

Ecrit par le 6 juillet 2026

# Nans et Pimprenelle : l'épicerie ambulante ancrée sur le local



« Je fais partie des premières victimes du confinement du Covid. J'ai en effet été licenciée de mon entreprise dans l'événementiel. » [Claire di-Meglio](#) décide de se réinventer et de partir sur un projet de création de sa propre affaire en 2022, après 20 années d'expérience professionnelle en tant que cadre dans la logistique.

« Au départ j'avais pour projet de créer un magasin traditionnel de produits locaux. J'ai toujours été attachée à la consommation des produits du terroir. Je connaissais déjà quelques producteurs de la région qui travaillent très bien et font de bons produits. Nous avons un département avec tout ce qu'il faut pour manger. J'ai fait le tour des fermes pour trouver des œufs, des tomates ou d'autres produits. » Pour être accompagnée, elle se tourne vers [le Rile à Carpentras](#) dont la mission est d'aider à la création d'entreprise. Elle obtient également un prêt d'honneur auprès de la plateforme [Initiative Ventoux](#) d'une valeur de 8 500€. Elle décroche une autre aide financière d'une structure à la création d'entreprise, [France active](#), en tant qu'entrepreneuse. Elle lance ainsi son affaire en mai 2022, en choisissant un concept ambulant plutôt qu'un magasin fixe. Elle fait alors l'acquisition d'un véhicule utilitaire pour un budget de 30 000 € qu'elle aménage pour lancer alors [Nans et Pimprenelle](#), son épicerie ambulante.

« Mon entreprise participe à recréer une vie de village et du lien social. »

Ecrit par le 6 juillet 2026

*Claire di-Meglio, fondatrice de Nans et Pimprenelle*

### Choix de la gamme

Elle décide de déterminer la gamme proposée à sa clientèle sur des produits locaux exclusivement au départ. Elle travaille ainsi des fruits et légumes, du vin mais aussi des produits transformés par des entreprises du coin, comme [les conserveries Guintrand](#) à Carpentras, sans oublier des produits ménagers écologiques.

« Mon idée de départ était de proposer du produit bon, pas forcément bio, et local. » Elle sélectionne ainsi 250 produits dans son camion et consacre deux demi-journées par semaine à l'achat en direct chez ses producteurs. « L'idée première était de faire du 100 % local. J'ai dû m'adapter à la demande de mes clients qui m'ont demandé quelques produits nationaux. Il y a aussi des articles qui ne sont pas présents dans Vaucluse, je peux ainsi m'approvisionner dans les départements environnants comment l'Ardèche. »



La gamme de produits proposés est large, avec pas moins de 250 produits. Crédit : DR

Écrit par le 6 juillet 2026

### **Nans et Pimprenelle**

L'entreprise correspond au nom donné au camion, Nans. Pimprenelle est le surnom donné à Claire di-Meglio par ses collègues quand elle était cadre dans la logistique. La société baptisée ainsi sillonne neuf villages dans un rayon de 30 kms autour de Carpentras, avec des haltes dans chacun de ces lieux, sur autorisation municipale. Elle est également présente dans des lieux privés comme la résidence autonomie pour personnes âgées Domitys à Carpentras. « Mon concept est 100% écologique. Le client ne dépense pas d'essence pour aller au supermarché, avec des produits locaux qui n'ont pas voyagé. »

### **Une clientèle à fidéliser**

L'entreprise doit encore développer son chiffre d'affaires pour asseoir son modèle économique. La clientèle est variée. Il y a certes des personnes âgées mais également tous les âges représentés. Il s'agit d'une clientèle sensible à cette démarche écologique.

« Mon entreprise participe à recréer une vie de village et du lien social mais elle doit encore acquérir de nouveaux clients pour être pérenne. Le travail que je réalise a du sens. Je crois fermement au projet », explique la cheffe d'entreprise.

---

## **Près de 5 mois de travaux pour aménager la voie cyclable entre Carpentras et Mazan**

Ecrit par le 6 juillet 2026



**Ce lundi 10 février, la communauté d'agglomération Ventoux Comtat Venaissin (CoVe) et la Ville de Carpentras ont lancé les travaux d'aménagement d'une voie partagée entre Carpentras et Mazan, en partenariat avec la commune de Mazan, le Département de Vaucluse, la Région Sud et l'État. Les travaux devraient s'achever à la fin du mois de juin.**

Les travaux d'aménagement de la voie cyclable entre Carpentras et Mazan ont débuté hier pour une durée de quasiment 5 mois. Ce projet, qui s'inscrit dans le schéma directeur cyclable de la CoVe, a pour objectif de faciliter les trajets quotidiens des habitants vers les établissements scolaires, les commerces, les services publics et le pôle santé de Carpentras tout en offrant une alternative sécurisés aux usagers. La CoVe est maître d'œuvre pour l'ensemble des travaux qui ont débuté mi-février pour la partie du côté de Mazan. La Ville de Carpentras est, quant à elle, maître d'œuvre pour la partie centre-ville — cité scolaire de Fabre.

Ecrit par le 6 juillet 2026



Ecrit par le 6 juillet 2026

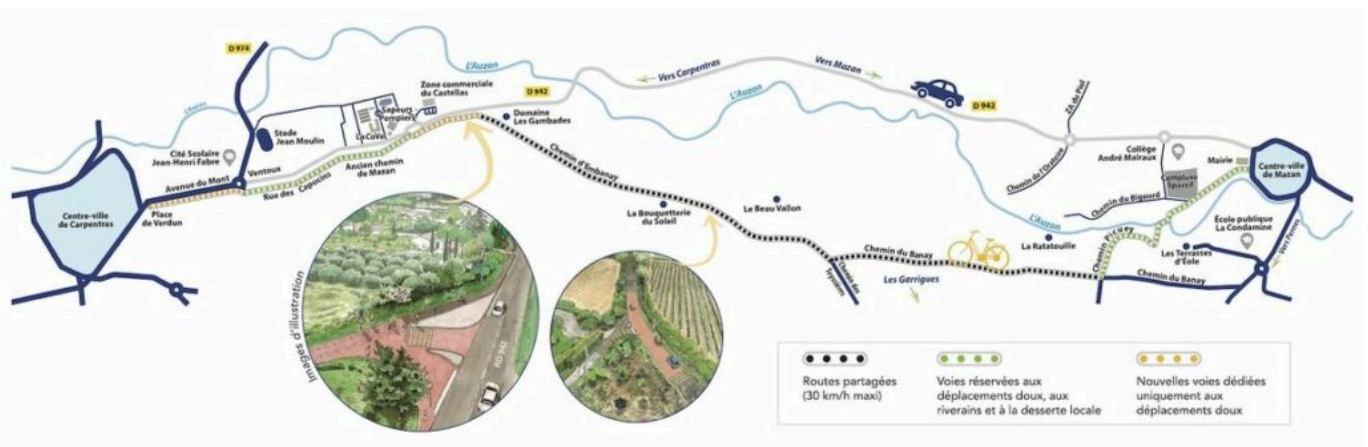


Les aménagements concernent un parcours de 6km. ©CoVe

Les travaux concernent les Chemins de Banay et d'Embanay, l'Ancien chemin de Mazan, la Rue des Capucins, l'Allée des Pins et le rond-point du Maquis. Des déviations seront mises en place en semaine de 7h30 à 17h et l'accès sera maintenu pour les riverains et la collecte des déchets.

Les Chemins de Banay et d'Embanay sont des routes très empruntées, avec environ 2 250 véhicules par jour. Un réaménagement est donc nécessaire pour garantir la sécurité de tous. Ainsi, une limitation de la vitesse à 30 km/h sera mise en place, des plateaux ralentisseurs seront installés, et un nouveau marquage au sol effectué à l'issue des travaux à la fin du mois de juin prochain.

Ecrit par le 6 juillet 2026



# risingSUD à la Gare Numérique de Carpentras : tout savoir sur la levée de fonds

Ecrit par le 6 juillet 2026



**L'agence d'attractivité et de développement économique de la Région Sud [risingSUD](#) proposera une conférence sur les fondamentaux de la levée de fonds à la [Gare Numérique](#) à Carpentras ce vendredi 7 février.**

[Julien Cantoni](#), chef de projet - relations investisseurs & accompagnement projets structurants / entreprises pour risingSUD, sera à Carpentras ce vendredi 7 février pour animer une conférence sur le sujet de la levée de fonds dans les locaux de la Gare Numérique de la [communauté d'agglomération Ventoux Comtat Venaissin](#) (CoVe).

L'animateur de la conférence présentera de ce qu'est la levée de fonds et comment la mobiliser, et fera un tour d'horizon des dispositifs financiers disponibles sur le territoire. Les entrepreneurs participants pourront poser toutes leurs questions sur le financement en 2025. Un brunch leur sera offert à l'issue de la conférence.

**Inscription gratuite par téléphone au 06 58 45 49 60.**

**Vendredi 7 février. De 11h à 12h30. Gare Numérique. 100, Avenue de la Gare. Carpentras.**

## Sud Evasion : ce carpentrasien devenu leader des voyages de randonnée



**Leader dans le voyage randonnée pour les groupes, le carpentrasien [Sud Evasion](#) vient de remodeler sa communication 'éditoriale' autant que digitale. Pour cela, la société familiale comtadine s'appuie sur une autre entreprise vaclusienne : l'agence de communication [Arôme](#) qui l'accompagne dans cette mutation.**

Fondée à Carpentras en 1989 par Michel Giroto et son épouse Chantal, Sud Evasion était à l'origine une agence de voyages en autocar proposant des séjours thématiques en France. Puis au fil des évolutions, elle a étoffé son offre avec de nouveaux modes de transport, l'avion et le bateau ainsi que les randonnées en groupe. Peu à peu Sud Evasion s'est ainsi orienté davantage dans le domaine du voyage et la partie autocar a été cédée il y a une quinzaine d'années maintenant. Par ailleurs, alors qu'avec ce secteur des

Ecrit par le 6 juillet 2026

autocars l'entreprise travaillait localement avec une clientèle provenant plutôt de Carpentras, d'Avignon ainsi que du Vaucluse et de ses environs, l'essor de la partie voyage en randonnée de groupe lui a permis d'étendre ses activités partout en France. De quoi devenir aujourd'hui le leader national sur ce marché qui cible principalement les retraités.

« Actuellement, nous sous-traitons les autocars un peu de partout et maintenant la majorité de notre clientèle provient de la région parisienne, devant les secteurs de Lyon et Saint-Etienne ainsi que le Nord, les Alpes-Maritimes et les Alpes-de-Haute-Provence », explique Tristan Giroto, président de Sud Evasion, qui a complètement repris les rênes de l'entreprise familiale il y a un peu plus d'un an maintenant.



Tristan Giroto. Crédit : Sud Evasion

### **L'entreprise familiale dans le sang**

Il faut dire que 'la marmite' de l'entrepreneuriat, Tristan Giroto y est tombé quand il était petit : « Cela fait 17 ans que je travaille dans l'entreprise que mes parents ont créé il y a 35 ans. J'ai toujours eu à cœur de vouloir travailler dans ce domaine. J'ai toujours aimé ce qu'ils faisaient et, depuis tout jeune, mon objectif était de reprendre la société familiale. »

Ecrit par le 6 juillet 2026

Si à l'époque les voyages font plus penser à des excursions pour le 3<sup>e</sup> âge, aujourd'hui le marché de la randonnée de groupe a largement évolué pour la clientèle de Sud Evasion constituée quasi exclusivement de personnes dont l'âge est compris entre 60 et même 85 ans. Des clients qui affichent plus de 15 ans de fidélité pour certain.

« Maintenant à 60 ans, on n'a plus envie d'aller jouer à la belote dans le village du coin, confirme Tristan Giroto. Les gens veulent profiter de leurs dernières années pour découvrir le monde et certains peuvent même faire 2 à 3 voyages par an. »



Crédit : Sud Evasion.

### **Une demande individuelle grandissante**

Dans cette logique de découverte, les 10 salariés de Sud Evasion proposent chaque année une quarantaine de destinations lors de 160 voyages clef en main. Principalement des destinations en Europe et un peu en France. Aujourd'hui, c'est une offre complète de séjours et de services qui séduisent un très grand nombre de groupes et d'amateurs de randonnée, avec des randonnées mi-rando mi-touristique, de la marche nordique ou bien encore du long-côte (une sorte de marche aquatique).

De quoi hisser l'entreprise familiale au rang de leader sur ce segment touristique en accompagnant plus de 6 500 clients chaque année : essentiellement avec des groupes même si une clientèle individuelle à la possibilité de se greffer sur des voyages afin de compléter les offres.

Une part d'ailleurs de moins en moins marginale confirme Tristan Giroto : « Les individuels représentent 30% de nos clients désormais et cela continue d'augmenter. Il y a même certains voyages qui sont désormais ouvert uniquement à ce type de demande sans qu'il y ait de groupe. »

### **Une communication innovante**

Afin de poursuivre ce développement, le nouveau patron de Sud Evasion s'est donc engagé dans une

Ecrit par le 6 juillet 2026

série d'innovations dont la communication est l'un des volets stratégiques. Dans les priorités, la refonte du site internet vitrine, ses fonctionnalités, sa navigation et le catalogue imprimé qui sont des vecteurs importants dans ce secteur où, même si les jeunes retraités se mettent de plus en plus au numérique, les habitudes du 'papier' sont encore largement ancrées dans les usages. Pour réussir ces missions de communication, elle engage l'agence de communication vauclusienne [Arôme](#), créée il y a 20 ans à Avignon et désormais installée à Vedène. Dirigée par [Rémi Vicente](#), l'agence [experte en communication digitale](#) s'est d'abord vu confier la refonte de la maquette du catalogue puis la refonte complète du site et de l'image. Un partenariat qui a débuté autour d'une passion commune entre les deux chefs d'entreprise : la pêche à la truite.



Crédit : Sud Evasion.

### Le spécialiste de WordPress en Vaucluse

« On a commencé par le catalogue il y a 2 ans, confie Rémi Vicente, puis nous nous sommes vus confier la mission de refondre globalement le site internet vitrine qui est un média fondamental pour l'entreprise. Une réflexion a d'abord été ainsi menée sur la qualité de l'image, des contenus, leur positionnement, la navigation, l'arborescence et les fonctionnalités de fond (paiement en ligne, formulaire de contact...). L'agence spécialiste de WordPress en Vaucluse (c'est elle qui a accompagné l'Echo du mardi dans sa transition numérique lorsque nous sommes devenus le premier journal d'annonce légale de France à basculer 100% numérique en 2021) s'est ensuite attelée à la conception du thème et le déploiement des fonctionnalités. En l'espace de 3 mois, le site a été entièrement repensé ainsi que la stratégie de

Ecrit par le 6 juillet 2026

référencement dans Google.

« Il y a une vraie valeur ajoutée à payer une prestation de cette qualité. »

« Depuis, le nouveau site mis en ligne en septembre a déjà rempli pleinement ses objectifs », se félicitent les deux entrepreneurs vauclusiens. Dans la foulée, Tristan Giroto, a aussitôt confié à Arôme dont la refonte du catalogue 2025 et en 2026. Un lifting de l'identité visuelle est également prévu.

« Il y avait des choses que l'on faisait nous auparavant, explique le patron de Sud Evasion. Mais à un moment donné, il ne faut pas hésiter à se tourner vers des 'pros'. Cela nous permet de nous recentrer sur ce que nous savons faire et, au final, il y a une vraie valeur ajoutée à payer une prestation de cette qualité. »

Laurent Garcia

#### **Sud Evasion en quelques chiffres**

- 38 destinations de randonnée touristique en Europe
- 6 500 clients par an
- 10 salariés
- 6,5M€ de CA

---

## **Les 3 Capucins : expéditeur responsable**

Ecrit par le 6 juillet 2026



L'entreprise **Les 3 Capucins** exerce sa profession en tant que grossiste en fruits et légumes depuis des générations. L'affaire a en effet été créée au début du XXe siècle. **Frédéric Girard**, le patron actuel, perpétue cette entreprise depuis quatre générations.

L'année 2016 a été riche pour cette entreprise qui travaille avec une centaine de producteurs locaux pour une très grande majorité de son activité. Elle était en effet située avenue du Mont-Ventoux à Carpentras dans des locaux anciens et petits. « J'ai eu l'opportunité de racheter à la Cove ce local qui était l'ancienne halle florale. J'ai rencontré des personnes qui s'occupent du développement économique ainsi que le président de la Cove de l'époque, Francis Adolphe. Cela a été rapidement réalisé et nous avons pu faire des travaux conséquents pour nous créer un outil de travail idéal », explique Frédéric Girard, gérant chez les 3 Capucins.

### Un entrepôt fruits et légumes optimum

L'entrepôt a été repensé complètement. En partie centrale, un bureau sous forme 'aquarium' a été conçu. Sur les parties latérales, 300 m<sup>2</sup> de chambres froides ont vu le jour. Des lignes de tarage et conditionnement ont aussi été installées, ainsi qu'un palettiseur. La surface totale du bâtiment est de 2 000 m<sup>2</sup>, ce qui permet une bien meilleure organisation qu'auparavant et un potentiel de développement non négligeable pour l'entreprise.

L'investissement a coûté 1M€ avec l'aide de la Région, dans le cadre du projet européen Feader, fonds européen agricole pour le développement rural.

« J'ai pu réaliser cet investissement conséquent pour l'entreprise car nous avons de bonnes relations avec

Ecrit par le 6 juillet 2026

nos producteurs locaux mais également avec nos clients qui sont des grossistes ou des centrales d'achat sur toute la France comme Auchan ou Système U qui sont les deux plus gros clients. Les 3 Capucins travaillent également avec le MIN de Rungis. Les livraisons se font en A pour B, la veille pour le lendemain, pour une fraîcheur optimale des fruits. »



Frédéric Girard gérant chez les 3 Capucins. Crédit : Olivier Muselet

### **Une très belle évolution depuis 10 ans**

L'entreprise a évolué lentement mais sûrement depuis 10 ans, en s'appuyant sur ses fondamentaux, à savoir une relation de confiance avec ses producteurs mais également ses clients. La gamme de produits est restée sensiblement la même. Seule l'asperge a été développée. « Nous avons continué à développer

Ecrit par le 6 juillet 2026

la cerise, même si ce produit connaît des difficultés depuis plusieurs années. Nous avons ainsi accompagné des producteurs désirant la développer ou s'orienter vers d'autres produits à cultiver. L'asperge a ainsi été développée depuis plusieurs années », poursuit Frédéric Girard. La fraise connaît une belle évolution depuis quelque temps avec l'appellation fraise de Carpentras, qui a un Syndicat et une Confrérie qui œuvrent bien pour ce produit. Le dernier gros produit de l'entreprise concerne le raisin avec le muscat AOP Ventoux notamment.

### **Une diversification dans les légumes de fin d'année**

Depuis 2018, les 3 Capucins ont opéré une diversification avec une gamme de légumes de fin d'année comme la mâche, les épinards ou encore les blettes. Ce volume représente désormais 15% du global. « Cette diversification dans la continuité nous permet d'assurer du volume additionnel qui peut compenser d'autres baisses de volumes comme cela a été le cas sur le raisin et la cerise sur la campagne 2024. »

### **Les 3 Capucins en chiffres :**

- Tonnage global annuel : 5000T en 2023 et 4000 en 2024 (baisse de 500T en cerise et 500T en raisin)
- Auto-consommation électrique grâce à des panneaux photovoltaïques : 30% de la consommation globale
- Statut : SARL
- Effectif : 14 salariés plus des saisonniers représentant 8 ETP (équivalent temps plein) - Clients : 60% GMS, 20% grossistes marché comme le MIN de Rungis et 20%

### **Une filière fruits du Ventoux**

« Avec les producteurs locaux et les syndicats, nous avons créé une filière fruits et légumes du Ventoux, comme c'est le cas pour l'asperge. Je travaille en grande majorité avec des producteurs du Vaucluse et quelques agriculteurs des départements limitrophes. Nous avons une réelle relation de confiance et de partenariat avec tous nos producteurs. Dans ce sens, nous les accompagnons dans la démarche de certification HVE, haute valeur environnementale, grâce à l'UNEEP, le syndicat régional des expéditeurs. Une technicienne en certification assure un accompagnement auprès de nos producteurs », explique Frédéric Girard.

### **Une clientèle diversifiée**

L'objectif de l'entreprise est également d'avoir une clientèle diversifiée, grandes surfaces et grossistes, qui ont des cahiers des charges différents sur les produits. Cela permet ainsi d'écouler toute la marchandise des producteurs. « Nous voulons aussi continuer notre développement sans changement de cap et de stratégie, avec une logique de terroir et de défense des producteurs, tout en assurant une satisfaction auprès de nos clients avec un savant dosage entre quantité et qualité. »

Ecrit par le 6 juillet 2026

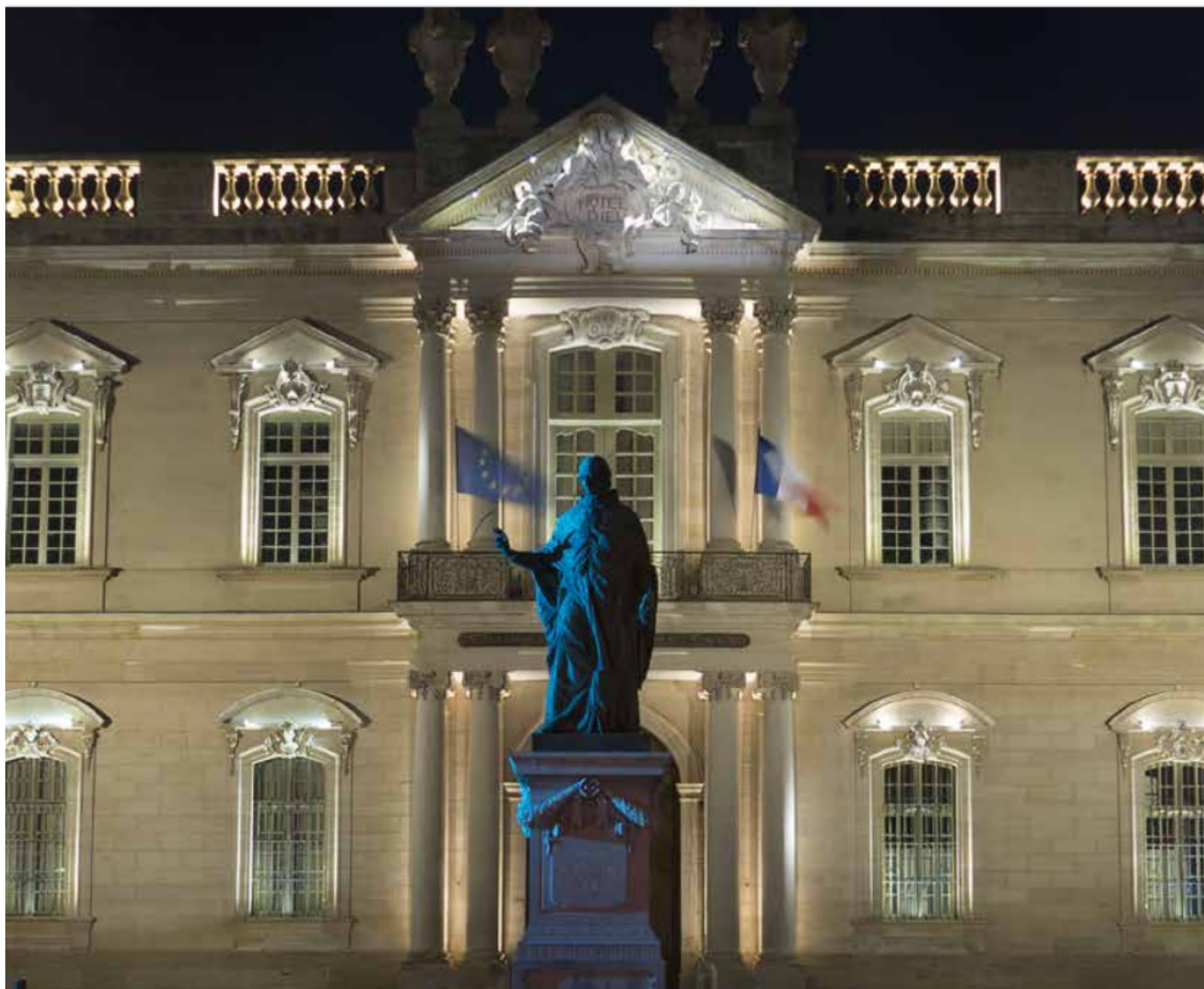
## **(Vidéo) Carpentras, la 1<sup>re</sup> et seule bibliothèque musée de France, l'Inguimbertaine, connaît un succès croissant**



**L'Hôtel Dieu, 2<sup>e</sup> plus grand monument de Vaucluse après le Palais des papes, devenu la Bibliothèque-musée l'[Inguimbertaine](#) a reçu 42 989 visiteurs depuis son ouverture en novembre 2024, tandis que la bibliothèque multimédia, ouverte depuis 2017, recevait 142 000 visiteurs en 2024 contre 130 000 en 2023.**

Au commencement de cette incroyable histoire, un homme, Malachie d'Inguibert qui laissera en héritage, aux carpentrassiens, son fonds de livres et d'objets exceptionnels 'pour que le savoir devienne accessible à tous'. Et ça n'est pas tout, car l'évêque de Carpentras fera construire, en 1750, l'Hôtel Dieu 'afin que les plus démunis y soient convenablement reçus et soignés'.

Ecrit par le 6 juillet 2026



### **Façade de l'Hôtel Dieu devenu L'Inguimbertaine Copyright Ville de Carpentras**

**En regroupant la collection de cet ancien prince de l'église,** dans le bâtiment qu'il fit lui-même construire, les élus de la Ville, du Département, de la Région et de l'Etat donneront corps, 275 ans plus tard, aux vœux de Dom Malachie d'Inguibert, un homme profondément visionnaire et humaniste, également confesseur du futur pape Clément XII.

### **La bibliothèque-musée**

-qui figure parmi les 54 plus riches bibliothèques municipales classées de France- regroupe une bibliothèque de lecture publique, des fonds bibliographiques patrimoniaux exceptionnels, des archives et une collection muséale, le tout constituant un lieu atypique, fréquenté par toutes les strates de la société : écoliers, étudiants, chercheurs, familles et amateurs de culture.

Ecrit par le 6 juillet 2026

### L'année 2024 a été marquée

par l'ouverture de la bibliothèque musée dans son nouvel écrin, accueillant 42 989 visiteurs sur ses 236 jours d'activités, soit 4 777 personnes par mois. Egalement, 159 groupes, soit 2 741 personnes ont visité les collections permanentes et temporaires dont 116 en visites guidées. La bibliothèque accueille aujourd'hui près de 7 000 lecteurs actifs et plus de 130 000 usagers avaient franchi le seuil de la bibliothèque multimédia en 2023.



↑ Bonaventure Laurens,  
*Façade de l'hôtel-Dieu de Carpentras,*  
crayon, vers 1849

### Les publics

A 66,56%, ils proviennent majoritairement de la région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur dont 57,64% de vauclusiens. Près de 4,58% sont des touristes venant de Belgique, des Pays-Bas, du Royaume-Uni, de Suisse et d'Allemagne. Près de 159 groupes, soit 2 741 personnes sont venues admirer les collections permanentes et temporaires.

### Les temps forts

Près de 1 737 visiteurs sont venus à l'occasion des Journées Européennes du Patrimoine en septembre

Ecrit par le 6 juillet 2026

2024 ; 17 589 vaclusiens lors du week-end inaugural -de fin de 10 ans de travaux- en avril 2024 et 890 visiteurs lors de la Nuit européenne des musées, en mai 2024. Le public scolaire n'est pas en reste puisqu'en 2024 de septembre à décembre, 1 264 élèves étaient sensibilisés à l'art et à la culture.

### **L'Inguimbertaine détient**

80 000 documents dévolus aux usagers ; 75 000 livres anciens ; plus de 30 000 objets d'intérêts scientifique et historique, 1 200 tableaux et 500 statues. Le bâtiment se déploie sur 10 000 m<sup>2</sup>.

### **La proposition**

Un service de lecture publique (bibliothèque multimédia) sur 1 800 m<sup>2</sup> propose près de 80 000 documents, des ressources numériques : livres, presse, cinéma, documentaires, musiques, spectacles, jeux ..., des jeux vidéo, un espace informatique, des espaces de travail dans un environnement maintenant le lien avec les œuvres du peintre et du savant par l'exposition de plus de 140 biens relevant de la collection muséale et des fonds patrimoniaux ; un service de consultation des fonds ancien, local et d'étude dans une salle d'étude ; une exposition permanente sur 1 800 m<sup>2</sup> présentant les chefs-d'œuvre du fonds bibliographique et de la collection muséale : beaux-arts, archéologie, histoire, ethnographie ; une salle d'exposition temporaire de 230 m<sup>2</sup> qui offre au public des regards divers sur l'art, le patrimoine, le savoir ; des espaces de médiation au gré d'ateliers, conférences, projection, spectacles ; la valorisation des espaces remarquables de l'hôtel-Dieu : l'escalier monumental, le hall des 340 donatifs, la chapelle -où repose Malachie d'Inguibert-, la pharmacie, la salle du conseil ; une cafétéria, dans l'ancien réfectoire du couvent des sœurs infirmières ; une boutique-librairie permettant de valoriser les collections de l'Inguimbertaine.

Écrit par le 6 juillet 2026



## La fréquentation de l'Inguimbertaine Copyright Ville de Carpentras

### La bibliothèque multimédia

La bibliothèque multimédia a reçu, en 2024, 142 228 visiteurs. C'est 5,2% d'accroissement de la fréquentation par rapport à 2023. Le nombre d'inscrits est lui aussi en hausse avec 741 nouveaux usagers et 313 nouveaux emprunteurs. Chaque mois, en moyenne, 20 000 documents sont ainsi empruntés. Elle compte, actuellement, 9009 abonnés actifs et 5 782 emprunteurs actifs.

### Qui consulte quoi ?

Le secteur jeunesse se hisse sur le haut du podium avec 50,38% de prêts suivi par la fiction adulte avec 34,12% de prêts. La jeunesse est folle de 'Mortelle Adèle', tandis que 'L'homme des 1 000 détours' séduit

Ecrit par le 6 juillet 2026

les adultes. Pour les ados, il sera question de 'Jujustu Kaisen'. Dans le secteur multimédia c'est le film 'Hommes au bord de la crise de nerfs' qui remporte les suffrages.

### **Un peu d'histoire**

#### **C'est en 2014,**

que les travaux de transformation de l'Hôtel Dieu débutent pour laisser place à la bibliothèque musée en 2024 ; L'ouverture de celle-ci a lieu en avril de cette même année où 800 œuvres se révèlent au public sur 1 000m<sup>2</sup>. Cependant qu'une partie du bâtiment en travaux, la bibliothèque multimédia, ouvre ses portes au public en novembre 2017.

#### **En 1913,**

le Musée comtadin présente les collections d'art et traditions populaires de l'Inguimbertaine. Aux prémices, la bibliothèque fut ouverte au public en 1745, par Joseph-Dominique dit Dom Malachie d'Inguibert (1683-1757), prélat et bibliothécaire qui fût évêque de Carpentras et recteur du Comtat Venaissin. Il mit à disposition du public 25 000 livres, tableaux, estampes, antiques, sceaux, monnaies... désormais accessibles à tous.

#### **En 1874,**

la bibliothèque populaire, accueillie au sein de l'Inguimbertaine, propose le prêt de livres à domicile.

L'[Inguimbertaine](#). 180, Place Aristide Briand à Carpentras.

---

## **Francesca Provenzano : L'Art de créer des sacs isothermes écoresponsables**

Ecrit par le 6 juillet 2026



**Francesca Provenzano** crée des sacs isothermes 'Rob'Fresh' en tissu écoresponsables, durables, personnalisables. Dans sa proposition de modèles, de vraies trouvailles comme des sacs très féminins ou masculins. Tous ont une belle et même fonction : transporter élégamment et au frais, des bouteilles ou des aliments. Francesca Provenzano développe ses sacs, design et tissus selon les demandes d'une clientèle friande de la mise en valeur de ses bouteilles.

La promesse ? Tenir au frais sa bouteille de vin ou de champagne et même en offrir le sac à l'hôte que l'on remercie ainsi doublement pour son invitation. D'ailleurs les clients B to B de Francesca Provenzano sont des domaines viticoles, les caveaux et les épiceries fines. «Mes sacs fraîcheur pour bouteille 'Rob'fresh up' mettent en valeur les vins de terroir. Mon dernier modèle propose même d'accueillir la communication et le logo du domaine ou des caves pour une réalisation, modèle et tissu, sur mesure.» Les sacs faits main, 100% Provence et France par l'artisan-couturière sont aussi disponibles pour les particuliers depuis le site internet [Robfreshraichisseur.fr](https://www.robfreshraichisseur.fr)

Ecrit par le 6 juillet 2026



## Francesca Provenzano Copyright MMH

### Au tout départ

Francesca Provenzano crée des sacs isothermes reprenant la forme de modèles de maroquinerie 'Rob'Fresh Miam' permettant de transporter pique-nique, repas, apéros ou petites courses déclinés en 20 motifs et plusieurs dimensions. Les sacs contiennent un sachet rafraîchissant -à mettre au congélateur- écologique réutilisable plusieurs dizaines de fois. Les sacs isothermes sont également labellisés Oeko-Tex, c'est-à-dire garantis sans substances nocives pour la santé et l'environnement et lavables en machine à 30°.

### Lauréate du prix 'Créadie coup de cœur'

Francesca Provenzano a même reçu le prix 'Créadie coup de cœur', décerné par l'[Adie, association solidaire](#) pour le droit à l'initiative économique, et son agence d'[Avignon](#), où elle a été distinguée, au niveau régional, parmi 47 autres candidats.

Ecrit par le 6 juillet 2026

### Ce beau parcours entrepreneurial

a commencé en 1993 alors qu'elle invente les enveloppes en tissu sous la marque 'l'Irondo' -qui signifie hirondelle en provençal, celle qui apporte les messages-dûment avalisées pour être commercialisées en France et à l'étranger par le ministère de La Poste. Elle met aussi au point une carte que l'on peut y glisser, façonnée elle aussi en tissu et contrecollée à un bristol, afin d'y inscrire son message. Une idée qui lui vient alors qu'elle est guide conférencière au Palais des papes. Les visiteurs se précipitent pour lui en acheter à la fin de la visite guidée, où s'en procurent dans les Offices de tourisme vauclusiens. Ses enveloppes rencontrent un franc succès qu'elle accompagne pendant 8 ans. Avant cela ? En 1986, Francesca Provenzano a même vendu des vêtements en kit prêt à coudre. Ils étaient commercialisés en vente à domicile, une belle aventure qui s'inscrit en liaison avec d'autres passionnées de couture toulousaines, durant 4 ans.



### Rob'Fresh Up, sacs rafraîchisseurs d'inspiration marine Copyright Francesca Provenzano

#### Un beau parcours

Pour cette sicilienne venue habiter en France à l'âge de 8 ans et installée à Carpentras depuis 2012. C'est à la retraite en décembre 2022, qu'elle façonne les prototypes de ses sacs isothermes. «Comment m'est venue cette idée ? Je venais juste de prendre ma retraite, à 69 ans, et je ne trouvais pas de contenants mettant en valeur la bouteille que je me destinais à offrir. Alors, comme toujours, j'ai décidé de faire moi-même ce que je ne trouvais pas. J'ai cousu plusieurs sacs que j'ai montrés à mon entourage.

Ecrit par le 6 juillet 2026

En moins d'un mois j'en vendais 56 exemplaires.»

### Aujourd'hui

La première année, en 2023 [Francesca Provenzano](#) vendra 465 sacs isothermes, la deuxième année 675. Son premier client et grand soutien ? Le [Pavillon Bouachon](#) à Châteauneuf-du-pape. «Je m'étais déplacée à Châteauneuf-du-Pape pour faire un peu de démarchage. C'est alors que j'aperçois le beau Pavillon Bouachon. Je rentre très discrètement car une dégustation a lieu avec des clients japonais. Une jeune femme demande l'objet de ma venue. Je me présente et dévoile plusieurs modèles de sacs. Tout sourire, elle en prend un et s'en va quérir un responsable de la cave qui revient me voir et me dit que justement, il recherchait la personne qui faisait ces sacs, dont il garde les photographies dans son téléphone. Il s'exclame : 'C'est la providence qui vous amène !' 'Je réponds non, moi c'est Provenzano' et nous éclatons de rire. Je lui dis je n'ai même pas de carnet de commande sur moi. Il me répond qu'il a tout ce qu'il faut sur son bureau. Il a été le premier client à me faire une importante commande.»



**Sac rafraîchissant Rob'Fresh Miam Copyright Francesca Provenzano**

Ecrit par le 6 juillet 2026

## Demain

Francesca Provenzano continue de créer de nouvelles formes, de nouveaux design, fabrique ses fiches techniques pour que ses prototypes, qu'elle conçoit toujours elle-même, soient désormais assemblés et réalisés en ateliers. Commerciale dans l'âme et avide de rencontres humaines optimistes et efficaces, elle promène sa bonne humeur en Vaucluse et au-delà. Sa grande force ? Un goût insatiable pour la nouveauté. Une réelle capacité à appréhender les nouvelles technologies, l'informatique et l'usage des réseaux sociaux devenus les incontournables agents commerciaux et communicants de notre temps. A 71 ans, Francesca Provenzano continue de donner libre cours à ce qui n'a rien d'une fantaisie, être une entrepreneure agile, déterminée, formidablement sympathique et bien les pieds sur terre. Enfin, si vous vous interrogez sur son nom 'Provenzano', celui-ci signifie Provence en Italien. Le destin de Francesca était donc bien de réussir en Provence.

## Les infos pratiques

Rob'freschrafraichisseur.fr Rafraîchisseur à bouteille Tchic et Rob'fresh Miam sac isotherme. Atelier de création. 166, rue de la Tour à Carpentras. [francesca@robfresh.fr](mailto:francesca@robfresh.fr) 06 03 52 07 44

[Carpentras : coup de cœur pour la 'serial-entrepreneure' et ses sacs isothermes éco-fashion](#)

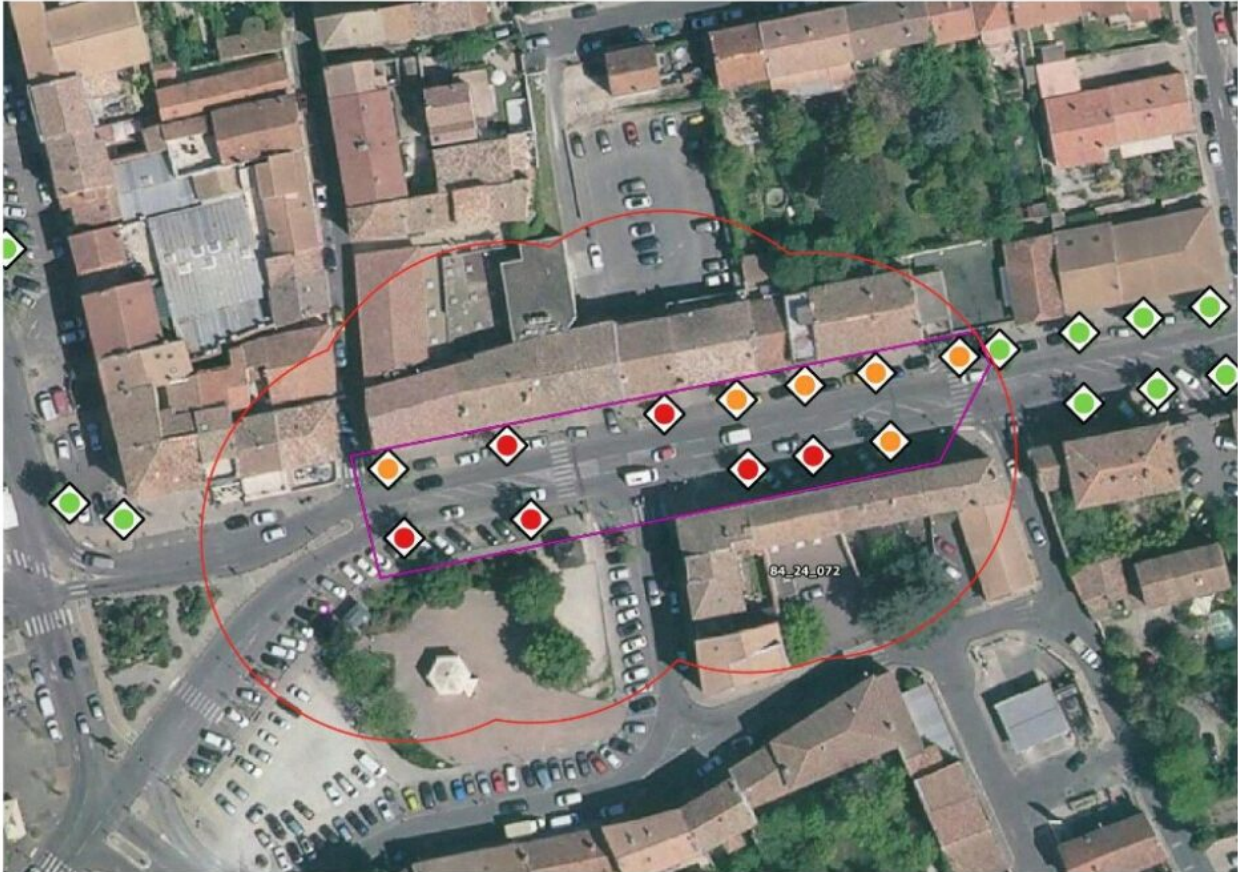
---

# Carpentras, bientôt 12 platanes abattus pour cause de Chancre coloré et remplacés

Ecrit par le 6 juillet 2026

**Plan N° 4 – CARPENTRAS - Avenue du Mont Ventoux**

Les platanes concernés par ce rapport sont délimités par un trait violet. Les platanes en rouge doivent être abattus.



**la Ville de Carpentras abattra 12 platanes sur les 32 existants sur l’avenue du Mont Ventoux à partir de lundi 10 février, période de vacances scolaires. Ils seront remplacés par des arbres de haute tige : des micocouliers et des érables.**

Dans le cadre de la campagne annuelle de contrôle des platanes, la Ville de Carpentras, en collaboration avec la Fédération Régionale de Défense contre les Organismes Nuisibles ([Fredon](#)), va procéder à une opération d’abattage de 12 platanes situés sur l’avenue du Mont-Ventoux sur les 32 présents. L’opération aura lieu à partir de lundi 10 février. Ces arbres atteints par le chancre coloré (*Ceratocystis platani*), représentent un danger pour le reste du patrimoine arboré de la commune car cette maladie redoutable et incurable se propage rapidement, entraînant la disparition d’alignements entiers de platanes.

**Les travaux d’abattage et de carottage des arbres concernés**

débuteront le lundi 10 février, pendant les vacances scolaires, afin de réduire les perturbations pour les riverains, les passants et les écoliers. Parce que la préservation du cadre de vie passe aussi par le renouvellement du patrimoine végétal, les 12 platanes seront remplacés par des micocouliers et des

Ecrit par le 6 juillet 2026

érables. Ces abattages d'arbres et replantations se font dans le cadre des [travaux de l'avenue du Mont-Ventoux](#) qui ont débuté en novembre dernier.



Copyright Ville de Carpentras

### En savoir plus

Le [chancre coloré](#) est un champignon ascomycète qui s'attaque spécifiquement aux platanes. Il a fait son apparition, en France, lors du débarquement des troupes américaines en Provence, dissimulé dans les caisses de munition et n'a été identifié qu'en 1974 alors que l'infestation a probablement commencé dès 1970. Le chancre coloré menace aujourd'hui environ 400 000 platanes.

### Les platanes en Provence

C'est le naturaliste Pierre Belon, envoyé par François 1er en Grèce qui aurait rapporté et planté, vers 1558, des graines de *Planatus orientalis* en France. En premier lieu il servait d'arbre d'alignement en bord des routes pour faire de l'ombre aux soldats afin de les préserver du soleil avant qu'ils n'atteignent les champs de bataille. Les premières plantations de platanes et de tilleuls ont commencé en 1860 sur ordre de Napoléon, sur les routes de France, d'Italie et en Croatie. L'existence du platane est évoquée dès 1600. Le platane est planté dans le monde entier, dans les milieux les plus divers. le platane commun est une hybridation avec des formes américaines. Ses premières descriptions botaniques apparaissent au 17e siècle.

Écrit par le 6 juillet 2026

[À Carpentras, 18 mois de travaux pour l'Avenue du Mont-Ventoux et la Place de Verdun](#)

## Carpentras : un fonds de capital-investissement va accompagner le développement d'Ateliers Bio de Provence



L'entreprise [Ateliers Bio de Provence](#), située à Carpentras, vient d'annoncer l'entrée au capital de [Bio Filières Durables](#), 1<sup>er</sup> fonds français de capital-investissement 100% dédié à l'agriculture

Ecrit par le 6 juillet 2026

## **biologique. Ce changement devrait permettre à la société carpentrasienne de se développer.**

Après avoir été accompagnée par [Léa Nature](#), entreprise fabricante de produits naturels et biologiques, pendant plusieurs années, Ateliers Bio Provence annonce l'entrée au capital de Bio Filières Durables, un fonds de capital-investissement engagé dans la transition écologique et alimentaire géré par Esmine Gestion.

Cette prise de participation minoritaire devrait permettre à l'entreprise carpentrasienne, d'accélérer son développement, tout en restant fidèle à ses valeurs de durabilité et d'innovation. « Avec le soutien stratégique de Bio Filières Durables, nous entendons poursuivre notre double objectif de croissance et de contribution à la préservation de l'environnement », déclare l'entreprise.

Depuis sa création en 1985, Ateliers Bio de Provence s'est imposée comme un acteur incontournable des réseaux spécialisés bio et de la restauration hors foyer. « L'entreprise incarne parfaitement les valeurs d'excellence et d'engagement social et environnemental que nous défendons avec Bio Filières Durables, explique [Walid Kenaissi](#), directeur de participations chez Esmine Gestion. Notre partenariat vise à soutenir la croissance de l'entreprise, tout en continuant à promouvoir une alimentation saine et responsable. »

Ecrit par le 6 juillet 2026



**COQUELICOT**  
Provence



# Gnocchi à poêler

6 MIN 2 PERS

**À la poêle :** Saisir avec un peu de matière grasse à feu vif en remuant pendant 3 min. Couvrir et laisser cuire encore 3 min. à feu doux en remuant de temps en temps.

**À la casserole :** Plonger les gnocchi dans un grand volume d'eau frémissante salée pendant 2 min 30.

[www.coquelicot-provence.fr](http://www.coquelicot-provence.fr)

Fabriqué par Ateliers Bio de Provence - 541 Allée Bellecour - 84200 Carpentras



Poids net  
**300 g**

Suggestion de présentation

Ecrit par le 6 juillet 2026



©Ateliers Bio de Provence