

Ecrit par le 18 juin 2026

Arles : le Café de l'Avenir devient le premier Bistrot de Pays des Bouches-du-Rhône



Si le Vaucluse [compte déjà dix Bistrots de Pays](#), son département voisin les Bouches-du-Rhône, lui, vient tout juste d'acquérir son premier. Le [Café de l'Avenir](#) se situe dans le hameau de Mas-Thibert, qui est rattaché à la ville d'Arles. L'établissement a obtenu le label [Bistrot de Pays](#) il y a quelques mois. Un événement qui va être célébré le mercredi 12 avril à 18h30.

Carreaux de ciment au sol, porte ancienne de manade, comptoir en bois et en aluminium ou encore 'Hablador', la célèbre tête de taureau de la Feria pascalle de 1991 à Arles. Une fois la porte du Café de l'Avenir passée, le client est immédiatement plongé dans l'ambiance camarguaise. Situé entre la Via Rhôna et la Réserve des Marais du Vigueirat, le restaurant est l'endroit pour s'imprégner de la nature camarguaise et se ressourcer dans un environnement naturel d'exception.

Géré par Sofiane Benabderahmane, qui a redonné un coup de jeune à l'établissement en 2021, le Café de l'Avenir vient d'obtenir le label Bistrot de Pays. Ce dernier concerne les établissements situés dans des communes rurales de moins de 2 000 habitants et implique une cuisine mettant en valeur les produits du terroir et l'organisation d'animations festives et culturelles.

Rendez-vous en Méditerranée

Ecrit par le 18 juin 2026

Le bistrot propose divers plats aux saveurs méditerranéennes. Petit-fils de harki, Sofiane tient à respecter la pure tradition algérienne avec une graine confectionnée par sa grand-mère. Le couscous harki, servi une fois par mois, est devenu un incontournable de l'établissement qui fait le bonheur des habitants de Mas-Thibert et qui réunit une grande communauté harki.

Sofiane, qui a grandi dans l'ambiance camarguaise et a même été torero, propose également des recettes provençales comme la traditionnelle gardianne de taureau, les pieds paquets ou encore les encornets farcis. Les vins proposés viennent des trois domaines viticoles du village, rien de plus local.

Le Café de l'Avenir. 2 Avenue Alain Guigue. Mas-Thibert. Inauguration le mercredi 12 avril à 18h30.



DR

V.A.

Ecrit par le 18 juin 2026

Refaire le pont



Quand on parle de pont on ne pense pas forcément à ceux du mois de mai (quoique... et cette année ils sont plutôt favorables aux salariés), on peut aussi évoquer les ouvrages d'art. En Provence, ils sont nombreux et certains tout à fait remarquables. Et, il y en a un qui mérite qu'on s'y arrête car il va faire l'objet d'une prochaine réhabilitation d'envergure. Il s'agit de celui qui enjambe la Durance entre Mallemort (Bouches-du-Rhône) et Mérindol (Vaucluse). Un pont avec l'histoire chargée de symboles .

C'est l'histoire d'un pont étonnant. Construit en 1844 et mis en service deux ans plus tard, ce pont appartient à la première génération des ponts suspendus à faisceaux de fils de fer. L'ancêtre de celui de Tancarville en quelque sorte. Auparavant, on utilisait des chaînes en fer forgé. Cette technologie a été développée par l'ingénieur et entrepreneur français Marc Seguin. Ce pont présente également la particularité d'avoir un tablier en bois. La classe. Voilà pour l'aspect technique.

Ce pont était stratégiquement très important, il faisait la connexion entre le massif des Alpilles et celui du Luberon. D'ailleurs, la maison du gardien du pont, accolée à son entrée rive gauche, était en fait un péage. Et oui déjà à l'époque...

Sauvé des eaux par son classement monument historique

Devenu totalement obsolète, le pont a été fermé en 1980, après 132 ans de bons et loyaux services. Il a été doublé par un pont routier en béton précontraint construit juste à côté. Laisse à l'abandon dès sa

Écrit par le 18 juin 2026

fermeture, notre pont suspendu s'est rapidement dégradé. Mais c'était sans compter sur la pugnacité et l'engagement de nombreux défenseurs du patrimoine qui craignaient sa destruction.

Plusieurs procédures de protection ont été initiées. Elles ont abouti dans un premier temps à son inscription à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques, puis à son classement en 2014. Si vous ne saisissez pas la nuance dites-vous que c'est administratif et que c'est français.

Lire également : ["SOUS le pont d'Avignon..."](#)

Un atout touristique

A l'initiative des départements des Bouches-du-Rhône et de Vaucluse, le chantier de la réhabilitation de cet ouvrage exceptionnel (évalué à près de 9M€), a été lancé. Le démarrage des travaux est prévu pour cette année, avec un objectif de réouverture en 2025. Si tout va bien...

Le projet est d'en valoriser son intérêt touristique et de le réserver aux piétons et aux cyclistes. « La circulation douce » comme on dit aujourd'hui. Ce sera l'occasion de relier les pistes cyclables et voies vertes mises en œuvre des deux côtés de la Durance. La maison du gardien deviendrait un musée et un atelier de réparation pour les vélos. Moi, j'y verrais bien aussi une petite guinguette, on pourrait ainsi y danser tous en rond, comme à Avignon...

On ne construit malheureusement plus pour les générations futures

Quand on regarde ces deux ponts (l'ancien et le moderne) on se dit qu'il n'est pas sûr que celui construit en 1980 puisse faire l'objet un jour d'une inscription à l'inventaire des monuments historiques. Cela nous interroge en fait sur la pérennité des constructions actuelles. Quelle(s) trace(s) laisseront-elles dans l'histoire ? Aujourd'hui seule l'efficacité et la rentabilité immédiate semblent prévaloir. L'esthétisme ou le trait artistique n'ont plus beaucoup de place. De très nombreux sites touristiques, villes ou villages ne doivent leurs succès qu'aux monuments et constructions des générations qui ont précédées. Est-ce que dans un siècle on visitera les ensembles immobiliers des quartiers populaires des années 60 et 70 comme on visite aujourd'hui le quartier des teinturiers à Avignon ? Pas sûr.

Influenza aviaire : un cas détecté à Mollégès, de nouvelles mesures en Vaucluse

Ecrit par le 18 juin 2026



Après [un foyer d'influenza aviaire détecté dans un élevage de poules pondeuses à Monteux](#), un nouveau cas vient d'être signalé dans un département limitrophe, à Mollégès dans les Bouches-du-Rhône. La préfecture de Vaucluse a donc décidé de mettre en place une zone de contrôle temporaire (ZCT) sur six communes du département : Cheval-Blanc, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Taillades, Oppède.

Au sein de cette zone, tout détenteur de volailles et/ou d'oiseaux domestiques ou non domestiques doit se déclarer. Pour ce faire, les particuliers doivent se tourner auprès des mairies et les professionnels auprès de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP). Les professionnels doivent réaliser une mise à l'abri adaptée de leurs animaux, dans un bâtiment ou sous filet, afin d'éviter tout contact avec les oiseaux de la faune sauvage. L'alimentation et l'abreuvement doivent se faire à l'abri. Les mouvements d'entrée et de sortie des lieux de détention des volailles et des autres oiseaux captifs sont diminués dans la ZCT sous condition d'analyses de dépistage du virus et de biosécurité renforcée dans les élevages et les transports. Les rassemblements d'oiseaux tels que les foires, les manifestations, les marchés, ou les bourses, sont interdits dans la zone. Les mouvements de personnes, d'autres animaux, de véhicules et d'équipements à destination ou en provenance des exploitations d'oiseaux sont à éviter. Le transport et l'introduction dans le milieu naturel de gibier à plumes et d'appelants sont réglementés dans la ZCT.

Ecrit par le 18 juin 2026

La faune sauvage sera, quant à elle, surveillée par l'office français de la biodiversité (OFB). Les promeneurs doivent rester sur les chemins balisés et ne pas approcher ni nourrir les oiseaux sauvages. Les propriétaires de basses-cours ou d'élevages avicoles doivent éviter de fréquenter ces zones naturelles ou bien changer de tenue et de chaussures, se laver les mains et désinfecter les roues des véhicules. Il ne faut pas manipuler des oiseaux sauvages morts, mais prévenir la mairie ou police du lieu de découverte. Enfin, il faut signaler à son vétérinaire toute maladie ou mortalité anormale sur les volailles ou autres oiseaux captifs.

V.A.

Arles : 'Li Rescountre d'Aqui' pour un tourisme 100% circuit court

Ecrit par le 18 juin 2026



Le lundi 28 novembre, le Palais des congrès d'Arles va accueillir la 2^e édition de 'Li Rescountre d'Aqui', les rencontres d'affaires pour un tourisme 100% circuit court, organisée par le [Département des Bouches-du-Rhône](#) et la [Chambre de commerce et d'industrie \(CCI\) du Pays d'Arles](#).

'Li Rescountre d'Aqui', c'est un moment de démonstration et de dégustation entre les producteurs et artisans locaux et leurs acheteurs : les acteurs du tourisme. C'est également l'impression de profiter d'un repas nature de bord de mer en Camargue.

Cet événement est ouvert à tous les ambassadeurs du tourisme en Pays d'Arles, que ce soit les responsables en hébergement, les restaurateurs, les gérants de café, ou les autres. Depuis quelques années, les consommateurs tendent à consommer de plus en plus de produits en circuit court. C'est dans cet objectif que s'inscrivent 'Li Rescountre d'Aqui'.

Écrit par le 18 juin 2026

Sur les stands, il y aura de l'alimentaire, de la décoration, du vin et autres alcools, du café, mais aussi des bougies et parfums d'ambiance grâce aux 34 exposants présents, venus des Baux-de-Provence, des Saintes-Maries-de-la-mer, de Châteaurenard, de Saint-Rémy de Provence, et bien d'autres communes des Bouches-du-Rhône.

Lundi 28 novembre. De 11h à 18h. [Badge professionnel d'accès, gratuit, à télécharger en ligne.](#) Palais des Congrès. Avenue de la 1re Division France Libre. Arles.

V.A.

Le Département des Bouches-du-Rhône accueille sa première Fête du miel

Ecrit par le 18 juin 2026



Ce dimanche 16 octobre, Pélissanne accueillera la toute première Fête du miel du Département des Bouches-du-Rhône. L'occasion idéale de découvrir l'apiculture provençale et les trésors des miels de façon ludique et pédagogique.

L'abeille et le miel seront à l'honneur ce dimanche à Pélissanne. C'est la première fois que les Bouches-du-Rhône accueille cet événement qui connaît déjà un succès dans les départements du Var et des Alpes-Maritimes. Cette première édition est co-organisée par les Apiculteurs en Provence et la mairie de Pélissanne.

L'objectif de cette journée, qui réunit des apiculteurs professionnels et des agriculteurs de la région, est d'expliquer de façon ludique et pédagogique l'apiculture provençale et ses miels.

Le programme

Toute la journée, le centre-ville de Pélissanne sera placée sous le signe de la convivialité, notamment la place de la Mairie et le parc Maureau. Au programme : démonstration d'ouverture de ruche dans un espace vitré, cuisine au miel, marché des producteurs, ou encore des animations destinées aux enfants telles que de la peinture sur ruche et un grand jeu 'Cherchez la Reine !'. Le public pourra découvrir les

Écrit par le 18 juin 2026

secrets de l'extraction de miel et il pourra en déguster plusieurs variétés. Une exposition sur l'apiculture provençale sera affichée dans les jardins qui accueilleront également un concours photo où le public devra voter pour sa photo préférée et pourra remporter un panier gourmand. Toute la journée, de nombreux lots seront à gagner.

À l'occasion de cette 1^{re} édition, Provence Tourisme organise des cooking show avec des cuisiniers du Département tels que Gérard Habib du restaurant Gerarh à Marseille et Carine Brizard, chef nomade. Ils seront accompagnés par des producteurs locaux de miel. Le public pourra déguster gratuitement des petites bouchées de recettes salées et sucrées réalisées en direct.

Pour ajouter davantage de convivialité à cet événement, les Raplaou, formation typique provençale, déambuleront en musique et proposeront également des animations gratuites.

Dimanche 16 octobre. De 9h à 19h. Pélissanne.

V.A.

Salade prête à l'emploi : « Notre urgence est de sécuriser la filière »

Ecrit par le 18 juin 2026



Le **Syndicat des fabricants de produits végétaux frais prêts à l'emploi (SVFPE)** vient d'organiser une journée dédiée à la salade 4ème gamme avec une visite de **l'entreprise agricole Reveny** à Saint-Etienne-du-Grès dans les Bouches-du-Rhône, qui travaille notamment avec **Florette**, basé à l'Isle-sur-la-Sorgue, et **Les Crudettes**, à Cabannes, où s'est poursuivie la visite. L'occasion de découvrir la salade, de sa production jusqu'à sa mise en sachet, et de revenir sur les dangers qu'encourt la filière.

Chaque jour en France, près de 4 500 professionnels mettent leur savoir-faire au service des salades 4ème gamme, c'est-à-dire celles qui sont prêtes à l'emploi, en sachet, et près de 70% des Français en consomment. L'entreprise Reveny, où la visite organisée par le SVFPE a débuté, existe depuis plus de 30 ans et a évolué avec la 4ème gamme. « Même si l'exploitation comptabilise 1700 hectares de diverses productions, la salade reste notre produit phare », explique Raphaël Néa, responsable production de Reveny. En effet 350 hectares de champ et 40 hectares de serres sont réservés exclusivement à ce légume.

Ecrit par le 18 juin 2026

La salade représente 70% du chiffre d'affaires de l'entreprise. La moitié de ce pourcentage est consacrée à la 4ème gamme, et le reste au marché du frais. Avec une production d'environ 29 millions de têtes de salade par an, Reveny emploie plus de 100 personnes rien que pour ses salades en haute saison. Une fois récoltée, la salade nécessite une mise au froid la plus rapide possible. « Il se passe environ 1h30 entre le coupage et l'arrivée en entrepôt », développe Raphaël. Le produit coupé sera donc transporté au client le jour même ou le lendemain pour en garder ses qualités optimales. Chaque année, ce sont 285 millions de sachets de salades vendus en magasins, mais les consommateurs se doutent-ils de toutes les étapes et les conditions qui sont nécessaires à la salade 4ème gamme ?

Un savoir-faire méticuleux et des conditions difficiles

La salade est un produit d'une certaine fragilité, dont la conservation et le parcours jusqu'au client nécessitent de nombreux procédés qui demandent rigueur et savoir-faire. Une fois découpée et arrivée à l'entrepôt, la salade doit être conservée entre 5 et 7 degrés Celsius. Les autres étapes de conservation ne sont pas tous les jours les mêmes, elles diffèrent en fonction de la météo. Les salades peuvent être plus ou moins fragilisées par les vents forts ou encore la pluie, mais aussi par les insectes ou les potentielles maladies. Les employés doivent donc acquérir des connaissances indispensables à leur bonne récolte et leur bonne conservation.

Dû à sa fragilité particulière, la salade ne peut être récoltée qu'à la main. Les conditions pénibles de travail des employés peuvent donc être un frein à l'embauche au sein de la filière. Qu'il vente, qu'il pleuve ou qu'il fasse 40 degrés Celsius, les employés sont obligés d'assurer la qualité des salades. Au vu des mouvements répétitifs nécessaires à certaines tâches, la filière peine à trouver de la main-d'œuvre locale. La société Reveny, elle, ne travaille qu'avec de la main-d'œuvre étrangère, à défaut de ne pas réussir à fidéliser la main-d'œuvre provenant de la région.

Raphaël Néa explique comment adapter le taux de blanc dans la salade selon les besoins des clients.
©Vanessa Arnal

Une filière également touchée par l'inflation

En plus des difficultés liées à l'embauche, la filière de la salade se voit elle aussi touchée par l'inflation qui est notamment due à la guerre qui sévit en Ukraine depuis février dernier. « Notre urgence est de sécuriser la filière », alerte Raphaël Néa. Ainsi, malgré la prospérité des salades en sachet, la filière cache des difficultés financières alarmantes. Hausse des matières premières, augmentation du gazole, de l'acier, des nouvelles machines, ou encore de l'engrais, la filière encoure un réel danger économique. « Nous perdons entre 1 et 2 centimes à chaque kilo de salade produit », explique le responsable production.

Qui dit difficultés économiques dit forcément une perte d'emploi dans les champs, mais également dans les usines. Même si les maraîchers semblent être au premier plan de ces difficultés, les autres acteurs de la filière, eux aussi, en pâtissent, comme les 12 usines qui transforment la salade en 4ème gamme telles que Les Crudettes.

Ecrit par le 18 juin 2026

Du champ au sachet

La visite organisée par le SVFPE se poursuit aux Crudettes. D'abord implantée à Cavaillon, l'entreprise grandissante a ensuite migré vers de plus grands locaux à Cabannes. Aujourd'hui, elle emploie plus de 200 salariés, ainsi que 30 intérimaires en période basse et 160 en période haute.

La transformation de la salade en 4ème gamme se fait en fonction des prévisions. Les Crudettes livrent environ 100 points par jour. Comme pour l'entreprise Reveny, mettre la salade en sachet requiert beaucoup de main-d'œuvre ainsi qu'un savoir-faire pointilleux, et présente également de nombreuses contraintes de travail comme des mouvements répétitifs pour certaines tâches, ce qui peut causer des difficultés d'embauche ou de fidélisation de la main-d'œuvre.

Une salade prête à l'emploi en 6 étapes

Pour mettre la salade en sachet, cela nécessite 6 étapes cruciales qui doivent être respectées. Premièrement, il y a évidemment la récolte chez le maraîcher qui s'assure de la conservation du légume jusqu'à son arrivée dans les sociétés spécialistes de la 4ème gamme. Vient ensuite la réception du produit durant laquelle tout est vérifié selon un cahier des charges comme la taille, la couleur, la forme, l'aspect, etc. Aux Crudettes, il n'y a que très peu de marchandise qui est refusée. En avril dernier, seulement 6 à 7% l'a été. Dans ce cas-ci, les producteurs ont 48 heures pour venir récupérer le produit refusé. La troisième étape consiste à couper et trier les salades à la main sur les lignes de parage, où le trognon est retiré, ainsi que les parties non consommables.

Ensuite, la salade passe au lavage et au rinçage. Une étape délicate car il faut éliminer les restes de terre et d'insecte sans abîmer les feuilles. Les spécialistes de 4ème gamme utilise une eau légèrement chlorée afin de maintenir la qualité de l'eau de lavage, puis les salades sont rincées à l'eau glacée afin de retirer les résidus de chlore. L'avant-dernière étape consiste à essorer la salade pour ôter le surplus d'eau. Enfin, il y a la mise en sachet avec une fermeture hermétique. Celle-ci permet une conservation optimale des qualités de la salade pendant environ 8 jours. Les salades sont expédiées en magasins et mises en rayon dans les 48 heures qui suivent leur mise en sachet.

Les coulisses de la salade en sachet. ©Vanessa Arnal

Quand l'Aurav se penche sur notre rapport au travail

Ecrit par le 18 juin 2026



L'Aurav (Agence d'urbanisme Rhône-Avignon-Vaucluse) s'est penchée sur la place du travail dans nos modes de vie et d'habiter.

8 travailleurs sur 10 sont globalement satisfaits et seulement 10% -les cadres et des trentenaires- sont peu satisfaits de leur parcours professionnel actuel. La rémunération reste la principale source de motivation suivie par l'intérêt et l'apprentissage de nouvelles choses dans son métier. La bonne entente avec ses collègues et supérieur reste essentielle à hauteur de 97%. Moins connu que le 'Burn out' (état de fatigue intense et grande détresse causés par le stress au travail) c'est le 'Bore out' (épuiement professionnel par l'ennui au travail) qui touche 12% des salariés. Ils sont cependant 67% à considérer que leur responsable se soucie de leur bien-être et agit pour minorer les effets de stress ou d'inconfort.

Le télétravail

Dans cette enquête, 1 travailleur sur 2 estime le travail moins plaisant depuis la crise de la Covid, 38% trouvent que leur stress a augmenté. Pour un tiers la frontière entre la vie professionnelle et personnelle est devenue compliquée avec une intensification du rythme de travail.

Ecrit par le 18 juin 2026

Un nouveau mode de vie ?

Désormais 84% des salariés souhaitent télétravailler 2 à 3 jours par semaine. Les raisons évoquées ? Réduction du temps en transport, environnement plus calme, meilleur équilibre entre la vie personnelle et professionnelle. Une solution qui intervient également dans la lutte contre le changement climatique avec 126 000 actifs quittant quotidiennement leur commune pour aller travailler dans l'aire urbaine d'Avignon avec une moyenne de 38km par jour et une économie de 265€ par an pour un jour de télétravail.

Moins de visibilité pour les travailleurs

Les personnes interrogées ont cependant évoqué l'isolement, des performances moins remarquées par leur supérieur hiérarchique avec donc des salaires moins revalorisés, plus d'anxiété, de dépression et de burn-out. Télétravail rime aussi avec introspection ainsi un travailleur sur 2 souhaite poursuivre son travail mais 75% d'entre-eux ne se projettent pas.

Modes de fonctionnement et habitat

37% des personnes interrogées vivent une maison avec jardin en secteur péri-urbain voire rural. Une personne sur 2 prévoit déjà de déménager, ces personnes sont le plus souvent des couples avec sans enfants.

L'enquête

Cette enquête a été demandée de plusieurs des membres de L'Aurav et lancée sur les réseaux sociaux, en juin et juillet 2021. Elle a concerné 100 personnes travaillant, pour plus de la moitié de l'échantillon, en Vaucluse, dans le Gard et les Bouches-du-Rhône.

Source

'Le rapport au travail, enquête sur ses évolutions et ses impacts dans les territoires', dans sa globalité [ici](#). Source Direction de la publication Gilles Perilhou. Réalisation Anne-Lise Benard. 164, avenue de Saint-Tronquet. Le Pontet. www.aurav.org.

MH

Écrit par le 18 juin 2026



DR