Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Laurence Lelouvier nommée présidente de ‘Plate Forme’, l’école de formation de NGE



Laurence Lelouvier, qui a rejoint l’équipe dirigeante de l’entreprise bucco-rhôdanienne de bâtiment et de travaux publics NGE en tant que directrice des Ressources Humaines en 2024, prendra également la présidence de ‘Plate Forme’, l’école de formation du groupe, dès le 1er janvier 2024.

Premier centre de formation d’apprentis (CFA) d’entreprise depuis septembre 2019, ‘Plate Forme’ est présente en France et au Maroc à travers 8 plateaux permanents. Chaque année, l’école de formation de NGE accueille plus de 7 000 collaborateurs en formation dans les métiers du bâtiment et des travaux publics.

Et ce centre de formation sera, dès le 1er janvier prochain, sous la présidence de Laurence Lelouvier, DRH du groupe NGE depuis quelques mois. Diplômée en management et développement des RH (IGS) et en finances et commerce (ESCP), Laurence Lelouvier a évolué ces 25 dernières années dans les secteurs du service tant à des postes de DRH qu’à des positions de cadre dirigeant opérationnel.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Elle a pris les commandes des ressources humaines de NGE, 4e groupe français de BTP basé à Saint-Étienne-du-Grès, à un moment où l'entreprise était en plein développement avec l'annonce d'un nouveau business plan 2024-2028 qui devrait porter le groupe en 2028 à plus de 6 milliards d'euros de chiffre d'affaires et 30 000 collaborateurs dans une vingtaine de pays.

La CCI du Pays d'Arles et NGE en charge de l'exploitation et la modernisation du port d'Arles



La Compagnie Nationale du Rhône (CNR), concessionnaire du Rhône, a annoncé au cours du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

mois de décembre la désignation du groupement sous-concessionnaire du port d'Arles, composé de la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) du Pays d'Arles, NGE Concessions, la Banque des Territoires, la Caisse d'Epargne CEPAC et la Compagnie Fluviale de Transport.

La sous-concession du port d'Arles a été confiée au groupement de la CCI du Pays d'Arles et NGE pour 25 ans. Ce dernier sera en charge du développement, de l'exploitation, de la maintenance et du gros entretien du port pour accompagner la croissance de ses flux massifiés. Ainsi, le port d'Arles devrait être complètement modernisé au cours des deux premières années du projet.

> « Le Port d'Arles a été créé il y a plus de 40 ans par la CCI du Pays d'Arles dans une démarche de développement du territoire. »
>
> *Stéphane Paglia, président de la CCI du Pays d'Arles*

La CCI du Pays d'Arles gérera l'exploitation des activités, notamment la manutention portuaire. Accessible aux navires de 3000 tonnes, le port d'Arles, avec ses nombreux atouts, vient compléter l'offre des autres ports fluviaux, le Port de Marseille Fos, Port de Toulon et Port de Sète Sud de France. En s'appuyant sur les filières de l'économie circulaire (ferraille, biomasse), de la filière bois (trituration et bois d'œuvre) des conteneurs maritimes, la CCI du Pays d'Arles, qui a traité plus de 500 000 tonnes de marchandises traitées en 2023, ambitionne de développer le transport massifié.

> « Participer au financement d'une telle infrastructure dans une perspective de sobriété écologique et de développement territorial répond à notre volonté de favoriser des projets en faveur de la transition écologique et de la dynamique économique. »
>
> *Jean Bernadet, président de NGE*

De son côté, NGE va assurer la modernisation du port pour laquelle le coût des travaux devrait s'élever à 7M€. Ces travaux devraient permettre l'augmentation du fret fluvial. Les travaux vont aussi comprendre la construction d'ouvrages pour la récupération, le stockage et le
traitement des eaux pluviales avant leur rejet dans le milieu naturel, la construction d'une aire de lavage en béton de 200 m² équipée d'un
système de décanteur/débourbeur qui permettra le traitement des eaux de lavage des navires avant leur évacuation, la construction d'un réseau hydraulique, de plateformes de stockage, le relamping de la totalité du réseau d'éclairage, l'installation de bornes d'alimentation raccordées en bordure de quai afin de permettre l'approvisionnement en eau et en électricité des navires en escale, ainsi que l'installation d'un système de vidéosurveillance sur les mâts d'éclairage.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Le port d'Arles en chiffres :
– **55 hectares** dont 12 hectares sous-concédés pour le port public
– **4,25 mètres** de profondeur du mouillage à quai
– **343 000 tonnes** de trafic fluvial annuel traitées par le port public
– **250 escales** de trafic fluvial annuelles
– **Plus de 300 trains** par an
– **60 emplois** directs

Plus de 30 exposants seront présents au marché de Noël de Saint-Rémy-de-Provence



Du vendredi 20 au dimanche 22 décembre, le marché de Noël de Saint-Rémy-de-Provence s'installera sur la Place Jules-Pellissier, au cœur du centre ancien.

Le « Petit Marché du gros souper », c'est le nom que porte le traditionnel marché de Noël de Saint-Rémy-de-Provence, « le gros souper » faisant référence au repas du réveillon le 24 décembre. 30 exposants seront présents lors de cet événement qui permettra de dénicher des cadeaux de dernière minute, de préparer les repas des fêtes de fin d'année, mais aussi de trouver de quoi décorer la table du réveillon de Noël et du Jour de l'An.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

« Nous avons sélectionné les exposants de sorte qu'une offre la plus complète possible soit proposée en cohérence avec celle des commerces situés à proximité », a expliqué Yves Faverjon, 1er adjoint au maire, chargé de l'économie et du tourisme. Ainsi, miel, nougats, escargots cuisinés, fougasses, charcuterie, huitres, fois gras, truffes, et bien d'autres spécialités culinaires vous attendent. Il sera aussi possible de manger une crêpe ou des churros. Le vin chaud sera bien évidemment de la partie aux côtés de la bière, du vin et du champagne. Vous pourrez également vous procurer des bougies artisanales, des boules de Noël, de la vaisselle, et bien évidemment des santons.

Vendredi 20 décembre de 16h à 21h. Samedi 21 décembre de 10h à 21h. Dimanche 22 décembre de 10h à 18h.

(carte interactive) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2024 ?

La recette de tarte tatin aux oignons du chef Nicolas Bottero

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé Le Mas Bottero, situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tarte tatin aux oignons des Cévennes mêlés de mélano crémeux au mascarpone.

Ingrédients (pour 8 personnes) :
– 10 pc d'oignons doux des Cévennes
– 50g de sucre
– 5g de sel
– 5cl d'huile de colza
– 10 g de truffes noires hachées
– 100 g de beurre demi-sel
– 100 g de mascarpone
– Sel
– 10 g de truffes noires hachées
– 20 g de julienne de truffes noires
– Huile de friture
– 250 g de farine
– 125g de beurre
– 1 jaune d'œuf

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

– 50 g d’eau

Progression :
Réaliser la pâte à tatin en ajoutant le jaune d’œuf et l’eau au mélange farine beurre déjà sablé. étaler la pâte de presque 1 cm d’épaisseur. Laisser reposer et tailler des cercles de pâte de 8 cm de diamètre.
Réaliser le beurre de truffe en mélangeant le beurre pommade avec la truffe hachée. Refroidir.
Tailler les oignons doux épluchés en 8 grosses tranches d’un bon centimètre de hauteur. Les rouler dans le mélange sucre, sel et huile et les colorer bien brun dans une poêle antiadhésive sur chaque face.
Ciseler finement un oignon et émincer le reste. Suer les oignons émincés avec un peu de beurre de truffe avec une légère coloration jusqu’à consistance compotée. En mixer une partie.
Frire les oignons ciselés dans un bain d’huile à 170°c jusqu’à coloration blonde, filtrer et débarrasser sur papier absorbant.
Monter le mascarpone au batteur avec la truffe hachée et un peu de sel comme une chantilly. Débarrasser en boite et laisser refroidir.
Monter les tatins en disposant la pâte, la fondue d’oignons, la tranche d’oignon colorée, retourner et cuire au four à 180°c pendant 15 à 18 minutes.
Dresser une belle quenelle de mascarpone truffé sur la tatin, disposer quelques traits de purée d’oignons et parsemer la crème mascarpone de truffes hachées.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Pour les fêtes de fin d'année, Baumanière crée une bûche puzzle



À l'approche des fêtes de fin d'année, la Chocolaterie Baumanière, située aux Baux-de-Provence, dévoile sa bûche de Noël inspirée des puzzles en bois.

Pour rendre votre repas de Noël encore plus gourmand et peut-être aussi pour vous replonger en enfance, le pâtissier Brandon Dehan a élaboré une bûche aux allures de puzzle en bois à partager en famille.

Cette pâtisserie est composée d'un croustillant à la cacahuète, d'un biscuit au chocolat, d'un crémeux chocolat, d'un praliné cacahuète, et d'une mousse caramel vanille fève de tonka. « Chaque pièce à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

assembler est une promesse de douceur et de gourmandise, où se mêlent créativité et plaisir partagé », déclare la Chocolaterie.

La bûche est une édition limitée dont le prix est fixé à 100€. Il est possible de la commander directement à la Chocolaterie Baumanière ou sur le site internet avant le vendredi 20 décembre, et de la retirer sur place les lundi 23, mardi 24 et mercredi 25 décembre au matin.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

©Baumanière

La recette de saint-honoré du chef Michel Hulin





Michel Hulin est le chef du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de saint-honoré.

Pâte feuilletée :
– 500g de farine
– 250g d'eau
– 9g de fleur de sel Camargue
– 70g de beurre doux (température ambiante)
– 1/2 gousse de vanille
– 300g de beurre de tourage (un beurre AOP Poitou-Charentes donnera un excellent résultat)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Mettre tous les ingrédients en cuve (sauf le beurre de tourage) et travailler au crochet jusqu'à ce que la pâte se décroche de la cuve, laisser la détrempe que vous avez préalablement boulée reposer 30min à température ambiante.
Préparer votre beurre de tourage puis votre détrempe et effectuer 3 tours doubles. Il faut que votre beurre et votre détrempe soient à la même consistance et même température pour effectuer votre premier tour double.
Pour la cuisson, déposer un disque de pâte feuilletée (abaissé à 3mm) sur l'envers d'un moule rond en silicone 17cm diamètre, il vous faudra un second moule 2 cm plus large, bien graissé pour déposer sur le disque de pâte feuilletée (pour faire notre corbeille en pâte feuilletée).
Cuire 30min à 190°C, puis 10min à 160°C.

Pâte à choux :
– 125g de lait
– 125g d'eau
– 100g de beurre
– 3g de fleur de sel de Camargue
– 6g de cassonade
– 150g de farine blanche t55 tamisée
– 250g d'œufs

Pour préparer la panade, faire bouillir l'eau et le lait avec le beurre, la fleur de sel et le sucre. Retirer la casserole du feu et verser la farine tamisée en une seule fois. Mélanger rapidement, puis dessécher légèrement en la travaillant sur feu moyen jusqu'à ce qu'elle se
détache des parois.
Mettre en cuve et à l'aide de la feuille de votre robot en vitesse 2 pour réduire la température de la panade avant d'y incorporer les œufs battus petit à petit en travaillant chaque fois la préparation en vitesse 3.
La pâte à choux terminée doit faire un ruban bien lisse main non liquide.
Verser la pâte dans une poche à douille, munie d'une douille lisse n°12 pocher des petits choux de 2 cm de diamètre sur silpain bien graissé.
Graisser les choux plaqués et saupoudrer de sucre glace, placer au congélateur 30 min.
Pour la cuisson, préchauffer le four à 240°C. Enfourner d'abord les choux durant 20 min four éteint puis cuire à 160°C 15 min four allumé (ne pas ouvrir le four).

Les noix de pécan :
– 600g de noix de pécan torréfiées (au four 15min à 150°C), garder 100g de noix de pécan torréfiées pour placer à l'intérieur des choux, du Saint- honoré et en décoration.
– Praliné pécan
– 500g de noix de pécan torréfiées
– 250g de sucre
– 80g d'eau
– 8g de fleur de sel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Cuire le sucre avec l'eau à 110°C. Ajouter les noix de pécans torréfiées et le sel. Mélanger et déposer sur silpain, laisser refroidir.
Mixer jusqu'à l'obtention d'un praliné, dans un robot coupe c'est l'idéal, sinon dans un robot mixer ménager, il faudra mixer une petite quantité à la fois.

Crème pâtissière et crème diplomate au mélilot :
– 1000g de lait entier
– 160g de miel de forêt + 60g de sucre
– 160g de jaunes d'œufs
– 80g de maïzena
– 60g de mélilot
– 14g de gélatine
– 550g de crème montée pour la diplomate
– 1 gousse de vanille épuisée (la gousse utilisée pour la pâte feuilletée)

Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue et ajouter le mélilot, laisser infuser 9min puis chinoiser en appuyant bien sur le mélilot pour extraire le maximum d'infusion. Rectifier la pesée de lait.
Battre dans un cul de poule les jaunes d'œufs avec le sucre et le miel, ajouter la maïzena, fouetter et verser 1/3 du lait chaud sur les jaunes. Délayer l'ensemble puis verser les jaunes blanchis avec le lait dans le restant du lait chaud. Remettre sur le feu et porter à ébullition sans cesser de mélanger.
La crème pâtissière va épaissir, à la fin de cuisson ajouter la gélatine essorée, filmer contact et réserver au frais (pour redescendre la température assez rapidement).
Une fois la pâtissière refroidie à 37°C, lisser rapidement 450g d'appareil et mélanger délicatement à la crème montée, mettre en poche avec une douille saint-honoré, réserver au frais jusqu'au montage.

Caramel :
– 500g de sucre
– 175g d'eau
– 75g de sirop de glucose

Réaliser un caramel 157°C. Tremper les choux et les disposer dans un moule 1/2 sphères en silicone.

Montage et finition :
Garnir les petits choux de crème pâtissière lissée puis de praliné pécan, terminer par une 1/2 pécan torréfiée à l'intérieur.
Récupérer la corbeille en pâte feuilletée et garnir l'intérieur de crème pâtissière au mélilot, de praliné pécan et terminer par les noix de pécans torréfiées légèrement concassées, finir par la diplomate, lisser.
Mettre les petits choux sur le contour de la corbeille et pocher une rosace à la douille saint-honoré.
Décorer et déguster sans attendre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



DR

Le MIN de Châteaurenard quitte son site vieillot du centre-ville pour la Zone des Iscles

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



« Depuis 3 ans, sur une friche industrielle de 7 hectares, nous avons dépollué, recyclé et requalifié un site qui occupe désormais 13 500 m² de plancher », précise lors de l'inauguration, ce mardi 26 novembre, Jérémie Becciu, l'heureux directeur de ce 'Pôle Logistique – MIN Châteaurenard – Mobilité Décarbonée' qui trône en pleine campagne.

En présence du Président de la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, Renaud Muselier (qui a fait un chèque de 5M€), de la Présidente du Conseil Départemental des Bouches-du-Rhône, Martine Vassal (qui a déboursé 10M€), de la sous-préfète d'Arles Cécile Lenglet (650 000€), et du maire Marcel Martel qu'il remercie, le directeur ajoute : « Du champ au marché, de la graine à l'assiette, c'est notre ADN, celui de ce pôle agro-alimentaire de tous nos fruits et légumes frais, secs et surgelés. » En tout, ce Pôle a coûté 33M€ cofinancés également par le Crédit Agricole Alpes-Provence (représenté par son président Franck Alexandre) et la Banque des Territoires.

Cette plateforme accompagnera le transport de demain en passant à une mobilité décarbonée des marchandises. « Le taux de remplissage est de 92%, nous avons 148 salariés et dès l'année prochaine, ils seront 200 chauffeurs, livreurs, préparateurs de commandes, manutentionnaires, caristes, gestionnaires de stocks et de chargements, commerciaux », précise Jérémie Brecciu.

Sur un seul site, sont concentrés des bâtiments neufs, lumineux, fonctionnels de béton-verre-acier pour 9 entreprises de transports, des parkings pour 148 poids-lourds et 222 véhicules du personnel, avec 17 bornes de recharge électrique, un groupe de production de froid mutualisé pour autant de quais et cellules logistiques accessibles aux personnes à mobilité réduite avec, côté esthétique, un code couleur éclatant.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Cet outil du XXIe regroupe le flux des marchandises, réduit le nombre de camions sur les routes, limite les nuisances sonores, les vibrations des poids-lourds, les embouteillages et le rejet de gaz polluants dans l'atmosphère. Les chauffeurs disposent d'un vestiaire, de douches, les salariés d'un restaurant d'entreprise. « Entre les étals des producteurs, des paysans, des grossistes, des détaillants et les camions frigorifiques, il y a à peine quelques mètres, tout se passe sur le même lieu, on économise entre 20 et 30% de carburants et il n'y a pas de rupture de la chaîne du froid. D'ici 2030, la plupart des véhicules seront électriques, donc zéro décibel, pas de bruit sur les quais et dans les hangars. Et notre mue n'est pas terminée », insiste Jérémie Brecciu.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



©MIN de Châteaurenard

Marcel Martel, le maire de Châteaurenard, rappelle que c'est grâce à l'arrivée du chemin de fer, à la fin du XIXe siècle, que Châteaurenard a connu un essor économique exceptionnel en livrant à Paris les fruits et légumes ramassés la veille en Provence. Il a aussi salué ce nouveau site couronné du label 'BDM' (Bâtiment durable méditerranéen – Bronze), à haute performance énergétique qui ajoute à l'attractivité de sa commune.

Martine Vassal, la présidente de l'exécutif des Bouches-du-Rhône et de la Métropole d'Aix-Marseille-Provence qui était venue, dès 2016, sur l'ancien carreau du MIN au cœur de Châteaurenard le reconnaît : « Il était dans un triste état, mais les salariés qui y travaillaient avaient une sacrée volonté ! Du coup, j'ai décidé de les aider, de soutenir ce projet de modernisation. Et j'ai tenu parole. Il ne faut pas oublier que c'est le plus grand marché de fruits et légumes de France, après Rungis. Et surtout, Ici, c'est priorité aux circuits courts. Et dans la crise que traversent nos paysans, je voudrais leur dire que je les comprends. Il est honteux qu'ils ne vivent pas du fruit de leur travail. Et s'il le faut, je suis prête à grimper en haut des barricades avec eux pour les soutenir dans leur juste combat. »

Place à Renaud Muselier, le patron de la Région Sud. « Nous avons chez nous tout un réseau de MIN à Marseille (Les Arnavaux), Avignon, Cavaillon, Nice et Châteaurenard. Il représente 1,2Md€ de chiffre d'affaires, 10% des MIN de France, 682 000 tonnes de marchandises, 11% du flux régional annuel. Le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

président évoque alors la figure tutélaire du Châteaurenardais Léon Vachet, député RPR pendant près de 20 ans (1988-2007) et surtout éternel défenseur des paysans, « dont l'unique ambition était de développer sa ville. Il serait content aujourd'hui de voir ce pôle. »

Renaud Muselier évoque alors son programme 'Une Cop d'avance' avec son 'Plan climat', son souci de décarboner, de préserver la biodiversité, de préserver la qualité de l'air et donc de vie de ses habitants et d'avoir une énergie diversifiée entre véhicules électriques, panneaux photovoltaïques, éolien flottant et sites nucléaires. Il a aussi parlé du déficit record que subit la France. « Comment des hauts fonctionnaires de Bercy qui ont Bac + 20 ont-ils pu laisser filer la dette de 60Md€ entre mars et juin 2024 ? Pour nous, ça représente un régime minceur de -112M€. Je ne vais pas fermer de lycées, ni réduire le réseau de transports Zou ni le budget alloué à l'agriculture. Je maintiendrai l'enveloppe de 26,8M€ sans parler des 63M€ du FEADER (Fonds européen agricole pour le développement rural) pour 2025. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Renaud Muselier et Martine Vassal lors de l'inauguration. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Il faut savoir qu'après cette 1re étape, le programme du Pôle Logistique va s'enrichir dans quelques mois d'un nouveau carreau des producteurs avec des entrepôts adaptés aux attentes environnementales des consommateurs. Il sera, lui aussi, le moteur de la transition énergétique avec une « Centrale de production photovoltaïque » de 4,2GW pour valoriser les produits locaux et bio et apporter une valeur

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

ajoutée à ce territoire. D'autant plus qu'il a été édifié sur un terrain abandonné, une ancienne friche industrielle, donc sans grignoter un seul mètre carré agricole.

Contact : 06 20 76 38 59

Grande collecte solidaire de jouets : 5 points de collecte en Vaucluse



Les éco-organismes ecosystem et Ecomaison organisent une grande collecte de jouets d'occasion sur tout le territoire français du samedi 16 novembre au lundi 9 décembre. Sur les 700 points de collecte, cinq seront placés en Vaucluse. Il y en aura également chez nos voisins

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

gardois et bucco-rhodaniens.

L'opération 'Laisse Parler ton Cœur', organisée chaque année depuis 15 ans à l'occasion de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets qui a lieu du 16 au 24 novembre, permet de donner une seconde vie aux jouets. L'occasion pour les Français de vider leur placard, mais aussi de faire une bonne action à l'approche de Noël. Les précédentes éditions ont permis de collecter plus de 18 650 hottes soit l'équivalent de 292 tonnes de jeux et jouets.

Tous les jouets inutilisés sont acceptés, qu'ils soient électriques, électroniques, en bois, de construction, de société, ou en tissu. Cela peut également être des puzzles, des poupées, des déguisements, ou autre. Les dons seront confiés à 90 associations caritatives comme la Croix Rouge, Emmaüs, les Restos du Cœur, le Secours Catholique, le Secours Populaire et bien d'autres, qui vont les trier, compléter, tester, nettoyer et les remettre en état afin de les offrir à des familles modestes ou de les revendre à prix solidaires.

Les points de collecte en Vaucluse

En Vaucluse, cinq points de collecte permettront de déposer des jouets du samedi 16 au samedi 30 novembre :

- Déchetterie du Puit des Gavottes (Chemin Dorio, Cavaillon) de 9h à 12h et de 14h à 17h.
- Siège social de Luberon Monts de Vaucluse (315 Avenue Saint Baldou, Cavaillon) de 9h à 12h et de 14h à 17h
- Maison de la petite enfance (191 Allée Roch Pape, Cavaillon) de 9h à 12h et de 14h à 17h.
- Déchetterie de Lauris (Ancienne Route de Puget, Lauris) de 9h à 12h et de 14h à 17h.
- Déchetterie e Vaugines (RD45, La grande Garrigue, Vaugines) de 9h à 12h et de 14h à 17h.

Les points de collecte dans les Bouches-du-Rhône et le Gard

Des points de collecte seront aussi installés dans les départements voisins, notamment dans les Bouches-du-Rhône du mardi 19 novembre au dimanche 8 décembre :

- Communauté de Communes Vallée des Baux – Alpilles (23 Avenue des Joncades Basses, Saint-Rémy-de-Provence).
- Médiathèque de Tarascon (26 Boulevard Gambetta, Tarascon).

Et dans le Gard :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

- Déchèterie d'Aramon (Chemin des plaines, lieu dit Beauvallon, Aramon) du samedi 16 au dimanche 24 novembre.
- Sud Rhône Environnement (360 Avenue Pierre et Marie Curie, Beaucaire) du mardi 19 novembre au dimanche 8 décembre.
- Mairie de Domazan (2 avenue du miougraniers, Domazan) du samedi 16 au dimanche 24 novembre.
- Déchèterie des Angles (Chemin du Pigonelier, Les Angles) du samedi 16 au dimanche 24 novembre.
- Point info déchets (8 Rue Régale, Nîmes) du samedi 16 au dimanche 24 novembre (du lundi au samedi de 10h à 15h).
- Boutique Tango (13 Rue Régale, Nîmes) du samedi 16 au dimanche 24 novembre (du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h, et tous les samedis de 10h à 13h15).
- Carré de l'eau (9A Avenue de la Méditerranée, Nîmes) du samedi 16 au dimanche 24 novembre (les mardis, mercredis et vendredis de 9h à 18h, les jeudis de 9h à 12h, et les samedis de 9h30 à 13h.
- Paloma (250 Chemin de l'aérodrome, Nîmes) du samedi 16 au dimanche 24 novembre (du mardi au vendredi de 9h30 à 13h et de 13h30 à 18h30).
- Sitom Sud Gard (150 Rue Louis Landi, Nîmes) du samedi 16 au dimanche 24 novembre (du lundi au jeudi de 8h à 17h30 et le vendredi de 8h à 17h)
- TANGO – Dépôt (388 Avenue Robert Bompard, Nîmes) du samedi 16 au dimanche 24 novembre (du lundi au samedi de 7h à 20h).
- Némausa (120 Avenue de la Bouvine, Nîmes) du samedi 16 au dimanche 24 novembre (les lundis de 12h à 14h et de 17h à 21h et les mardis de 7h à 9h et de 12h à 14h et de 17h à 21h, les mercredis de 10h à 21h, les jeudis de 12h à 14h et de 17h à 21h, les vendredis de 12h à 14h et de 17h à 21h, les samedis de 9h à 13h et de 14h30 à 18h30, et les dimanches de 9h à 13h et de 14h30 à 18h30).
- Nîmes métropole Le Colisée (3 Rue du Colisée, entrée A, Nîmes) du samedi 16 au dimanche 24 novembre (du lundi au vendredi de 8h à 19h).
- Nîmes métropole Le Colisée (3 Rue du Colisée, entrée B, Nîmes) du samedi 16 au dimanche 24 novembre (du lundi au vendredi de 8h à 19h).
- Nîmes métropole Le Colisée (3 Rue du Colisée, entrée DCTDM, Nîmes) du samedi 16 au dimanche 24 novembre (du lundi au vendredi de 8h à 19h).
- Mairie de Pujaut (Rue de la mairie, Pujaut) du samedi 16 au dimanche 24 novembre.
- Sictomu (21 bis Avenue du Pont du Gard, Remoulins) du mardi 19 novembre au dimanche 8 décembre.
- Mairie de Rochefort du Gard (Impasse du lavoir, Rochefort-du-Gard), du samedi 16 au dimanche 24 novembre.
- Déchèterie de Roquemaure (Zone de l'Aspre, Roquemaure) du samedi 16 au dimanche 24 novembre.
- Siège SMICTOM Rhône Garrigues (160 chemin des sableyes, Villeneuve-lès-Avignon) du samedi 16 au dimanche 24 novembre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Pour découvrir tous les points de collecte, cliquez ici.

Saint-Rémy-de-Provence : Adeline Fruneau est la nouvelle responsable RSE de Bconnex



Le groupe Bconnex, basé à Saint-Rémy-de-Provence et spécialisé dans les services et solutions IT (Information Technology), fait évoluer son équipe de direction et annonce la nomination d'Adeline Fruneau en tant que responsable RSE (Responsabilité sociétale des entreprises).

La nomination d'une nouvelle responsable RSE s'inscrit dans le cadre de la transformation du groupe Bconnex et du lancement de son nouveau plan stratégique de croissance. Adeline Fruneau avait intégré Connexing en 2018, racheté depuis par BetooBe devenu Bconnex, où elle a occupé différents postes, dont celui de Chargée de projet marketing.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

En tant que responsable RSE, Adeline Fruneau devra définir la gouvernance et la stratégie RSE du groupe en auditant les différentes entités du groupe afin de dresser un bilan carbone exhaustif. Elle pourra ensuite proposer des pistes d'amélioration visant à tendre vers une approche zéro carbone. En parallèle, elle engagera des démarches de re-certification et certification auprès d'organismes de référence. Dans ce contexte, un processus de re-certification B-Corp est lancé pour l'entité Connexing et une démarche de certification du groupe va être initiée auprès d'Ecovadis, qui donne les moyens aux entreprises d'accélérer leur parcours RSE.

La nouvelle responsable RSE jouera un rôle central pour accompagner le groupe dans sa démarche numérique responsable. « Avoir un impact positif est au cœur de notre stratégie, déclarent Julien Fournier et Sébastien Reverdy, co-fondateurs de Bconnex. Nous souhaitons constituer une équipe dédiée RSE qui devra définir et mettre en œuvre des projets à impacts aussi bien pour notre organisation que chez nos clients en leur permettant de gérer tout le cycle de vie de leurs flottes mobiles : sourcing, recyclage et seconde vie. Adeline a toute notre confiance pour répondre à ce projet et à ce challenge pour notre groupe. »