

Ecrit par le 8 juillet 2025

Avignon : la saison démarre au Théâtre de l'Oulle



Après deux semaines de résidence au [Théâtre de l'Oulle](#), le collectif '[Les Immergés](#)' présente une étape de création de son nouveau projet '*Tout était là pour toujours*' : pour les citoyens d'une ville au bord de l'eau, tout bascule lorsque le barrage qui retient la rivière menace de céder sous la pression de pluies diluviennes. Il met alors en péril la centrale nucléaire située plus bas, dans la vallée. Cet événement survient deux ans après le décès de Raphaël, dont le corps sans vie avait été retrouvé plus haut dans les montagnes. Comment réagir lorsqu'un monde s'effondre, et lorsque son monde s'effondre ? Le public, divisé en trois groupes de 10 personnes, participe à l'élaboration d'une fiction cubiste se déployant dans un parcours en déambulation.

Vendredi 18 septembre. 19h. Entrée libre. Réservation obligatoire. 30 personnes maximum. La Factory. Théâtre de l'Oulle. Rue de la Plaisance / Place Crillon. Avignon. 09 74 74 64 90.

Ecrit par le 8 juillet 2025

contact@theatredeloulle.com

Avignon : l'histoire de la rue des Teinturiers se dévoile au public

Ecrit par le 8 juillet 2025



Ecrit par le 8 juillet 2025

La **Médiation intergénérationnelle et culturelle** (MIC) propose une nouvelle visite dans l'intramuros Avignonnais. Direction la rue des Teinturiers pour y découvrir ses secrets, ses énigmes et les légendes qui entourent son histoire.

C'est une invitation à un voyage dans le temps à laquelle nous convie la MIC. Partir à la découverte de la rue des Teinturiers, nichée dans le cœur de la cité des papes, afin d'y découvrir son histoire et ses secrets au cours d'une visite commentée. Au programme : la Sorgue et les roues à aube, la question de l'eau, les enjeux géopolitique et économique dans le temps, mais aussi l'industrie en Provence, la vie familiale et l'artisanat local avec les fameux indienneurs, tanneurs et teinturiers. Celle que l'on surnomme la rue des roues abrite également la mémoire de l'entomologiste Jean-Henri-Fabre, de l'industriel Jean-François Pernod, du peintre Jean-Baptiste Brunel et celles des artistes qui l'ont célébrée tels Charles Chartiers, Louis Agricol Montagné ou encore Paul Manivet.

Premières visites pour le public les samedi 19 et dimanche 20 septembre à 10h. Départ devant le Théâtre du Chien qui fume. 75, rue des Teinturiers. Avignon. Gratuit dans le cadre des Journées européennes du patrimoine.

Avignon : le Codes forme à la régulation émotionnelle et la dynamique de groupe avec la méditation de pleine conscience

Ecrit par le 8 juillet 2025



Le **[Comité départemental d'éducation pour la santé de Vaucluse](#)** (Codes 84) organise une formation du 21 au 23 septembre pour les professionnels des secteurs de la santé, du social, de l'éducation et de l'animation, destinée à optimiser la gestion des contraintes, du stress et des relations, par l'exploration et le développement de l'intelligence émotionnelle et des ressources personnelles.

Au cours de cette formation de trois jours, Emmanuelle Decker, docteur en psychologie et sophrologue, donnera aux professionnels toutes les clés pour augmenter leur régulation émotionnelle (bien-être personnel, capacité à mieux vivre avec ses émotions et celles des autres), développer l'intelligence collective et les relations de coopérations créatives par l'exploration des relations assertives bienveillantes et des compétences de facilitation des échanges dans les conflits et les dynamiques de groupe, repérer les signes de fatigue avant l'épuisement et le burn-out, s'entraîner à revenir vers soi et développer sérénité et solidité face aux évènements.

Lundi 21, mardi 22 et mercredi 23 septembre. 57, avenue Pierre Semard. Avignon. Tarif : 400 € par personne pour les 3 jours de formation. Informations et inscriptions [ici](#). 04 90 81 02 41.

Ecrit par le 8 juillet 2025

Musée Angladon à Avignon : l'impossible interview d'Edgar Degas de et par Anne Pingeot



Dans le cadre de la saison Degas, le [musée Angladon](#) propose 'Degas, l'impossible interview'. Une conférence spectacle de et par Anne Pingeot, conservateur général honoraire du Musée d'Orsay avec la collaboration de Guillaume Peigné, historien d'art.

Judi 17 septembre. 19h. plein tarif 15€, réduit 10€. Réservation conseillée. accueil@angladon.com 04 90 82 29 03 Musée Angladon-Collection Jacques Doucet. 5, rue du Laboureur à Avignon.

Ecrit par le 8 juillet 2025

La saison Degas

Le Musée Angladon - Collection Jacques Doucet a décidé de donner une couleur particulière à chacune de ses saisons. L'idée est d'approfondir la connaissance d'une œuvre ou d'une série d'œuvres présentes dans les collections, de les donner à voir de façon un peu différente, grâce à des conférences, accrochages, projections, lectures, représentations et autres événements. D'établir des correspondances entre des univers sensibles, couleurs, saveurs, musiques, mouvements, de nourrir le dialogue des arts en invitant des créateurs, historiens, comédiens, auteurs, à éclairer l'œuvre et l'artiste de façon personnelle. C'est également une façon de renouveler l'intérêt des Avignonnais pour le Musée, de les inviter à cultiver leur regard dans la fréquentation intime des œuvres.

Pablo Picasso

La saison 2018/2019 fut consacrée à Pablo Picasso. La nouvelle saison 2019/2020 s'ouvre sur l'univers d'Edgar Degas. Elle déclinera une diversité de propositions pour mieux regarder les trois œuvres de Degas conservées au Musée.

Au programme en octobre et novembre prochains

Degas à l'Opéra

[Projection du documentaire](#) de Blandine Armand et Vincent Trisolini (2019, 52 min, production Les Bons clients, Arte France, Musées d'Orsay et de l'Orangerie et Opéra National de Paris) et rencontre de la réalisatrice. Dans le cadre de la Journée internationale de la danse. En entrée libre. **Le 14 octobre à 19h.**

Attitudes habillées. Les soli

[Création de Balkis Moutashar](#), chorégraphe et danseuse.

À l'occasion de la Nuit des Musées, deux performances de danses programmées en alternance **Le 14 novembre 2020. À partir de 19h 19h30, 20h, 20h30, 21h et 21h30**, en partenariat avec [Les Hivernales, CDCN d'Avignon](#).

Avignon : week-end de lectures et de rencontres d'auteurs belges

Ecrit par le 8 juillet 2025

Théâtre Transversal
scène(s) pour la création des arts contemporains

du 17 au 20 septembre 2020



LES RENCONTRES DE LA SABAM 2020

un week-end de six lectures d'auteurs belges et de rencontres festives, en présence des auteurs !

• entrée libre •

plus d'infos 04 90 86 17 12 ou theatre-transversal-avignon.com

sabam **AVIGNON** Ville d'exception **AVIGNON** 100% ÉCONOMIQUE **REGION** SUD

10 rue d'Amphoux
84000 Avignon

Ecrit par le 8 juillet 2025

Le [théâtre Transversal](#) reçoit pour la deuxième année consécutive la [Sabam](#) (Société d'auteurs belges). Celle-ci met en place des outils innovants pour promouvoir l'écriture contemporaine. Le principe ? En partenariat avec l'[Agence de fabrication perpétuelle](#), 6 auteurs, 6 lectures mises en espace, en voix, en scène, en musique et présentées par une équipe de 6 comédiens, metteurs en scène, musiciens.

Jeudi 17 septembre. 20h. Lecture de Migrants de Benoit Coppé.

Vendredi 18 septembre. 15h. Lecture de Poucet de Didier Balsaux. 20h. Lecture de Ainsi court le chemin de Nathalie Boutiau.

Samedi 19 septembre. 12h. Lecture de «Les amis ennemis» de Serge Wangneur. 20h. Lecture de 'À l'infini nous rassembler' de Jean-François Spricigo.

Dimanche 20 septembre. 15h. Lecture de 'Bonjour Monsieur' de Jean Claude Raskin.

Chaque lecture se fait en présence de l'auteur, avec une discussion à l'issue de la représentation et un rendez-vous plus informel autour d'un verre, de quelque chose à grignoter, voire d'un buffet ou apéritif dînatoire.

Du jeudi 17 au dimanche 20 septembre 2020. Entrée libre. Réservation fortement conseillée. Théâtre Transversal. 10, rue d'Amphoux. Avignon. 04 90 86 17 12.

Avignon : changement dans la continuité pour la librairie La Comédie Humaine rue du Vieux Sextier

Ecrit par le 8 juillet 2025



Jeudi 10 septembre, la librairie [La Comédie Humaine](#) déménage du 17 au 18 Rue du Vieux Sextier ! Deux ans et demi après son ouverture dans l'intra-muros, quelques mois après un confinement qui a mis à rude épreuve les commerces du centre-ville, le pari est gagné et l'agrandissement s'avère nécessaire au 18, c'est-à-dire en face de la librairie actuelle, il y aura rez-de-chaussée et étage ! L'esprit de la librairie avec son mobilier et sa déco chaleureuse sera préservé ; l'espace permettra plus de livres, plus de coups de cœur, plus de choix, plus d'évènements et d'animations. Bref, de quoi façonner un bel endroit en perspective convivial... et climatisé !

Pour fêter ce déménagement et cet agrandissement

Le 10 septembre. 15h. Ouverture du nouveau lieu.

Le 24 septembre. 18h30. Rencontre avec Jean-Marie Blas de Roblès autour de son dernier roman «Ce qu'ici-bas nous sommes» un voyage, entre Chili et Libye, dans les méandres de l'esprit.

Le 26 septembre. 18h. Grande fête d'inauguration.

Librairie La Comédie humaine. 18 rue du Vieux Sextier. Avignon. 04 65 81 25 36.

Ecrit par le 8 juillet 2025

Présentation de la librairie en vidéo [ici](#)

DECRYPTAGE



Alexandre Davoust est le patron du café brasserie [Le Conservatoire](#), place Pie à Avignon. L'établissement offre une terrasse de 130 places et 77 en intérieur. Huit personnes y travaillent à l'année, 25 lors du festival, mais Covid-19 oblige, seulement 12 cette année. Le commerce, dont le chiffre d'affaires s'élevait en 2019 à 930 000€ HT, a perdu depuis le confinement près de 348 000€ mais pas en août où, miracle, le tourisme a enfin redonné un peu de couleurs à la ville.

«Ma femme qui regardait la télé m'appelle et me dit : Tu es en vacances !» «Je lui réponds 'Comment cela ?' L'annonce venait d'être faite, le matin du mardi 17 mars, du confinement, avec une fermeture

Ecrit par le 8 juillet 2025

décrétée du jour au lendemain. On ne savait rien de ce qui allait se passer, combien de temps cela allait durer. On espérait pouvoir rouvrir tous les 15 jours. Le 1er mois a été dur pour assimiler tout cela. Depuis que nous avons repris le Conservatoire, il y a 8 ans, nous étions très actifs à l'année, prenant très peu de congés. Aujourd'hui ? Oui, j'appréhende l'actualité de cette pandémie. Nous vivons la rentrée avec beaucoup d'incertitude. Nous nous sommes tout de suite adaptés aux normes sanitaires d'accueil du public mais nous ne pouvons pas nous projeter sur la fréquentation de notre établissement. Pourrions-nous faire plus de limonade ? Plus de repas et plutôt le midi ou le soir ? Les soirées étudiantes -qui ont lieu de mars à fin octobre- n'ont pas été maintenues... »

«Nous vivons dans l'incertitude...»

« J'envisage donc l'avenir avec beaucoup de prudence. L'effectif restera restreint. La clientèle ? Les habitués du petit matin continuent à prendre leur café. La clientèle du déjeuner, c'est-à-dire les personnes qui travaillent autour d'ici sont absentes à plus de 90%. Je ne sais pas si cela est dû au télétravail ou si elles apportent leur panier repas ou se fournissent en repas à apporter. La clientèle du soir qui est à la fois touristique et locale a chuté de plus de 30%. Avant la Covid-19 nous étions sur une proportion 60/40, 60% de repas pour 40% de limonade, aujourd'hui, la tendance s'est inversée. Comment la clientèle vit-elle de revenir en terrasse ? Nous l'avons 'étirée' en disposant moins de tables et en respectant la distanciation sociale, ainsi les clients sont plutôt rassurés. Là où nous avons perçu des réticences c'est à la demande du port du masque lorsque les clients devaient déambuler sur la terrasse pour se rendre à l'intérieur. Nous avons dû insister pour qu'ils mettent le masque mais depuis les annonces gouvernementales tout est rentré dans l'ordre. L'avenir ? La rentrée de septembre donnera le 'La' pour les mois à venir. C'est un mois test, sachant, par ailleurs, qu'économiquement, les mois d'automne sont économiquement difficiles. Cela pose aussi la question de la conjoncture sanitaire hivernale car nous aurons besoin d'aides conséquentes.»

Ecotrophelia : l'innovation alimentaire s' imagine en Avignon

Ecrit par le 8 juillet 2025



Une vingtaine de projets pour autant d'établissements de l'enseignement supérieur de l'Hexagone engagés dans ce concours et ce sont les 'Croc's-Magnon' concoctés par des élèves de l'Ecole nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique qui ont décroché le 1er prix, un chèque de 5000 €. Un plat cuisiné, complet dont l'ingrédient principal est le gland, accommodé en boulette farcie à base de lieu noir avec une sauce au persil, riche en fibres, sans gluten et source de protéines.

Les aspirations des consommateurs d'aujourd'hui

Un produit qui répond depuis l'an 2000 aux exigences des organisateurs de 'Trophéa' devenu 'Ecotrophéa' en 2008, selon son créateur, [Dominique Ladevèze](#) : « L'innovation dans les industries alimentaires concrétise les aspirations des consommateurs d'aujourd'hui pour la qualité nutritionnelle, le goût et les productions locales. Elle porte également des valeurs fortes en termes de santé, d'environnement et de responsabilité sociétale. » Alors que la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse, partenaire historique, a quitté la manifestation, les organisateurs ont dû faire face à la crise du coronavirus : « L'obstination a payé, nous avons décalé la compétition de juin à septembre. Les écoles étaient fermées, plus de laboratoires, plus de halles technologies pour tester et mettre au point les produits. Mais les jeunes se sont débrouillés, démenés pour proposer des aliments innovants » poursuit

Ecrit par le 8 juillet 2025

Dominique Ladevèze.

[Catherine Chapalain](#), directrice générale de l'[Ania](#) (Association nationale des industries alimentaires) le souligne : « Malgré la covid-19, la chaîne alimentaire a tenu, les professionnels ont rempli leur mission, nourrir les Français, ils ont assuré. Et, dans ce contexte, Ecotrophélia reflète la passion des jeunes ingénieurs agronomes à travailler dans un secteur proche des agriculteurs, des circuits courts. Ils sont soucieux d'environnement, de bien-être animal, de chasse au gaspi. »

Du champ à l'assiette

Philippe Maugin, président de l'[Inrae](#) (Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) présidait le jury national pour la seconde fois, salle Jeanne-Laurent. « Ce qui me plaît c'est la créativité de ces jeunes qui imaginent l'innovation du champ à l'assiette, mettent en avant une alimentation saine, des qualités nutritionnelles, un sens de l'éthique, du développement durable. En 2052, il faudra nourrir 10 milliards d'humains, sans déforester à outrance. On assiste à de profondes évolutions avec le changement climatique, on voit des continents sous-alimentés et d'autres où règne l'obésité. L'alimentation de demain se doit de rééquilibrer le rôle du végétal et de l'animal, cela ne va pas se faire en un jour. La tendance est aux légumineuses, les lentilles, les haricots, les pois chiches, les fèves. Mais il faut encore en planter sur des milliers d'hectares, les cultiver, les transformer, les distribuer, bref, faire évoluer la chaîne de production. »

Des filières en mutation

Trois filières sont en pleine mutation, la pêche, la viande et les fruits et légumes. Côté mer, avec plus de 3 000 km de côtes, la France propose un large choix de poissons, coquillages, crustacés souvent méconnus, voire délaissés. Or, les consommateurs avalent du surgelé carré, de l'élevage alors qu'existent des produits sains, tracés, goûteux, à prix abordables et qui, en plus, respectent l'écosystème tout en préservant les ressources halieutiques.

La filière viande souffre depuis 30 ans de crises à répétition : vache folle, fièvre aphteuse, grippe aviaire, abattoirs barbares. Elle subit les remous de la vague végétane. Près de 70% des recrutements en boucherie restent lettre morte. Les professionnels vont devoir faire preuve d'imagination pour redonner confiance aux consommateurs.

Quant à la filière fruits et légumes, elle a vu depuis l'an 2000 sa part dans les produits français chuter de 15 points. « Il faut mettre un terme à cette dégradation, tout en assurant la sécurité alimentaire et en travaillant sur la compétitivité, la productivité et la diversité, donc le goût et le croquant » conclut [Laurent Grandin](#), président d'[Interfel](#).

8 juillet 2025 |



Ecrit par le 8 juillet 2025

Ecrit par le 8 juillet 2025



L'équipe vainqueur d'Ecotrophéla 2020 avec ses 'Croc's-Magnon', un plat cuisiné dont l'ingrédient principal est le gland.

Ecrit par le 8 juillet 2025

Ecrit par le 8 juillet 2025



Philippe Maugin, président de l'Inrae (Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) et président du jury national d'Ecotrophelia

Institut Sainte-Catherine : la révolution s'appelle Thess

Ecrit par le 8 juillet 2025



'Thess' (Therapy smart system) distributeur de médicaments connecté s'apprête à révolutionner le marché de la santé. Ce petit objet intelligent, œuvre de Roland Sicard et de son équipe, sera bientôt testé auprès des patients de 4 établissements spécialisés dans les traitements contre le cancer : Paoli Calmettes et l'Institut Sainte-Catherine respectivement situés à Marseille et Avignon et dans deux établissements de santé aux Etats-Unis.

A l'origine ? Roland Sicard dirigeant hospitalier gériatologue également à la tête de la start-up 'La Valériane' à Montpellier. Il est aussi le président de Sainte-Catherine Institut du cancer Avignon-Provence où il a présenté, en avant-première, ce pourrait ébranler le marché du médicament qui s'élève à 1,400 milliards de dollars par an.

Mission ?

Mission ? Concevoir un objet permettant une prise médicamenteuse respectée par le patient de tout âge et son suivi, à distance, par l'équipe médicale. Ce petit bijou de technologie, connecté aux messageries du patient et de l'équipe soignante, en plus de délivrer la bonne posologie, permet de

Ecrit par le 8 juillet 2025

recueillir, via un logiciel, le ressenti du patient ainsi que des données fiables pour les études techniques. L'objet est composé de deux parties : le dispositif de délivrance du médicament dans lequel est inséré le conteneur de gélules et pilules également doté d'un identifiant informatique.

Dans le détail

Le système requiert, pour le patient comme l'équipe soignante, l'utilisation d'un logiciel web de suivi de santé et de pilotage du traitement, des questionnaires, télémesures, résultats de biologie et règles sécuritaires paramétrables afin d'anticiper les effets secondaires et complications, une interface avec le dossier médical partagé et les logiciels des professionnels de santé. En outre, le système propose une traçabilité complète et statistique exploitable des protocoles de recherche clinique. «Le dispositif Thess est inviolable et entièrement personnalisé. Il est dédié au patient pour la durée de son traitement qu'il active de son empreinte digitale», précise le concepteur.

Parcours d'essai

Le dispositif est actuellement testé par plusieurs patients de l'Institut Sainte-Catherine dans le cadre du partenariat de recherche et développement avec la start-up La Valériane. Gérard Pouzol, Vedénaï, atteint d'un cancer du rein détecté en mars dernier utilise le dispositif Thess dont il dit «chercher les failles et n'en pas avoir trouvé, mais prévient, il ne faut pas être rétif aux nouvelles technologies, ajoutant «je note scrupuleusement mon ressenti du traitement». Ce nouvel outil demande donc aux établissements de santé de s'adapter à de nouvelles procédures et de libérer du temps pour prendre connaissance des données et messages transmis afin de prendre en compte et de réguler le traitement en fonction du ressenti du patient.

Les établissements pilotes

Les deux premiers établissements de cancérologie français à proposer Thess seront, dès janvier 2021, Paoli Calmettes à Marseille et Sainte-Catherine Institut du cancer Avignon-Provence. Deux autres établissements de cancérologie américains bénéficieront de ce produit innovant français 'made in France' sous la supervision du Georgia Tech Research Institute à Atlanta. Les autres hôpitaux pourront découvrir Thess dès juillet 2021.

Plus globalement

Plus globalement, l'usage de Thess permettrait une chasse au gaspi mondiale conséquente car les chiffres convainquent de l'utilité d'une telle révolution puisqu'un médicament sur deux ne sera pas utilisé et finira à la poubelle accroissant les risques de pollution. Les erreurs de prise de médicaments atteindraient, quant à elles, 57% générant 10% de complications chez les patients et conduisant à 10 000 décès par an en France. Quant au marché du médicament, il s'élève à 1,400 milliards de dollars par an tandis que les contrefaçons atteignent les 200 milliards de dollars, soit un marché plus lucratif que la drogue.

Ecrit par le 8 juillet 2025

Face à la valse des chiffres

Face à la valse des chiffres, un homme, Roland Sicard et son équipe auront planché pendant cinq ans sur Thess -Therapy smart system- un distributeur de médicaments connecté permettant de sécuriser la prise des traitements oraux complexes ou/et à risque d'effets secondaires à domicile. Une nécessité, rappelle le docteur et oncologue Daniel Serin «parce que les traitements contre le cancer revêtent de plus en plus la forme d'une médication orale et d'une hospitalisation à domicile.»

Un brevet mondial

«Thess dispose d'un brevet mondial, précise Roland Sicard, il est le tout premier système pouvant garantir une dispensation ajustable à l'unité et à distance des médicaments solides. Les hôpitaux pourront accéder de cette solution numérique dès juillet 2021.» Thess est produit chez SGH Healthcaring à Saint-Marcellin (38), concepteur de dispositifs médicaux innovants, spécialiste de l'administration du médicament et du complément alimentaire de formes sèche et liquide, respiratoire, diagnostique et pré-analytique et e-santé. L'objet connecté coûte entre 600 et 800€ «le prix d'un smart-phone», précise son concepteur pour une durée de vie de 3 à 4 ans, rechargeable sur batterie. Le coût du conteneur jetable est de 5€. Le dispositif «entièrement recyclable» devrait être remboursé par l'Assurance maladie.