

# Hôtel-Dieu de Carpentras, lancement des espaces remarquables pour 4M€



Un vaste programme de restauration des espaces remarquables de l'<u>Hôtel Dieu de Carpentras</u>, devenu, désormais <u>l'Inguimbertine</u>, la bibliothèque-musée, va être lancé, révélant au grand public, la richesse historique des anciennes fonctions du bâtiment. Un précieux révélateur d'histoire dont les nouveaux travaux sont estimés à 4M€.

Classé en totalité Monument Historique en 1862, L'Hôtel-Dieu est le deuxième édifice le plus vaste de Vaucluse après le Palais des papes. La chapelle, l'escalier monumental, le hall des donatifs et l'apothicairerie (ouverture prévue en 2026) constituent les espaces historiques les plus remarquables. Le programme de restauration se déroulera dès cette année et jusqu'en 2030.

#### On commence par des études poussées

Il commence dès maintenant, à cheval entre 2025 et 2026, avec les études préalables aux restaurations complexes pour, ensuite, débuter la restauration de la pharmacie et du laboratoire attenant entre 2027 et 2028. 2028-2029 entamera la restauration du petit hall des donatifs –petits tableaux peints commémorant un don fait à une institution charitable, souvent un portrait du donateur.



#### Les donatifs ancêtre de la publicité ?

Le plus ancien donatif trouvé en Comtat Venaissin est daté de 1620 et pourrait s'apparenter à l'ancêtre de la publicité, flattant l'égo et amenant d'autres personnes à faire de même, selon Madeleine Ferrières dans 'Les donatifs comtadins'. Une pratique tombée en désuétude en 1948. Puis les travaux se concentreront sur l'ancienne salle du Conseil. Enfin, il sera question de la rénovation du cœur des religieuses et de la chapelle entre 2029 et 2030.

#### Au chapitre des finances

Les soutiens de ce vaste programme de restauration sont la Direction régionale des affaires culturelles de Provence-Alpes-Côte d'Azur, la Région Sud et le Département de Vaucluse.

## La Banque alimentaire accompagne 55 000 vauclusiens



Ecrit par le 13 décembre 2025



La précarité alimentaire touche 55 000 vauclusiens. Pour endiguer ce phénomène croissant ? La Banque alimentaire de Vaucluse -BA 84-. La structure ravitaille ainsi 70 associations partenaires chargées d'accompagner les plus vulnérables. Les deux objets de la BA: Lutter contre le gaspillage de nourriture et offrir une aide alimentaire aux plus démunis. Résultat ? 1 460 tonnes de denrées distribuées en 2024. Au final ? Un outil puissant : Le tissu associatif, socle d'une société fermement inclusive. Et pour se faire une idée précise du terrain, la parole de Pascale Hémard, la présidente de la Banque Alimentaire de Vaucluse.

Avignon. Une Banque alimentaire au milieu de nulle part, dans la ceinture verte où serpente une route étroite. Impossible de se croiser en voiture, périlleux en cas de rencontre avec un camion. Pas d'espaces de retournement non plus. Autant dire la galère pour se faire livrer par des camions de grande envergure, sans parler des frigorifiques. C'est d'ailleurs un des points que nous aborderons avec Pascale Hémard, la présidente de la Banque Alimentaire de Vaucluse.



#### 19,3% d'habitants vivant sous le seuil de pauvreté

En Vaucluse, 19,3% des habitants vivent sous le seuil de pauvreté. Près de 20% des jeunes ne sont pas insérés, un taux qui atteint les 26,6% chez les ménages dont la personne de référence a moins de 30 ans. Toujours dans le département, près de 15 350 foyers sont allocataires du RSA -Revenu de solidarité active-, soit 30 825 personnes couvertes par ce dispositif. En Vaucluse comme en France, 60% des personnes accueillies par les banques alimentaires vivent en zones périurbaines ou à la campagne, ce sont 38% autour ou à Avignon.

#### En chiffres

La banque alimentaire a permis la distribution, par 810 personnes mobilisées et 93 partenaires, de presque 3 millions de repas en 2024 via 1 460 tonnes de denrées alimentaires. Son organisation se déploie grâce à 700 bénévoles lors de la collecte de fin d'année ; 58 sont des bénévoles permanents ; 25 sont des stagiaires ; 20 sont présents dans d'autres cadres.



Pascale Hémard et une partie de l'équipe de bénévoles de la BA 84 Copyright MMH

Ecrit par le 13 décembre 2025

#### L'interview, Pascale Hémard, Présidente de la Banque Alimentaire de Vaucluse

« La Banque alimentaire de Vaucluse fonctionne grâce aux bénévoles. Soixante d'entre-eux constituent sa garde rapprochée. Des permanents sur le front toute l'année. Nous travaillons surtout le matin, à partir de 7h30 jusqu'à environ 15h30, pour la logistique : accueil des camions, stockage des denrées, préparation quotidienne de colis ou de stocks en fonction des demandes des associations partenaires. Les bénévoles œuvrent également sur les pôles administratifs, tels que l'approvisionnement, l'organisation des transports, la collecte de dons d'importantes entreprises d'agroalimentaire. Egalement, la Fédération Française des Banques Alimentaires nous permet de récupérer des dons en provenance d'entreprises que nos bénévoles ont pour tâche de distribuer, depuis Avignon et sur l'intégralité des départements de la Région Sud Paca. Nous disposons également d'un pôle hygiène et sécurité alimentaire qui vérifie la qualité des denrées. Nous ne distribuons jamais de produits dont la date limite de consommation est dépassée. »

#### Une augmentation du nombre de personnes bénéficiaires depuis 2022

« On est un territoire où il y a quand même pas mal d'étudiants, aussi bien dans le cadre de l'université que de très nombreux lycées ou entreprises privées qui font des BTS ou des BUT -Bachelor universitaire de technologie-. Donc, ces jeunes sont dans une précarité alimentaire de plus en plus reconnue. Pas seulement parce qu'ils n'ont plus les petits jobs dont on a beaucoup entendu parler au moment du Covid, mais parce que, de toute façon, le statut d'étudiant est très compliqué. À l'heure actuelle, avec le système d'admission post-bac, ces jeunes 'sont distribués' sur l'intégralité du territoire et aiment mieux obtenir une place dans une formation plus lointaine, plutôt que rien du tout. »

#### La délocalisation des habitants

« Donc, on a beaucoup délocalisé les étudiants. Faire ses études en étant chez papa-maman, c'est réservé aux métropoles. En province, ce n'est plus le cas. Donc, cette population-là doit bien se loger et se nourrir. Elle représente 15 à 20% de nos bénéficiaires. Nous allons donc créer une épicerie sociale itinérante, pour ces jeunes étudiants, en janvier, tout d'abord en divers points d'Avignon puis sur Carpentras et Orange. Ce sera un camion réfrigéré pour distribuer des produits surgelés et ainsi offrir une gamme de nourriture plus vaste, qu'ils consommeront tout de suite parce que dans leurs logements, à part une vague bouilloire et possiblement un four à micro onde, souvent ils ne possèdent rien de plus, pas même de réfrigérateurs. »

#### 30% de la population vit sous le seuil de pauvreté en Vaucluse et dans les grands bassins de vie

« La plus grande partie de ceux que nous aidons sont des allocataires du RSA, les demandeurs d'asile, de passage, qui cherchent à s'installer quelque part... Le soleil peut les attirer. Si vous parlez du Vaucluse, d'Avignon et de Carpentras, les familles en grande difficulté savent qu'il y a des gens qui leur ressemblent. Ils y accèdent, en tout cas, à un accompagnement social plus important, ce qui veut dire à des jardins partagés, à un accompagnement associatif social et culturel. Je constate, que ce sentiment se développe, sans doute, dans des populations très précises venant des mêmes régions, par exemple des Africains de l'Est qui passent beaucoup dans la région du Vaucluse. Ils sont rassurés de partager la même alimentation, la même approche, les mêmes règles sociales. »



Ecrit par le 13 décembre 2025



Pascale Hémard, présidente de la Banque Alimentaire de Vaucluse Copyright MMH

#### Les travailleurs pauvres

« Le nombre de travailleurs pauvres dotés de petits contrats de 25 à 30h ne s'en sortent pas. Leur nombre est juste extrait des statistiques de France travail. Ils vont accepter plusieurs jobs sans pouvoir s'en sortir financièrement. Ils n'ont pas de vie, et surtout pas de vie sociale. Si je rapporte cela au taux d'épargne, je me dis que ce ne sont pas les gens riches qui épargnent. Ce sont les autres qui le font pour pouvoir atteindre un métier qui leur plait, via l'achat du permis de conduire, d'une voiture, pour créer un commerce... Certains veulent devenir chefs d'entreprise. Je les mets en garde. On peut même parler de cette épicerie sociale qui est à Villeneuve-lès-Avignon, quartier cossu, et qui fonctionne une fois par semaine. Ça casse les codes ! Une partie des personnes qui la fréquente sont d'anciens commerçants qui avaient bien réussi, et possèdent une belle demeure. L'un des deux partenaires a disparu, l'autre ne veut pas se défaire de la maison, c'est son histoire... Ils ne s'en sortent plus et vont à l'épicerie sociale. C'est là qu'on a cette possibilité d'alerte sur cette' fameuse économie vacillante du Vaucluse. »



#### Bientôt, un possible déménagement ?

« Nous sommes ici depuis 17 ans et les routes d'accès sont délicates pour les poids lourds qui nous disent 'vous ne vous rendez pas compte de ce que vous faites subir à nos camions pour venir. On se met en danger, on abime tout et aussi nos carrosseries. » Cela nous a fait perdre des transporteurs pas chers ou gratuits, mais beaucoup disent, « attendez, là c'est fini ! » Alors on se bat pour aller ailleurs. Il nous faut trouver des entrepôts suffisamment hauts pour pouvoir stocker les palettes et un terrain. La Préfecture nous aide en cela. Reste à voir comment se les faire offrir, réhabiliter les locaux et déménager. On fait également tout pour recruter et fidéliser ceux qui sont là. En général ce sont de jeunes retraités qui n'ont pas envie de cesser de travailler et qui veulent surtout aider. »

#### Au plan général

Selon une enquête du Credoc, 37% des Français seraient en insécurité alimentaire en 2023, soit 20 millions de personnes et 45% de la population dit ne pas manger assez bien en 2022. Au niveau national, les ménages les plus modestes achèteraient deux fois moins de fruits et légumes que le reste de la population, et ce, de manière constante depuis 40 ans.

#### Un déficit de connaissance alimentaire

Un phénomène lié, en partie, à un déficit de connaissance alimentaire car un jeune, aujourd'hui, n'est pas capable de différencier un concombre d'une courgette. Les témoignages des bénévoles des banques alimentaires révèlent que les bénéficiaires, par exemple, ne connaissent pas ni ne savent cuisiner un chou-fleur.»

Source: Institut Montaigne, rapport du 16 octobre 2024.



Ecrit par le 13 décembre 2025



#### **Copyright MMH**

#### Les missions de la Banque alimentaire

Les missions de la Banque alimentaire sont de collecter, distribuer et transformer les aliments destinés à la déchetterie. Elle agit pour une société plus juste et plus responsable. Elle œuvre pour garantir une alimentation saine, durable et accessible à tous. Elle accompagne aussi les jeunes, favorise l'engagement et l'insertion sociale. Elle collabore à une économie circulaire solidaire via les ateliers de cuisine, les jardins partagés, les ateliers de transformation et des dispositifs itinérants.

#### L'organisation de la Banque Alimentaire de Vaucluse

Pascale Hémard, présidente ; trois vices-présidents : Eric Buron, Jean-Luc Voitellier et Alain Ferria. Mireille Nami, secrétaire-générale ; Patrick Munsch directeur et Frédéric Chaptal trésorier.

#### La feuille de route de la présidente

Solliciter de nouveaux financeurs associés ou non à l'Etat, la Région Sud-Paca, le Département, le Grand



Avignon, la CCI de Vaucluse, la Ville d'Avignon ainsi que des mécènes ; Développer la collecte de denrées et d'offres auprès d'associations partenaires ; Séduire plus de bénévoles et les fidéliser ; Se rapprocher des autres réseaux caritatifs : Restos du cœur, Secours populaire, Secours catholique, La Croix rouge ; Développer de nouveaux services, notamment en zone blanche et au profits des étudiants en BTS, très touchés par la précarité alimentaire. Assurer la pérennité de la Banque Alimentaire de Vaucluse via un modèle économique solide et soutenable ; Anticiper les évolutions futures du fonctionnement des structures d'aide alimentaire, des besoins des partenaires et des bénéficiaires.



**Copyright MMH** 

#### Le site de Montfavet

L'entrepôt se déploie sur 1 090m2 et détient 1 chambre froide positive de 136m2, deux chambres froides négatives de 120m2, un camion poids lourd et 3 camions inférieurs à 3,5 tonnes. Dans les cartons ? Une relocalisation de la Banque Alimentaire dans l'Est du Grand Avignon.



#### Ses associations partenaires

26 épiceries sociales, 18 associations distribuant des colis alimentaires, 15 centres d'hébergement, 8 associations de maraude, 2 centres communaux d'action sociale et une boutique alimentaire solidaire.

#### Les partenaires institutionnels et mécènes

Les partenaires institutionnels : DDETS 84 -Direction départementale de l'emploi, du travail et des solidarités-, Conseil régional Sud-Paca, Le Conseil départemental 84, Le Grand Avignon et la Ville d'Avignon. Les mécènes : La Sncf, Le Crédit Agricole, Groupama, Grdf et la CNR -Compagnie nationale du Rhône-.

#### Les GMS partenaires

Les grandes et moyennes surfaces partenaires : Plateforme Biocoop de Noves, Grand Frais, Vitafrais, Carrefour, Auchan, E. Leclerc, Intermarché, Système U, Métro et les Galeries Lafayette.



**Copyright MMH** 



Banque alimentaire de Vaucluse. 630, Chemin Saint-Pierre Fraysse, La ceinture verte, Avignon. 04 90 87 81 80

## L'office de tourisme de Carpentras souffle sa 100e bougie



<u>Ventoux Provence Tourisme</u> ressort 100 ans d'archives à l'occasion de l'exposition rétrospective '1925-2025 : 100 ans d'excursions autour du Ventoux, la naissance d'un Office de Tourisme' qui est visible à l'office de tourisme de Carpentras jusqu'au 31 octobre.

En 1925, Pierre de Champeville et quelques amis à lui passionnés par le Géant de Provence fondent le



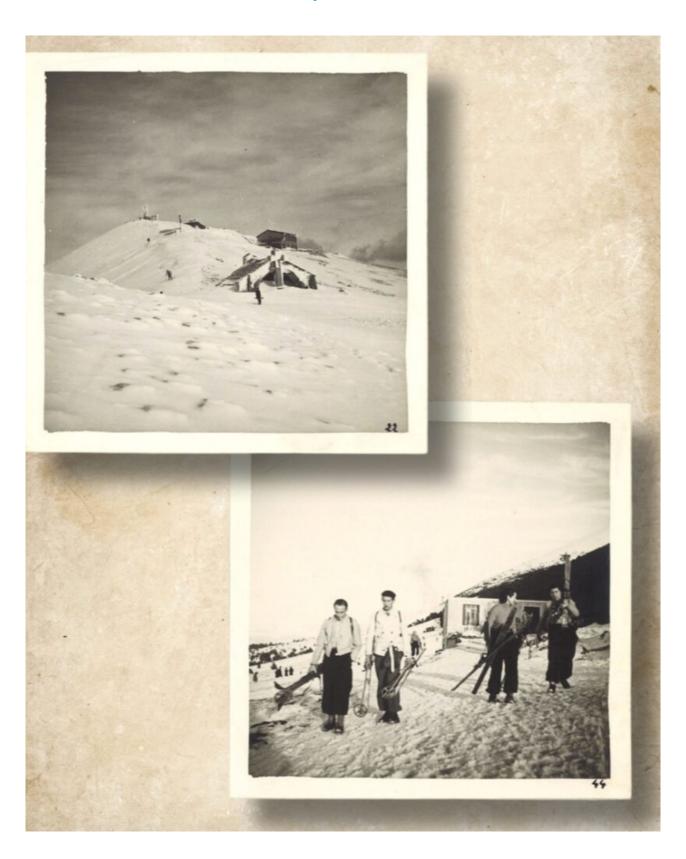


Syndicat d'initiative de Carpentras et du Mont Ventoux pour évoluer vers la Société Publique Locale actuelle nommé « Ventoux Provence Tourisme », qui possède aujourd'hui plusieurs bureaux dans différentes communes qui entourent le plus haut sommet de Vaucluse.

Pour fêter le 100e anniversaire de la promotion du Mont Ventoux, l'office de tourisme a élaboré une exposition rétrospective sur les 100 années d'excursions autour du Géant de Provence, en collaboration avec le Parc naturel régional du Mont-Ventoux, le service culture & patrimoine de la communauté d'agglomération Ventoux Comtat Venaissin (CoVe), la mairie de Carpentras, et bien d'autres contributeurs.



Ecrit par le 13 décembre 2025



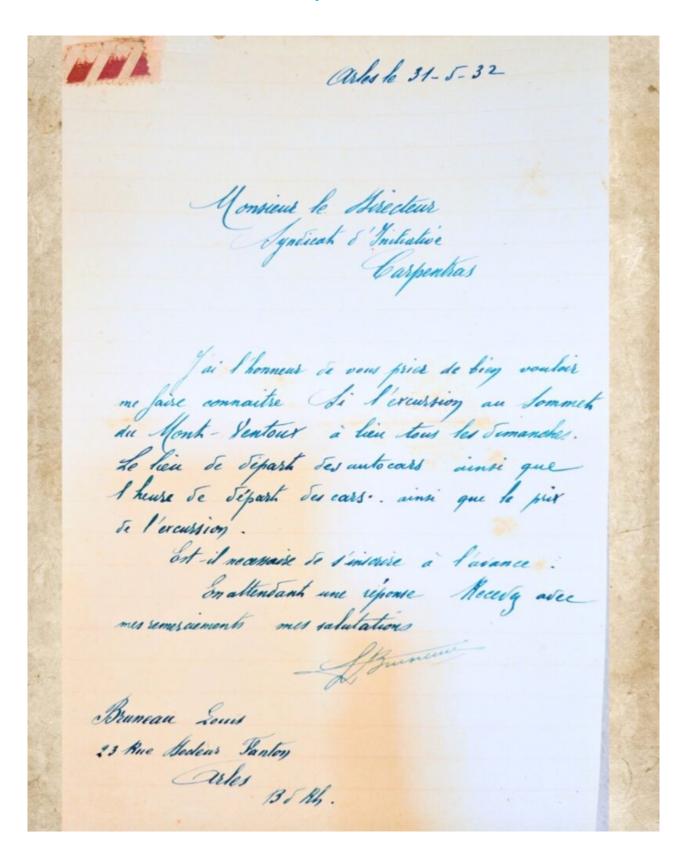


Ecrit par le 13 décembre 2025









Ecrit par le 13 décembre 2025

©Ventoux Provence Tourisme

#### 100 ans d'archives

Si au départ la promotion du Mont Ventoux passait surtout par la pratique des sports d'hiver, aujourd'hui, elle s'est beaucoup diversifiée, l'office de tourisme mettant tout en œuvre pour promouvoir des activités tout au long de l'année et plus seulement durant la période hivernale. Randonnées, patrimoine, environnement... Ce ne sont pas les idées qui manquent pour créer des événements.

Pour représenter 100 ans d'excursions, l'office de tourisme a dû fouiller les archives d'un siècle. Dans l'exposition '1925-2025 : 100 ans d'excursions autour du Ventoux, la naissance d'un Office de Tourisme', les visiteurs pourront trouver « de très nombreuses correspondances, les premiers guides pratiques et touristiques du Ventoux, des cartes, des photos d'archives... et d'autres éléments ayant traversé le temps ! », affirme Ventoux Provence Tourisme.

Visible du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 17h30 et le samedi de 9h à 13h en août, et du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h en septembre et octobre.

Jusqu'au 31 octobre. Gratuit. Office de Tourisme de Carpentras. 97 place du 25 août 1944. Carpentras.



Ecrit par le 13 décembre 2025



# Carpentras, piscine municipale gratuite pour les habitants du 13 au 20 août



Ecrit par le 13 décembre 2025



La Ville de <u>Carpentras</u> propose à ses habitants l'accès gratuit au <u>stade nautique Pierre de Coubertin</u> du mercredi 13 au mercredi 20 août inclus. Une décision prise par la municipalité afin de rendre plus confortable et sécure la vie de ses concitoyens lors de ces fortes chaleurs.



Ecrit par le 13 décembre 2025



**Copyright Ville de Carpentras Communication** 

La municipalité invite l'ensemble des habitants à profiter de cet espace et du bassin de 50 m avec sa fosse à plongeons, un second bassin de 25m, une pataugeoire et un espace ludique, pour se protéger des effets de la canicule, se rafraîchir et partager des moments conviviaux.



Ecrit par le 13 décembre 2025



**Copyright Ville de Carpentras Communication** 

#### Les infos pratiques

L'entrée gratuite sera accordée sur présentation d'un justificatif de domicile (facture, quittance, document administratif récent). Stade nautique Pierre de Coubertin. 861, avenue Pierre de Coubertin à Carpentras. Ouvert de 10h à 19h45. Fermé le lundi. Toutes les infos au 04 90 60 80 80

# Carpentras, Fabuleux Cabaret de l'illusion avec le spectacle Caramantran



Ecrit par le 13 décembre 2025



Pour la cinquième saison consécutive, Chloé Tribollet et la <u>Compagnie Archibald Caramantran</u> proposent une expérience immersive d'un cabaret onirique et visuel.

À travers des figures carnavalesques, des constructions géantes et une mise en scène aérienne, ce spectacle interroge la magie du quotidien, le regard que l'on pose sur la ville et l'imaginaire collectif.

#### Une compagnie magique

La Compagnie Archibald Caramantran est reconnue internationalement pour ses déambulations poétiques, ses marionnettes monumentales et ses performances en espace public offrant, depuis 2005, des moments poétiques profondément participatifs.

#### Les infos pratiques

Vendredi 22 samedi 23 août 2025. A partir de 20h30. Cour de la Charité à <u>Carpentras</u>. Spectacle gratuit, dans la limite des places disponibles. Tout public. Réservation gratuite <u>ici</u>. MMH



### (Vidéos) Studio One : faire savoir le savoirfaire



<u>Studio One</u> va fêter ses 20 ans en 2026. L'entreprise créée par <u>Thierry Jourdan</u> à Carpentras-Serres réalise, produit et distribue des films pour des entreprises, des collectivités territoriales mais travaille également sur du film documentaire.

L'histoire commence en juin 2006. « Au départ, nous faisions beaucoup de films institutionnels avec des clients historiques comme la Caisse d'épargne qui a permis à l'entreprise de bien se lancer. Après cela, nous avons enclenché sur des films publicitaires mettant en avant des produits ou des services, dans tous les secteurs d'activité, avec des entreprises comme la Banque postale, KP1, Koppert, mais aussi des TPE et PME », explique Thierry Jourdan.

L'entreprise travaille également avec les collectivités locales, comme la Ville de Cavaillon. Elle a également comme client le Syndicat des eaux Durance-Ventoux ou encore Fruitventoux, syndicat qui regroupe le raisin de table AOP Muscat du Ventoux et la cerise de bouche IGP Coteaux de Ventoux. L'entreprise continue de commercialiser des films de courte durée, pour un budget demandé aux clients qui se situe autour de 500€. Les sujets mis en avant peuvent être très divers comme le savoir-faire de



l'artisan, les normes d'hygiène d'une entreprise ou encore comment l'eau arrive dans le robinet du particulier avec le syndicat des eaux Durance-Ventoux.

#### Une diversification avec des interviews

Depuis 2019, Thierry Jourdan, en plus de la réalisation et la production de films de durées diverses, s'est essayé à l'interview, en créant sa chaîne YouTube, avec la série documentaire *Être humain*. Le principe est d'interviewer une personne connue avec quatre épisodes d'une heure chacune. 50 séries ont ainsi pu être mises en ligne. Il a ainsi rencontré des personnalités comme Michel Onfray, Bernard Werber, Alexandre Jardin, Jean-Pierre Petit, Marcel Rufo, Brigitte Lahaie, René Malleville entre autres. Certaines interviews ont été vues des millions de fois.

#### Des films de documentaire depuis 2023

Pour se diversifier, la société a décidé de produire ses propres films documentaires. « Nous avions fait jusqu'alors des productions sur des fictions mais sur une plus courte durée. Notre objectif a été de mettre en avant de l'information qui ne soit pas diffusée sur internet mais dans les cinémas, lieu propice pour bien passer un message, sans sollicitation aucune. »

#### 9 Prix pour le film documentaire La Vie de Lise

Thierry et Lana Jourdan ont réalisé avec passion et énergie le film documentaire *La Vie de Lise*. D'une durée de 52 minutes, *La Vie de Lise* a nécessité des centaines d'heures de travail sur une durée de deux ans.

La Vie de Lise est l'histoire d'une jeune fille qui a trouvé une solution d'aide avant de perdre complètement la vue. Elle a décidé de suivre une formation auprès de l'unique école en France de chiens guides pour personnes malvoyantes à l'Isle-sur-la-Sorgue, Mira Europe. Le film a déjà été diffusé dans 60 salles sur tout le territoire national. Après la projection, les spectateurs sont invités à un débat.

Le film a obtenu des prix en France, aux Etats-Unis, au Royaume-Uni et en Inde.

#### Un nouveau film docu en octobre

« Nous continuons sur ce format. Nous sommes en train de finaliser un travail dans un thème complètement différent. L'objectif de ce film documentaire d'une durée d'1h30 est d'être au cœur de la restauration de la cathédrale Saint-Véran de Cavaillon. Le film commandé par la Ville, intitulé *Au cœur de la restauration*, montre le travail des artisans restaurant la cathédrale et a nécessité 5 années de tournage. Cela été une magnifique expérience. » Lana Jourdan, l'épouse de Thierry a travaillé sur ce projet avec lui. Elle était journaliste à la télévision ukrainienne. « Lors de la réalisation d'un film, nous occupons tous les deux de la captation visuelle et audio. Je m'occupe plus particulièrement de la gestion



du drone et des interviews. » Elle travaille pour sa part plus sur le son. Ce film a nécessité 300 heures de tournage avec 30 téraoctets de rushs, et trois mois de montage, avec un très gros travail sur la colorimétrie notamment.

Le film va être diffusé au mois d'octobre dans des cinémas à travers la France.

#### D'autres projets

Un autre gros projet de l'entreprise qui a démarré en 2021 est un film documentaire retraçant la vie des sœurs de l'abbaye de Bon Secours à Blauvac. « L'objectif de ce film documentaire est de retracer toutes les activités des sœurs, en immersion. Nous sommes en pourparlers avec la chaîne de TV KTO. Mon but est de montrer ce qu'on ne voit pas, l'envers du décor, leur vie de travail, leur foi. »

#### Le parcours de Thierry Jourdan

Après un bac F1 en mécanique appliquée en poche, Thierry Jourdan suit une formation de deux ans en design. Il décide alors de rejoindre durant 12 années l'entreprise familiale sur le Marché-gare de Carpentras qui fabrique des manèges pour enfants. Il quitte l'entreprise, suit une formation d'éducateur spécialisé et une autre de PNL. Il décide alors en juin 2006 de lancer sa propre boîte, Studio one à Serres. Il a en outre des talents de musicien, ce qui l'aide pour la réalisation des films.

#### Le matériel nécessaire :

- Une caméra d'une valeur de 11 000 €
- Deux stations de montage achetées d'occasion d'une valeur de 4 000 € l'unité

# Carpentras, Rénovation des écoles maternelles

La <u>Ville de Carpentras</u> procède actuellement, grâce aux vacances, à la rénovation des écoles maternelles de la Roseraie, de l'allée des soupirs et des amandiers. Des travaux exécutés suite à la prise en compte des recommandations de l'équipe éducative, de la direction et du Conseil d'école afin d'améliorer les conditions d'usage et le confort des petits écoliers.

Pour la maternelle de la Roseraie, il s'agira de la réfection complète de la toiture côté rue pour un montant de plus de 65 170€. L'intervention a été effectuée par l'entreprise <u>Jimenez Charpentes</u>. Concernant la maternelle de l'allée des soupirs, le jeu de cour a été remplacé par une cabane fournie et



Ecrit par le 13 décembre 2025

installée par la société <u>Plein bois</u>, pour un coût de 6 111€. Enfin, l'école des Amandiers sera pourvue d'un local à vélos pour encourager les mobilités douces. Un travail conçu et réalisé par les sociétés <u>GEC</u> et <u>Terragno</u> à hauteur de 8 264€.

## Carpentras, Hommage aux Augustines de l'Hôtel Dieu de Carpentras



La Ville de Carpentras, La CoVe -Communauté d'Agglomération Ventoux Comtat Venaissin- et la Préfecture de Vaucluse ont rendu hommage aux sœurs Augustines qui ont marqué par leur dévouement et leur présence à l'Hôtel Dieu, et en qualité d'hospitalières.



C'est ainsi que 129 noms ont été gravés sur une plaque en acier brossé de 1,70 sur 1mètre pour leur rendre hommage. Les noms ont été relevés sur un registre mortuaire fourni par la congrégation. Ces noms sont ceux de quelques religieuses identifiées -il y en plus mais qui n'ont pu être nommées car l'on ignore le nombre et les noms des sœurs inhumées entre 1764 et 1793- qui reposent dans la crypte, sous la chapelle de l'Hôtel Dieu. Elles ont soigné hommes, femmes et enfants, durant plus de deux siècles. Source : Inguimbertine.

#### Des vies au service des autres

Cette plaque commémorative, réalisée en aluminium brossé par l'Atelier Mallet, témoigne de la reconnaissance des personnalités présentes, des habitants et des visiteurs, envers ces femmes qui ont consacré leur vie aux soins des malades. Leur devise : 'Ubi amatur, non laboratur' : 'Pas de peine pour celui qui agit par amour'.



**Copyright Inguimbertine Communication** 

#### Ils étaient présents

Le dévoilement de la plaque s'est déroulé en présence de <u>Thierry Suquet</u>, préfet de Vaucluse, de Bernard Roudil, sous-préfet, de <u>Sœur Antonia</u>, représentant la congrégation des Sœurs Augustines, de <u>Serge Andrieu</u>, maire de Carpentras, de <u>Jacqueline Bouyac</u>, présidente de la CoVe, ainsi que de plusieurs élus municipaux.

#### Saluer la mémoire des sœurs Augustines

Dans leurs interventions, les autorités ont salué le rôle essentiel des Sœurs Augustines dans l'histoire



sociale, spirituelle et médicale de Carpentras, soulignant la nécessité de faire vivre leur mémoire auprès des générations futures.

#### En savoir plus sur les Augustines

L'évêque <u>Dom Malachie d'Inguimbert</u> (1683-1757) s'appuyait sur l'installation de 4 religieuses pour assurer le soins aux malades aux côtés de médecins, chirurgiens et pharmaciens pour le bon fonctionnement de l'<u>Hôtel Dieu</u>. En 1764, une dizaine de sœurs Augustines de Caromb s'y installent. Elles sont 23 en 1793 lorsque l'ordre est dissous et que les religieuses fuient la Révolution Française sous peine d'être exécutées. Dix sœurs reviendront en 1818, 32 à la fin du 19e siècle. Elles soigneront les soldats blessés au front lors de la 1re guerre mondiale et 4 d'entres elles mourront de maladies transmises. Deux des sœurs Augustines recevront des médailles pour leur dévouement. Elles ne seront plus que cinq à quitter le couvent de l'Hôtel Dieu fin août 1976.



**Copyright Inguimbertine Communication** 

#### Leur charisme?

Etre actives dans le monde et avoir le souci des plus pauvres, des plus petits dans le soin des malades ; L'accueil des personnes âgées en maison de retraite ainsi que l'éducation humaine et spirituelle des enfants et des jeunes en écoles et en paroisses. Mission dans le diocèse : Rencontres et conférences, Communion aux malades, accueil des personnes qui ont besoin d'être écoutées ; Accueil des prêtres et religieuses de passage.

#### La communauté

La communauté des sœurs Augustines de l'Hôtel-Dieu de Carpentras a été fondée par Joseph-Dominique d'Inguimbert, avec dès le début, la mission de service et de soin aux malades. Elles sont issues de la communauté de la Sainte-Famille de Caromb et avaient déjà accueilli en 1720 les malades de la peste. Dom Malachie d'Inguimbert les place sous la règle de Saint-Augustin et elles sont en lien avec les



religieuses hospitalières d'Arles où résident et œuvrent les sœurs et nièces du prélat.

#### Dom Joseph-Dominique Malachie d'Inguimbert

Le années de 1730 à 1750 marquent des décennies d'engagement social envers les plus démunis. Pour les accueillir et les soigner, ce grand mouvement de charité évoque la construction de palais. Dom Malachie d'Inguimbert, (26 août 1683-24 septembre 1757) prélat et bibliothécaire, revient à Carpentras, où il est né, après avoir passé 26 ans en Italie. Très jeune, il se soucie de la santé des plus démunis mais veut aller au-delà en leur permettant d'accéder à l'instruction et à la culture. IC'est ainsi qu'il dote Carpentras d'une bibliothèque Musée ouverte au public dès 1745. L'Hôtel Dieu qu'il fait construire sur son propre terrain- Il était en réalité la propriété de chanoines qui lui cédèrent contre un terrain de même dimension situé à Mallemort-du-Comtat-, se déploie sur plus de 10 000m2. La 1re pierre est posée le 18 septembre 1750. L'évêque de Carpentras prévoit de grandes fenêtres pour faire entrer la lumière et l'air frais dans les pièces. La réhabilitation contemporaine de l'Hôtel Dieu en Inguimbertine aura lieu à partir de 2002.



**Copyright Inquimbertine Communication** 



## Les Guinguettes de l'Auzon font leur retour à Carpentras



Ces vendredi 1er et samedi 2 août, les berges de l'Auzon vont accueillir deux guinguettes. Plusieurs artistes se succèderont sur scène pour assurer l'ambiance de ce double événement festif.

Le mois d'août débutera en beauté à Carpentras avec la première soirée des Guinguettes de l'Auront ce vendredi. Sur scène, il y aura le duo franco-chilien Chu Chi Cha qui mêlera chant, violon, accordéon et percussions électro. Le groupe El Gato Negro proposera des ambiances afro-latino jazz explosif, tandis que la reine de la nu-cumbia La Yegros mélangera folklore sud-américain, électro, funk et percussions andines. Une fanfare électro hypnotique sera proposé par LGMX, et enfin un buffet sonore (intergroupe continu) sera au menu pour faire danser tous les publics.



Ecrit par le 13 décembre 2025

Le buffet sonore sera aussi de la partie durant la soirée du samedi qui accueillera le duo explosif francolatino-electro Doya qui fusionne pop, rythmes latins et grooves électro frais. Le groupe afro-latin Que Tengo organisera une rencontre entre cumbia, rumba, hip-hop et soul. Sergent Garcia, l'inventeur du 'salsamuffin', mêlant rock, ska, salsa et cumbia, sera aussi de la fête, tout comme Omar Perry & Easy Riddim Maker qui offriront un hommage au père du dub, Lee 'Scratch' Perry.

Il est encore temps de <u>réserver son billet en ligne</u>.

1er et 2 août. Ouverture des portes à 18h30. Berges de l'Auzon. Chemin de la Roseraie. Carpentras.

