Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 août 2025

Le melon est en fête à Cavaillon

L'événement 'Melon en Fête' revient pour une nouvelle édition ces vendredi 5 et samedi 6 juillet à Cavaillon. L'occasion de célébrer l'ouverture de saison de ce fruit emblématique de la ville, mais aussi de célébrer l'arrivée de l'été. Au programme : marché, défilé, concert et bien d'autres animations.

Ces vendredi 5 et samedi 6 juillet, l'humeur sera à la fête à Cavaillon où le melon sera roi durant deux jours et où les autres saveurs du terroir auront tout autant leur place. La Ville invite les Cavaillonnais et les visiteurs à se vêtir en blanc avec une pointe d'orange pour faire honneur au melon. Un bandana sera d'ailleurs offert à chaque visiteur pour l'occasion.

Le stationnement sera gratuit durant toute la durée de l'événement.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 août 2025

Le programme

Vendredi 5 juillet :
• **18h30 :** défilé inaugural par la Confrérie du Melon de Cavaillon au départ de l'office de tourisme (place François Tourel).
• **19h :** lancement des festivités depuis les balcons de l'Hôtel de ville. Un apéritif sera offert par la Ville.
• **19h :** intronisation dans l'ordre de la Confrérie du Melon sur la place Fernand Lombard.
• **De 20h à 01h :** bodega du Cavaillon Rugby League animée par le DJ French Cocotte sur la place Fernand Lombard.

Samedi 6 juillet :
• **De 9h à 18h :** marché aux melons et produits du terroir sur la place du Clos.
• **De 9h à 17h :** jeu de piste géant pour petits et grands (inscription sur place) au départ de la place du Clos.
• **De 9h à 18h :** balades en calèche gratuites au départ de la place du Clos.
• **De 9h à 18h :** mini ferme sur la place du Clos.
• **De 10h30 à 12h :** grand défilé de Melon en fête au départ de la place du Clos.
• **11h30 15h et 17h30 :** animation culinaire des Disciples d'Escoffier sur la place du Clos.
• **De 14h à 19h :** jeux rafraîchissants pour les enfants sur la place François Tourel.
• **De 19h à 00h :** marché nocturne sur le cours Gambetta.
• **De 21h30 à 01h :** grand concert de Melon en fête avec l'orchestre de variété 'Bernard Becker'.

Un nouvel essor pour les ateliers SOPITAIR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 août 2025

Encore une histoire de reconversion. Celle-ci est familiale et elle associe deux frères : Jean-Marie et Arnaud Alexandre, deux trentenaires qui ont repris la société SOPITAIR, un atelier de confection et de réparation de bâches de protection, installé depuis 45 ans à Cavaillon. Une institution dans la région.

En octobre 2023, les deux frères Alexandre reprenaient le flambeau de l'atelier SOPITAIR, bien connu à Cavaillon et sa région. Crée en 1978, par Messieurs Pitot et Tuaire (d'où le nom SOPITAIR) cette entreprise travaille principalement pour les professionnels, mais pas que. Elle réalise sur mesure des bâches pour les camions, les piscines, les pergolas., les tonnelles… Elle propose également des stores, de la sellerie… Bref, pour tout ce qui a besoin d'une protection que ce soit du soleil ou des intempéries, la société propose une solution mais surtout un savoir-faire artisanal qui a fait sa réputation pendant des décennies. « Ici pas de procces limitant » aime à dire Arnaud Alexandre. Et il sait de quoi il parle il était auparavant dans le secteur de l'informatique. SOPITAIR c'est une équipe de 5 personnes dont deux ouvriers techniciens avec plus de 20 ans d'expérience au compteur. Dans ces petites structures à taille humaine la polyvalence est requise. « Nous sommes tour-à-tour et dans la même journée, magasinier, DRH, comptable, commercial, bâchiste et standardiste » confit Arnaud. « La frontière entre la vie personnelle et la vie professionnelle n'est plus très étanche » poursuit-il non sans humour.

©DR

« Je suis totalement sorti de ma zone de confort »
Leur envie d'être leur propre patron les ont conduit a quitté leurs anciens métiers. Travailler ensemble était aussi une nécessité tant les deux frères sont liés et complices. Grâce à des dispositifs d'aides ils ont pu suivre les formations dont ils avaient besoin. « Sans ces aides nous n'aurions jamais pu reprendre l'entreprise » affirment les deux frères associés. Et Arnaud complète : « je suis totalement sorti de ma zone de confort ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 août 2025

©DR

Sa réputation lui assurait l'essentiel de son activité et son seul outil était le téléphone
Si les ateliers SOPITAIR bénéficient d'un vrai savoir-faire et une belle réputation dans la région, son organisation et son management, par contre n'étaient pas vraiment au goût du jour. Ainsi, l'entreprise était totalement absente sur les outils numériques de communication : site internet ou réseaux sociaux. Sa réputation lui assurait l'essentiel de son activité et son seul outil était le téléphone. Depuis qu'ils repris l'entreprise en octobre 2023, Jean-Marie et Arnaud Alexandre développé un site internet et une présence sur les réseaux sociaux. « Cela nous a apporté un coup de booster, en particulier auprès des particuliers, un marché que nous souhaitions développer » confie Arnaud.

©DR

« Le vélum a été imaginé par les romains à l'antiquité, nous comptons en faire un produit à la mode »
En à peine un an d'activité les deux frères conviennent que de faire du sur-mesure n'est pas une chose simple surtout quand on s'adresse aux particuliers. « C'est plus compliqué qu'il n'y paraît… c'est chaque jour un nouveau défi » ajoutent-ils. Le sur-mesure c'est en quelque sorte de la haute couture, sans forcément en avoir les prix. « Mais nos efforts sont vite récompensés quand on voit la satisfaction de nos clients » poursuivent-ils.

Pour se développer sur le marché des particuliers ils se sont spécialisés sur un produit phare : le vélum.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 août 2025

Très utile pour se protéger du soleil et/ou de la pluie, il peut prendre différentes formes et être rétractable. « Le vélum a été imaginé par les romains à l'antiquité, nous comptons en faire un produit à la mode » confie Arnaud. Le marché des bars et restaurants du Luberon et des Alpilles est également visé par ce nouveau produit. Les terrasses y sont nombreuses.

Jean-Marie Alexandre ©DR

Un projet de déménagement pour les prochains mois
Le développement de l'entreprise nécessite aujourd'hui une installation dans de nouveaux locaux, plus grands et plus pratiques. Les deux frères se sont mis en quête, mais avec l'idée de rester à Cavaillon, bastion originel de l'entreprise. Autre projet et pas des moindres SOPITAIR va ouvrir d'ici la fin de l'année une boutique en ligne, où l'on pourra commander sa bâche ou son store aux bonnes dimensions depuis son canapé. Ce qui n'empêchera pas d'aller rendre visite à ces deux jeunes entrepreneurs qui souhaitent avant tout conserver une dimension humaine à leur métier. Qui s'en plaindra ?

Cavaillon : une nouvelle adresse pour l'accueil client du service de l'eau SUEZ

L'accueil client du service d'eau qui se trouve dans la commune de Cavaillon se trouve désormais 162 avenue de Provence, dans les locaux d'exploitation de SUEZ. Vous pouvez donc vous y rendre avec ou sans rendez-vous.

Vous avez une question concernant votre contrat ou votre facture d'eau ? Le service de l'eau SUEZ a installé un nouvel accueil client dans la commune de Cavaillon, au 162 avenue de Provence qui permettra de répondre à toutes vos questions en direct avec des conseillers formés. Plusieurs places de stationnement sont à disposition devant le bâtiment.

Les usagers pourront s'y rendre sans rendez-vous tout au long de l'année les lundi et jeudi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30. Si vous souhaitez gagner du temps et prendre un rendez-vous en amont, ils seront effectifs tous les mardi et vendredi. Pour cela, il faudra appelez le 09.77.408.408, cette ligne est ouverte du lundi au vendredi de 8h à 19h et le samedi de 8h à 13h.

Un lieu d'information et de services

L'accueil client de Cavaillon permet aux usagers de rencontrer un chargé de clientèle SUEZ, qui les aiguillera sur leur situation et leur fourniront des conseils et renseignements relatifs au service de l'eau

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 août 2025

potable. Ils peuvent ainsi demander l'ouverture ou la résiliation d'un abonnement, obtenir de l'information sur la facture et son règlement, formaliser une demande d'échéancier ou de mensualisation, ou encore présenter une demande de devis pour effectuer un branchement neuf.

C'est également un espace où les usagers peuvent avoir des informations sur la qualité de l'eau, les aides disponibles pour les aider à limiter le poids des charges liées à l'eau dans leur budget ou encore sur les bons gestes pour réaliser des économies d'eau et ainsi préserver la ressource.

Quelques chiffres sur le service de l'eau sur le territoire Durance-Ventoux

–28 communes

-101 900 habitants >>> 122 000 habitants pendant le pic saisonnier

-54 700 abonnés

-5 zones de captage

-4 stations de pompage et 1 station de secours

-1 626 km de canalisations

-55 réservoirs

-11 000 000 millions de m3 d'eau produits chaque année

Le Min de Cavaillon célèbre le melon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 août 2025

Quelques semaines avant le traditionnel événement ‘Melon en fête’, organisé dans les rues de Cavaillon, le Marche d’intérêt national (Min) de Cavaillon célèbre le fruit emblématique de la ville ce vendredi 21 juin.

L’occasion d’accueillir l’été en beauté, mais aussi de lancer la saison du melon de Cavaillon. La célébration débutera à 7h. Il sera possible de rencontrer les membres du Syndicat des maîtres melonniers, et bien évidemment de déguster des melons.

Vendredi 21 juin. À partir de 7h. Min de Cavaillon. 15 Avenue Pierre Grand. Cavaillon.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 août 2025

(vidéo) L’art au secours des centres-villes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 août 2025

L'entêtement a parfois du bon. La preuve à Cavaillon où la rue de la République qui avait perdu son lustre d'antan et nombre de ses commerçants retrouve espoir avec un projet qui pourrait bien lui donner une deuxième jeunesse et tirer l'image de la ville.

C'est la gangrène des centres villes. Les développements péri-urbains des villes ont conduits beaucoup de commerces à s'installer à la périphérie des villes. D'avantage de surfaces, des facilités pour le parking des clients ou les livraisons, des grandes enseignes comme locomotive… les raisons de cette grande migration urbaine sont multiples et compréhensibles. Ville moyenne, Cavaillon n'est pas épargnée par ce phénomène avec 4 grandes surfaces multigenres pour 26 000 habitants. Même les boulangeries, qui par essence sont des magasins de proximité, ont suivi ce mouvement. Mais, heureusement pas toutes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 août 2025

© Mathieu Blin

Un pari fou et osé pour une rue presque moribonde

Alors que faire des commerces vides? Une vraie préoccupation pour les équipes municipales car il en va de l'image des villes donc aussi de leurs activités économiques. Une vraie spirale qu'il convient de stopper. Et c'est le cas dans la cité cavare où un joli projet a vu le jour. A son origine, l'installation il y a un an d'une galerie d'art par un couple de parisien Thanh et Pascal Le Luong. Un pari fou et osé pour une « artère moribonde », comme la qualifie Gérard Daudet, le maire de Cavaillon, qui ne fait pas dans la langue de bois. L'installation de cette galerie fût un premier pas décisif. En effet, Sonia Jarry (pâtissière et chocolatière) et Monique Ikrelef (artiste peintre) se sont joint au mouvement et ont sollicité la ville et l'EPF (Établissement Public Foncier) pour qu'ils mettent à disposition les locaux des commerces dont ils ont fait l'acquisition dans le cadre d'un projet de revitalisation des cœurs de ville. Les deux ont répondu favorablement et après quelques travaux de rénovation une dizaine d'artistes y ont installé boutique contre un loyer symbolique. Pour l'occasion la rue a été rebaptisée symboliquement « Passage des arts ». Même si cette initiative n'est que temporaire – le temps d'un été – nous dit-on, il n'est pas impossible que le succès aidant le passage des arts devienne une exposition permanente et un lieu de rencontres et de manifestations culturelles pérenne. Démonstration là encore que l'Art peut souvent changer bien des choses et qu'il n'y a pas forcement de fatalité au déclin.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 août 2025

Avec Kookabarra, vos jus sont vauclusiens

Kookabarra, fabricant de jus de fruits frais, dévoile trois nouveautés de l'été. L'occasion pour l'entreprise, basée à Cavaillon, d'organiser une visite de ses locaux, mais aussi d'inviter un chef, Pascal Ginoux, à préparer quelques recettes avec les produits Kookabarra.

C'est lors d'une journée chaude et ensoleillée que Jérémie Marcuccilli, président et fondateur de Kookabarra, a décidé d'organiser une visite de son entreprise. Née en 2006, l'entreprise, aujourd'hui implantée à Cavaillon, est spécialisée dans la fabrication de jus frais. Kookabarra prône des fruits et

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 août 2025

légumes de qualité, récoltés dans des exploitations locales pour la grande majorité (plus de 80% à moins de 30 km).

Après un accueil chaleureux, une citronnade pour se rafraîchir, direction l'usine où il fait seulement 4 degrés. C'est là où toute la magie opère pour créer des produits sains et qualitatifs grâce à la technologie High Pressure Proceeding (HPP) qui permet la préservation des jus sans aucun additif, mais avec une qualité gustative inégalable, comme pour les trois nouveautés que propose Kookabarra : les gaspachos concombre-menthe-citron et tomate-celeri-basilic, et le virgin mojito.

De l'exploitation à l'usine cavaillonnaise

Chaque jour, l'usine Kookabarra réceptionne plusieurs centaines de kilos de fruits et légumes. Oranges, fraises, cerises, tomates, pommes, carottes, et bien d'autres. « Ces produits bruts ont un certain taux de sucre et d'acidité à respecter afin qu'on puisse les transformer en jus », explique Jérémie Marcuccilli. Une fois toutes les cases du cahier des charges cochées, les fruits et légumes sont prêts à passer à l'étape suivante.

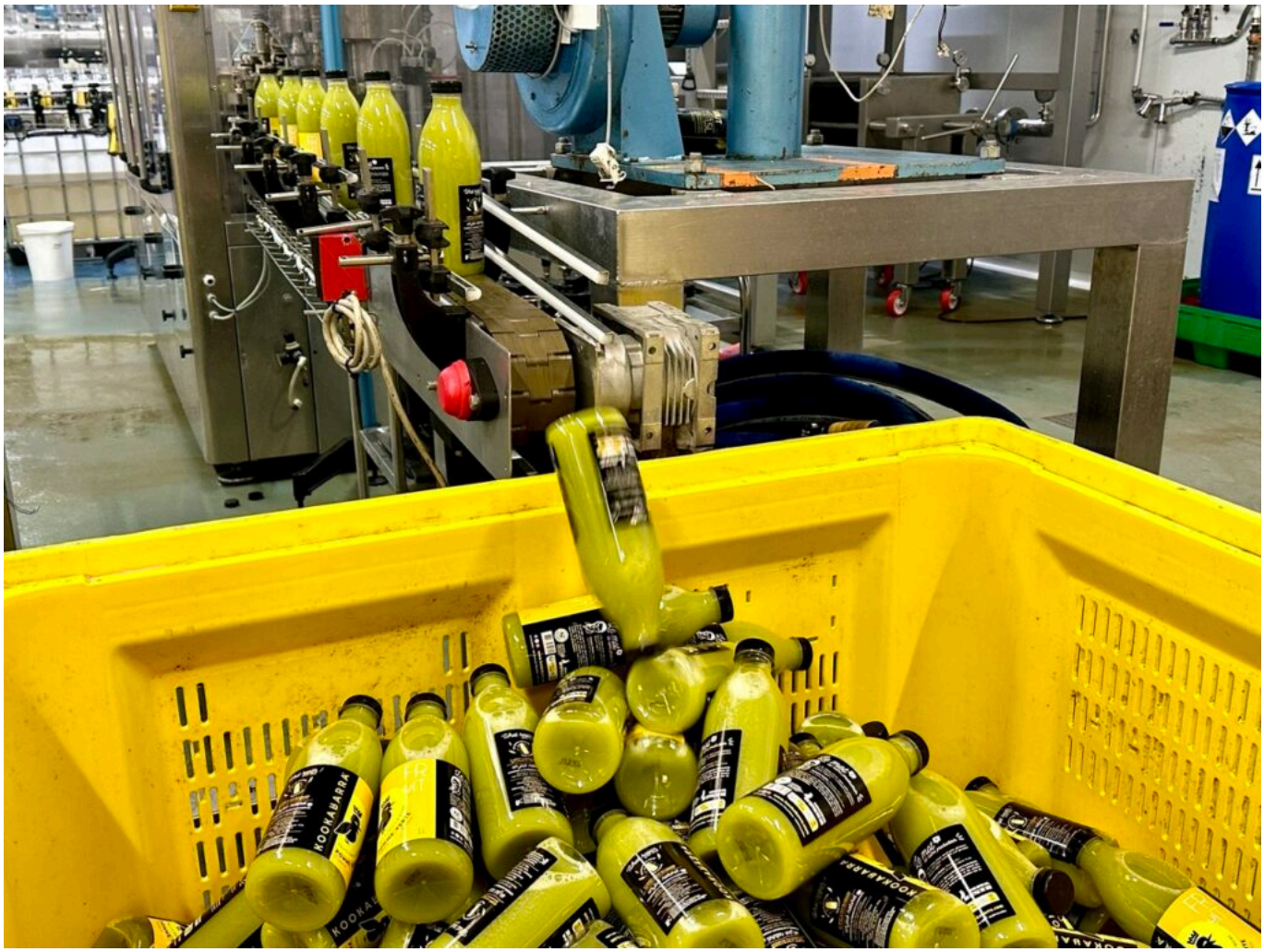
> « On porte une attention particulière sur la qualité et la quantité des matières premières. »
>
> *Jérémie Marcuccilli*

Seuls les plus beaux produits sont conservés pour les jus, afin que le jus soit beau et bon. « Le client peut directement attester, par l'aspect visuel, de la qualité du jus », ajoute Jérémie. Le pilote de ligne se charge d'ôter les fruits et légumes abîmés, qui sont destinés à l'alimentation animale ou à la méthanisation à l'Isle-sur-la-Sorgue. Puis vient le pressage à froid. Il faut que le jus soit à 2 degrés pour qu'il puisse être embouteillé, et il doit rester entre 5 et 15 minutes dans la cuve, pas plus, pas moins !

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 août 2025



La pomme verte était à l'honneur lors de la visite de l'usine ce jeudi 6 juin.

La technologie High Pressure Proceeding

La particularité de Kookabarra réside dans l'utilisation de la technologie HPP. Alors que l'industrie traditionnelle se tourne plutôt vers les conservateurs, la chaleur, les ultraviolets, ou encore les radiations pour la conservation des jus, l'entreprise vauclusienne, elle, opte pour la pression hydrostatique de 6000 bars et une température très froide comprise entre 4 et 10 degrés.

Aussi appelée la « Pascalisation », cette technologie a été introduite en France pour la première fois par Kookabarra en 2020. Le procédé HPP permet de maintenir toutes les qualités gustatives, mais aussi nutritionnelles, des fruits et légumes. Ainsi, les jus peuvent se conserver jusqu'à 150 jours avant ouverture des bouteilles, qui sont 100% recyclables. Soucieuse de l'environnement, l'entreprise a opté pour cette technologie aussi car elle requiert un équipement qui ne consomme que de l'eau et de l'électricité, sans aucune émanation de gaz ou autre polluant. C'est ainsi que Kookabarra produit environ

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 août 2025

30 000 bouteilles par jour.

Des jus de fruits de saison ?

Kookabarra produit différents jus, qui requièrent des fruits et légumes qui se cultivent à différentes saisons. Pourtant, certains jus se consomment toute l'année, c'est le cas notamment du classique jus d'orange, un incontournable du petit-déjeuner. Et même si l'entreprise est capable de produire des jus avec des fruits et légumes qui ne sont plus de saison en les conservant sous forme de purée pendant 6 mois après leur récolte, Jérémie Marcuccilli souhaite changer la donne.

« Je milite sur le fait de faire des jus en fonction des saisons, donc pas de jus d'orange, même si c'est une institution, quand ce n'est pas la saison par exemple », explique-t-il. Malheureusement, c'est encore difficile pour les professionnels, notamment les hôteliers, d'abandonner le jus d'orange entre juin et janvier, lorsque ce n'est pas la saison du fruit. Il y a encore trop de demande de la part des clients qui en consomment au petit-déjeuner. C'est une problématique à laquelle Kookabarra va s'attaquer sur les prochaines années.

©Kookabarra

Un choix minutieux des producteurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 août 2025

Un autre aspect sur lequel l'entreprise cavaillonnaise ne lésine pas, c'est le choix des producteurs avec lesquels elle travaille. C'est pourquoi elle a fait le pari du local, avec la plupart d'entre eux se situant en Vaucluse. Les pommes viennent de Cavaillon, les carottes de Gordes, les raisins de Lagnes, la grenade de l'Isle-sur-la-Sorgue, tout comme les concombres, les épinards et les céleris, et bien d'autres.

Évidemment, certains fruits nécessitent d'aller chercher plus loin, comme l'orange en Espagne et en Égypte, ou bien la mangue et l'ananas en Côte d'Ivoire. Même dans ces cas-là, les producteurs sont choisis minutieusement car seuls de bons fruits feront de bons jus. Le choix se fait également par rapport à l'empreinte carbone, que Kookabarra essaye de réduire le plus possible.

Kookabarra suit les tendances

Sur son site de plus de 4000 m², Kookabarra n'a qu'un seul objectif : fournir aux clients un produit d'exception. Pour cela, l'entreprise doit se renouveler, mais aussi innover. Telle une grande maison de couture, elle doit suivre les tendances actuelles, surveiller de près celles du futur, mais aussi parfois être précurseuse de nouvelles tendances. C'est pourquoi les collaborateurs de Kookabarra travaillent avec un coup d'avance pour élaborer les prochaines collections.

En ce moment, la société cavaillonnaise élabore déjà sa collection 2025. Mais pour l'heure, elle vient de sortir une collection pour l'été 2024 avec trois nouveautés pour tous les goûts. Dans la gamme 'Gaspacho', qui a été lancée en été 2023, le concombre-menthe-citron et le tomate-céleri-basilic viennent s'ajouter au tomate-poivron-piment qui en a déjà convaincu plus d'un. Quant à la gamme 'Boisson du monde', qui comptait déjà la citronnade, la curcumade, le cranberry et la gingembrade, elle accueille le rafraîchissant virgin mojito.

Des produits à boire, mais pas seulement

Si ces produits peuvent être bus simplement au verre, ou encore être mélangés dans un cocktail, ils peuvent aussi être utilisés à des fins culinaires. À l'occasion de la sortie des trois nouveautés, le chef Pascal Ginoux est venu démontrer qu'il est possible d'utiliser les produits Kookabarra dans des recettes.

Au menu : cabillaud gravlax à la betterave, artichaut barigoule au jus de carotte, tarte amandine, framboise, et caramel de poire, et bien d'autres plats pour régaler les papilles. Le tout, réalisé avec les jus, gaspachos et purées de Kookabarra. L'entreprise propose même quelques recettes à suivre sur son site internet. Il n'y a plus qu'à !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 août 2025

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 août 2025

Quelques réalisations de Pascal Ginoux avec les produits Kookabarra. ©Vanessa Arnal

Kookabarra en chiffres

– Création de la marque en **2003**
– Concept breveté en **2006**
– Après s'être implantée à Avignon, Kookabarra déménage à Cavaillon en **2019**
– Plus de **30** références
– **5** gammes : Fruit, Détox, Smoothie, Boisson du monde, Gaspacho
– Formats de **25cl**, **1L** ou **3L**
– **7M€** de chiffres d'affaires (objectif **10M€** d'ici deux ans)

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 août 2025

– De 16 collaborateurs à **39** en trois ans
– **97%** de clientèle CHR
– Plus de **1 000** établissements référencés

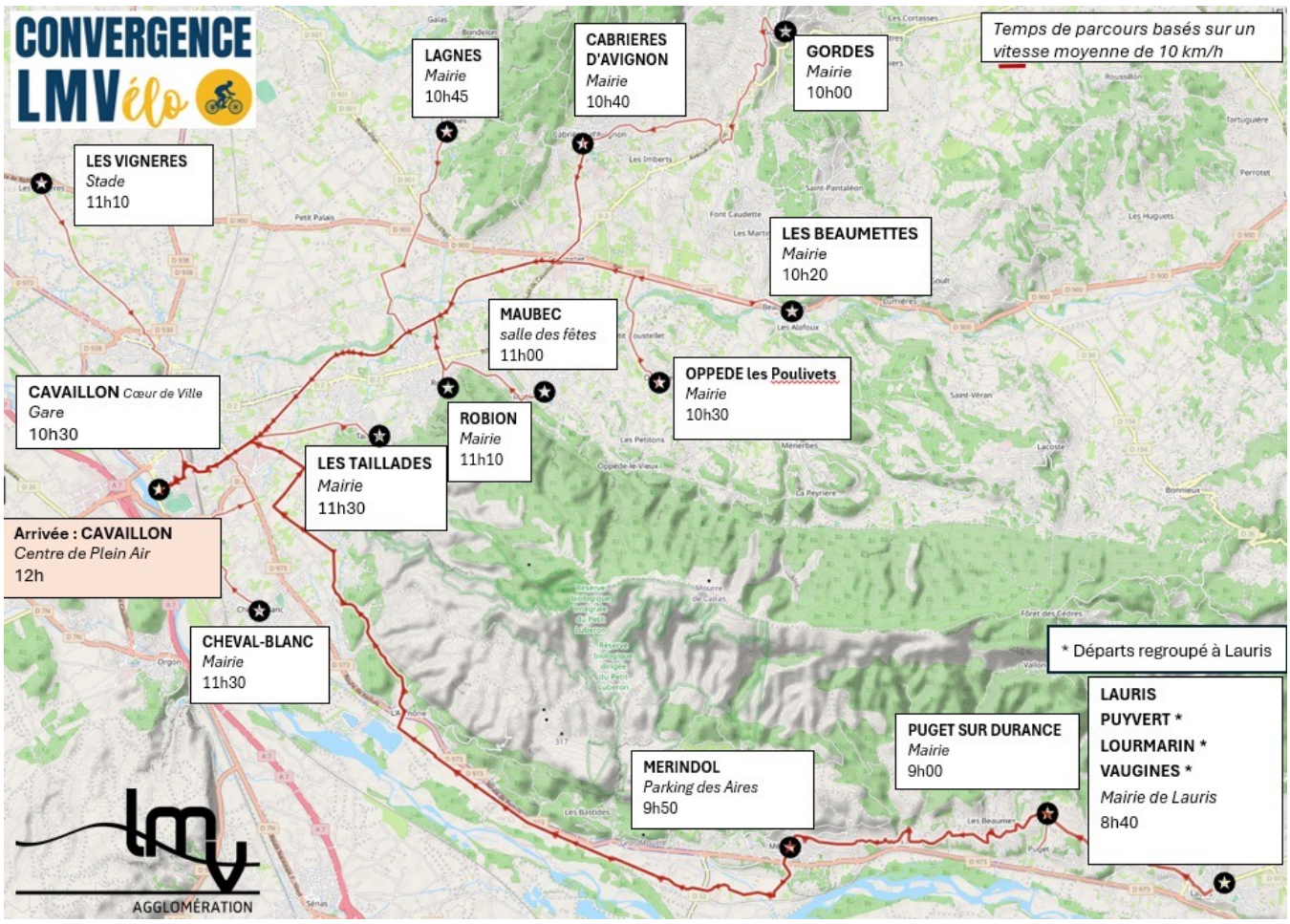
L’Agglomération Luberon Monts de Vaucluse lance la 1e édition de LMVélo

Dans le cadre de l’opération nationale ‘Mai à vélo’, la communauté d’agglomération Luberon Monts de Vaucluse organise la première édition de son événement LMVélo ce samedi 25 mai. De nombreuses animations seront proposées autour de la pratique du vélo.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 août 2025

Organisé en collaboration avec Vélo Loisir Provence et le Parc naturel régional du Luberon, LMVélo se veut un événement festif et familial qui concernera toutes les communes de l'Agglomération. L'objectif est de rejoindre le centre aquatique de plein air de Cavaillon (rue des Félibres), où un Village vélo et de nombreuses animations attendront les participants. Le but étant de venir à vélo depuis chaque commune et de compter ses kilomètres grâce à l'application Géovélo.



Pour connaître les détails de chaque parcours, cliquez ici.

Le Village Vélo

Le point de convergence de l'événement, c'est le Village Vélo, au centre aquatique de plein air à Cavaillon, qui accueillera le public de 12h à 17h avec divers stands et animations.

Parmi les stands, on trouvera un stand de location et vente de vélos, un stand d'auto réparation de vélo par La Petite Vitesse, ainsi que des stands d'information sur la mobilité, le covoiturage, et les balades à vélo sur le territoire. Plusieurs animations seront proposées aux petits comme aux grands comme des parcours de maniabilité ou chronométrés, des balades à vélo dans les contreforts du Luberon ou au cœur

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 août 2025

de la plaine du Coulon (inscription obligatoire via le formulaire). Des foodtrucks seront de la partie.

Cavaillon : l’exploitation Saint Félix est une ‘Étoile de l’Europe’ grâce à son projet de filets anti-insectes

La seconde édition du concours ‘Les Étoiles de l’Europe en Région Sud‘ a récompensé neuf projets représentant la diversité du territoire régional et qui œuvrent pour un futur plus vert et plus durable. Parmi les lauréats, l’exploitation cavaillonnaise Saint Félix s’est démarquée dans la catégorie ‘Biodiversité’ et a reçu le Prix spécial du jury pour son projet de filets anti-insectes pour ses pommiers.

Le concours ‘Les Étoiles de l’Europe en Région Sud’ a pour objectif de soutenir et valoriser les acteurs du territoire qui s’engagent dans l’adaptation au changement climatique et la protection de l’environnement.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 août 2025

Pour bénéficier de financements européens, les projets candidats doivent s'inscrire dans un ou plusieurs des quatre axes thématiques :

- La recherche et l'innovation face aux défis climatiques et environnementaux
- L'adaptation au changement climatique, la prévention des risques naturels et la résilience
- La transition vers une économie circulaire et économe en ressources
- La protection et la conservation de la biodiversité

Les lauréats. ©Pierre-Emmanuel Trigo

Parmi les lauréats cette année, on compte notamment l'exploitation Saint Félix, basée à Cavaillon, qui est arrivée en haut du classement pour la catégorie 'Biodiversité'. Son projet, qui a aussi reçu le Prix spécial du jury, se base sur l'acquisition et l'installation de filets mono-rangs anti-insectes sur ses pommiers, afin de protéger les cultures sans avoir recours aux pesticides, tout en préservant la biodiversité. Le projet présente d'autres avantages tels que la réduction des traitements, de la consommation d'eau, des passages de tracteurs et donc leurs émissions de gaz à effet de serre.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 août 2025

Le coût total de ce projet s’est élevé à 51 125€, pour lequel l’Europe a contribué à hauteur 10 600€ et le reste a été autofinancé par l’entreprise.

Cavaillon : LMV organise son forum de recrutement

Ce jeudi 23 mai, la communauté d’agglomération Luberon Monts de Vaucluse (LMV) organise son Forum Recrutement et Formation à Cavaillon, auquel plus de 30 entreprises et organismes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 août 2025

de formation vont participer.

Plus de 30 entreprises et organismes seront présents ce jeudi 23 mai à l'Hôtel de Ville de Cavaillon pour trouver leurs prochains collaborateurs. Plus de 100 postes seront à pourvoir dans des domaines variés tels que la restauration, la vente, le BTP, l'aide à domicile ou encore la fonction publique.

Parmi les présents, le forum comptera les lycées Alexandre Dumas et Alphonse Benoît, le Greta, LMV, la mairie de Cavaillon, Burger King, ADMR, Décathlon, Crudettes, la Police nationale, Eiffage, Weldom, et bien d'autres. Pour voir la liste complète, cliquez ici. Des formations, des jobs saisonniers, des CDI, ou bien des alternances seront proposés. Un stand sera destiné au conseil pour mieux vendre votre profil.

Jeudi 23 mai. De 14h à 17h. Hôtel de Ville. Place Joseph Guis. Cavaillon.