Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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

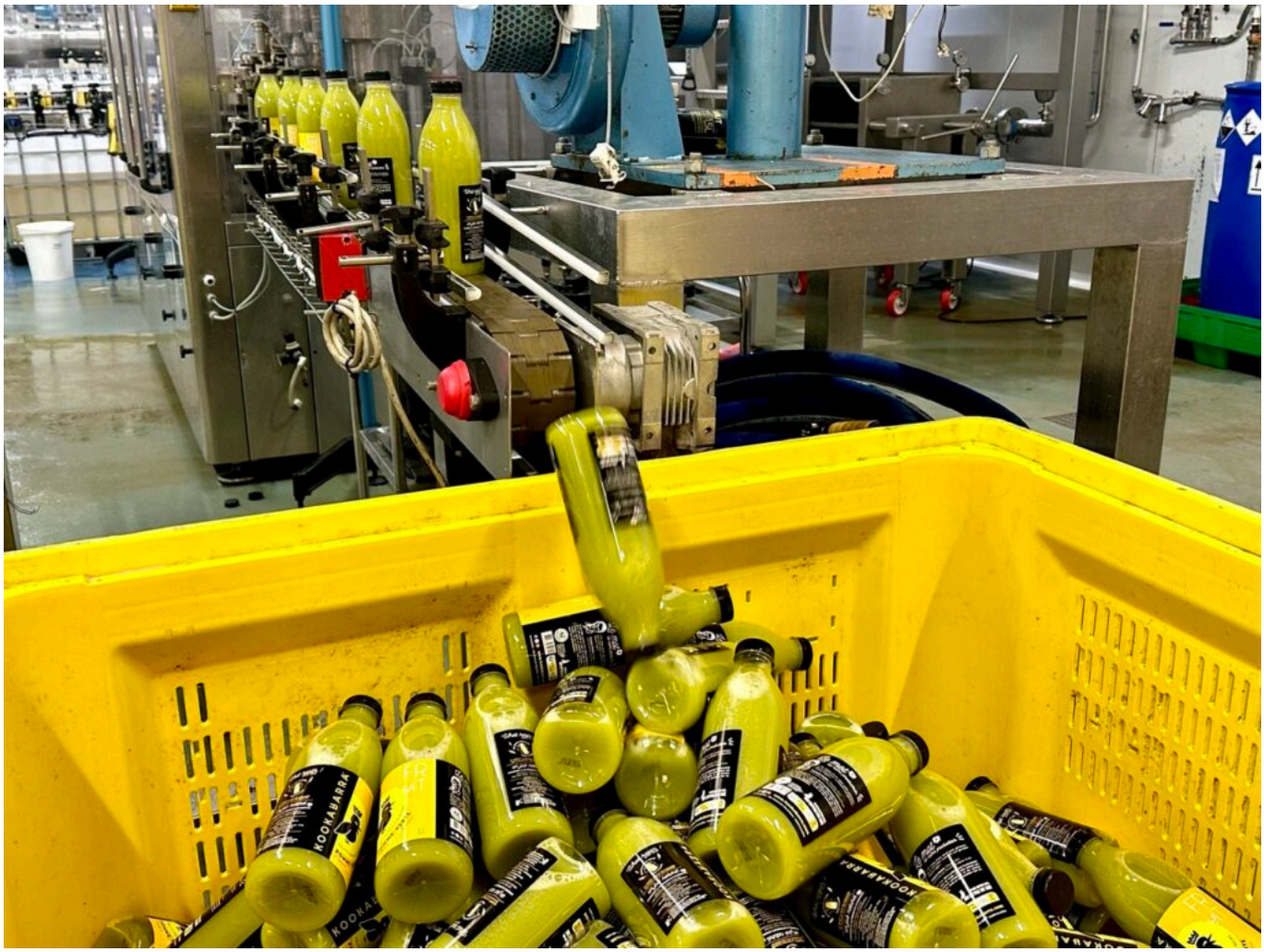
Chaque jour, l'usine Kookabarra réceptionne plusieurs centaines de kilos de fruits et légumes. Oranges, fraises, cerises, tomates, pommes, carottes, et bien d'autres. « Ces produits bruts ont un certain taux de sucre et d'acidité à respecter afin qu'on puisse les transformer en jus », explique Jérémie 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

Ecrit par le 2 novembre 2026



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 2 novembre 2026

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 2 novembre 2026

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 2 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



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)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

– 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

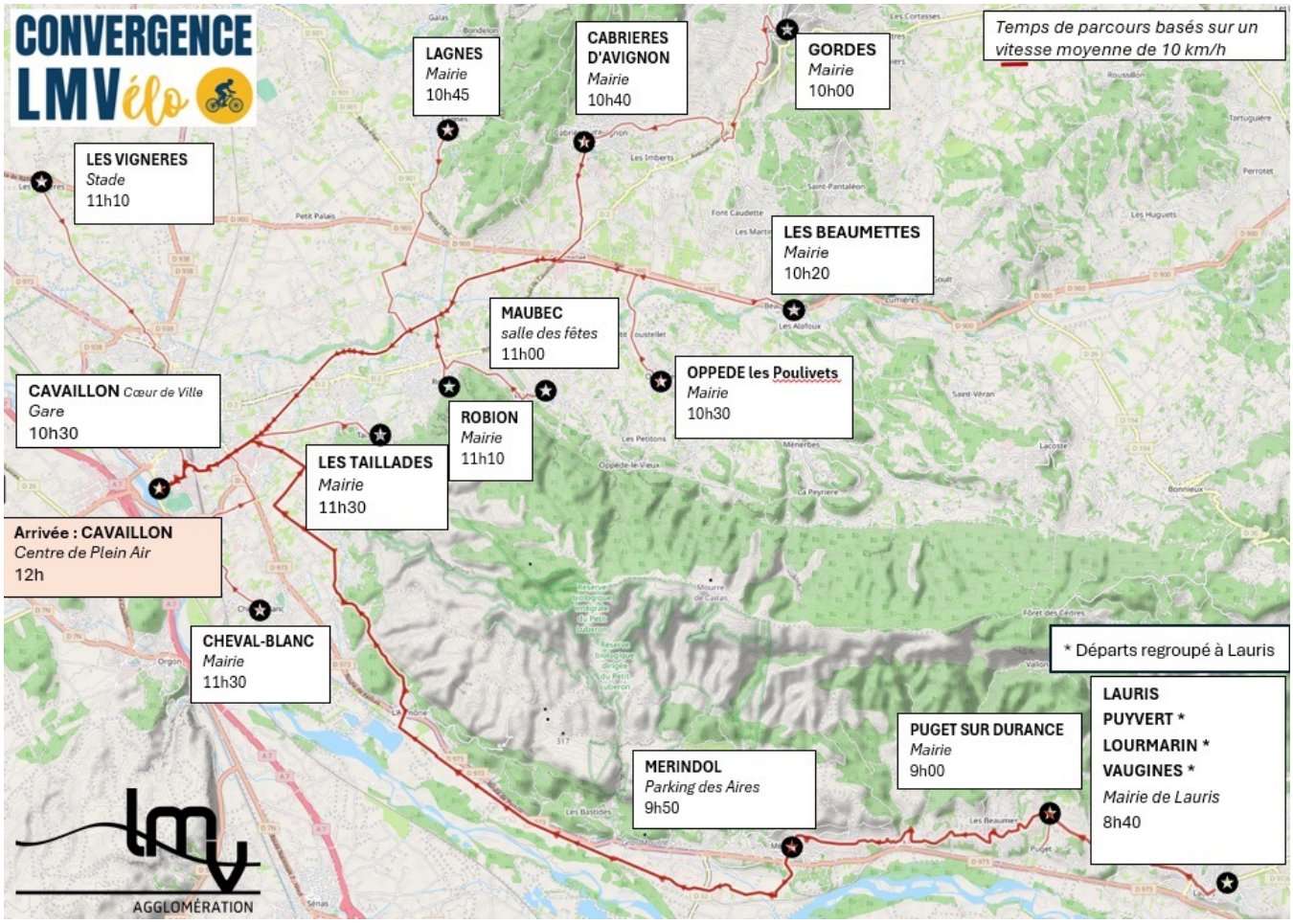


Dans le cadre de l'opération nationale 'Mai à vélo', la communauté d'agglomération Luberon Monts de Vaucluse organise la première édition de son événement LMVélo ce samedi 25 mai. De nombreuses animations seront proposées autour de la pratique du vélo.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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

Ecrit par le 2 novembre 2026

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 2 novembre 2026

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

Ecrit par le 2 novembre 2026

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 2 novembre 2026

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.



Du 22 au 26 mai : tout un programme lors du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Festival Confit à la Garance de Cavaillon



Après le succès de l'année dernière, La Scène Nationale La Garance de Cavaillon récidive et nous donne rendez-vous pour son Festival Confit qui aura lieu du mercredi 22 au dimanche 26 mai dans plusieurs lieux du département.

Le plat signature de la directrice de la Garance, Chloé Tournier

Pourquoi changer une recette qui marche ? Le Festival confit 2023 fut un coup d'essai et un coup de maître…sse. La directrice de la Garance, Chloé Tournier, remet le couvert en proposant un second

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

festival Confit, en changeant quelques ingrédients certes, mais en gardant l'esprit d'un moment festif qui offrira des émotions où nos cinq sens seront mobilisés.

La recette incontournable

Un festival Confit, ça se mijote avec une équipe, des partenaires, divers ustensiles et dans divers lieux : il en faut pour tous les goûts et tous les âges, facile à préparer en une heure ou sur toute une journée, à boire et à manger, avec un « bon peu » de convivialité, une pincée de surprises, une bonne dose de bonne humeur, quelques pépites à parsemer, et un public pour déguster.

Des ingrédients féminins

La cuisine, c'est l'affaire de tous ! Il va sans dire, mais il faut bien reconnaître que les femmes sont à l'honneur dans ce menu printanier. L'artiste libanaise Hiba Najem nous propose une performance culinaire autour des *Chaussons aux tomates…* de son enfance. La compagnie 13/31 de Lisa Guez nous invite au bar de *Vertébré*, les femmes de la Compagnie Brumes présenteront un théâtre documentaire *Vivantes* en terre avignonnaise et la metteuse en scène Clara Hédouin mettra les mots de Giono en mouvement dans une randonnée spectacle autour de Mérindol.

Des ateliers culinaires

Le Studio Mille Feuilles nous invite à une écoute multisensorielle de trois vinyles 33 tours avec « Vinyles à déguster » et nous propose aussi de décorer des gâteaux lors de l'atelier 'Gâteaux en fleur'. 'De l'encre et du vin' permettra d'écrire tout en dégustant du vin.

Comment cuire un porcelet à la broche ? C'est ce que présente La Maison du Porcelet de Velleron. La cuisinière Monique Deyeart-Buitink nous initiera à la cuisine crue. La DJ Floriane Facchini avec Clément Martin accompagnera le festival sur fond de « pastasciutta antifasciste dei fratelli Cervi » !

Inauguration du festival le mercredi 22 mai

À cette occasion, la directrice Chloé Tournier recevra la médaille de Chevalier de l'Ordre National du Mérite et la soirée continuera avec Chaussons aux Tomates à 19h puis Vertébré à 20h30. De 16h à 19h, le Théâtre de la Garance sera transformé en un grand marché de producteurs.

Festival Confit. Du 22 au 26 mai. De 0 à 20€ selon les ateliers ou spectacles. Scène Nationale La Garance. Rue du Languedoc. Cavaillon. 04 90 78 64 64.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Au mois de mai, le Parc du Luberon encourage l'usage du vélo



Le Parc naturel régional (PNR) du Luberon a décidé de s'inscrire au défi 'Mai à vélo', en partenariat avec Vélo Loisir Provence, qui consiste à promouvoir et encourager l'usage du vélo. Ainsi, tout au long du mois de mai, en plus de faire du vélo et d'augmenter le compteur kilométrique du Parc, de nombreuses animations autour du vélo sont proposées du samedi 18 et dimanche 26 mai à Villelaure, Lauris et Cavaillon.

Si le mois de mai est déjà bien entamé, il n'est pas encore trop tard pour rejoindre le challenge 'Mai à vélo' et tenter de faire monter le PNR du Luberon au sein du classement national. Pour ce faire, il suffit de s'inscrire en ligne puis d'enfourcher votre vélo. L'année dernière, le Parc est arrivé à la deuxième

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

place du classement régional. Cette année, il compte bien atteindre la première place.

En parallèle du challenge, de nombreuses animations sont prévues tout au long du mois dans diverses communes du Parc qui contribuent à la promotion de l'usage du vélo et pour peut-être adopter le vélo à vie. Jeu de piste, concours de décoration de vélo, défilé ou encore ciné-débat sont prévus ces prochains jours à Villelaure, Lauris et Cavaillon.

Le programme

Le samedi 18 mai :
– Rallye vélo avec quiz et jeux au départ du parvis de la mairie de Lauris à 8h30, ainsi qu'un concours du vélo décoré organisé par le club des ainés. Inscription au 06 19 16 23 36.
– L'association Les Pedaloudoux propose de découvrir nouveau tronçon de piste cyclable de Villelaure vers Pertuis avec un jeu de piste à partir de 14h. Inscription gratuite mais obligatoire.

Le jeudi 23 mai :
– L'association cavaillonnaise AVEC propose aux enfants de choisir la mobilité douce d'aller à l'école à vélo.

Le vendredi 24 mai :
– L'association AVEC propose une Vélorution de printemps, c'est-à-dire un défilé à vélo en musique sur le thème des fleurs au départ de la Place du Clos à Cavaillon à 19h.

Le samedi 25 mai :
– La communauté d'agglomération Luberon Monts de Vaucluse et Vélo Loisir Provence installent un village de vélos avec de nombreuses animations sur le parking du centre aquatique de Cavaillon. Plusieurs balades à vélo seront organisées dans l'après-midi.

Le dimanche 26 mai :
– Le cinéma cavaillonnais La Cigale accueille un ciné-débat sur le thème 'Les roues de l'avenir' à 18h15.

Pour ne rater aucune animation, rendez-vous sur le groupe Facebook 'Luberon Labo Vélo'.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les petits garagistes font de la résistance

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Dans le Vaucluse, il y a 670 entreprises de réparations et d'entretien pour les véhicules légers. Majoritairement composé de petites structures plus ou moins indépendantes, nombre de ces entreprises rencontrent aujourd'hui des difficultés. Mais certaines d'entre elles tirent leur épingles du jeu en misant sur la proximité, le service ou en diversifiant leurs activités.

La proximité et le prix sont sans doute les deux premières raisons pour laquelle on va chez le garagiste du coin. La confiance est aussi un facteur important. Son « petit » garagiste c'est celui qui cherche à réparer plutôt qu'à changer, ou à ne remplacer que ce qui est nécessaire. Ces petites entreprises, qui sont les plus nombreuses, sont aussi les plus fragiles : forte pression concurrentielle, surcoûts énergétiques, problèmes de main d'œuvre, nécessité d'investir en permanence… Mais certains se battent pour continuer à exister, comme à Lourmarin où un jeune couple a repris un garage en se spécialisant dans les voitures anciennes ou de sport.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



un atelier de restauration ©Didier Bailleux

Garagistes par filiation et par passion

Ancien mécanicien dans des écuries ayant participés à des épreuves comme les 24 heures du Mans ou le Dakar, Frédéric Pellegrin, est un authentique aficionado. Il a travaillé chez Oréca, l'écurie d'Hugues de Chaunac qui remporta dans sa catégorie les 24 heures du Mans en 2000 avec une Dodge Viper GTS-R. Jolie carte de visite. Il a ensuite collaboré chez solution F, un autre préparateur auto de renom. Ca été pour lui l'occasion de pouvoir vivre de l'intérieur quelques grands rallyes historiques comme le Tour de Corse ou encore des épreuves sur des circuits à Spa ou à Dubaï. Il a également tâté du rallye mais cette fois en tant que pilote sur une Clio Williams.

« Je suis tombé dedans quand j'étais petite »

Sa compagne, Jade Vila est aussi une vraie passionnée. Son père, son grand-père et même son arrière-grand-père, tous étaient garagistes. Sa tante a également évolué en sport auto dans le championnat de France. Une famille de vrais fans d'automobiles. « Je suis tombé dedans quand j'étais petite » confit Jade.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Comme Frédéric, son compagnon, elle ne pouvait envisager d'autre avenir professionnel. Ils voulaient leur garage mais ne souhaitaient pas s'installer en ville. Habitant la région, ils ont eu l'opportunité de reprendre celui de Lourmarin, il y a maintenant trois ans. Ils ont dû investir pour le moderniser et le mettre aux normes actuelles.



Frédéric Pellegrin et Jade Vila ©Didier Bailleux

Qui sait aujourd'hui régler une rampe de carburateurs Weber ou roder des soupapes ?
Dans leur garage il n'est pas rare de côtoyer aux côtés d'autos de tous les jours, une vieille anglaise ou encore une allemande de prestige des années 90 avec beaucoup de cylindres et de travail… Des autos dans lesquelles peu de garagistes savent ou osent mettre les mains. Qui sait aujourd'hui régler une rampe de carburateurs Weber ou roder des soupapes ? C'est là aussi où les petits garagistes font la différence. Mais ce savoir-faire est de plus en plus menacé.

Perpétuer les savoir-faire dans les métiers des véhicules anciens
C'est justement pour ne pas que ces savoir-faire ne disparaissent que le Conservatoire National des Véhicules Anciens (CNVA) a été créé en 2015. Cette idée on la doit à Luc Morel, un passionné de vieilles mécaniques, qui ne pouvait se résoudre à ce qu'il n'y ait plus de formations spécialisées pour l'entretien ou la restauration des voitures anciennes. Les besoins sont importants et les métiers bien spécifiques :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

mécaniciens, carrossiers, selliers… Les formations proposées par la CNAV sont ouvertes à tous, y compris aux particuliers qui veulent se reconvertir ou simplement mettre les mains dans le cambouis de leurs autos.



Luc Morel du Conservatoire National des Véhicules Anciens (CNVA) ©Didier Bailleux

Une antenne a même été ouverte en septembre dernier à Cavaillon. Les formations ont été confié à Tony Lemaitre, un ancien élève du CNVA et ex manager de ligne à la RATP. Installé à Cavaillon depuis plusieurs années comme mécanicien restaurateur de motos anciennes dans les ateliers de Renaissance Motorcycle, Tony Lemaire fait aujourd'hui aussi dans l'automobile. Que ce soit 2 ou 4 roues c'est toujours la passion qui conduit !

Le secteur de la réparation automobile en France

70 000 entreprises et 120 000 salariés

Un CA de 21 milliards d'euros avec une croissance annuelle de l'ordre de 5 à 6 %

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

3 grands types de structures : les concessionnaires et agents de marques, les grandes enseignes d'entretiens (Norauto, Midas, Feu vert…) et les indépendants. Ces derniers peuvent être regroupés sous des marques qui leur apportent un certain nombre de services (AD, Euro Repar Service, TOP Garage…)

En France, on dénombre pas moins de 230 000 collectionneurs et environ 800 000 véhicules anciens et tournants. Le secteur de l'automobile ancienne, c'est 4 milliards d'euros de CA et 20 000 emplois directs (source Fédération Internationale des Véhicules Anciens)

Pour en savoir plus sur :
le Conservatoire National des Véhicules Anciens (CNVA)
Lourmarin Classic

Cavaillon : la via ferrata fermée pour raison de sécurité

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



La commune de Cavaillon informe que la via ferrata aménagée dans la colline Saint-Jacques vient d’être fermée jusqu’à nouvel ordre. Cette mesure a été prise en raison d’un ancrage défectueux nécessitant l’intervention d’une entreprise spécialisée. Aucune date de remise en service n’a encore été précisée par la municipalité cavare.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



© Ville de Cavaillon-Facebook

Inaugurée en juin 2013, ce parcours est directement accessible à pied, en quelques minutes, depuis le centre-ville ancien. Lors de son ouverture, Cavaillon était d'ailleurs la seule ville de Provence-Alpes-Côte-d'Azur (et une des rares d'Europe également) à proposer un parcours de ce type depuis son cœur de ville. Auparavant, il avait fallu réaliser un travail minutieux de sécurisation de la falaise engagé à partir de 2008.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Archives © Sam BIÉ

L'itinéraire aménagé dans la roche de la colline est composé de deux passages, afin que tout les types de public y ait accès. Une première partie familiale nommée 'Via Natura' permet, en deux heures, de découvrir la vie des falaises à partir de terrasses d'observation. Elle est accessible à tous, mêmes aux enfants, mais ces derniers doivent mesurer au minimum 1m30. La 'Via Souterrata', quant à elle, est accessible aux personnes mesurant minimum 1m50 et permet de traverser les grottes du Colombier avant de franchir les Beaumes de Combarelles. Le tout offre une vue imprenable sur le Ventoux, les monts de Vaucluse, le Luberon, la vallée de la Durance et les Alpilles. L'ensemble a représenté un investissement d'un peu plus de 200 000€

Entre randonnée et escalade, une via ferrata ('voie de fer') est un itinéraire rocheux équipé de câble d'échelon, de pont de singe, de pont népalais et de passerelles à caractère aérien. C'est un parcours sportif destiné à faciliter la progression et à optimiser la sécurité des personnes qui l'utilisent.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Archives © Sam BIÉ

Un Corso aux allures de parade olympique à Cavaillon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Si le Corso de Cavaillon avait dû être reporté l'année dernière en raison des conditions météorologiques et avait fêté son centenaire en plein été, cette année, il aura bien lieu en mai comme à son habitude. Défilés et bal seront au programme ces jeudi 9 et samedi 11 mai.

L'association des Géants de Papier s'est préparée toute l'année pour les deux traditionnels défilés du Corso de Cavaillon, qui auront lieu le jeudi 9 mai à 15h et le samedi 11 mai à 21h30. Cette année, le thème est bien évidemment 'Les Jeux Olympiques', qui vont rythmer la vie des Français durant tout l'été, et même le reste de l'année. Pour cette nouvelle édition, les maquettes des chars ont été dessinées par Frédéric Médina, qui succède à Jean Bravais.

Ainsi, les Cavaillonnais et visiteurs pourront admirer un véritable défilé olympique avec de chars représentant la rencontre des cinq continents à Paris, les sports traditionnels des JO, le lien entre le sport et l'environnement, les sports urbains, les handisportifs, ou encore Olympie, la ville où tout a commencé. Le départ des défilés se fera sur le Cours Victor Hugo. Les chars feront le tour de la ville en environ 1h30.

La Reine fait son bal et son Grand Prix

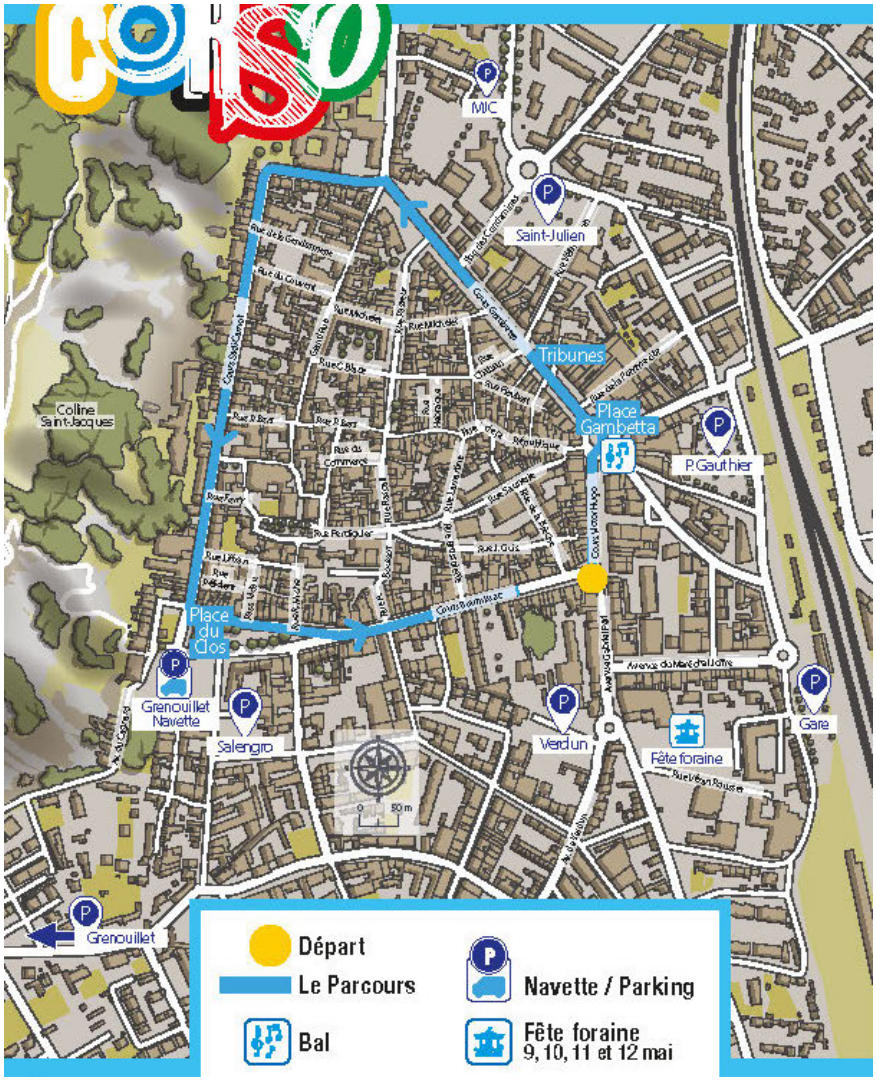
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Le samedi 11 mai, de 20h à 21h30 et de 22h30 à 01h, la Reine du Corso 2024 vous donne rendez-vous place Gambetta pour son traditionnel bal. L'orchestre Alméras et ses 20 musiciens, chanteuses, chanteurs, danseuses et techniciens vous préparent un show exceptionnel.

Le Cyclo Sport Cavaillon, quant à lui, vous donne rendez-vous pour les mythiques courses du Grand Prix de la Reine du Corso, dans le quartier de Vidauque ce jeudi 9 mai à 10h. Une centaine de cyclistes sont prévus au départ. L'occasion de célébrer avant les festivités du centre-ville.



La fête forraine n'aura pas lieu (à ne pas prendre en compte sur la carte). ©Cavaillon

Le stationnement est gratuit pendant toute la durée de l'événement. Des navettes gratuites feront les aller-retours entre le parking du Grenouillet et le centre-ville avec un départ toutes les cinq minutes (le jeudi 9 mai de 13h30 à 18h et le samedi 11 mai de 19h à 01h45).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Un Corso sans fête foraine

Habituellement, quand on pense au Corso de Cavaillon, on pense également à sa grande fête foraine. Malheureusement, elle n'aura pas lieu cette année. « À quelques jours de l'installation des manèges sur le nouveau champ de foire (parking de la médiathèque et ses abords), certains forains ne valident plus l'installation programmée, considérant que le plan d'implantation arrêté avec les représentants du Syndicat National des Industriels Forains et les services de sécurité et de secours ne convient pas », a indiqué la Ville de Cavaillon sur ses réseaux sociaux.

