

Ecrit par le 19 février 2026

Philippe Pichot-Damon, président de Semailles



Rencontré lors de la Fête de l'alimentation, Philippe Pichot-Damon évoque l'association Semailles dont il est le président depuis plus de 4 ans.

«Tout commence par ce qui deviendra une longue amitié avec Jürgen Debald, le fondateur de Bleuvert. Nos vies se sont croisées, il y a de cela plusieurs dizaines d'années, en 1989. J'ai même occupé le poste de directeur administratif et financier chez Bleuvert dont Jürgen est le fondateur, et je dois dire que j'ai toujours beaucoup apprécié cette relation à la fois professionnelle et amicale. »

Ecrit par le 19 février 2026

« **Je ne sais pas comment, mais lorsque Jürgen Debald a connu Semailles,** il est tombé amoureux de l'association -dont l'entreprise Bleuvert, Pme familiale de produits de beauté bio, est devenue très vite partenaire- et, très rapidement, il m'a proposé de l'y accompagner. Ce que j'observe ? Cette structure est en complète opposition avec Bleuvert qui est une entreprise prospère, confortablement installée dans son activité, et très stable sur un marché porteur. Alors qu'ici les moyens manquent. »

« **Et puis le public accueilli par Semailles est bien différent**

des personnes qui ont les moyens d'acheter des cosmétiques bio. C'est un vrai contraste. Alors j'ai trouvé où être utile avec mes compétences en gestion, compta et finances. Ce que je recherchais ici ? Me rendre utile, même si chez Bleuvert c'était bien le cas, mais ici je donnais autre chose et ce que j'y trouvais était l'humain, dans sa plus simple expression. Je rencontrais des gens d'horizons différents, abimés, cabossés par la vie. »



Ecrit par le 19 février 2026

La boutique Semailles avec l'un de ses salariés, travaillant à la présentation des fruits et légumes Copyright MMH

« Chez Bleuvert les salariés étaient gâtés

à tel point qu'ils ne s'en rendaient peut-être pas tant compte que cela, parce que les intéressements étaient très confortables et les niveaux de salaires très corrects pour le milieu et la région, alors qu'ici on bricole avec des petits bouts de ficelle. Le challenge est important parce que quoi que l'on en dise, il est à la fois humain et économique. »

« Faire ses preuves en permanence

Nous devons faire nos preuves tous les ans, répéter l'instruction des dossiers de banque pour les financements et prouver que l'on fait bien en permanence. Il faut tout le temps se justifier, prouver, développer des partenariats avec des entreprises, étendre le mécénat, ce qui est particulièrement compliqué en ce moment, parce que les entreprises ne sont pas dans une perspective positive. Là encore, les moyens ne sont pas forcément à hauteur des yeux. »

Le mécénat

« Au chapitre du mécénat certaines entreprises soutiennent Semailles depuis le début. D'autres ont rencontré des difficultés qui les ont forcées à abandonner leur partenariat, il faut donc toujours en chercher d'autres. Comment fait-on pour ne pas se fatiguer ? On n'est jamais fatigués de l'humain, particulièrement s'il est à genoux parce que l'on nourrit tous de l'espoir. Développer du mécénat ou des partenariats, c'est aider encore plus de monde. Et nous sommes fiers de leurs parcours puisque 65% d'entre eux, après une durée moyenne de séjour de 11 mois chez nous, s'en sortent, soit en étant entrés en formation ou dans l'emploi. C'est ce que nous appelons des 'sorties positives'. Cela veut dire qu'ils progressent dans leur parcours d'insertion. Nous sommes reconnus pour cette qualité de travail. »

Ecrit par le 19 février 2026



Atelier cuisine et éducation à l'équilibre alimentaire Copyright MMH

« Des femmes et des hommes qui se redressent

Roger Cornu, ancien président et président d'honneur de Semailles me disait qu'il voyait arriver des gens brisés qui, au bout de quelques mois, physiquement se redressaient. Le mot n'est sans doute pas bien choisi mais c'est notre plus belle récompense. Ça nous nourrit, donne du sens à nos vies au quotidien. Notre Conseil d'administration est composé de 13 personnes toutes très investies émanant de secteurs très différents comme des paysans, des agriculteurs, des experts comptables, des financiers, des experts en organisation et en développement personnel. De façon très naturelle, chacun a trouvé et pris sa place, dans une parfaite complémentarité dans le fonctionnement de l'association. Quant à Olivier Capgras, le directeur de Semailles, il est à la fois, structuré, aidant, bienveillant et directif. C'est un excellent manager. »

La feuille de route de Semailles

Ecrit par le 19 février 2026

« On a par exemple décidé de participer à l'organisation de la Fête de l'alimentation début octobre sur le développement de l'alimentation durable, de l'éducation à l'environnement, une journée d'information ludique vectrice de rencontres pour les responsables et membres d'associations et également en direction des usagers. On a la chance de pouvoir aller de la graine à l'assiette puisque nous faisons nos semis nous-mêmes et que nous cultivons. Nous expliquons comment nous pouvons diminuer notre recours à la viande, parce qu'elle est trop chère, et la remplacer par des céréales et des légumineuses. Et puis c'est merveilleux d'accueillir toutes ces familles et enfants, de partager un repas avec eux et donner ces messages. Le propos est l'accès à la nourriture de bonne qualité et durable. »

En savoir plus sur Semailles

Le jardin de Cocagne est implanté sur 16 hectares, en ceinture verte d'Avignon depuis 1997. La mission de Semailles ? L'insertion par l'activité économique. Plus précisément, accompagner, chaque année dans l'emploi durable, 70 personnes vulnérables. 15 salariés permanents y travaillent. 350 personnes s'y engagent depuis de nombreuses années en consommant bio, local et solidaire, en participant aux ateliers, en y étant bénévoles ou en y faisant des dons.

Association Semailles. 2 370 avenue de la Croix Rouge à Avignon 04 90 16 05 05
contact@semailles.asso.fr Le rapport d'activités 2023 [ici](#).

Ecrit par le 19 février 2026



Présentation Visite des jardins nourriciers par des accompagnants de Semailles aux familles venues avec les enfants Copyright MMH

La brasserie de l'Académie Vaucluse Provence devient un restaurant éphémère

Ecrit par le 19 février 2026

pour les demandeurs d'emploi



France Travail, la Mission Locale Jeunes Grand Avignon, Cap Emploi 84, la DDETS et l'UMIH 84 s'allient pour répondre au défi majeur que représente le recrutement dans le secteur de l'hôtellerie-restauration en proposant un restaurant éphémère à l'Académie Vaucluse Provence (anciennement le Campus de la CCI), un espace de rencontre entre recruteurs et demandeurs d'emploi et de mise en pratique pour ces derniers.

Le mercredi 23 octobre, la Brasserie Franck Gomez de l'[Académie Vaucluse Provence](#) à Avignon se transformera en brasserie éphémère où une douzaine de demandeurs d'emploi deviendront serveurs. Ce jobdating inversé ciblé sur les métiers du service en salle leur permettra de recevoir, eux, les recruteurs, et non l'inverse.

Pour la première fois, ce jobdating aura lieu durant l'après-midi. Les candidats pourront mettre en pratique leurs compétences et savoir-être en préparant le service du midi. Ils découvriront les métiers du secteur de l'hôtellerie-restauration et pourront transformer cette expérience en opportunité de formation ou d'emploi. Une douzaine de chefs d'entreprises ou recruteurs seront présents pour évaluer les aptitudes et qualités des candidats. Le grossiste [Metro](#), à Avignon, qui est partenaire de l'événement, fournira produits de qualité, issus de circuits courts, et tabliers.

Ecrit par le 19 février 2026

Les candidats seront accueillis dès 8h15, puis se verront attribuer leur tenue et leur binôme, à savoir un tuteur de l'école hotelière, à 8h45. Le restaurant éphémère ouvrira ses portes à 12h. Puis, la partie jobdating débutera à 14h30. Les candidats s'installeront chacun à une table et les recruteurs feront le tour des candidats pour leur proposer leurs postes à pourvoir.

Crue du Rhône : l'accès à Avignon sera très difficile

Ecrit par le 19 février 2026

ALERTE INFO

En raison des volumes d'eau tombés depuis plusieurs heures en amont de département et plus particulièrement dans les cours d'eau cévenols, le niveau du Rhône est monté d'un mètre sur Avignon en moins de 7 heures. Et cela va continuer cette nuit où l'accès à Avignon le long du Rhône sera très difficile.

Ecrit par le 19 février 2026

La Ville d'Avignon va basculer la circulation sur une seule voie le long des remparts entre Saint-Lazare et le pont de l'Europe. La mesure est effective dès aujourd'hui depuis 17h. Dans la foulée (18h), les sorties et les entrées des parkings du Palais des Papes et de l'Oratoire ne seront plus accessibles.

Toujours à partir de 18h, la municipalité va également procéder à la fermeture totale des voies entre la RD225 (route du docteur Pons) au niveau de la bretelle d'accès vers Avignon et les bretelles de sortie du pont de l'Europe. Enfin, le pont du royaume depuis les Angles et le pont Daladier, dans les deux sens, seront aussi fermés.

« Le dispositif de sécurité de montage des batardeaux est enclenché. Ainsi les portes et poternes côté Rhône seront fermées dès 17h », complètent par ailleurs les services de la Ville d'Avignon.

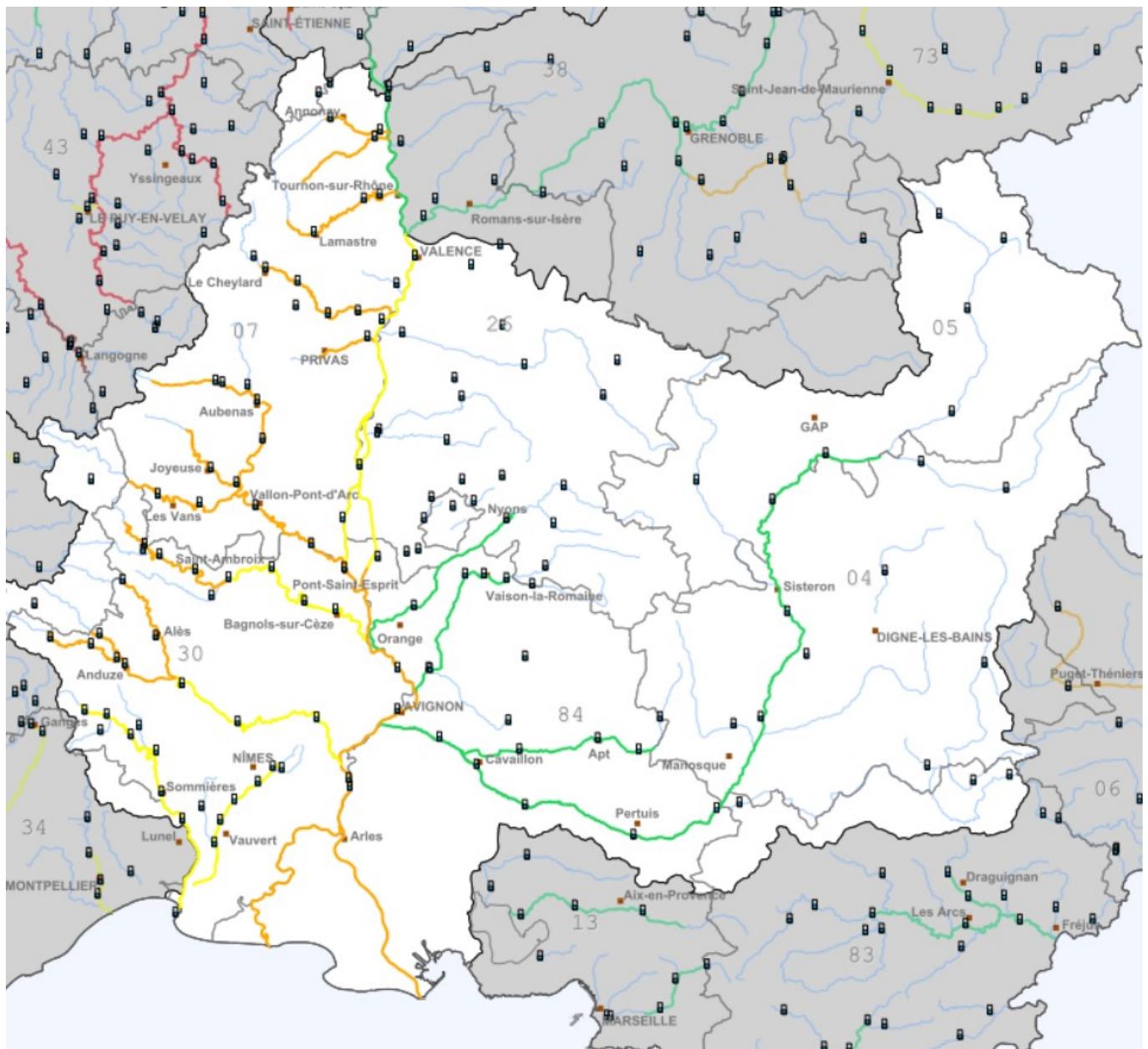
Situation plus préoccupante en Haut-Vaucluse

« Une crue des cours d'eau cévenols est actuellement en cours, explique [le service Vigicrues.gouv.fr](https://www.vigicrues.gouv.fr). Par propagation vers l'aval, une hausse progressive des débits est observée sur ce tronçon du Rhône depuis cette nuit, et devrait se poursuivre durant toute la soirée ainsi que la nuit prochaine. Ces débits resteront élevés durant la journée de vendredi, avec très localement l'atteinte des niveaux de débordements dommageables. »

Le niveau du Rhône devrait donc s'élever au-delà des 5 mètres dans [le secteur d'Avignon](#) 4m77 à 16h40 contre 3m78 ce matin à 9h) qui a été passé en Alerte Orange. Le seuil des 5m60 pourrait même être approché vers minuit.

La situation est encore plus préoccupante dans le Haut-Vaucluse (également placé en alerte orange) où le niveau du Rhône est actuellement de 8m46 à 16h50 contre 4m90 ce matin à 6h à [la station de mesure de Pont-Saint-Esprit](#).

Ecrit par le 19 février 2026



Le Tri des Papes, un challenge

Ecrit par le 19 février 2026

interentreprises sur le thème des Jeux Olympiques



L'année 2024 a été rythmée par l'organisation des Jeux Olympiques de Paris. C'est le thème autour duquel les entreprises du territoire avignonnais vont s'affronter ce samedi 19 octobre à l'occasion de la 5^e édition du Tri des Papes, un événement sportif et ludique.

Ce week-end, 35 entreprises du territoire vont s'affronter lors du challenge ludique et sportif Le Tri des Papes, organisé par l'association Slash Events. L'objectif de cet événement interentreprises est de permettre aux entreprises et leurs collaborateurs de toucher du doigt la qualité de vie au travail, la lutte contre la sédentarité, ou encore le bien-être au travail, autrement qu'entre leurs murs.

Ecrit par le 19 février 2026

En plus de renforcer la cohésion de groupe, de faire du sport et de partager un moment ludique et convivial, le Tri des Papes est un événement solidaire dont les gains iront alimenter le Fonds de Dotations Empreintes, qui a vocation à aider des femmes de villages sénégalais à irriguer et cultiver leurs terres.

Un triathlon revisité

À l'instar des sportifs olympiques qui ont fait rêver le monde cet été, les équipes, chacune composée de quatre personnes, devront réaliser une sorte de triathlon composée des épreuves de canoë, vélo et course. Les équipes seront réparties dans deux groupes de niveau : le niveau 'cool' et le niveau 'à fond'.

Ce challenge interentreprises mettra le patrimoine et le paysage avignonnais en lumière puisque les participants pagaineront sur le Rhône pour passer sous le Pont d'Avignon et ils pédaleront et courront à travers les ruelles de la Cité des Papes.

Un challenge aux multiples objectifs

Le Tri des Papes a plusieurs vocations :

- Promouvoir le mouvement et ses bienfaits
- Animer et valoriser les entreprises participantes
- Sensibiliser aux mobilités douces et au développement durable
- Développer la cohésion et de l'esprit d'équipe en interne
- Promouvoir le territoire et ses trésors
- Promouvoir l'accès égal des femmes et des hommes aux activités sportives, sous toutes leurs formes

Ecrit par le 19 février 2026



Salon Med'Agri : les paysans provençaux attendent la ministre de pied ferme

Ecrit par le 19 février 2026



En pleine mutation, l'Agriculture Méditerranéenne attend de pied ferme la venue de la ministre demain au Salon Med'Agri qui se tient au parc des expositions d'Avignon jusqu'à demain.

Dès l'entrée dans le Hall L, on tombe directement sur le stand de la Coordination Rurale aux couleurs des gilets jaunes avec ses slogan-choc : » Sans paysans, demain c'est la faim », « Cultivons l'indépendance, récoltons la liberté », « Stop aux importations massives qui ne respectent pas nos normes ».

« Nous sommes les nouveaux pauvres. »

Caroline Lecanuet, présidente de la Coordination 13 à Eguilles

Caroline Lecanuet est la présidente de la Coordination 13 à Eguilles : « Demain, lors de la visite de la Ministre de l'Agriculture, nous avons une minute et demi pour poser une question. La mienne ce sera :

Ecrit par le 19 février 2026

« Quel est votre modèle de ferme de demain : pérenne, agronomique, indépendante ou mondialisée ? On a de plus en plus d'aléas climatiques, de normes qui se superposent, de revenus qui baissent. Nous sommes les nouveaux pauvres, le maillon faible de la société. On a l'agriculture la plus vertueuse de la terre et pourtant, on trinque ».



Caroline Lecanuet, présidente de la Coordination 13 à Eguilles.

Christian Convers est lui aussi membre de la Coordination Rurale mais en Savoie : « On nous traite de gens violents, c'est faux, nous sommes déterminés. On en a assez des traités de soi-disant libre-échange comme le Mercosur (Marché commun qui réunit l'Argentine, le Brésil, le Paraguay, le Venezuela et l'Uruguay) qui abaisse les droits de douanes et provoquerait un afflux de marchandises bon marché en provenance de ces pays où la main-d'œuvre et la qualité des produits n'ont pas les mêmes barèmes que les nôtres. ». Il précise : « La nouvelle ministre qui était à la radio ce matin, compatit à notre faible niveau de vie, à la maltraitance animale, à l'agri-bashing que nous subissons. Mais elle n'a pas de baguette magique ».

ketchup 'Made in Tarascon'

Un peu plus loin, se dresse le Carré des MIN (Marchés d'Intérêt National d'Avignon, Cavaillon, Châteaurenard et Marseille) qui reçoit la visite de Cécile Helle, maire d'Avignon. Elle tient dans la main un flacon de ketchup 'Made in Tarascon', « Bien moins riche en sucre et en sel, on pourrait l'utiliser

Ecrit par le 19 février 2026

dans les cantines scolaires de la ville ou dans la restauration des hôpitaux et de EHPAD. » Laetitia Vinuesa directrice d'ECOMIN, à l'angle de la Rocade et de la rue Pierre-Semard précise : « Nous avons beaucoup de visites depuis hier, étudiants, fournisseurs, producteurs d'agro-alimentaire, de semences, . Nous avons sur le site du MIN une brasserie artisanale, un glacier, un boulanger, un pâtissier. Nous sommes le symbole des circuits courts, de l'agriculture locale et de la qualité des fruits et légumes de Vaucluse ». D'ailleurs, deux chefs réputés, Christian Peyres et Michel Meissonnier cuisinent dès 10h du matin des verrines de champignons de Paris et des caillettes dont le fumet attire un monde fou dont la Maire d'Avignon.



Cécile Helle (à droite), maire d'Avignon, avec Laetitia Vinuesa, directrice de l'EcoMin de la cité des papes, en compagnie des chefs Christian Peyres et Michel Meissonnier.

Parmi les exposants aussi, des concepteurs de tracteurs, d'engins immenses comme Pellenc, Mac Cormick ou Lamborghini. L'écurie transalpine ne fabrique pas que des bolides filant à 350km/h avec son V 12 atmosphérique.

Une conférence dans l'Espace de Masterclass animée par François Bérud et Nathalie Portet de la Chambre d'Agriculture sur le thème : les variétés résistantes aux maladies de la vigne, « Il serait préférable de dire plutôt '*tolérantes aux maladies fongiques*' précise-t-il. Ces cépages qui s'appellent

Ecrit par le 19 février 2026

Floréal, Vidoc, Prior, Carbon, ils demandent du temps long pour castrer la grappe, pour polliniser les pépins avec un pinceau, pour comparer, croiser, tester, sélectionner, ce que nous faisons dans le Vignoble Expérimental de Piolenc. Cela peut prendre 10 à 15 ans ».



Ecrit par le 19 février 2026



Ecrit par le 19 février 2026



Un peu plus loin, place à « Gautier Semences » basée à Eyragues, une entreprise familiale née en 1952 et aujourd’hui installée dans un bâtiment flambant-neuf et fonctionnel en forme de serre, avec plus de 1500 m² de laboratoires de recherche et bureaux. Gautier Semences qui va recevoir l’un des Prix de

Ecrit par le 19 février 2026

l'Innovation 2024 de Med'Agri 2024 pour une « Gamme de courgettes parthénocarpiques ». Ce qui, en mots simples, signifie que ces légumes se forment sans pollinisation des fleurs femelles. En plus, le rendement est élevé et le légume résiste bien à l'oïdium.



A la fin de la visite, entre les travées des différents halls de Châteaublanc qui vont recevoir plus de 15 000 visiteurs pour cette 4ème édition, on tombe sur le président de la Chambre Régionale d'Agriculture affairé. André Bernard en grande discussion avec les services de la Préfecture de Vaucluse, pour caler la visite de la ministre de l'agriculture, Annie Genevard, jeudi matin à Châteaublanc. Le circuit qu'elle fera dans le Salon, les représentants des filières et des syndicats agricoles qu'elle rencontrera pour prendre le pouls d'un monde en crise depuis des mois, sans qu'une réponse précise n'ait été apportée par l'Etat à toutes ses préoccupations, dans un secteur où, tous les deux jours, un paysans se donne la mort.

Ecrit par le 19 février 2026



André Bernard, président de la Chambre d'agriculture de Paca prépare la visite de ministre avec les services de la préfecture de Vaucluse.

Fête de l'alimentation chez Semailles, plus de 325 personnes s'y sont rencontrées

Ecrit par le 19 février 2026



Cette fête de l'alimentation, qui a eu lieu mercredi 9 octobre, était organisée par le réseau Cocagne et Territoires à vivres accompagnés de nombreuses associations et partenaires venus se retrouver chez Semailles, en ceinture verte d'Avignon. En filigrane ? Une mobilisation en faveur de la consommation responsable, d'une alimentation saine, pour tous et notamment les plus vulnérables, issue d'un environnement préservé grâce à une relocalisation des activités agraires.

Ecrit par le 19 février 2026



Copyright MMH

A la base de cette grande rencontre ? Le [Collectif Territoires à vivres](#) d'Aix-Marseille, Provence et le Réseau Cocagne -dont fait partie l'association Semailles-, engagé dans la transition agricole, l'accessibilité et la cohésion sociale. Cette grande fête de l'alimentation réunissait des personnes accompagnées par les dispositifs d'accessibilité à l'alimentation, en parcours d'insertion, des représentants d'institutions et associations engagées dans l'aide et la solidarité alimentaire et des partenaires mobilisés pour une agriculture et alimentation durables.

Pour appréhender le sujet de l'alimentation saine, responsable et locale ?

Des visites, des jeux ludiques pour les enfants et adultes, des ateliers thématiques pour échanger, et un important déjeuner partagé-un couscous végétarien- préparé lui aussi à la faveur d'un atelier puis servi à plus de 320 personnes sur fond de concert.

Ecrit par le 19 février 2026



Les jardins de semaines, Ceinture verte, Avignon

Ils ont dit

Olivier Capgras, directeur de Semailles,

L'association Semailles est une structure d'insertion par l'activité économique. Elle existe depuis 27 ans. Nous accueillons des personnes aux parcours de vie accidentés, très éloignées de l'emploi depuis, parfois, de nombreuses années. Notre quotidien est de les accompagner, de les voir s'épanouir et de revenir vers la formation. C'est un retour à la société et à l'autonomie. Les personnes sont embauchées en contrat à durée déterminée d'insertion (CDDI) de 4 mois renouvelables via un pass France Travail de 24 mois. Ces personnes travaillent dans le maraîchage -nous produisons 80 tonnes de légumes- et aussi la logistique -transport pour aller livrer les paniers en points-relais et autres, et également en vélo cargo, après la mise en panier des fruits et légumes. Nous travaillons aussi à la création et à un important développement des jardins pédagogiques ainsi qu'à la sensibilisation à l'environnement via le pôle éducation. Nous y accueillons des entreprises, des écoles, des centres sociaux, des seniors, des personnes isolées, en situation de handicap...»

«Notre enjeu ?

Etre en lien, quotidiennement, avec le monde économique puisque notre objet est de ramener les gens vers le marché de l'emploi. Nous accueillons régulièrement des entreprises lors de séminaires, formalisons des partenariats qui permettent l'immersion dans ces structures de salariés de Semailles, à l'occasion de stages d'une semaine, de 15 jours, pour, aussi parfois, de futurs emplois. Nous visitons également nombre d'entreprises.»

Ecrit par le 19 février 2026



Olivier Capgras copyright MMH

Marchés solidaires

«Nous organisons, depuis un an, des paniers solidaires que l'on peut payer tarif plein ou à 50% dans des centres sociaux, comme par exemple, à la Croix des oiseaux à Avignon. Des opérations rendues possibles grâce à la [MSA](#) -Mutuelle sociale agricole- la Politique de la Ville et beaucoup de privés, dans le cadre du mécénat, qui nous permettent de financer ces paniers. L'Objectif ? Que les personnes en situation de précarité aient accès à une nourriture de qualité.»

«Nous travaillons avec une multitude d'acteurs

Aujourd'hui, à l'occasion de la fête de l'alimentation, nous continuons d'être un lieu de rencontres, d'échanges, de partages permettant de créer des ponts, des liens avec le monde économique. Nous sommes co-fondateurs du Collectif pour une sécurité sociale alimentaire. Plus de 110 personnes viennent en bus pour cette fête. Ils viennent chercher du lien, de la rencontre, découvrir les lieux d'où proviennent

Ecrit par le 19 février 2026

les paniers et les légumes qu'ils consomment. Nous sommes sur de la démocratie alimentaire où les bénéficiaires deviennent acteurs -notamment en créant un marché dans leur quartier- aux côtés des financeurs, donateurs, tous réunis pour mieux se connaître et trouver de nouvelles solutions pour un meilleur accès à de la nourriture de qualité.»

En savoir plus sur Semailles

Le jardin de Cocagne est implanté sur 16 hectares, en ceinture verte d'Avignon depuis 1997. La mission de Semailles ? L'insertion par l'activité économique. Plus précisément, accompagner, chaque année dans l'emploi durable, 70 personnes vulnérables. 15 salariés permanents y travaillent. 350 personnes s'y engagent depuis de nombreuses années en consommant bio, local et solidaire, en participant aux ateliers, en y étant bénévoles ou en y faisant des dons. Le taux d'entrée en formation ou dans la vie active est de plus de 67%.

Association Semailles. 2 370 avenue de la Croix Rouge à Avignon 04 90 16 05 05
contact@semailles.asso.fr



Copyright Graines de soleil

Jonathan Monserat, directeur de l'association Graines de soleil

«Je suis également représentant du [Collectif Territoires à Vivre](#) qui regroupe des structures à vocation sociale et administrateur national du réseau Jardins de Cocagne qui ont organisé cette journée, avec comme lieu d'accueil Semailles également membre des jardins de Cocagne. Nos missions ? Accompagner

Ecrit par le 19 février 2026

par le maraîchage des personnes ayant subi des accidents de la vie vers une insertion sociétale via une formation puis et un travail pérenne. Nous militons pour une alimentation de qualité pour tous. Nous animons également des jardins pédagogiques auprès de publics en situation d'exclusion, tout en soutenant l'agriculture biologique locale dont nous ne sommes pas les concurrents. C'est ainsi qu'avec Territoires à vivres nous avons créé une plateforme avec 23 autres agriculteurs locaux qui vendent leurs légumes, au prix qu'il ont eux-mêmes fixé, à nos publics en précarité.»

L'objectif de la journée ?

«Que tous -partenaires, public en situation de précarité, opérationnels et financiers- se rencontrent autour de l'alimentation pour partager une journée ensemble. Pour aller plus loin ? Il est peut-être aussi important de changer, progressivement, les méthodes de distribution de l'aide alimentaire, qui, pour moi, doit se compléter avec une offre un peu plus locale, de saison, afin soutenir les agriculteurs locaux et impulser des effets positifs sur les publics mangeurs, avec des effets durables sur la santé. C'est aussi une action citoyenne puisque nous accompagnons, ainsi, 600 personnes par semaine. C'est une action importante sur leur propre façon d'agir et leur émancipation.»

Ecrit par le 19 février 2026



Jonathan Monserat Copyright MMH

Graines de soleil

est un jardin d'insertion créé en 2004. L'association est adhérente au réseau national des jardins de Cocagne et agréée Atelier et Chantier d'Insertion par l'activité économique par la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi de la Région Provence Alpes Côte d'Azur, l'association est située sur la commune de Châteauneuf-les-Martigues dans le département des Bouches-du-Rhône (13). L'association lutte contre les exclusions et la précarité et se mobilise pour le retour à l'emploi durable de femmes et d'hommes en difficultés sociales et professionnelles, dans le cadre du maraîchage bio. Près de 50 personnes y sont accueillies pour une durée moyenne de 12 mois, accompagnées d'une dizaine de personnes. Depuis 2006, plus de 56% de personnes accompagnées ont accédé à une formation ou un emploi durable à l'issue de leur parcours au sein de l'association.

[Graines de soleil 895, Chemin de l'Etang, 13 220 Châteauneuf-les-Martigues 04 42 09 03 15](#)

Ecrit par le 19 février 2026

Une journée centrée sur le bien manger

A la faveur de multiples visites et ateliers tels que la visite des jardins nourriciers et pédagogiques de Semailles ; Un jeu de l'oie géant de l'alimentation ; La théorie du pois chiche ; Un bar à jus ; La confection de sels aromatiques ; Qu'est-ce-que le bien manger ? Des injustices alimentaires au droit à l'alimentation ; La sécurité sociale de l'alimentation, solutions aux limites du système ; La justice alimentaire, échange autour du film Territoires à vivre(s) ; Des recettes de piments à l'huile ; des échanges sur le rapport 'L'injuste prix de notre alimentation ; Réaliser des semis pour son jardin et l'arbre des saisons.



Les ateliers thématiques ont rencontré un réel succès Copyright MMH

Ils étaient là

Face au questionnement d'une alimentation de qualité pour tous, de nombreux représentants et responsables avaient fait le déplacement comme L'**Ugess** (Union nationale des groupements des

Ecrit par le 19 février 2026

épiceries sociales) qui accompagne les épiceries et groupements d'épicerie pour un accès digne à une alimentation de qualité. [Les Jardins de Cocagne](#), réseau d'ACI (Ateliers et chantiers d'insertion)- Maraîcher travaillant sur les questions d'accessibilité alimentaire et ancrage territorial. [ACF](#) (Action contre la faim), Présentation Projet 15eme : Lien entre public usager de l'aide alimentaire et institution / marchés solidaires, lien social, alimentation, accès aux droits. La Caisse des dépôts qui accompagne et soutient financièrement le projet '[Access Alim'](#) Comment donner accès à tous à une alimentation de qualité. [Cité de l'agriculture de Marseille](#) : Laboratoire pour la transition écologique des villes Former et accompagner les futurs professionnels pour concrétiser leur projet d'agriculture urbaine et d'alimentation durable. Collectif TAV Démocratie alimentaire, Plateforme Bio local, plaidoyer, liens avec les producteurs et mangeurs. [Le Village](#), cueillettes solidaires, aller dans les champs cueillir des fruits et légumes non récoltés pour les redistribuer. [Gem Vrac](#), organisation de groupements d'achat d'habitants et d'habitantes au cœur des quartiers populaires. Collectif pour une '[Sécurité Sociale de l'Alimentation](#)' Avignon, initiative citoyenne pour une alimentation de qualité pour tous à Avignon, une initiative de 'Au Maquis' Comité local de l'alimentation, Café Villageois, dispositif "Sécurité Sociale de l'Alimentation", Cantine solidaires, Cité vivante de l'alimentation. [Loubatas](#), association d'éducation à l'environnement qui aspire à co-construire d'autres manières d'habiter la Terre pour mieux vivre, mieux manger et mieux coopérer, en harmonie avec le Vivant.

Ecrit par le 19 février 2026



La boutique Semailles copyright MMH

Adrien Berto désigné personnalité la plus prometteuse de la Région Sud

Ecrit par le 19 février 2026



CHOISEUL SUD LAURÉAT 2024

Adrien BERTO
Président du Directoire
Groupe Berto

INSTITUT CHOISEUL

La Provence **amazon** **COMPAGNIE FRUITIÈRE** **KPMG** **NGE**
LA TRIBUNE **RÉGION SUD** **SKEMA BUSINESS SCHOOL** **transdev** **UP GROUP**

Adrien Berto, qui a pris il y a un an la présidence du groupe avignonnais **Berto**, leader français de la location de véhicules industriels avec conducteurs, prend la tête du Top 100 Choiseul Sud, qui distingue les hommes et les femmes de moins de 40 ans qui contribuent au rayonnement de la région PACA.

Déjà lauréat du prestigieux classement 'Choiseul Sud' de l'[Institut Choiseul](#) en 2023, Adrien Berto prend cette année la tête du classement des 100 personnalités prometteuses de la région. Pour cette 5e édition, le classement a été réalisé en partenariat avec *La Tribune* et *La Provence*, Amazon, la Compagnie Fruitière, KPMG France, NGE - BTP, la Région Sud, SKEMA Business School, Transdev, et le Groupe Upperside.

« Plus qu'une reconnaissance individuelle, cette distinction est pour moi la reconnaissance d'un travail collectif, et je souhaite la partager avec l'ensemble des collaboratrices et collaborateurs du groupe », déclare Adrien Berto.

[Avec Adrien Berto, la 3e génération prend la tête du groupe avignonnais Berto](#)

D'autres dirigeants vauclusiens font également partie de ce classement. Il s'agit de [Jérémie Ginart](#), président du [Groupe Relais Vert](#) à la 7ème place, [Guy Deberdt](#), directeur général de [Kaoka](#) à la 60e place, [Attilio Fert](#), président de [Fert Recyclage](#) à la 77e place, [Elodie Sarfati](#), fondatrice de [People In](#) à la 81e

Ecrit par le 19 février 2026

place, ainsi que [Matteo Gachon](#), PDG de [EEC Technologies](#) à la 89e place.

Pour découvrir tout le classement, [cliquez ici](#) ou ci-dessous.

Lauréats du classement Choisel Sud 2024

vaucluse

Rang	Civilité	Nom	Prénom	Age	Poste	Entreprise	Département
1	Monsieur	BERTO	Adrien	40	Président du Directoire	Groupe Berto	Vaucluse
7	Monsieur	GINART	Jérémie	38	Président	Groupe Relais Vert	Vaucluse
60	Monsieur	DEBERDT	Guy	40	Directeur général	Kaoka	Vaucluse
77	Monsieur	FERT	Attilio	33	Président	Groupe Fert Recyclage	Vaucluse
81	Madame	SARFATI	Elodie	39	Fondatrice & Dirigeante	People In	Vaucluse
89	Monsieur	GACHON	Matteo	33	Président Directeur Général	EEC Technologies	Vaucluse

© www.laprovidence.com

Ramón Vargas, un ténor à l'Opéra Grand Avignon

Ecrit par le 19 février 2026



Le ténor mexicain Ramón Vargas se produira pour la première fois sur la scène de l'[Opéra Grand Avignon](#) ce samedi 19 octobre, avec chœur et orchestre.

Le ténor qui a une carrière internationale, se produisant sur les plus grandes scènes mondiales comme le MET de New-York, Rome, Vienne, Zurich, Barcelone et lauréat de plusieurs concours de chant, dont le célèbre Concours Enrico Caruso en Italie. Le chœur de l'Opéra et l'[Orchestre National Avignon-Provence](#) s'uniront pour soutenir la voix puissante et enchanteresse de Ramón Vargas.

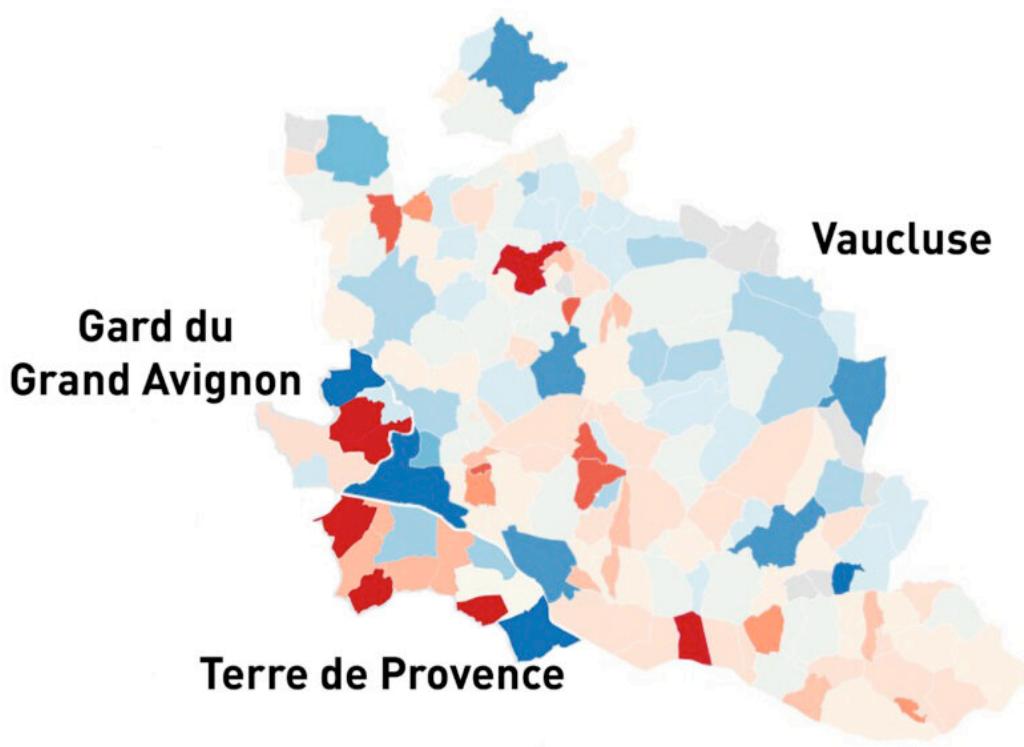
Un répertoire italien dans le cadre de la Bella Italia

Le programme de la soirée, sous la direction musicale de Giulio Prandi, nous plongera dans cette Italie foisonnante d'airs célèbres de Verdi, Donizetti, Puccini ou encore Mascagni et Cilea. Ce concert est présenté en coréalisation avec l'Opéra Grand Avignon, l'Orchestre national Avignon-Provence, le Consulat Général d'Italie à Marseille et Petit Palais Diffusion.

Samedi 19 octobre. 20h. 6 à 40€. Opéra Grand Avignon. 4 Rue Racine. Avignon. 04 90 14 26 40.

Ecrit par le 19 février 2026

(DATA) Les riches de la zone d'emploi d'Avignon sont-ils résidents fiscaux dans le Vaucluse ?



Le département de Vaucluse est classé par l'Insee [le 5ème département \(métropolitain\) le plus pauvre de France](#) alors que [la zone d'emploi d'Avignon](#) déborde largement en dehors de ses frontières. L'occasion de vérifier la médiane du niveau de vie des ménages fiscaux de cette zone d'attractivité initiée par le chef-lieu du département de Vaucluse et particulièrement celles du canton de Villeneuve-les-Avignon juste de l'autre côté du Rhône et de celles de Terre de Provence Agglomération juste de l'autre côté de la Durance.

Ecrit par le 19 février 2026

[\(cartes\) Avignon : une zone d'emploi de 285 797 habitants sans LEO](#)

DP