

Ecrit par le 6 février 2026

Le mythe de la 504 mis en scène en première nationale à la Garance de Cavaillon



Indestructible, une saga historique et théâtrale à travers le regard de la Peugeot 504

Ce spectacle, porté par la mythique Peugeot 504, plonge au cœur de l'histoire ouvrière et militante des années 70, une thématique qui résonne avec les combats pour les droits et la solidarité d'aujourd'hui. Dans la France des années 60, à travers les récits croisés des travailleurs immigrés recrutés dans les usines de voitures — et des intellectuels qui se faisaient embaucher à leurs côtés — c'est toute l'histoire de la politique migratoire française qui est incarnée par l'emblématique Peugeot 504.

Une mise en scène de Manon Worms et Hakim Bah inspirée du livre de Robert Linhart, *L'Établi*

En 1978, Robert Linhart, intellectuel d'extrême-gauche maoïste, raconte dans *L'Établi* comment il est parti comme beaucoup de camarades dans la période de Mai 68 travailler dans une usine Citroën à Paris, pour côtoyer des ouvriers et organiser la révolution. Pour écrire cette fiction documentée, Manon Worms

Ecrit par le 6 février 2026

et Hakim Bah se sont inspirés de cet ouvrage de référence.

Sur le plateau, un travail de mémoire

Les paroles de Bakary, jeune Malien, le parcours de Cathy, l'étudiante parisienne, la 504, la France industrielle ; la solidarité entre étrangers et français, l'ancrage du mouvement ouvrier et ses luttes sociales dans les années 70... Une fiction sacrément documentée ! « Renouveler le récit de l'immigration dans la France contemporaine. Faire le récit choral d'une Histoire qui agit sur notre présent », ajoutent Manon Worms et le Guinéen Hakim Bah.

Jeudi 28 novembre. 20h. 3 à 20€. [Scène Nationale La Garance](#). Rue du Languedoc. Cavaillon. 04 90 78 64 64.

Le restaurant bio et solidaire de Cavaillon menacé

Ecrit par le 6 février 2026



« On a tous le droit à une nourriture de qualité » c'est ainsi qu'on pourrait résumer la démarche d'Agnès Piller qui a ouvert il y a maintenant 5 ans un restaurant bio et solidaire à Cavaillon. Cette ancienne cuisinière a voulu mettre à profit ses compétences au service de tous et notamment des plus démunis, pour proposer tous les midis des repas de qualité et pas chers. Mais le futur de cette belle initiative est aujourd'hui remis en cause.

Dès qu'on franchit la porte du restaurant d'Agnès Piller on est accueilli avec le sourire et on vous explique comment la maison fonctionne. Ici pas de service à table mais de jolis buffets où vous attendent entrées, plats, desserts et tout est fait-maison. Chaque jour, une trentaine de clients viennent s'y restaurer. Beaucoup d'habitués dont de nombreuses personnes qui travaillent à proximité. On peut aussi y croiser des accidentés de la vie pour lesquels Agnès leur fait un tout petit prix... voir pas de prix du tout... Gérée par une association, ce restaurant a érigé comme maxime que le bien mangé devait être un droit fondamental. Ce restaurant fonctionne avec une salariée et plusieurs bénévoles. Il bénéficie également du soutien de plusieurs producteurs locaux. Leur apports sont essentiels, ils permettent de maintenir des prix bas pour les clients. « Mais nos clients viennent d'abord pour la qualité de la cuisine » précise Agnès.

Ecrit par le 6 février 2026



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Malheureusement tous ces projets sont aujourd'hui menacés

Racheté par Agnès, il y a 5 ans, cet établissement, situé cours Gambetta à Cavaillon, est un ancien café-théâtre. Ainsi, en plus de la traditionnelle salle de restaurant il dispose d'une salle de spectacles permettant d'accueillir au moins une bonne centaine de personnes. Agnès compte pouvoir l'utiliser pour proposer des spectacles. Aujourd'hui elle la met à disposition d'associations ou de particuliers qui y organisent des fêtes de famille. Des projets Agnès en a beaucoup comme celui d'ouvrir également un magasin de producteurs bio. Malheureusement tous ces projets sont aujourd'hui menacés. La propriétaire du bâtiment souhaite le vendre vide de tout occupant et une disposition du bail lui permet de le faire.

Ecrit par le 6 février 2026



de gauche à droite, Martine (bénévole), Agnès Piller et Mandy (salariée) © Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Ne reste plus qu'à Agnès la possibilité de racheter les murs de son restaurant. Pour cela elle compte sur le réseau des sociétés coopératives et participatives (SCOP) pour financer cette acquisition. Mais les jours sont comptés... Elle devra être en capacité de faire une offre pour le tout début d'année 2025... Il serait plus que dommage que ce lieu unique de partage et d'entraide ne puisse poursuivre l'aventure.

<https://www.facebook.com/bioscavaillon>
bioscavaillon@gmail.com

Ecrit par le 6 février 2026

Une boutique consacrée au 7ème art ouvre ses portes à Cavaillon



Éric Tellène est un fou de cinéma. Ce directeur des cinémas de Cavaillon a collectionné depuis plus de 40 ans des dizaines de milliers d'affiches et de documents liés au 7^{ème} art. Après avoir créé sa propre boutique en ligne il y a quelques années, il vient d'ouvrir à Cavaillon un magasin... pour de vrai. Ouvert l'après-midi, du lundi au samedi, on peut y trouver : affiches, photos d'exploitation, dossiers de presse, livres, magazines, DVD et objets originaux...

Ecrit par le 6 février 2026



©Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Depuis qu'il est tombé dans la marmite du cinéma, alors qu'il avait à peine 12 ans, Eric Tellène a commencé à collectionner des affiches et des photos de films. Il estime aujourd'hui disposer d'un stock de plus de 300 000 documents. Seuls 45 000 d'entre eux sont aujourd'hui proposés à la vente. « Depuis toujours, j'ai collectionné, et je grade tout » dit-il. C'est son entourage qu'il l'a convaincu de mettre vente une partie de sa collection. « J'avais beaucoup de doublons ça m'a permis de faire d'autres acquisitions » confie-t-il. En 2009, il décide d'ouvrir une boutique en ligne sur Ebay et Rakuten. Elles sont toujours actives.

« **cinematograffiche** », a rapidement trouvé ses clients

Après une première expérience conduite l'été dernier dans une boutique éphémère de la rue de la République, Eric Tellène a eu la possibilité de louer un autre local commercial. Une ancienne boutique de vêtements de luxe, située boulevard Paul Doumer et vacante depuis deux ans. Ouverte depuis la mi-octobre cette boutique, baptisée « **cinematograffiche** », a rapidement trouvé ses clients : des passionnés de cinéma ou des personnes cherchant des idées originales de cadeaux.

Ecrit par le 6 février 2026



©Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

CINEMATOGRAPHIQUE
146 boulevard Paul Doumer
84300 Cavaillon
cinematograffiche@gmail.com
<https://www.ebay.fr/str/cineemotion>

Kookabarra lance sa gamme de nectars frais

Ecrit par le 6 février 2026



L'entreprise cavaillonnaise [Kookabarra](#), fabricant de jus de fruits frais, innove et élargit son catalogue de produits avec une toute nouvelle gamme de nectars frais appelée « NEKTAR. »

Après les jus de fruits frais, les purées BRUT, et les soupes froides, l'entreprise vauclusienne Kookabarra lance la gamme NEKTAR, composée de nectars frais. Des produits plus gourmands et sucrés, qui seront satisfaire les attentes des mixologues et barmen.

Pour le moment, Kookabarra propose quatre goûts différents : pêche, poire, abricot et fraise IGP. Les fruits ont été sourcés dans un rayon de 100 kilomètres autour de la fabrique cavaillonnaise. La poire provient du domaine Épicurien à Saint-Andiol. La pêche et l'abricot sont, quant à eux, cultivés à Saint-Jean-de-Muzols en Ardèche. La fraise, elle, provient bien évidemment de Carpentras.

Ecrit par le 6 février 2026



©Kookabarra

Pour élaborer cette gamme, l'entreprise vauclusienne a fait appel au bartender [Antony Bertin](#). « Cette collection de nectar ouvre un champ infini de possibilités pour nos cocktails, explique-t-il. Le goût du fruit reste intact tout en permettant le mariage avec des spiritueux ou des sirops plus complexes. »

Le procédé de conservation HPP, qui rend les produits de Kookabarra frais jusqu'à 150 jours après leur conception, permet à la collection NEKTAR de devenir la première gamme de nectar frais, sur un secteur monopolisé par les nectars pasteurisés.

[Avec Kookabarra, vos jus sont vauclusiens](#)

Ecrit par le 6 février 2026

Théus Industries rejoint le club très fermé des entreprises du patrimoine vivant



Héritier d'un savoir-faire dans la chaudronnerie plus que centenaire, [Théus Industries](#), s'est spécialisée dans la fabrication de cheminées d'exception. Dessinées par l'artiste Dominique Imbert, ses créations, sont mondialement connues. Théus Industries est aujourd'hui labellisée « Entreprise du Patrimoine Vivant » une reconnaissance que l'entreprise cavaillonnaise escompte bien mettre à profit pour développer ses activités.

Il y a des objets qui sont iconiques et indémodables. Les cheminées Focus et en particulier la fameuse Gyrofocus (cheminée suspendue pivotante en forme de galet), appartient au club très limité des objets faisant partie de l'histoire du design. Crée par Dominique Imbert en 1968, la Gyrofocus a eu les honneurs du musée Guggenheim de New-York. Depuis de nombreux autres modèles ont été créé. Chaque année, Théus Industries fabrique 2 500 cheminées, dont 70 % pour l'export (Europe principalement). Fabriquées à la main par des artisans chaudronniers passionnés, les cheminées Focus ont su rester depuis plus de 50 ans, à la pointe du design et de la technologie. Elles ont su notamment s'adapter aux dernières règles européennes : obligation de fermeture des foyers, nouveaux critères de performance énergétiques...

Ecrit par le 6 février 2026

(Vidéo) Focus à Cavaillon, L'entreprise qui fait flotter le feu

Aujourd’hui ce travail est distingué par l’obtention du très convoité label Entreprise du Patrimoine Vivant. En France, seul un millier d’entreprises bénéficient de cette distinction. « Ce label c’est la reconnaissance de notre volonté d’excellence » souligne [Mathieu Gritti](#), l’un des dirigeants. Mais l’obtention de cette distinction n’a pas été un chemin facile, le dossier était en attente du côté de la préfecture depuis presque 2 ans et c’est l’intervention de [Gérard Daudet](#), le maire de Cavaillon qui a permis de faire avancer les choses.

« L’humain en premier »

Cette distinction ne récompense pas seulement la créativité et l’excellence des produits de l’entreprise. Les dirigeants y voient aussi la reconnaissance du travail accompli dans le domaine des ressources humaines. A son arrivée à la tête de l’entreprise, Mathieu Gritti, cet ancien diplômé de l’école des Mines d’Alès, a totalement revu l’organisation de la production en privilégiant l’humain. Tous les postes de travail et leur ergonomie ont été pensé avec ceux qui les utilisent. Ici, pas de travail à la chaîne ou de cadences à tenir, dictés par un « process informatisé ». L’humain en premier. La qualité d’exécution et le confort de travail y sont privilégiés. Résultats de cette politique : une quasi absence de turn-over, une production de haute qualité et des salariés satisfaits de leurs conditions de travail.

Ecrit par le 6 février 2026



Remise du label « **Entreprise du Patrimoine Vivant** »

« Cette labérisation c'est aussi une fierté pour l'entreprise et ses collaborateurs » précise [Sophie Kirnidis](#) la directrice du site de Cavaillon. « C'est aussi un moyen de développer l'attractivité de l'entreprise notamment dans la recherche de nouveaux talents ou la formation d'apprentis » ajoute-t-elle. Cette labérisation a ainsi permis de créer des liens avec les Compagnons du Devoir, une autre école de l'excellence.

« Nous nous devons de compenser ce que nous prélevons et nous nous devons de limiter nos impacts sur l'environnement »

L'entreprise qui par ses produits s'est installée dans une démarche d'économie de l'énergie se devait aussi d'être vertueuse pour elle-même et en particulier dans sa propre consommation d'énergie. « Rapidement nous avons pris conscience de l'importance de cette question » précise Mathieu Gritti. « Nous nous devons de compenser ce que nous prélevons sur le réseau électrique, et nous nous devons de limiter nos impacts sur l'environnement » ajoute-t-il. Ainsi, l'été dernier, Théus Industries s'est équipé de panneaux photovoltaïques.

Ecrit par le 6 février 2026



Le site de Cavaillon

Avec 700 panneaux sur une surface de 2 400 M² l'entreprise couvre aujourd'hui en moyenne annuelle 64 % de ses besoins. Une belle performance. L'investissement de 400 K€ sera remboursé en moins de 5 ans. Il a été financé pour part essentielle par un emprunt bancaire avec l'apport d'une subvention de 51 932 € de la région PACA dans le cadre du programme Solaire Ready. Cet apport a permis le financement des travaux de consolidation de la toiture du bâtiment d'accueil des panneaux. « Notre banque nous a suivi assez facilement car l'investissement est immédiatement rentable » complète Sophie Kirnidis.

« Nous ne pouvions pas nous en remettre qu'aux seuls vendeurs de solutions techniques »

Ce projet a été rendu possible grâce au soutien du réseau des entreprises LSE (Luberon Sorgues Entreprendre). Et tout a commencé lors d'une réunion de ce réseau où était évoqué le sujet de l'énergie et en particulier du possible manque d'électricité en amont de l'hiver 2022. Ce fût le début d'une prise de conscience reconnaît Mathieu Gritti. « Et une panne d'un transformateur électrique d'Enedis, privant l'entreprise d'énergie pendant 48 heures, a fini par convaincre d'avancer sur des solutions alternatives »

Ecrit par le 6 février 2026

précise-t-il. Sous l'égide du réseau LSE, 6 entreprises, dont Théus Industries, ont travaillé ensemble sur l'installation de moyens de productions électriques qui leur soient propres. Ils ont pu partager leurs projets et l'intervention d'un consultant extérieur. « Nous ne pouvions pas nous en remettre qu'aux seuls vendeurs de solutions techniques » confie Mathieu Gritti. Un référent énergie a été nommé dans l'entreprise il a assuré toutes les phases de la mise en œuvre du projet. « On y a gagné en temps et en sérénité » avoue Sophie Kirnidis.



L'équipe de Theus Industrie

(Vidéo) 'Mythos', un spectacle d'une poésie

Ecrit par le 6 février 2026

absolue, à la Garance de Cavaillon



La nouvelle création de Yiorgos Karakantzas, entre histoire familiale et plongée dans la mythologie grecque

Avec la pièce *Mythos*, Yiorgos Karakantzas replonge dans son enfance dont l'imaginaire a été profondément nourri par la mythologie. *Mythos*, comme une fantasmagorie, réactualise le lien intime entre les mythes, ces grandes fictions universelles et le dépassement des épreuves de vie : exils, tragédies, guerres... Entre mythes et réalité, un enfant en errance à la recherche de son père doit trouver la sortie du labyrinthe de sa propre vie...

L'histoire d'un compagnonnage

Après *Mécanique* en 2017, le metteur en scène Yiorgos Karakantzas est devenu, en septembre 2019, artiste compagnon de La Garance, Scène Nationale de Cavaillon, pour trois saisons. C'est ainsi que La

Ecrit par le 6 février 2026

Garance a accueilli *Rebetiko* et *Entrelacs* en 2020.

Puissance des images, des matières et des sons

Cette passion de la marionnette et de la mythologie, Yiorgos Karakantzas nous la fait pleinement partager. « C'est une histoire personnelle, intime, qui est nourrie par une mythologie universelle afin que le quotidien devienne plus supportable, que je souhaite vous raconter. C'est l'essence même du théâtre de réinterpréter le monde, la fusion entre mythes et réalité et ainsi de faire renaître des mondes. »

Séance de rattrapage

Le spectacle Mythos sera programmé à Nyons, salle de la Maison de Pays, le 11 avril 2025, en partenariat avec le Centre Dramatique [Des Villages du Haut Vaucluse](#).

Mercredi 20 novembre. 19h. 3 et 10€. À partir de 8 ans. Scène Nationale La Garance. Rue du Languedoc. Cavaillon. 04 90 78 64 64.

Après Phèdre et Carmen, voici Giselle de François Gremaud à la Garance de Cavaillon

Ecrit par le 6 février 2026



Pour tous ceux qui sont déjà tombés en amour de Phèdre et Carmen, le deuxième volet de cette série explorant des figures féminines tragiques, Giselle, est à ne pas manquer.

Pour ceux qui ne connaissent pas les deux spectacles précédemment joués à la Scène Nationale de Cavaillon, Phèdre et Carmen, c'est l'occasion de découvrir le travail original de la [2b Company](#) de François Gremaud : créer un seul en scène convoquant un répertoire d'une figure féminine. Pour Giselle, c'est une (presque) seule en scène, la danseuse-comédienne, Samantha van Wissen qui va nous convoquer Giselle, grande figure romantique, ballet créé en 1841 à Paris.

Sur le plateau, quatre musiciennes exceptionnelles :

Violon : Anastasiia Lindeberg

Harpe : Antonella de Franco

Flûte : Irene Poma

Saxophone : Sara Zazo Romero

Une touche contemporaine et décalée

Une oratrice, interprétée par la danseuse Samantha van Wissen, prétextant parler de la pièce dont nous

Ecrit par le 6 février 2026

lirons le synopsis, finit par raconter et interpréter le ballet Giselle, d'après le livret de Théophile Gautier, la musique d'Adolphe Adam et la chorégraphie originale de Jean Coralli et Jules Perrot. Elle commence à raconter le ballet, considéré comme le chef-d'œuvre du ballet romantique. Sous une amorce simpliste, la forme va se complexifier peu à peu en nous immergeant dans le contexte historique de sa création.

Mercredi 13 novembre. 20h. Jeudi 14 novembre. 19h. 3 à 20€. Scène Nationale La Garance. Rue du Languedoc. Cavaillon. 04 90 78 64 64.

Cavaillon : Koppert France célèbre ses 40 ans



Née aux Pays-Bas en 1967, Koppert a créé sa filiale française il y a 40 ans. Koppert France, dont le siège se situe à Cavaillon, a commencé la lutte biologique intégrée en 1984, notamment dans les cultures de tomates et de fraises. Depuis, l'entreprise a varié sa gamme et a développé un véritable rôle dans l'innovation. Aujourd'hui, Koppert renforce son équipe de direction pour maintenir son rôle de leader dans l'industrie.

Ecrit par le 6 février 2026

À ses débuts en 1984, Koppert France se concentrat sur la vente de trois produits destinés aux cultures des tomates et des concombres, comptait 4 employés et fournissait 200 producteurs. Aujourd’hui, la gamme s'est élargie et comprend 55 macro-organismes, sept micro-organismes, ainsi que divers pièges, phéromones et cinq substances naturelles, tout comme l'équipe qui compte 46 employés. « Chez Koppert, on préconise plus de 250 solutions de biocontrôle innovantes à plus de 6 500 clients, un réseau professionnel de plus en plus étendu en cultures sous-abris, de plein-champ, jardins et espaces verts », déclare [Gisèle Broquier](#), directrice générale.

Ainsi, Koppert s'affiche comme leader mondial de la protection biologique des cultures, et de plus en plus de professionnels se tournent vers des solutions biologiques. Désormais, 13% des agriculteurs français utilisent des solutions de biocontrôle, avec une adoption de 90% dans les serres de tomates, concombres et aubergines.

40 ans de développement du biocontrôle

Depuis la naissance de Koppert France, l'entreprise contribue au développement du biocontrôle à travers l'éducation et les formations. L'entreprise est un centre de formation officiel sur le biocontrôle, qui accompagnent de nombreuses institutions techniques, universitaires et professionnelles.

Koppert s'engage auprès d'associations qui œuvrent pour la promotion du biocontrôle telles que IBMA global, France Biocontrôle ou ABBA (Association biocontrôle et biostimulation pour l'agroécologie), mais aussi auprès d'organismes techniques et institutionnels tels que Légumes de France, le CTIFL, l'Aprel, le GRCETA, Vegepolys, Astredhor, l'Inrae, etc. L'entreprise organise aussi des sessions techniques auprès de professionnels et du grand public.

Une stratégie qui repose sur trois axes

Depuis sa naissance, Koppert articule sa stratégie autour de trois axes : l'innovation, la technologie et l'accompagnement technique. « Ces 3 piliers nous permettent d'innover sans cesse sur les problématiques de demain en horticulture et de rester un des leaders sur le marché », explique [Audrey Vignaud](#), directrice du marché sous-abris.

L'objectif de l'entreprise est d'innover constamment afin de proposer une gamme complète qui répond aux attentes des agriculteurs pour les aider dans leur transition environnementale. « Nous adaptons nos produits et développons de nouvelles solutions pour les cultures extérieures : légumes, vergers, vignes, grandes cultures, ajoute [Damien Facci](#), directeur des cultures extérieures chez Koppert France. Les défis sont grands car il faut faire face aux aléas du climat et s'adapter sans cesse aux différentes pratiques des agriculteurs.

Leader mondial de la protection biologique des cultures

Aujourd'hui, Koppert présente plus de 250 produits, dont la pollinisation avec des bourdons qui représente 14% des ventes, les macroorganismes qui représentent 44%, les microorganismes qui représentent 26%, et les produits et techniques associés qui représentent les 15% restants.

Ecrit par le 6 février 2026

Ainsi, l'entreprise s'impose comme leader mondial sur le marché, et a remporté de nombreux prix pour ses produits qui partagent un seul et même objectif depuis 40 ans : avancer vers une agriculture 100% durable !

40 années célébrées avec les collaborateurs et clients

Pour célébrer les 40 ans de Koppert France, l'entreprise a organisé une série de trois événements régionaux, dont un à Orgon au début du mois d'octobre, avec ses collaborateurs, clients, partenaires techniques et commerciaux. Durant cet événement, [Henri Oosthoek](#), fondateur de Koppert France et Board advisor, et [Michel Allene](#), ancien directeur de Koppert France, qui ont partagé leurs expériences Koppert des années 80 et 90.

Les invités ont pu profiter d'une rétrospective sur les 40 dernières années de succès et de croissance, des vidéos inspirantes, des innovations présentées en avant-première, des photos et un cocktail dînatoire.

Une nouvelle équipe de Top Management

En plus de fêter les 40 ans de sa filiale française, Koppert a annoncé le renforcement de son équipe de direction et l'introduction d'une nouvelle équipe de direction mondiale. L'objectif du groupe est d'atteindre une croissance mondiale accrue et de maintenir son rôle de leader dans l'industrie.

Ainsi, le conseil exécutif se compose désormais de [René Koppert](#), PDG, [Martin Koppert](#), directeur commercial, et [Erik-Jan Verdegaal](#), directeur financier. Ils sont accompagnés d'une équipe mondiale de direction qui est chargée de stimuler la croissance, d'optimiser les processus et d'améliorer l'orientation client dans différentes régions du monde. [René Ruiter](#) est le directeur Amérique du Nord et Asie-Pacifique et Europe, Moyen-Orient et Afrique, Gustavo Hermann et [Danilo Scacalossi Pedrazzoli](#) sont les directeurs Amérique du Sud, Peter Maes est le directeur Transformation, [Adriana Boock](#) la directrice Marketing, [Sjoerd van der Ent](#) le directeur Innovation et [Peter Couwels](#) le directeur des opérations.

« Avec ces changements, nous sommes bien placés non seulement pour renforcer notre position actuelle sur le marché, mais aussi pour assurer une croissance future en étroite collaboration avec nos clients », conclut René Koppert, PDG.

Ecrit par le 6 février 2026



Erik-Jan Verdegaal, René Koppert, et Martin Koppert.

Les sports et loisirs de montagne à l'honneur de la 71ème foire de Cavaillon

Ecrit par le 6 février 2026



Depuis sa création en 1953, la foire de Cavaillon est un rendez-vous incontournable qui attire sur 4 jours, plus de 60 000 visiteurs. En choisissant pour thème les sports et loisirs de montagne, la 71^{ème} édition de la foire de la cité cavare nous offre cette année un grand bol d'air.

Chaque année à pareille époque l'équipe de bénévoles organisateurs de la foire se fait un plaisir de présenter l'édition à venir, avec son thème, ses évolutions, ses changements... C'est aussi l'occasion de rappeler quelque uns des fondamentaux qui font le succès de cet événement attendu. Aujourd'hui coprésidée par David Gros et [Jean-Philippe Rivet](#), l'association organisatrice de l'événement a noué cette année un partenariat avec les stations du Mont Serein (Ventoux) et de Pra-Loup (Alpes du sud). Ces deux stations y présenteront les activités qu'elles proposent en hiver comme en été. Rappelons qu'il y a encore peu de temps un ski club existait à Cavaillon...

Pourquoi la foire de Cavaillon marche bien ?

Ecrit par le 6 février 2026

Cette année les jeunes visiteurs de la foire pourront s'essayer à l'accrobranche

Cette année encore la foire mettra l'accent sur les animations proposées aux enfants, avec les traditionnelles structures gonflables et la désormais incontournable patinoire. De plus pour l'édition 2024 de la foire, ses jeunes visiteurs pourront s'essayer à l'accrobranche. Une nouveauté. Autre pilier de la foire de Cavaillon : la pétanque. En 2024, chaque jour de la foire une compétition différente sera organisée : le vendredi 8 pour les retraités, le samedi 9 pour les licenciés des clubs de la région, le dimanche 10 pour les équipes mixtes des clubs licenciés et le lundi 11 pour les entreprises.

A l'offre habituelle des restaurants de la foire (cuisine du Sud-Ouest, bar à huîtres et cochon à la broche) un nouvel établissement proposera des plats italiens. Il s'agit d'un restaurant du centre-ville (Version Latine) qui se décentralisera du côté du MIN le temps de la foire.

Il ne reste plus une place de disponible

Les organisateurs sont particulièrement fiers d'annoncer qu'un mois avant l'ouverture de la Foire les 460 stands ont tous été loués. Il ne reste plus une place de disponible, y compris pour les stands du marché de Noël. Un succès qui repose d'après leurs organisateurs sur la gratuité des entrées et du parking. Une entrée qui est gratuite c'est plus de visiteurs donc plus d'acheteurs potentiels pour les exposants. En définitive, ce sont les exposants qui bénéficient de la plus-value créée par l'événement pas l'organisateur.

Mais pour les deux co-présidents David Gros et Jean-Philippe Rivet, les raisons du succès ne résident pas uniquement dans son modèle économique original. La foire de Cavaillon est un événement populaire inscrit dans la vie locale et dans les habitudes. Les visiteurs aiment s'y retrouver chaque année et très souvent en famille. C'est une tradition.

A l'heure du commerce en ligne triomphant, son succès à quelque chose de réjouissant.

Pour en savoir plus sur la Foire de la Saint-Véran de Cavaillon

Du vendredi 8 au lundi 11 novembre,

De 9h00 à 19h00

MIN, 15 avenue Pierre Grand, 84300 Cavaillon

32 000 M² d'expositions avec 460 stands, dont un marché de Noël, et un salon de l'auto où on peut essayer les voitures

Entrée et parking gratuits

foire-cavaillon.org