

Ecrit par le 9 février 2026

Le marché aux truffes d'été est de retour à Carpentras



Le marché aux truffes d'été de Carpentras fera son retour ce vendredi 17 mai. Tous les vendredis matin, de 8 heures à 12 heures, jusqu'au 30 août, vous pourrez retrouver les producteurs de Tuber Aestivum aussi appelée « truffe de la Saint-Jean », sur le parvis de l'office de tourisme, place du 25 août 1944.

Cette variété de truffe noire qui se différencie de sa cousine hivernale, par la couleur claire de son intérieur, viendra sublimer vos salades d'été, ainsi que vos carpaccios de poisson frais et tartares de bœuf.

Ecrit par le 9 février 2026

Les producteurs de truffes souhaitant participer au marché peuvent remplir le [formulaire d'inscription en ligne](#), s'adresser directement au service Foires et Marchés de la Ville de Carpentras ou téléphoner au 04 90 60 84 00.

Carpentras : un Workshop entrepreneurs pour passer de la procrastination à l'action



Le jeudi 9 mai, à [Mycampus](#) à Carpentras, à 19h, aura lieu un Workshop entrepreneurs qui abordera le thème suivant : comment passer de la procrastination à l'action. L'idée de cette réunion pensée par [Nancy Barthez](#), consultante formatrice en acquisition de clients est d'aider les entrepreneurs à appréhender la mise en action de leur projet vente sans subir le stress et la procrastination qu'il peut

Ecrit par le 9 février 2026

occasionner.

Une solution concrète pour emmener les acteurs économiques vers leur cible réelle : les clients. Cette initiative comptera sur la présence de la vauclusienne [Sandra Martin](#), coach mental, mais aussi triple championne de France de Trail long 2016 et 2017 et double championne du monde par équipe et [Laeticia Béal](#), dirigeante de MyCampus.

Ce Workshop, qui se déroulera dans l'espace coworking et coaching de Mycampus, sera suivi d'une soirée d'échanges dans une ambiance jazz. Cette rencontre pour les entrepreneurs ne sera pas la seule du mois de mai puisqu'un second rendez-vous aura lieu le 25 mai, une nouvelle fois à Mycampus à Carpentras de 10h à 12h avec un brunch dédié aux femmes actives (limités à 20 participantes).

Infos pratiques : « Workshop entrepreneurs : passer de la procrastination à l'action ». Jeudi 9 mai, 19h. Mycampus, 348 avenue Jean Jaurès, Carpentras. « Brunch des filles actives ». Samedi 25 mai de 10h à 12h. Mycampus, 348 avenue Jean Jaurès, 84200, Carpentras. Inscriptions [ici](#).

Carpentras : fermeture définitive du parking de l'Hôtel-Dieu

Ecrit par le 9 février 2026



La Ville de Carpentras a décidé d'interdire définitivement le stationnement sur le parvis situé devant l'Hôtel-Dieu. Cette mesure, en vigueur depuis le vendredi 19 avril, est une conséquence du besoin pour les pompiers de pouvoir accéder à tout moment à la façade de l'Hôtel-Dieu suite à l'ouverture totale de l'édifice au public.

Cette décision permettra d'assurer la sécurité des visiteurs en cas d'incident majeur, notamment un incendie. Avant l'ouverture de la bibliothèque-musée au 1^{er} étage il y a quelques jours, l'Hôtel-Dieu accueillait uniquement la bibliothèque-multimédia au rez-de-chaussée du bâtiment. Les pompiers accédaient donc au bâtiment par la cour Sud.

L'édifice étant classé au titre des Monuments historiques, il n'est pas possible pour la Ville d'installer une barrière ou des jardinières pour laisser libre le stationnement le long de l'avenue Victor Hugo. La municipalité estime également qu'il serait utopique de faire confiance aux automobilistes avec une simple interdiction demandée par des panneaux. C'est pourquoi le parvis ferme définitivement et devient piéton.

Les Carpentrassiens et visiteurs sont invités à stationner sur les parkings Saint-Labre (120 places), des Platanes (638 places), de l'Office de tourisme (56 places - disque bleu 1h30) et du Général-Khelifa (121

Ecrit par le 9 février 2026

places). Les trois places pour les personnes à mobilité réduite qui étaient sur le parvis de l'Hôtel-Dieu, quant à elles, seront déplacées dans les prochains jours sur le parking du 25 août 1944.

Carpentras : 17 589 visiteurs ont inauguré la bibliothèque-musée L'Inguimbertaine



L'Inguimbertaine, seule bibliothèque-musée de France située au sein de l'Hôtel-Dieu, deuxième plus grand Monument historique du Vaucluse, à Carpentras, a ouvert ses portes au public lors d'un week-end inaugural ces vendredi 19, samedi 20 et dimanche 21 avril. En tout, 17 589 ont passé ses portes, dont 9 000 le dimanche.

Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026

©L'Inguimbertaine

Durant trois jours, Carpentrassiens, Vauclusiens, et d'autres curieux venus de plus loin ont pu profiter de 21 conférences animées par des conférenciers de renom et des influenceurs culturels et historiques, d'animations en tout genre. Ils ont aussi pu découvrir l'histoire de Carpentras et les figures historiques qui l'ont marquée lors d'une visite immersive de la bibliothèque-musée. Ils ont également pu voir, ou revoir la bibliothèque multimédia, qui elle est ouverte depuis 2017.

[L'Inguimbertaine : quand l'art, l'histoire, la littérature et le patrimoine ne font qu'un](#)

Carpentras : le spectacle pour enfants 'Quelle histoire' ce vendredi 26 avril au Cabaret

Ecrit par le 9 février 2026



Le spectacle « Quelle histoire » se produira ce vendredi 26 avril à la salle de spectacle le Cabaret, à Carpentras, à 20h30. Une mise en scène qui relate le récit d'un groupe d'enfants qui se déguise et joue à inventer une histoire qui prend vie.

Dans cette histoire si particulière, les protagonistes croisent leurs princesses et super héros préférés. Un imaginaire dans lequel les interprètes inventent des personnages comme le commandant « C.U.S.H » (commandant de l'union des super héros), la pétillante « Mangachette », un mélange de personnage manga et de fée Clochette ou encore la princesse « Sibella » à la voix angélique qui devront se méfier du méchant « Tigror. »

Des chansons, de la danse, de la comédie, les personnages préférés des enfants. Voilà tout le programme de cette pièce qui a été conçue pour le public le plus jeune et leurs parents. Les tarifs vont de 7€ à 12€.

Infos pratiques : « Quelle Histoire ». Vendredi 26 avril, 18h30. Salle Le Cabaret, Parking Saint-Labre, Carpentras. [Billetterie en ligne](#). Tel : 04.90.60.84.00

Ecrit par le 9 février 2026

L'Inguimbertaine : quand l'art, l'histoire, la littérature et le patrimoine ne font qu'un



La réhabilitation de l'Hôtel-Dieu de Carpentras, qui a débuté il y a une dizaine d'années, continue. Après avoir ouvert une bibliothèque multimédia en 2017, qui mêlait déjà œuvres d'art et littérature, communément appelée « [L'Inguimbertaine](#) », le lieu s'apprête à accueillir le public au sein de sa toute nouvelle aile, la bibliothèque-musée, qui est le prolongement de L'Inguimbertaine, avec un week-end inaugural ces samedi 20 et dimanche 21 avril qui sera rythmé par de nombreuses animations.

Impossible de rater ce bâtiment imposant situé au cœur de la ville de [Carpentras](#), que ce soit lors d'une

Ecrit par le 9 février 2026

balade ou d'un bref passage. Magnifique édifice patrimonial, l'Hôtel-Dieu a été classé Monument historique et c'est d'ailleurs le 2^e plus grand de Vaucluse après le Palais des papes puisqu'il fait environ 10 000 m².

Anciennement un hôpital pour les plus démunis, commandité par Joseph-Dominique d'Inguibert, évêque de Carpentras, en 1750, le bâtiment a été racheté en 2002 par la Ville qui a ensuite réfléchi à sa réhabilitation. En 2008, il était question de créer des salles de spectacle, mais en 2010, la Ville de Carpentras confie la maîtrise d'œuvre au cabinet d'architecture [Atelier Novembre](#), et les travaux ont débuté en 2014. De là est né le projet « L'Inguibertine », qui mêle écrits et images, patrimoines et nouvelles technologies, et dont le coût total des opérations s'est élevé à 36 950 022€, financés par la Ville de Carpentras, l'État, la [Région Sud](#) et la communauté d'agglomération [Ventoux Comtat Venaissin](#).



©Vanessa Arnal

Un projet unique en France

Ce projet de réhabilitation scientifique et culturel qui mêle les livres aux œuvres est assez singulier en France. « Ça a été compliqué, car il a fallu créer une cohérence entre les deux pour que le projet soit

Ecrit par le 9 février 2026

mené à bien », expliquent ensemble [Marc Iseppi](#) et [Jacques Pajot](#), architectes fondateurs d'Atelier Novembre.

« Avignon est connue pour son festival, Vaison-la-Romaine est connue pour ses vestiges, Carpentras n'est pas encore connue, mais elle va le devenir avec l'Inguimbertaine. »

Serge Andrieu, maire de Carpentras

Aujourd'hui, l'Inguimbertaine compte 80 000 documents en libre accès, 1,5 km de périodiques du XVII^e siècle à aujourd'hui, 1 200 tableaux, 300 sculptures, 18 000 livres, ou encore 6 000 sceaux et médailles. Si la collection est quantitativement importante grâce à des dépôts de l'État, des dons et des achats, la collection d'ouvrages, elle, est reconnue d'intérêt national.



Serge Andrieu, maire de Carpentras, présente le projet de réhabilitation de l'Hôtel-Dieu à la presse



Ecrit par le 9 février 2026

locale et nationale. ©Vanessa Arnal

Une bibliothèque multimédia

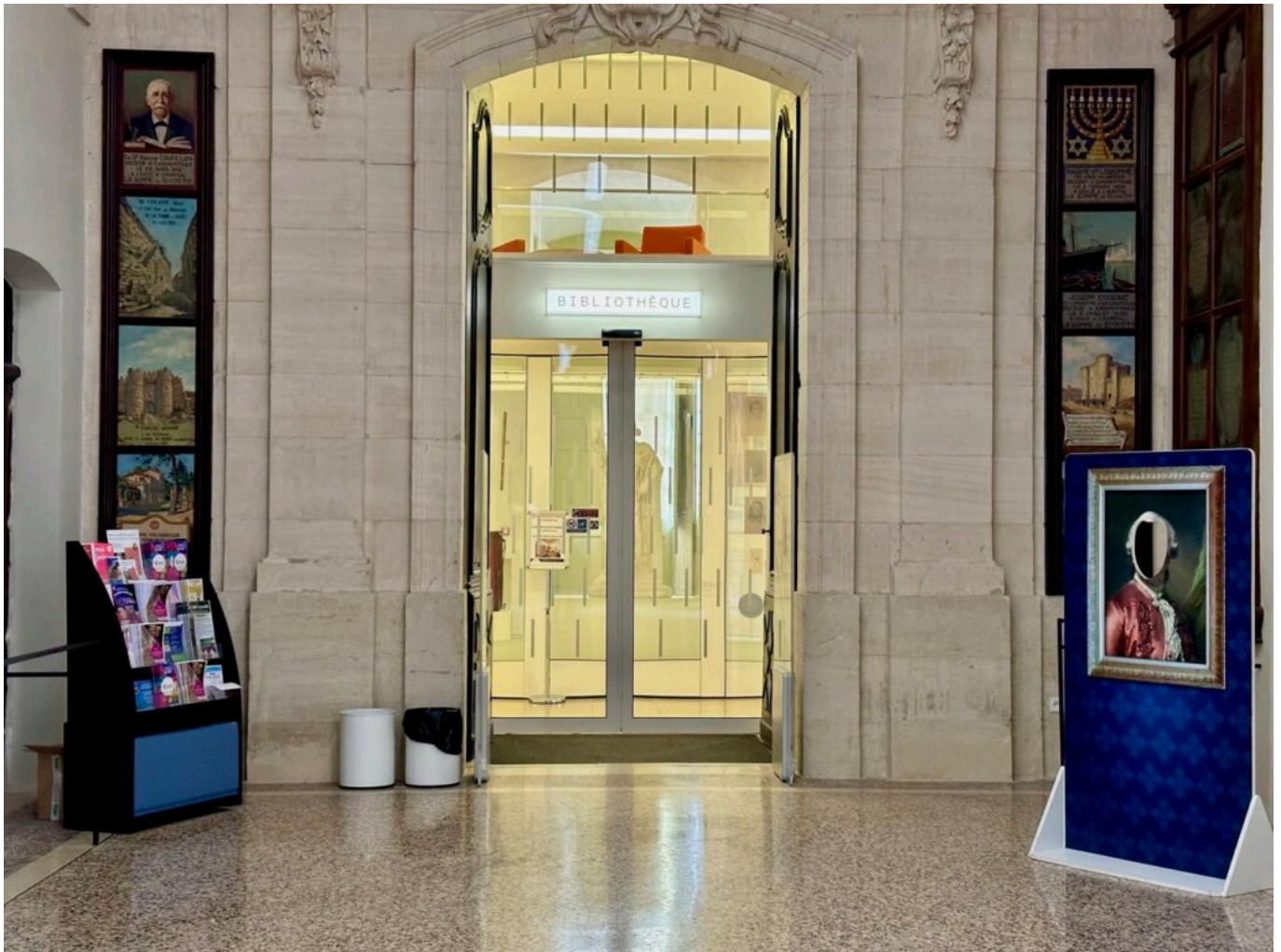
Le projet L'Inguimbertaine commence à prendre forme en 2017, avec l'ouverture de la bibliothèque multimédia, qui se situe sur la droite à l'entrée du bâtiment. Dans cet espace, le visiteur est, contre toute attente, accueilli par des sculptures et des instruments de musique anciens, et non des livres. Ce n'est qu'après qu'on peut les apercevoir. Les livres sont disposés sur des étagères, comme dans une bibliothèque classique, seulement, vous pouvez aussi admirer des œuvres d'art exposées entre deux livres. Il est possible de monter sur une mezzanine partielle, qui a été créée afin d'augmenter le volume de livres.

« L'objectif est de créer du lien sur le territoire dans un lieu incontournable de l'histoire de Carpentras. »

Serge Andrieu

Lycéens, personnes âgées, habitués et curieux de passage s'aventurent dans cette bibliothèque où l'on peut apercevoir le portrait de d'Inguibert ou encore la figure de Pétrarque. En 2023, ils ont été 135 196 à franchir les portes de la bibliothèque-musée l'Inguimbertaine à Carpentras. C'est 14% de plus que l'année précédente. Aujourd'hui, la bibliothèque multimédia compte 7 000 abonnés actifs, c'est-à-dire 7 000 personnes qui font un emprunt au moins une fois dans l'année. « La bibliothèque répond aux usages du XXI^e siècle avec du numérique et du papier », explique [Jean-Yves Baudouy](#), attaché de conservation du patrimoine de la Ville de Carpentras et directeur de L'Inguimbertaine. La bibliothèque est d'ailleurs dotée d'un pôle jeu vidéo.

Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026



©Vanessa Arnal

Une bibliothèque-musée

Aujourd'hui, L'Inguimbertaine s'agrandit et sa renommée va prendre un tout autre tournant grâce à l'ouverture de la bibliothèque-musée. Située à l'étage, cette partie de 1 800 m² représente la partie patrimoniale et d'exposition permanente de L'Inguimbertaine. Elle sera d'ailleurs inaugurée ces samedi 20 et 21 avril avec le public.

Ecrit par le 9 février 2026



Jean-Yves Baudouy, directeur de L'Inguimbertaine. ©Vanessa Arnal

Cette bibliothèque-musée n'a rien à envier aux musées les plus connus. Elle est composée de trois espaces principaux ayant trois ambiances différentes : une introduction de la collection via l'histoire de Carpentras, capitale du Comtat Venaissin, une aile plus sombre pour plus d'intimité, mais aussi pour des raisons de conservation de certains ouvrages qui ne supportent pas une forte luminosité, ainsi qu'une aile plus lumineuse davantage dans les standards d'un musée classique. De quoi immerger complètement les visiteurs.

Dans cette nouvelle partie de L'Inguimbertaine, on y trouve des vestiges de Carpentras, de l'histoire en audiovisuel grâce à des écrans interactifs, une animation audiovisuelle de l'évolution de la ville, l'histoire pontifical du Comtat Venaissin, l'histoire du peuple juif à Carpentras, la bibliothèque de d'Inguibert, la bibliothèque de Barjavel, mais aussi des œuvres de divers courants artistiques avec de nombreux artistes locaux tels que Claude Joseph Vernet, Jean-Joseph-Xavier Bidault, Évariste de Valernes, Jules Laurens, ou encore Joseph-Siffred Duplessis.

Ecrit par le 9 février 2026



La bibliothèque de Barjavel

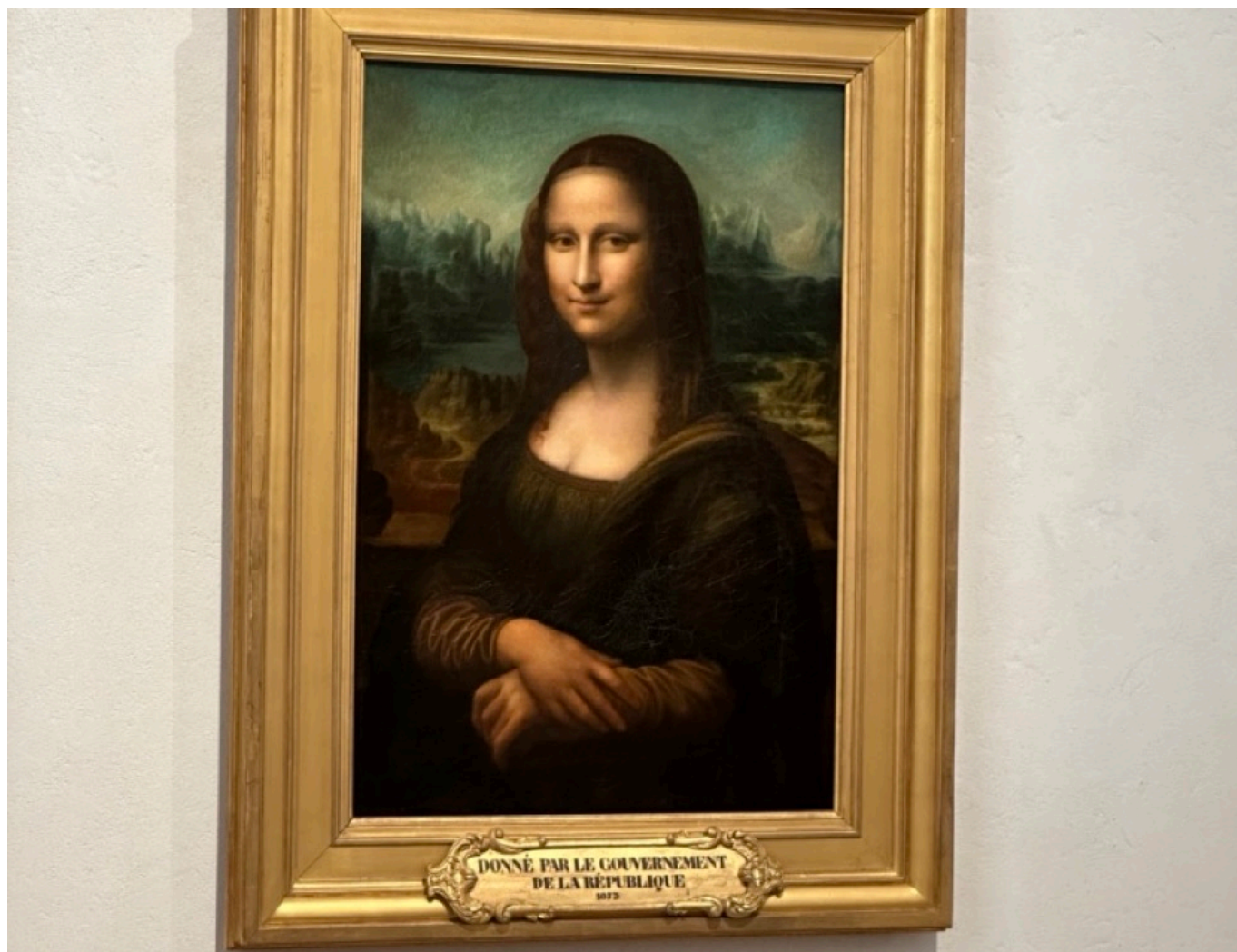
Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026



Parmi les tableaux les plus connus de la bibliothèque-musée, on retrouve notamment une copie de La Joconde

©Vanessa Arnal

Des expositions éphémères

En plus de sa bibliothèque-musée, L'Inguimbertaine se compose désormais d'un espace de 230 m² pouvant accueillir des expositions temporaires. Cette salle permettra de proposer au public des regards divers sur l'art, le patrimoine, ou encore le savoir.

Du 1^{er} juin au 31 octobre prochains, cette salle accueillera sa première exposition 'C215 autour de L'Inguimbertaine'. Le public pourra y découvrir certaines œuvres de Christian Guémy, alias C215, qui représentera une rétrospective de sa carrière. Une seconde partie de cette exposition sera à découvrir

Ecrit par le 9 février 2026

dans tout le centre-ville de Carpentras.

Le week-end inaugural

Deux jours de fête sont prévus pour célébrer l'ouverture de la bibliothèque-musée. L'occasion idéale de se réunir, mais aussi de découvrir un univers où passé et présent se rencontrent pour créer un véritable voyage dans le temps.

Un programme aux petits oignons a été préparé pour cette grande célébration qui ravira petits et grands. Conférences sur l'Hôtel-Dieu, sur d'Inguimbert, ou encore sur l'histoire de Carpentras, bals à thème pour apprendre à danser et s'amuser, soirée DJ, fanfares, concerto... Il y en aura pour tous les goûts.

Pour découvrir le programme des deux jours en détail, [cliquez ici](#).

Informations pratiques

La bibliothèque multimédia est ouverte du mardi au vendredi de 12h à 18h, le samedi de 14h à 18h, et le dimanche de 9h à 12h.

La bibliothèque-musée est ouverte d'avril à octobre, du mardi au dimanche de 10h à 18h, et de novembre à mars, du mardi au dimanche de 14h à 18h. Le tarif d'entrée est de 8€ (hors exposition temporaire) ou 12€ (avec exposition temporaire) — 5€ ou 8€ tarif réduit. Son accès est gratuit chaque 1^{er} dimanche de mois pour les abonnés de la bibliothèque multimédia, pour les enfants de moins de 11 ans, pour les porteurs de la carte jeune, la carte ICOM ou la carte de conférencier. L'entrée de cette partie de L'Inguimbertine sera également gratuite pendant la Nuit des musées (18 mai 2024) et les Journées du patrimoine (samedi 21 et dimanche 22 septembre 2024).

Grâce à McCormick, 'Ducros' pimente notre cuisine et 'Vahiné' parfume nos desserts

Ecrit par le 9 février 2026



C'est un vrai tour du monde des saveurs que nous propose [McCormick](#) : sel de l'Himalaya, poivre de Sichuan, piment de Cayenne et d'Espelette, safran de Grèce, vanille Bourbon grand cru de Madagascar... Même si, plus près de chez nous, existent aussi les AOP (appellation d'origine protégée) Herbes de Provence et Sel de Camargue, Label Rouge.

Et c'est le Vaucluse qui abrite tous les sites d'importation, traitement, conditionnement et expédition de McCormick de France. Une saga qui a débuté en 1963 avec les frères Gilbert et Marc Ducros en Drôme Provençale, à Buis-les-Baronnies. Un négoce d'herbes en vrac. Ont suivi le fameux slogan « Ducros se décarcasse » en 1975, l'entrée dans le groupe Eridania-Beghin-Say en 1992, et l'arrivée chez le géant américain McCormick en 2000.

Il y a pile 20 ans, en 2004, le siège flambant-neuf du groupe sortait de terre grâce à [GSE](#) à Agroparc, au milieu de pieds de lavandes et de bébés oliviers qui aujourd'hui donnent de l'ombre. A Carpentras sont traitées des tonnes de marchandises en provenance du monde entier et acheminés du port de Marseille par containers. Elles passent par des tours de débactérisation, d'élimination de pierres, brindilles et insectes, analysées, puis broyées, stérilisées, lyophilisées et ensachées. A Montoux sont conditionnés les poivres et épices dont 40% sont exportés et 60% vendus en France. Des lignes qui fonctionnent 24h/24, sortent 25 millions de moulins à poivre par an, expédiés au Japon comme en Chine. C'est aussi là qu'est installée Vahiné, l'aide aux gâteaux et pâtisseries ainsi que la logistique avec la noria de camions

Ecrit par le 9 février 2026

qui acheminent les produits par palettes partout dans l'Hexagone.

La passion du goût

« La passion du goût », c'est ce qui caractérise la philosophie de [Ducros](#) comme de [Vahiné](#) avec environ 600 références. [Arnaud Ronssin](#), le jeune directeur général de McCormick France insiste : « Nous avons un lien intime avec les agriculteurs qui nous vendent leurs épices, nous signons avec eux des contrats d'achats et nous leur garantissons des débouchés, mais nous avons aussi retiré des produits qui contenaient des pesticides. Notre laboratoire organoleptique de Carpentras passe au crible 10 000 échantillons par an, chacun des 290 millions de flacons, sachets ou moulins qui sort de chez nous porte un numéro qui le rend traçable. C'est dire le niveau de sécurité alimentaire. »

Il compare son travail à celui d'un vigneron : « Comme les cépages d'un vin, nous assemblons des produits d'origine différente, du Vietnam à l'Amérique du Sud, de récoltes différentes, mais nous devons proposer un mix qui a le même goût, comme le ferait un maître de chai, tout est maîtrisé, les huiles essentielles sont encapsulées ».

Investir pour innover

Avec environ 600 salariés sur les quatre sites vauclusiens, McCormick innove constamment, sublime les saveurs. Et propose un éventail infini d'herbes, épices, plantes, poudres et saveurs. Ail, basilic, échalotte, menthe, persil, curry, cumin, garam masala, gingembre, estragon, fenouil, cannelle, laurier, thym, aneth, coriandre, curcuma, paprika, baies roses, mais aussi huile de sésame ou de coco. Des sachets plus ou moins épicés pour cuisine thaï, mexicaine, espagnole, marocaine, libanaise, japonaise ou chinoise, barbecue ou wok. Vahiné n'est pas en reste, avec des noisettes, cerneaux de noix, amandes entières, effilées ou en poudre, pralines, abricots secs, pruneaux, dattes, vermicelles arc-en-ciel, sauces caramel, café, fraise, pistache, chocolat ou fruits rouges, levures, nappages, gélifiants, du sucre vanillé, de la cannelle et des marshmallows...

Les investissements ne cessent jamais. En 2013, pour les 50 ans de Ducros, déjà 85M€ avaient été engloutis en Vaucluse, dans la création du siège avignonnais et la modernisation des installations à Carpentras et Monteux, la robotisation des tâches répétitives de tri et de conditionnement, la construction d'énormes tours de broyage, l'installation du laboratoire d'analyses. « Actuellement, nous investissons entre 4 et 6M€ annuels, pour rénover les machines, rendre les lignes plus performantes car la main d'œuvre en France est 50% plus chère qu'en Pologne, par exemple, donc nous devons être hyper-productifs avec des robots pour compenser », explique Arnaud Ronssin.

Ecrit par le 9 février 2026



©McCormick

Des produits vendus en France et ailleurs

Le Directeur Général France évoque un axe fort de progression du groupe McCormick : l'export. « En Europe, Pologne, Angleterre, Italie, Espagne, Portugal, Bénélux, Suisse, Afrique. Mais c'est en France qu'on trouve le plus nos produits, à hauteur de 55%. Avec le Covid et le confinement, les Français ont cuisiné et fait leurs gâteaux à la maison, +3 points de croissance. Nous avons gardé cette dynamique forte après, surtout avec Vahiné. Du coup, nous lançons en juin des ferments lactiques pour faire ses propres yaourts nature ou aromatisés, mais aussi un sachet de préparation '3 en 1' pour gâteaux avec pépites de chocolat, levure et farine, également pour galettes à la frangipane. Autre nouveauté : le trio cookies-muffins-brownies, fabriqués, grâce à une nouvelle machine qui sera installée à Carpentras en avril. »

Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026



Coup de jeune pour Ducros et Vahiné

L'image de Ducros, le Provençal dodu à moustache des années 70 a un peu vieilli. Du coup, pour mettre

Ecrit par le 9 février 2026

en valeur le côté recherche, développement et innovation de Ducros et Vahiné au XXIème siècle, on retrouve sur le site de McCormick un jeune chef colombien, influenceur 3.0 qui s'est fait remarquer chez Top Chef, sait parler aux jeunes et leur donne envie de passer aux fourneaux avec des recettes vegan, des nouilles de riz ou des poissons à la plancha.

Exemple de recette proposée par Juan Arbelaez pour Ducros.

Une entreprise consciente des enjeux environnementaux

Autre préoccupation majeure du groupe : la RSE (responsabilité sociale environnementale) avec un triple objectif : réduire de 20% l'empreinte carbone et la consommation en eau et de 25% les emballages, ce qui n'est pas une sinécure quand on exporte dans 40 pays de la planète. « L'énergie la plus verte est celle qu'on ne consomme pas, martèle le Directeur Général France. Même depuis longtemps nous avons banni les OGM et le bisphénol, implanté des panneaux solaires, nous ciblons chaque jour ce que nous pouvons encore réduire. Nous achetons une énergie décarbonée, mais évidemment, elle est plus chère. »

Des produits bons et appréciés

Avec une direction basée aux Etats-Unis, on peut se demander comment les recettes proposées en Provence peuvent être appréciées Outre-Atlantique. Arnaud Ronssin a la réponse : « En février, le Pôle d'Expertise de McCormick est venu des USA à Carpentras où un chef a proposé 11 plats à base de truffe. Avec cette démonstration magistrale, ils ont compris qu'ici, on a de bons produits et on sait maîtriser les saveurs. Ils peuvent nous faire confiance ! »

D'ailleurs le chiffre d'affaires le prouve : il s'affiche à 230M€ en France malgré la crise et l'inflation, soit une progression de + 5 %.

400 emplois proposés au Forum de l'emploi de Carpentras

Ecrit par le 9 février 2026



Après avoir accueilli de nombreux visiteurs, majoritairement entre 19 et 26 ans, lors de la 6e édition du [Forum de l'emploi](#) en 2023, la Ville de Carpentras réitère l'opération le mercredi 27 mars.

30 entreprises seront présentes lors de la 7e édition du Forum de l'emploi et proposeront près de 400 emplois. De nombreux domaines d'activité seront représentés tels que : l'aide à la personne, l'animation, le bâtiment, la viticulture et le maraîchage, l'agroalimentaire, logistique, la petite enfance, la restauration, la santé et le social, le transport, et bien d'autres. Le forum accueillera également une dizaine de structures qui proposent des offres de volontariats comme l'Armée de terre, l'Armée de l'air, la Gendarmerie, le Service Civique, ou encore la Police.

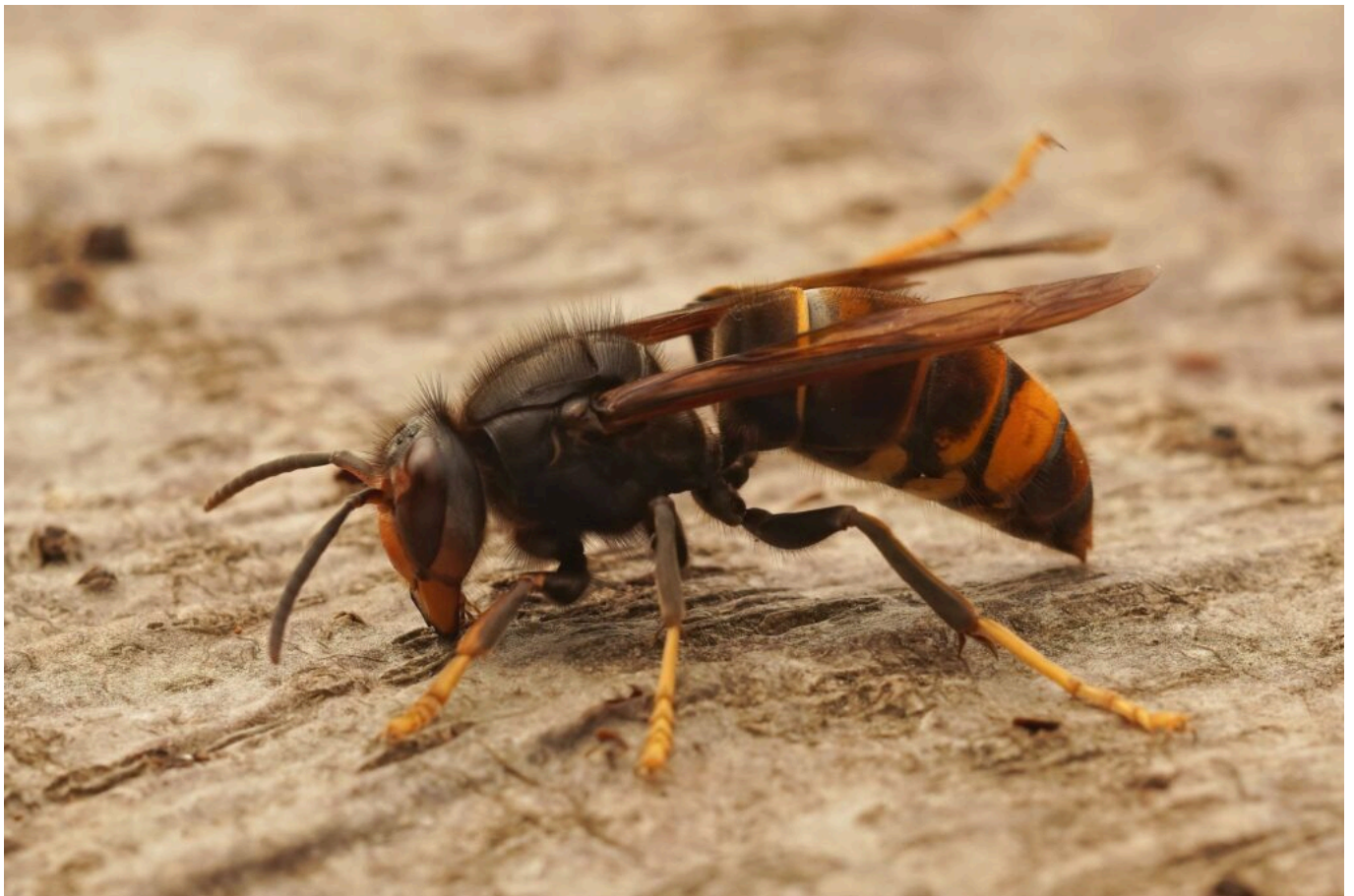
Plusieurs animations seront organisées tout au long de la journée :

- un escape game sur la reconversion professionnelle*
- un job dating sportif*
- une recherche d'emploi efficace avec les réseaux sociaux*
- un atelier CV
- un atelier pour apprendre à se présenter avec confiance*
- un plan d'action emploi*
- une table ronde sur l'entrepreneuriat*
- une table ronde sur la création d'entreprise*

[*Inscription obligatoire sur internet](#)

Mercredi 27 mars. De 10h30 à 16h30. Le Cabaret. Parking Saint-Labre. Carpentras.

Carpentras annonce une nouvelle date pour sa vente de pièges à frelons asiatiques



Dans l'objectif de participer à la lutte contre la prolifération des nids de frelons asiatiques, qui mettent en danger le travail des apiculteurs, l'ensemble des pollinisateurs et la sécurité des habitants, la Ville de Carpentras avait annoncé deux ventes de pièges à frelons asiatiques. La première ayant eu un immense succès, la seconde avait dû être annulée pour faute d'approvisionnement.



Ecrit par le 9 février 2026

La Ville, qui a pu être de nouveau approvisionnée en pièges, annonce donc qu'une nouvelle vente aura lieu ce samedi 23 mars à l'Hôtel de Ville. Les pièges seront disponibles au prix de 4€ et seront accompagnés d'instructions claires pour leur utilisation sécuritaire et efficace.

Samedi 23 mars. A partir de 9h. Hôtel de ville. Place Maurice Charretier. Carpentras.