Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

(Vidéo) Le Grand Avignon prône le bien manger avec le festival ‘Bien Bon’



Après une 2nde édition remplie de succès avec 15 000 participants en 2024, le festival ‘Bien Bon !’, organisé par le Grand Avignon, revient du 15 au 21 septembre prochains pour célébrer les acteurs de l’agroalimentaire, le terroir, le bien manger, le bien boire et le bien vivre ensemble.

« C’est une manifestation que j’attends chaque année avec gourmandise », a commencé par dire Joël Guin, président du Grand Avignon. Après deux premières éditions couronnées de succès, le festival ‘Bien Bon !’ revient en septembre. Durant une semaine, le territoire va briller au travers de ses producteurs,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

ses chefs, ses artisans et ses lieux d'exception.

En tout, ce sont plus de 100 acteurs de la filière agroalimentaire qui seront impliqués dans cette nouvelle édition qui promet des temps forts festifs et gourmands, mais aussi de mettre en lumière les savoir-faire et les talents du territoire et du terroir. « Bien Bon consacre le partage et la convivialité au service du territoire et de ceux qui le font vivre », a poursuivi le président de l'Agglomération.



Joël Guin lors de la présentation de la 3e édition de 'Bien Bon !' au restaurant Bibendum à Avignon. ©Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

Un événement aux quatre piliers

Cet événement annuel, devenu une institution au sein des communes du Grand Avignon, s'articule autour de quatre grands principes :

- Un événement populaire,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

- un événement qui a du sens,
- un événement fédérateur,
- un événement qui fait rayonner le territoire.

« Bien Bon est un concentré de goûts, de fête, de découvertes et de retrouvailles. »

Joël Guin

Tout d'abord, il se veut un événement populaire, qui touche non seulement les seniors en maison de retraite, mais aussi les étudiants, les enfants, et tout autre public. Il se veut aussi un événement qui a du sens, un événement qui met en avant les acteurs locaux qui prônent le bien manger afin de sensibiliser le public aux bonnes pratiques, que ce soit en termes d'alimentation, de consommation, mais aussi de tri.

Cette semaine se veut aussi fédératrice, avec des moments forts qui réunissent et où le partage est le maître-mot. Enfin, cet événement se veut un ensemble de rendez-vous qui fait rayonner le territoire, que ce soit au travers des acteurs de la filière agroalimentaire, ou bien des lieux choisis pour les différents temps forts.

Un événement engagé

En proposant ce festival autour du bien manger, le Grand Avignon ne veut pas seulement mettre en avant le local, le sain et le gourmand le temps d'une semaine. L'Agglomération veut engager une réelle sensibilisation auprès des publics pour leur apprendre à respecter sa santé à travers le bien manger tout en respectant les producteurs, artisans, et chefs locaux en consommant en circuit court vers un meilleur respect de l'environnement.

De plus, l'événement se veut aussi exemplaire dans son organisation. Cela passe par la réduction des déchets, la lutte contre le gaspillage, la promotion des mobilités douces, la valorisation des productions locales, ou encore la sensibilisation au tri.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Sept chefs s'engagent dans ces rendez-vous gourmands

Comme pour chaque édition, des chefs se mettent au service de l'événement pour partager leur savoir-faire, mais aussi leur engagement en faveur d'une consommation locale qui se traduit notamment à travers leur cuisine.

« On est très fiers de participer à cet événement qui fait rayonner la région et qui est

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

accessible à tous. »

Maxime Chenet

Cette année, ils seront sept à concocter des repas et délivrer leurs secrets au public : Florent Pietravalle de la Mirande, Maxime & Serge Chenet de la Maison Chenet, Mathieu Desmarest de Pollen, Bibendum et Tribu, Patrice Leroy, formateur à l'École hôtelière d'Avignon, Christophe Chiavola du Prieuré, mais aussi Glenn Viel de L'Oustau de Baumanière.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Serge Chenet

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Patrice Leroy

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Maxime Chenet

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Mathieu Desmarest

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Glenn Viel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Florent Pietravalle

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



Christophe Chiavola

©Anthony Beignard / Grand Avignon

Le défi des foodtrucks

La semaine débutera le 15 septembre avec un rendez-vous très attendu : le Défi Foodtrucks. Après

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Rochefort-du-Gard et Vedène durant les précédentes éditions, c'est au tour de Villeneuve-lès-Avignon de devenir un lieu de compétition le temps d'une soirée.

Les meilleurs cuisiniers de la street food locale devront s'affronter en suivant la charte 'Bien Bon !' devant un jury de chef, notamment composé de Christophe Chiavola, Maxime & Serge Chenet, Patrice Leroy, mais aussi Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023. Cinq prix seront décernés lors de cette soirée.
Lundi 15 septembre. De 18h à 22h. Entrée libre et gratuite. Place Charles David. Villeneuve-lès-Avignon.

Quand l'opéra et la gastronomie se rencontrent

Le 16 septembre, le chef étoilé Christophe Chiavola préparera un repas au sein du majestueux Opéra du Grand Avignon à l'occasion de l'événement exclusif et inédit Opéra-Bouffe. Cette soirée prestigieuse et festive se fera sur le thème des années folles.

Organisé en partenariat avec Inter Rhône, ce rendez-vous mêlera spectacle et gastronomie, avec les convives installés sur la scène et les artistes qui chanteront, danseront et feront de la musique autour d'eux et dans l'espace normalement réservé au public.
Mardi 16 septembre. 19h30. 150€ (réservation en ligne). Opéra Grand Avignon. Place de l'Horloge. Avignon.

Des aventures gustatives

Les 17 et 20 septembre, le festival proposera les Tours des gourmands, des épopées gustatives dans divers lieux du Grand Avignon, à la découverte des savoir-faire et des meilleures adresses du territoire au travers de boucles qui se feront à pied ou à vélo.

Le public pourra notamment découvrir les bonnes adresses de Velleron, le clan des vignerons de Rocca Maura, les gourmandises de Villeneuve, les vins et chocolats d'Avignon, les saveurs responsables de l'ECOMIN d'Avignon, la Barthelasse, ou encore la ceinture vert d'Avignon.
Mercredi 17 et samedi 20 septembre. Gratuit sur réservation (billetterie en ligne). Grand Avignon.

Une conférence culinaire

Le 18 septembre, le chef Glenn Viel donnera une 'conférence alléchante' à Vedène, accompagné par la Chambre d'agriculture de Vaucluse. Membre emblématique du jury de l'émission télévisée *Top Chef*, il donnera sa vision d'une cuisine moderne et durable, qui valorise les produits locaux et place la responsabilité environnementale au cœur de l'assiette.
Jeudi 18 septembre. 19h. Gratuit sur réservation (billetterie en ligne). L'Autre Scène. Avenue Pierre de Coubertin. Vedène.

Une fête du goût et du terroir

Le 19 septembre, le marché agricole de Velleron va se transformer en véritable Place des gourmands

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

avec un marché des producteurs, des dégustations de vins du Grand Avignon, des foodtrucks, le tout dans une ambiance musicale et conviviale.

Un temps fort viendra animer la soirée : le championnat d'aïoli, qui sera animé par les Maîtres Cuisiniers de France.
Vendredi 19 septembre. De 18h à 22h30. Entrée libre et gratuite. Velleron.

Les coulisses du bien manger

Les 15, 16, 18 et 19 septembre, le Grand Avignon vous proposera de découvrir l'envers du décors en allant à la rencontre des acteurs de l'agroalimentaire.

Des visites thématiques seront organisées pour rencontrer ceux qui façonnent notre façon de produire, transformer et déguster. Ces coulisses permettront de mieux comprendre l'alimentation de demain avec la découverte notamment de la Distillerie Manguin, de la Maison Fillière, ou encore des startups gourmandes de Créativa.
Lundi 15, mardi 16, jeudi 18 et vendredi 19 septembre. Gratuit sur réservation (billetterie en ligne). Grand Avignon.

Les cantines et cuisines animées

L'année dernière, l'événement des 'cantines et cuisines animées' avaient permis l'élaboration de 10 000 plateaux repas distribués dans les cantines, restaurants universitaires, maisons de retraite, entreprises et centres sociaux du territoire.

Cette année, le menu de ces repas sera élaboré par Serge Chenet et Patrice Leroy. Un grand repas sera aussi partagé à la Ferme Semailles, organisé avec les centres sociaux.

De plus, cette année, 200 box seront offertes aux étudiants du territoire par le Crous. Ces box seront composées d'un menu de chef à concocter chez soi, de produits locaux et de plusieurs recettes.

La surprise des chefs

Comme chaque année, le festival se terminera en beauté avec la Surprise des chefs, trois déjeuners dans trois lieux d'exception du Grand Avignon, à savoir la Distillerie Manguin à Avignon, le Clos des Sources à Roquemaure, et le Domaine de Rodolphe à Morières-lès-Avignon. Les menus seront élaborés par Florent Pietravalle, Mathieu Desmarest et Maxime Chenet pour 38€ par adulte et 25€ par enfant.
Dimanche 21 septembre. 12h. Réservation en ligne. Grand Avignon.

Ainsi, tout le monde pourra profiter de ces rendez-vous culinaires qui rythmeront la semaine du 15 au 21 septembre. Toutes les réservations se font sur le site de Bien Bon !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

agraires.



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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les jardins de semailles, 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.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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 Vivres 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



La boutique Semailles copyright MMH