

Ecrit par le 22 juin 2026

Le Vauclusien Anthony Pace va traverser l'Australie à pied



Traverser l'Australie à pied. Le Carpentrassien [Anthony Pace](#) va le faire. Le 30 décembre, il débarquera au pays des kangourous, ce qui marquera le début d'une aventure de 140 jours. Pour fêter son départ et remercier ses partenaires et les personnes qui ont fait un don, Anthony organise une soirée 'Collecte de fonds & Remerciements' le vendredi 3 novembre à Saint-Didier.

Le pari est fou. 3100 km. 140 jours. C'est le 'Projet Oz' élaboré par Anthony Pace, autrement appelé « l'apprenti randonneur. » Préparateur en pharmacie de formation, Anthony se découvre une passion pour la randonnée, le trekking et plus globalement la marche en 2019. De là se dessine progressivement le Projet Oz.

Pour ce projet, il n'est pas tout seul, puisqu'il sera accompagné de son père Jean-Marie, qui lui se déplacera en van et s'occupera de toute la partie logistique de l'aventure. Ainsi, le 28 décembre, le duo père-fils s'envolera de Marseille, direction Istanbul, puis Singapour, pour enfin rejoindre Sydney le 30 décembre. Anthony Pace célébrera donc la nouvelle année dans le pays des kangourous. Une année qui débutera avec des sensations fortes pour l'apprenti randonneur.

Une aventure multi-objectifs

De Sydney à Perth, en passant par Canberra, Melbourne et Adélaïde, c'est 119 étapes en 140 jours qui attendent Anthony, soit environ 3100 km et 39000 m de dénivelé positif. Si ce défi présente

Écrit par le 22 juin 2026

indéniablement une dimension sportive, trois autres objectifs sont au cœur de cette aventure.

Cette traversée de l'Australie a aussi une dimension humaine, c'est une expérience unique au cours de laquelle Anthony va se retrouver face à lui-même et face à l'immensité de la nature qui l'entourera. Il y a également une dimension médiatique puisque l'apprenti randonneur va réaliser un documentaire et va partager son aventure avec tous à travers ses réseaux sociaux. Enfin, le point auquel Anthony tient le plus à cœur est la dimension sociale du projet. Une partie des financements et des dons pour le projet sera reversé à l'association vauclusienne '[Les écoles d'Olivia](#)' qui aide de nombreux enfants à Cicero Dantas au Brésil et à Général Belgrano en Argentine.

Une soirée 'Collecte de fonds & Remerciements'

Ce vendredi 3 novembre à 18h30, Anthony Pace accueillera, partenaires, donateurs, et tous ceux qui s'intéressent au Projet Oz pour une soirée à la Salle polyvalente de Saint-Didier, sur la Place Gilbert Espenon.

Cet événement sera l'occasion pour le Carpentrassien de présenter le projet, de remercier les personnes qui soutiennent de près ou de loin cette aventure, de rencontrer ses partenaires et donateurs, et de remettre un chèque à l'association 'Les écoles d'Olivia'. Ce sera aussi l'occasion de réunir plus de fonds pour cette dernière, et pour l'association 'Les apprentis randonneurs'.

Viande de porc : ouverture du marché australien pour les exportations françaises

Ecrit par le 22 juin 2026



Les autorités australiennes ont officiellement ouvert jeudi 24 août leur marché à la viande de porc crue française. Cette décision est l'aboutissement de longues négociations engagées depuis une dizaine d'années par le Ministère chargé de l'agriculture.

Cette nouvelle illustre l'activité de négociation conduite sous l'égide du Ministère, en collaboration avec FranceAgriMer, les organisations professionnelles et le réseau des Conseillers agricoles en Ambassade, pour ouvrir des marchés, concernant les exportations de produits agroalimentaires français, dans des pays tiers et les maintenir ouverts. Cela marque, une diversification des exportations de la France sur ce marché, aux côtés d'autres partenaires commerciaux européens comme le Danemark ou les Pays-Bas.

En Vaucluse, il existe plusieurs élevages de porcs. Le label Port du Ventoux regroupe les éleveurs porcins en plein air qui se trouvent autour du Géant de Provence. Les porcs de cette filière sont élevés en plein air, à une altitude de 800 à 1 000m. Ils disposent d'un espace plein champ d'environ 100 à 110m² par individu. La production, d'environ 3 600 porcs par an, est vendue à 85% dans la région : en boucherie, en restauration et dans la grande distribution.