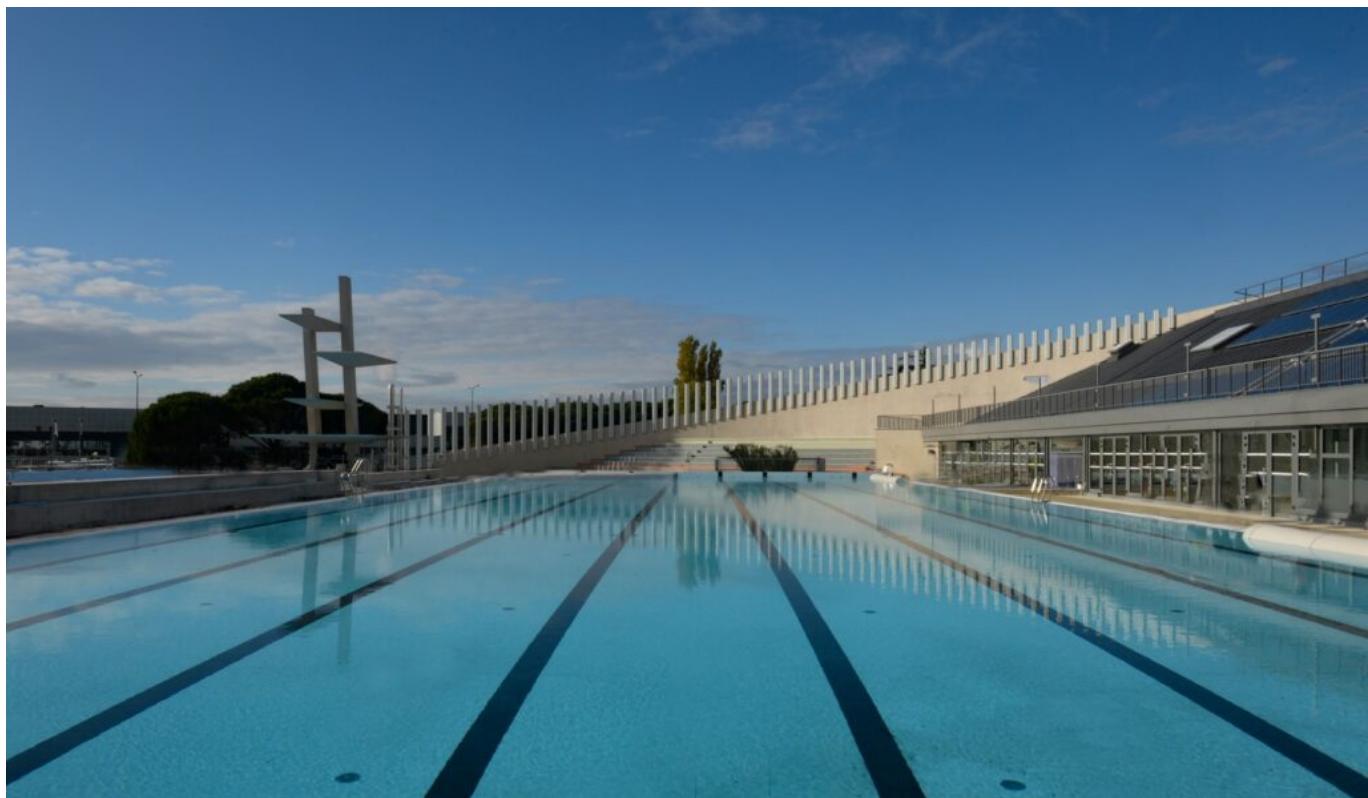
Alors que la France n'a toujours pas de budget pour 2025, le maire du Pontet précise : « Ce n'est pas en frappant sur les communes que ceux qui nous gouvernent sauveront l'école, l'hôpital, l'agriculture,

Ecrit par le 5 février 2026

l'industrie, la sécurité, et j'en passe... Les pyromanes d'hier ne peuvent pas être les pompiers d'aujourd'hui. »

Enfin, avant d'inviter les Pontétiens au verre de l'amitié, le maire a précisé que le Centenaire fera l'objet d'une série d'évènements populaires et gratuits, tout au long de l'année (exposition d'archives, de voitures anciennes, salon de la généalogie, 100km pour les 100 ans à la piscine, concerts, guinguette au lac, fête de la musique, feux d'artifice). Ils sont recensés dans un 'Agenda Collector' offert à l'ensemble de la population ainsi qu'un grand carré de chocolat concocté par les chocolats Castelain à Châteauneuf-du-Pape.

Avignon célèbre les 5 ans de son stade nautique



Ces samedi 14 et dimanche 15 décembre, la Ville d'Avignon prévoit de nombreuses animations pour célébrer le 5e anniversaire du stade nautique. Au programme : aquagym, aqua bike,

Ecrit par le 5 février 2026

photos sous l'eau, et bien d'autres activités.

Pour célébrer l'anniversaire de son stade nautique, la Ville d'Avignon organise un week-end avec de nombreuses activités nautiques qui seront gratuites pour le public.

Le programme

Le samedi 14 décembre :

- De 14h à 18h : visites des installations techniques du stade nautique.
- De 14h à 17h : aquagym, aqua training, aqua bike, et aqua boxing

Toute la journée, le club de plongée Les Dauphins d'Avignon organisera des sessions photo sous l'eau et le Cercle des Nageurs Sauveteurs d'Avignon fera des démonstrations de sauvetage et des premiers gestes de secours.

Le dimanche 15 décembre :

- 9h à 11h : brunch sportif à la cafétéria.

Toute la journée, des visites du stade nautique seront prévues, ainsi que des démonstrations de sauvetage et des premiers gestes de secours, et des cours d'aquagym, aqua training, aqua bike, et aqua boxing.

Toutes les activités, sauf le brunch, sont sur inscription, dans la limite des places disponibles, à l'accueil ou au 04 13 60 54 50.

Samedi 14 décembre de 10h à 13h et de 14h à 18h. Dimanche 15 décembre de 9h à 14h. Stade nautique. 238 Avenue Pierre de Coubertin. Avignon.

Cavaillon : Koppert France célèbre ses 40 ans

Ecrit par le 5 février 2026



Née aux Pays-Bas en 1967, Koppert a créé sa filiale française il y a 40 ans. Koppert France, dont le siège se situe à Cavaillon, a commencé la lutte biologique intégrée en 1984, notamment dans les cultures de tomates et de fraises. Depuis, l'entreprise a varié sa gamme et a développé un véritable rôle dans l'innovation. Aujourd'hui, Koppert renforce son équipe de direction pour maintenir son rôle de leader dans l'industrie.

À ses débuts en 1984, Koppert France se concentrat sur la vente de trois produits destinés aux cultures des tomates et des concombres, comptait 4 employés et fournissait 200 producteurs. Aujourd'hui, la gamme s'est élargie et comprend 55 macro-organismes, sept micro-organismes, ainsi que divers pièges, phéromones et cinq substances naturelles, tout comme l'équipe qui compte 46 employés. « Chez Koppert, on préconise plus de 250 solutions de biocontrôle innovantes à plus de 6 500 clients, un réseau professionnel de plus en plus étendu en cultures sous-abris, de plein-champ, jardins et espaces verts », déclare [Gisèle Broquier](#), directrice générale.

Ainsi, Koppert s'affiche comme leader mondial de la protection biologique des cultures, et de plus en plus de professionnels se tournent vers des solutions biologiques. Désormais, 13% des agriculteurs français utilisent des solutions de biocontrôle, avec une adoption de 90% dans les serres de tomates, concombres et aubergines.

40 ans de développement du biocontrôle

Depuis la naissance de Koppert France, l'entreprise contribue au développement du biocontrôle à travers

Ecrit par le 5 février 2026

l'éducation et les formations. L'entreprise est un centre de formation officiel sur le biocontrôle, qui accompagnent de nombreuses institutions techniques, universitaires et professionnelles.

Koppert s'engage auprès d'associations qui œuvrent pour la promotion du biocontrôle telles que IBMA global, France Biocontrôle ou ABBA (Association biocontrôle et biostimulation pour l'agroécologie), mais aussi auprès d'organismes techniques et institutionnels tels que Légumes de France, le CTIFL, l'Aprel, le GRCETA, Vegepolys, Astredhor, l'Inrae, etc. L'entreprise organise aussi des sessions techniques auprès de professionnels et du grand public.

Une stratégie qui repose sur trois axes

Depuis sa naissance, Koppert articule sa stratégie autour de trois axes : l'innovation, la technologie et l'accompagnement technique. « Ces 3 piliers nous permettent d'innover sans cesse sur les problématiques de demain en horticulture et de rester un des leaders sur le marché », explique [Audrey Vignaud](#), directrice du marché sous-abris.

L'objectif de l'entreprise est d'innover constamment afin de proposer une gamme complète qui répond aux attentes des agriculteurs pour les aider dans leur transition environnementale. « Nous adaptons nos produits et développons de nouvelles solutions pour les cultures extérieures : légumes, vergers, vignes, grandes cultures, ajoute [Damien Facci](#), directeur des cultures extérieures chez Koppert France. Les défis sont grands car il faut faire face aux aléas du climat et s'adapter sans cesse aux différentes pratiques des agriculteurs.

Leader mondial de la protection biologique des cultures

Aujourd'hui, Koppert présente plus de 250 produits, dont la pollinisation avec des bourdons qui représente 14% des ventes, les macroorganismes qui représentent 44%, les microorganismes qui représentent 26%, et les produits et techniques associés qui représentent les 15% restants.

Ainsi, l'entreprise s'impose comme leader mondial sur le marché, et a remporté de nombreux prix pour ses produits qui partagent un seul et même objectif depuis 40 ans : avancer vers une agriculture 100% durable !

40 années célébrées avec les collaborateurs et clients

Pour célébrer les 40 ans de Koppert France, l'entreprise a organisé une série de trois événements régionaux, dont un à Orgon au début du mois d'octobre, avec ses collaborateurs, clients, partenaires techniques et commerciaux. Durant cet événement, [Henri Oosthoek](#), fondateur de Koppert France et Board advisor, et [Michel Allene](#), ancien directeur de Koppert France, qui ont partagé leurs expériences Koppert des années 80 et 90.

Les invités ont pu profiter d'une rétrospective sur les 40 dernières années de succès et de croissance, des vidéos inspirantes, des innovations présentées en avant-première, des photos et un cocktail dînatoire.

Ecrit par le 5 février 2026

Une nouvelle équipe de Top Management

En plus de fêter les 40 ans de sa filiale française, Koppert a annoncé le renforcement de son équipe de direction et l'introduction d'une nouvelle équipe de direction mondiale. L'objectif du groupe est d'atteindre une croissance mondiale accrue et de maintenir son rôle de leader dans l'industrie.

Ainsi, le conseil exécutif se compose désormais de [René Koppert](#), PDG, [Martin Koppert](#), directeur commercial, et [Erik-Jan Verdegaal](#), directeur financier. Ils sont accompagnés d'une équipe mondiale de direction qui est chargée de stimuler la croissance, d'optimiser les processus et d'améliorer l'orientation client dans différentes régions du monde. [René Ruiter](#) est le directeur Amérique du Nord et Asie-Pacifique et Europe, Moyen-Orient et Afrique, Gustavo Hermann et [Danilo Scacalossi Pedrazzoli](#) sont les directeurs Amérique du Sud, Peter Maes est le directeur Transformation, [Adriana Boock](#) la directrice Marketing, [Sjoerd van der Ent](#) le directeur Innovation et [Peter Couwels](#) le directeur des opérations.

« Avec ces changements, nous sommes bien placés non seulement pour renforcer notre position actuelle sur le marché, mais aussi pour assurer une croissance future en étroite collaboration avec nos clients », conclut René Koppert, PDG.



Erik-Jan Verdegaal, René Koppert, et Martin Koppert.

Ecrit par le 5 février 2026

Les Halles d'Avignon ont 125 ans et cela se fête !



1899-2024 : Les Halles d'Avignon ont 125 ans. Situées en plein cœur de la cité des papes, ce poumon du centre-ville célèbre cet anniversaire jusqu'à la fin du mois d'octobre. Animations, dégustations, jeux, concours, cadeau... cet événement est aussi l'occasion de se remémorer ce haut-lieu de la gastronomie provençale chargé d'histoire.

Après le marché à ciel ouvert, le long de remparts entre Saint-Lazare et Saint-Michel, Avignon a voulu se doter d'un marché couvert pour accueillir à l'abri du

Ecrit par le 5 février 2026

soleil, de la pluie et du mistral les paysans, les bouchers, les poissonniers et les boulangers. Le Président de la République d'alors, Félix Faure avait même déclaré que sa construction serait « d'utilité publique » en 1895. Endommagé par les bombardements de la Seconde Guerre mondiale, il a été remplacé par une halle de fer, façon 'Baltard' qui a été démolie - au grand dam de certains - en 1972 puis rouverte en 1974, avec un parking de 580 places construit au-dessus. Puis en 2006, place à un Mur Végétal de 11m sur 30 qui change de couleurs à chaque saison et qui avait été inauguré par Marie-Josée Roig et le botaniste Patrick Blanc.



Les Halles en 1914. Collection Bourgues

Ecrit par le 5 février 2026



Intérieur des Halles. Collection Bayard. B.B Imprimerie. 9×14

Ecrit par le 5 février 2026



Collection Bourgues

Ecrit par le 5 février 2026



Les Halles en cours de démolition en 1972. Fond privé. Archives municipales. Anonyme.
 Photographie, 13X18

Pour débuter cet anniversaire Nathalie Roucaute, la présidente de l'association des commerçants des Halles a accueilli le tout Avignon et les anciens qui ont participé à cette aventure humaine. Guy Chiara, l'ancien patron de la Foire d'Avignon, Michel Pacqueu qui était à Avignon-Tourisme, Arnaud Pignol l'actuel directeur, les chefs Christian Etienne et Michel Meissonnier, le volcanique Guy Fenatto qui tenait l'étal de poissons. Mais aussi la doyenne, l'emblématique Raymonde Ponge qui s'est installée en 1956 Place Pie et proposait ses pâtes fraîches, gnocchi, spaghetti, tagliatelle et macaroni. Toujours bon pied, bon œil, elle fêtera ses 101 ans ce 2 octobre.

Ecrit par le 5 février 2026

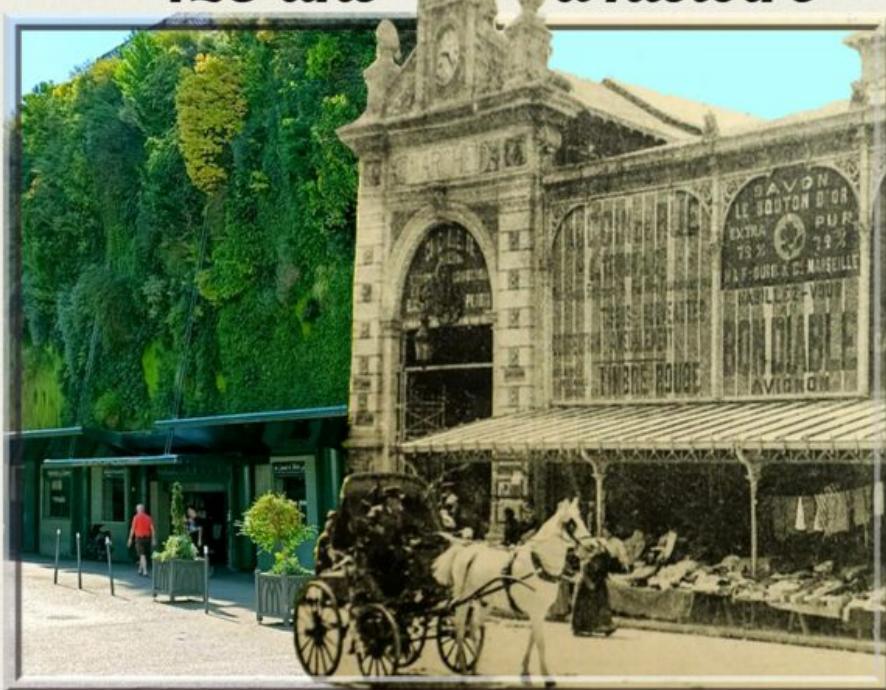


Nathalie Roucaute, présidente des Commerçants et Cécile Helle, maire d'Avignon.

Ecrit par le 5 février 2026

Les Halles d'Avignon

125 ans d'histoire



A partir du 25 Septembre
5 semaines de festivités

*Animations Dégustations
Histoire Rétrospective
Jeux Concours Cadeaux*



AVIGNON
Ville d'exception



Ecrit par le 5 février 2026



Raymonde Ponge, 101 ans, la doyenne des Halles, elle tenait le commerce des pâtes fraîches dès 1956.

Ecrit par le 5 février 2026



Christian Etienne & Michel Pacqueu

Ecrit par le 5 février 2026



Ecrit par le 5 février 2026



Le chef Michel Meissonnier (à droite) et Michel Pacqueu, ancien patron d'Avignon Tourisme (au milieu).

Le poumon du centre-ville « C'est le poumon du centre-ville » commente Claude

Ecrit par le 5 février 2026

Tummimo, l'élu délégué au développement économique et commercial de la mairie d'Avignon, qui se félicite de la présence d'une quarantaine de commerces de qualité. Ils attirent aussi bien les riches résidents du Luberon et de Villeneuve que les petits retraités d'Avignon, qui parfois se serrent la ceinture pendant des semaines pour se payer des figues à 29,90€ ou de la lotte à 36,90€ le kilo.

Le retour des ambassadeurs du goût « On revoit des têtes connues qui ont fait Avignon, ses ambassadeurs du goût, ses grands cuisiniers qui ont contribué à faire rayonner sa réputation gastronomique grâce au meilleur du terroir vauclusien, ses fruits, ses légumes, ses volailles, ses gibiers, ses coquillages, ses épices, ses pains, ses olives, ses vins, ses fromages » dira la maire, Cécile Helle. On se souvient aussi de Peter Mayle qui, dans son livre 'Une année en Provence' avait raconté avec quelle émotion il avait découvert ces produits et ces saveurs. Pour cet anniversaire, pendant un mois, des animations et dégustations sont prévues tous les week-ends pour mettre en avant cette pépite du goût que sont les Halles de la Place Pie.

Marché des Halles. Place Pie. Avignon. Ouvert tous les matins du mardi au dimanche de 6h à 14h. 07 63 21 27 54. www.avignon-leshalles.com

Ecrit par le 5 février 2026



Inauguration du mur végétal des halles le 17 juin 2006. Crédit : Jean-Pierre Campomar Fonds municipaux

Ecrit par le 5 février 2026



Marie Josée Roig, alors maire d'Avignon, et Patrick Blanc, concepteur de ce mur végétal de 11mètres sur 30. Crédit : Jean-Pierre Campomar Fonds municipaux

La Fondation Frédéric Gaillanne fête ses 10 ans

Ecrit par le 5 février 2026



La [Fondation Frédéric Gaillanne](#), école d'éducation de chiens guides pour les enfants aveugles et malvoyants, célèbre ses 10 ans avec un concert à L'Isle-sur-la-Sorgue ce samedi 28 septembre. La Fondation profitera également de ce week-end sera pour ouvrir ses portes au public.

La Fondation Frédéric Gaillanne est la 1^{re} école d'éducation de chiens guides en Europe exclusivement destinée aux enfants aveugles et malvoyants âgés de 12 à 18 ans. Si le projet a vu le jour en 2009, à travers Mira Europe, c'est en 2014 qu'est née la Fondation Frédéric Gaillanne.

Le concert pour les 10 ans

Pour célébrer ce 10^e anniversaire, la Fondation organise un concert ce samedi 28 septembre. Les artistes Dave, Emma Cerchi et Roberto D'Olbia se succèderont sur la scène de la salle des fêtes de L'Isle-sur-la-Sorgue. L'entrée est au prix de 25€ ([billetterie en ligne](#)). Tous les bénéfices seront reversés à la Fondation. Un food truck et une buvette seront sur place.

28 septembre. 20h30. Salle des fêtes. Avenue Napoléon Bonaparte. Isle-sur-la-Sorgue.

Ecrit par le 5 février 2026

LA FONDATION FRÉDÉRIC GAILLANNE
FÊTE SES

LE 28
SEPT.
2024
À 20H30

EN CONCERT

AVEC

DAVE
EMMA CERCHI
ROBERTO D'OLBIA

SALLE DES FÊTES,
AV. NAPOLÉON BONAPARTE,
84800 L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

TARIF : 25€
GRATUIT POUR LES -12 ANS
INFOS & RÉSERVATION
04 90 85 11 05

• • **FONDATION**
• • **FRÉDÉRIC**
• **GAILLANNE**

DES CHIENS GUIDES
POUR LES ENFANTS AVEUGLES

• www.fondationfg.org

Fondation Frédéric Gailanne - 150, chemin de la Tour de Sabran
84800 L'ISLE-SUR-LA-SORGUE • +33 (0)4 90 85 11 05 • contact@fondationfg.org
Fondation reconnue d'utilité publique par décret paru au JO du 19 mars 2014

Deux journées portes ouvertes

La Fondation profitera par ailleurs de cet anniversaire pour faire découvrir l'univers des chiens guides au public durant deux jours, les samedi 28 et dimanche 29 septembre.

Ecrit par le 5 février 2026

Programme du samedi :

- 12h : inauguration du parcours des sens végétalisé
- 14h & 15h30 : démonstration commentée du travail du chien guide
- 14h30 : conférence 'De la naissance à la pré-éducation du chien guide'
- 15h45 : expérience immersive sous bandeau avec la canne blanche et le chien guide (2€)
- 16h : table ronde autour du rôle de la famille d'accueil avec Estelle du podcast « Futur Chien Guide »

Programme du dimanche :

- 10h : cérémonie de remise officielle des chiens guides
- 14h : démonstration commentée du travail du chien guide
- 14h30 : conférence '10 ans d'histoire & de remises aux enfants'
- 15h45 : expérience immersive sous bandeau avec la canne blanche et le chien guide (2€)

Le public bénéficiera de plein d'autres activités réparties sur tout le week-end telles que : des visites guidées, des rencontres avec les familles d'accueil et les bénéficiaires, des expériences sensorielles (lunettes de simulation, activités sportives sous bandeau, etc), ou encore une tombola. Une restauration et buvette seront sur place.

28 & 29 septembre. Entrée libre et gratuite. Fondation Frédéric Gaillanne. 150 Chemin de la Tour de Sabran. Isle-sur-la-Sorgue.

Ecrit par le 5 février 2026

• • FONDATION
• • FRÉDÉRIC
• • GAILLANGE
DES CHIENS GUIDES
POUR LES ENFANTS AVEUGLES

28-29
SEPTEMBRE 2024



Les chiens
guides
d'aveugles

Fondation Frédéric Gaillanne
150, chemin de la Tour de Sabran, 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue

Plus d'informations sur
www.leschiensguidesdays.fr

Saignon : La Petite Vitesse célèbre son 1er

Ecrit par le 5 février 2026

anniversaire



La Petite Vitesse, lieu d'échanges et de partages autour du vélo dans le Luberon, fête déjà son 1^{er} anniversaire. Et c'est dans son QG, dans l'ancienne gare de Saignon, que les festivités auront lieu ce samedi 21 septembre.

En septembre 2023, l'association [Vélo Loisir Provence](#) inaugurait La Petite Vitesse à Saignon. L'ancienne gare du village a été réhabilitée et est devenue un espace dédié au vélo. Depuis, La Petite Vitesse a accueilli de nombreux amateurs de ce mode de transport doux, mais a aussi participé à divers événements autour du vélo.

Pour célébrer son anniversaire comme il se doit, La Petite Vitesse vous invite à venir partager un moment festif et convivial ce samedi 21 septembre dès 16h. Au programme : un goûter, une exposition, un concert et, bien évidemment, du vélo !

Le programme

- 16h : goûter offert et ouverture des animations.

Ecrit par le 5 février 2026

- De 14h à 16h : balade à vélo sur véloroute et voie verte accompagnée par un guide (gratuit sur [réservation](#)). Il est possible de venir avec son propre vélo ou d'en louer un sur place !
- De 16h30 à 18h : atelier d'auto-réparation, atelier de marquage vélo, parcours de maniabilité, et exposition de photos.
- 18h30 : concert du groupe local [Radio Calavón](#).



La Ville d'Apt célèbre le 80e anniversaire de sa Libération

Ecrit par le 5 février 2026



En août 1944, les forces alliées ont débarqué en Provence dans l'objectif de vaincre l'Allemagne nazie. 80 ans après, la Ville d'Apt va célébrer l'anniversaire de sa Libération. Au programme ces jeudi 22 et vendredi 23 août : une exposition, des véhicules d'époque, un pique-nique rétro, un bal, mais aussi une cérémonie de commémoration.

Les célébrations du 80^e anniversaire de la Libération d'Apt débuteront ce jeudi 22 août avec une journée consacrée à la mémoire des combats. Le public pourra visiter l'exposition 'De la Résistance à la Libération', dont le vernissage aura lieu à 18h. L'exposition sera divisée en trois parties au sein de l'espace culturel des Romarins : une partie réunissant de nombreux documents sur la vie des Aptésiens durant la Seconde Guerre mondiale organisée par les Archives municipales dans la Chapelle, une sélection d'objets militaires et de la vie quotidienne pendant la Seconde Guerre mondiale numérisés par le Musée de la Résistance et de la Déportation en Isère et le Musée de la Libération de Paris au sein du Musée numérique, ainsi que la diffusion de deux courts-métrages au Forum.

Le vendredi 23 août, quant à lui, sera dédiée à la Libération et comptera de nombreux moments forts.

Ecrit par le 5 février 2026

Des véhicules d'époques seront exposés dès 9h30 sur les Places de la Bouquerie et Gabriel Peri avec plus de 90 figurants vêtus de costumes historiques. À 18h, un hommage sera rendu aux victimes aptésiennes d'août 1944 au Monument aux Morts. À 19h30, l'espace culturel des Romarins accueillera un grand pique-nique rétro dans une ambiance jazz, avec un buffet servi par la mairie. Enfin, ces célébrations s'achèveront avec un bal de la Libération qui vous replongera dans les années 1940 aux Romarins dès 20h30.

Ôkhra célèbre 30 années au service du territoire du Pays d'Apt



L'écomusée [Ôkhra](#), ancienne usine d'ocre, situé à Roussillon, fête cette année ses 30 ans. Un

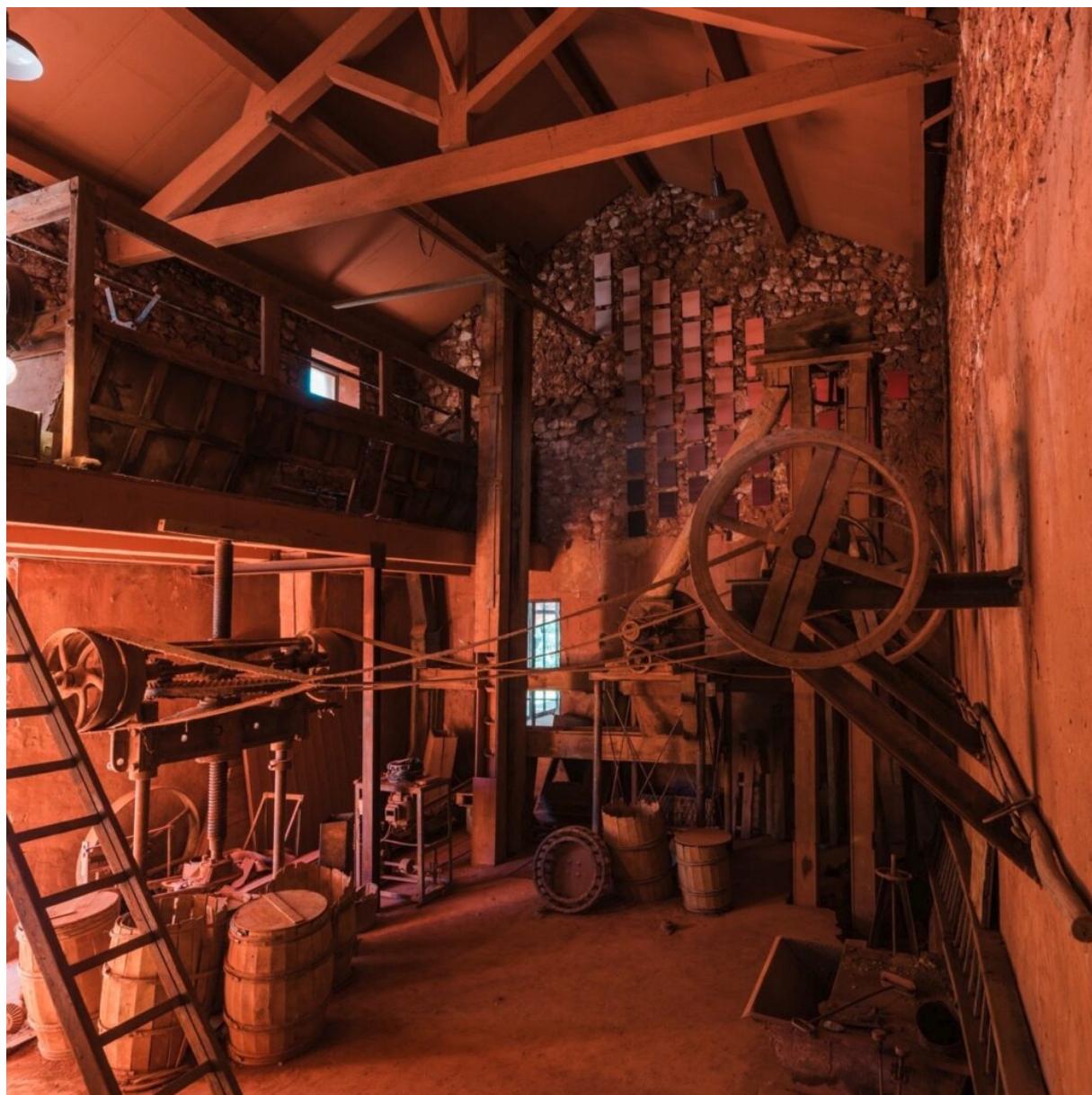
Ecrit par le 5 février 2026

anniversaire qui sera célébré du vendredi 21 au dimanche 23 juin, à l'occasion des Journées du Patrimoine de Pays et des Moulins (JPPM). Au programme : des expositions, des randonnées à vélo, et de nombreux ateliers.

L'usine d'ocre Camille Mathieu, située à Roussillon, a été laissée à l'abandon dans les années 1950. Le Pays d'Apt ayant une forte histoire avec l'industrie de l'ocre, il n'était pas question de détruire ce bijou historique et culturelle. Ainsi, après de nombreuses années de réflexions sur l'avenir de ce bâtiment, en 1994 est née l'association Ôkhra, qui est par la suite devenue une société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) et qui avait pour objectif la rédaction du projet, sa vocation et son lien entre économie et culture.

L'usine Camille Mathieu est donc devenue le Conservatoire des ocres et de la couleur. « Quand on est arrivé à 30 ans, il n'y avait pas vraiment de structuration autour l'ocre naturelle », explique [Mathieu Barrois](#), directeur général d'Ôkhra. Ce n'est qu'en 2020 que le lieu est devenu l'écomusée de l'ocre qu'on connaît aujourd'hui, un lieu d'histoire et de découvertes, qui est aujourd'hui complémentaire des Mines de Bruoux à Gargas, du sentier des ocres à Roussillon, et du Colorado provençal à Rustrel.

Ecrit par le 5 février 2026



©Ôkhra

Un écomusée qui traite des sujets contemporains

Aujourd'hui, si l'écomusée reste centré sur l'ocre et son histoire, il aborde également des sujets plus contemporains tels que le réchauffement climatique, ses conséquences sur la faune, la flore, et les écosystèmes, et bien d'autres. « Ce qui nous anime, c'est de voir comment à partir d'un petit sujet qu'est l'ocre, on peut ouvrir largement à d'autres thématiques qui sont davantage contemporaines », ajoute Mathieu.

Ecrit par le 5 février 2026

Ainsi, pour ses 30 ans, Ôkhra a décidé de s'intéresser plutôt à l'eau. La SCIC célébrera cet anniversaire sur trois jours lors des Journées du Patrimoine de Pays et des Moulins qui auront lieu du 21 au 23 juin et qui seront sur le thème 'L'eau, utile à tous'. « Quand on pense moulins, on pense soit aux moulins à vent, soit aux moulins à eau, mais nous, on a des moulins à couleur, on a quatre moulins à ocre, ce pourquoi il était intéressant d'organiser l'anniversaire pendant les JPPM », développe Mathieu Barrois.

Le programme pour les 30 ans

Durant les trois jours, de 10h à 13h et de 14h à 18h, le public pourra profiter de deux expositions du Parc naturel régional du Luberon sur le thème de l'eau : l'enquête photographique 'Regards et Paroles sur le Calavon-Coulon' et le stand interactif 'Économisons l'eau, chaque goutte compte'. Une troisième exposition photographique, 'Couleur-lumière-chaleur', sera présentée par le Club Photo de Saignon.

Le samedi 22 juin, une randonnée à vélo VTC 'De l'eau en vélo de Roussillon à Gargas' sera organisée de 9h30 à 12h. Pour 5€, les participants pourront partir, avec la guide Corinne Mangeot, à la recherche des norias, qui permettaient d'alimenter en eau les lavages d'ocres.

Les samedi 22 et dimanche 23 juin, de nombreux ateliers seront proposés au public pour 5€ chacun. Une visite guidée 'L'eau à l'usine Mathieu' aura lieu à 11h, 14h30 et 16h, pour apprendre les usages de l'eau dans l'ancienne usine. De 10h30 à 12h30, le public pourra laver les sables ocreux et fabriquer de l'ocre, puis broyer dans le moulin à couleur afin d'en fabriquer un échantillon. De 14h30 à 16h, Ôkhra proposera l'atelier 'De l'eau à la peinture et pourquoi la peinture à l'eau, ça n'existe pas ?' avec fabrication d'aquarelle, broyage de pigments à l'eau et réalisation de peinture avec la plasticienne Muriel Harlaut. De 16h15 à 17h45, l'atelier 'De l'eau à l'encre' permettra la fabrication d'encre végétale à partir de noix de galle, bois de campêche, gaude, etc.

Le dimanche 23 juin, un grand pique-nique 'De l'eau à la bouche' sera organisé à partir de 13h. L'occasion idéale de déguster des produits du terroir, d'échanger de recettes et des souvenirs culinaires.

Ecrit par le 5 février 2026



Le comptoir de pigments

Ecrit par le 5 février 2026



Atelier de lavage d'ocre

©Ôkhra

**Informations et réservation au 04 90 05 66 69 ou par mail à l'adresse info@okhra.com
Du vendredi 21 au dimanche 23 juin. Écomusée de l'ocre. 570 Route d'Apt. Roussillon.**

De fines bulles pour les 4 ans de l'Hostellerie des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape

Ecrit par le 5 février 2026



Pas peu fier, [Denis Duchêne](#), le PDG de ce château à tours et murs crénelés façon Moyen Âge. Depuis qu'il a pris la tête de cet hôtel 4 étoiles, formé son trio d'associés avec [Sébastien Gutierrez](#), responsable des 11 chambres, avec [Hugo Loridan-Fombonne](#), jeune chef de cuisine, le chiffre d'affaires a été multiplié par 4, passant de 600 000€ à 2,4M€. 1,4M€ ont été investis pendant des mois pour rénover cet établissement chic avec la création d'un bar, d'une salle supplémentaire de séminaires, d'un spa, la rénovation de la salle de restauration, des salons et des chambres. Toute la vaisselle a été changée.

Cette success-story, c'est d'abord une histoire d'hommes, une aventure humaine impulsée par Denis Duchêne. Petit, il passait devant cette imposante bâtie de pierres, au milieu des vignes, des cyprès et des oliviers, mais jamais il n'aurait osé y entrer. Après une vie dans le BTP, il a franchi la grille, mais cette fois, comme patron. Et il a su convaincre ses deux associés pour relever le défi : relooker l'hostellerie, en faire une destination gastronomique incontournable et transformer chaque séjour en expérience unique.

Ecrit par le 5 février 2026

« Pourtant, au départ, ce n'était pas gagné, explique Denis Duchêne. On était en plein Covid, avec le confinement, la France était paralysée. J'ai choisi mes collaborateurs, on a mis tout ce temps à profit pour apprendre à nous connaître, moi, je venais d'un autre monde, j'avais tout à découvrir dans le secteur de la restauration, de l'accueil des clients, de leurs attentes. » Hugo Lorian-Fombonne n'avait que 26 ans. « Passer de salarié à patron si jeune, ça implique de prendre des responsabilités. J'ai mis à profit ces mois où était au point mort pour faire le tour des producteurs, des mareyeurs, des éleveurs, des vigneron, pour composer la liste des fournisseurs locaux qui allaient m'apporter le meilleur en cuisine. »



Denis Duchêne, Hugo Lorian-Fombonne et Sébastien Gutierrez.

Des valeurs qui contribuent au succès de l'établissement

« Cette osmose, ce lien entre nous, on le tisse, tous les jours et chaque jeudi, sans exception, on se réunit, on fait le point, on innove, on évolue pour avancer dans le bon sens, ajoute Sébastien Gutierrez, le directeur général. D'ailleurs, il y a très peu de turn-over aux Fines Roches. Cette cohésion, on la cultive, avec chaque année, une journée tous ensemble. La dernière, en avril, c'était de monter le Ventoux à vélo, pas facile, mais on l'a tous fait. » Denis Duchêne a aussi su mettre du beurre dans les épinards : +30%

Ecrit par le 5 février 2026

d'augmentation de salaires, 2 jours et demi de repos par semaine, une prime de fin d'année quasi équivalente à un 13^e mois, un petit tour au spa pour se requinquer parfois quand un collaborateur a un coup de mou. « Tous nos salariés ont des possibilités de grimper dans la hiérarchie, un garagiste s'est reconvertis en cuisine à 37 ans et il excelle. »

« Au début, c'était une belle endormie, maintenant, c'est une princesse », commente le PDG. Pour continuer la métaphore, Sébastien Gutierrez ajoute : « De Micheline, elle est devenue TGV, seule la vue n'a pas changé. » Et ça marche : 96% de remplissage l'été, 85% en moyenne, +20% de fréquentation au restaurant.

En plus, le chef fait la chasse au gaspillage, -80% de déchets, les épluchures sont déshydratées, réduites en poudre, en condiments, les restes de viande en fonds de sauces, comme les reliefs de poissons et de crustacés en bisque et en fumé. « Nous avons une centaine de couverts par jour. 60 à 70 à midi avec un menu bistrot entre 28 et 35€ et 30-40 convives le soir pour une carte gastronomique et nous changeons souvent les menus. La cave contient 600 références, de quoi combler les amateurs d'appellations Châteauneuf, Côtes du Rhône et autres millésimes. »

Mais le but de Denis Duchêne, c'est d'accueillir tout le monde. « Plein de clients du village m'ont dit : avant je passais devant mais je n'osais pas monter jusqu'aux Fines Roches, je n'avais pas les moyens. Maintenant avec le brunch à 40€, je me fais plaisir, je franchis la grille du Château et un dimanche par mois, j'admire le panorama. »

Ecrit par le 5 février 2026



L'établissement a fêté son 4^e anniversaire

Pour les 4 ans d'anniversaire, jeudi soir, plus de 1000 invités se sont pressés à l'Hostellerie avec leur limousine, certains refusant obstinément de prendre les navettes et créant un embouteillage monstre... De quoi trancher avec l'esprit des Fines Roches.

Claude Avril, le maire de Châteauneuf-du-Pape, a su trouver les mots, comme d'habitude, avec son cœur et sa pudeur : « Ici, c'est une terre de sens, un petit morceau d'une histoire de France incarnée, s'inscrivant dans un temps long, où les êtres sont soucieux de transmission. Son terroir et le savoir-faire de ses hommes et femmes surplombent les siècles. L'Hostellerie des Fines Roches est un de ses lieux devenus mythiques, il n'y a qu'à lever la tête, observer et ressentir combien il occupe toute sa place au sein d'un paysage façonné par les hommes. On y sent une mémoire, une âme, un lieu d'histoire, mais aussi aujourd'hui, un endroit où l'art de la table et des plaisirs gustatifs aiment à rassembler les personnes amoureuses de qualité. Denis Duchêne a racheté l'Hostellerie du Château des Fines Roches au pire moment de l'épidémie mondiale, au moment où tout était à l'arrêt. Les lettres de noblesse de cet



Ecrit par le 5 février 2026

établissement, Cher Denis, en font un lieu d'excellence qui a été ravivé grâce à ton travail, ta persévérance et ceux des hommes et femmes que tu as choisis. Que tu en sois récompensé et félicité. »

Alors que Denis Duchêne s'apprête à prendre un peu de distance pour de nouvelles aventures, l'équipe qui est bien rodée tourne à fond, les clients sont là, un programme festif est prévu avec des soirées pop-rock, gipsy, accords mets et vins, guinguette, bodega. Et Hugo Loridan-Fombonne, désormais jeune papa, vise le titre de MOF (Meilleur ouvrier de France), en attendant, pourquoi pas, avec Sébastien Gutierrez le directeur général, une étoile dans le Guide Michelin !

Contact : www.chateaufinesroches.com / 04 90 83 70 23