Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Salon de l'agriculture : le Vaucluse tire son épingle du jeu



En raison de la rotation de l'emplacement des stands mise en place par les organisateurs du Salon international de l'agriculture (SIAL), le Vaucluse, tout comme l'ensemble de la Région Sud, ne disposait pas forcément de la meilleure exposition à l'occasion de cette édition 2025. Pour autant, le Département a su mettre en avant une nouvelle fois de plus la qualité de la production des agriculteurs vauclusiens. Le tout, en s'appuyant sur la complémentarité de partenaires locaux comme la CCI 84 tout particulièrement.

C'est Alexandre de Zordi, le brasseur du Ventoux qui le montre avec la photo qu'il a prise dimanche à 15h : « Regardez, personne dans les allées du Hall 7, les parisiens sont en vacances scolaires, ils ont dû partir au ski, du coup personne ne vient Porte de Versailles. L'an dernier, au même moment, il y avait un monde fou à notre stand pour déguster, pour nous interroger sur nos bières, comme la '1912', en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

hommage à l'altitude du Géant de Provence, ils étaient quatre fois plus nombreux. On était dans le Hall 3, bien mieux placé sur le trajet de déambulation des visiteurs. Une année sur deux, les organisateurs alternent le placement des régions, là c'est vraiment mauvaise pioche » regrette le jeune patron. Il a produit 3 700 hectolitres en 2024, « En plus, le marché se tasse, -8% au niveau national, les gens ont tendance à consommer du sans alcool » explique-t-il.



Alexandre de Zordi de la brasserie du Mont Ventoux. Crédit : Andrée Brunetti/L'Echo du mardi

> « Nous sommes montés à Paris pour jouer collectif avec le Conseil départemental de Vaucluse. »
>
> *Gilbert Marcelli, président de la CCI 84*

Un peu plus loin, Gilbert Marcelli, le président de la Chambre de Commerce et d'Industrie est plus optimiste. « Nous sommes montés à Paris pour jouer collectif avec le Conseil départemental de Vaucluse. Ensemble on concrétise des actions, pour la première fois, on a transporté avec nous l'Ecole hôtelière d'Avignon dont sont issus nombre de chefs étoilés. Le chef Patrice Leroy, Maître-cuisinier de France et Disciple d'Escoffier est aux fourneaux du 'Quai des Saveurs', notre stand qui tourne tous les jours au Salon de l'Agriculture et propose aux visiteurs des plats frais, de saison, à base de produits 100% nature de Vaucluse. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Pour la première fois, la CCI de Vaucluse a transporté son Ecole hôtelière d'Avignon sur le stand du Vaucluse lors d'un SIAL. Ici, le chef Patrice Leroy, Maître-cuisinier de France et Disciple d'Escoffier. Crédit : DR/Facebook de la Chambre d'agriculture 84

« L'agroalimentaire est la première activité de Vaucluse, poursuit le président de la CCI 84. La filière représente 23% de ses emplois et 10% de son chiffre d'affaires, plus d'un milliard d'euros. Notre école des Fenaisons forme 600 apprentis par an qui trouvent immédiatement du boulot. Nous les accompagnons, nous les amenons à avoir confiance en eux, à créer leur entreprise, nous leur transmettons le sens du savoir bien faire. La preuve : nous avons ouvert en décembre un restaurant bistronomique flambant-neuf devant la gare d'Avignon, au cœur de la Cité des Papes. Il est tenu par un jeune chef de 26 ans, Saïd Soumaila qui connaît un réel succès. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



La présidente du Conseil départementale de Vaucluse avec les producteurs de melon de Cavaillon. Crédit : Facebook Département de Vaucluse

> « Grâce à l'agriculture et à la viticulture, nous avons de magnifiques paysages qui attirent les touristes du monde entier. »
>
> *Dominique Santoni, présidente du Conseil départemental de Vaucluse*

« Malgré les économies qui nous sont imposées pour compenser le déficit abyssal de l'Etat, nous continuons à aider les paysans comme avant, nos subventions n'ont pas reculé d'un seul euro » explique pour sa part Dominique Santoni, la présidente du Conseil départemental de Vaucluse. Nous sommes pragmatiques : grâce à l'agriculture et à la viticulture, nous avons de magnifiques paysages qui attirent les touristes du monde entier qui viennent en vacances chez nous. Nous avons des produits de qualité qui cumulent nombre de labels, de récompenses. Un tiers des productions Made in Vaucluse sont 'bio', nous sommes n°1 en France pour la cerise et le raisin de table, 2e pour les pommes et les melons, 3e pour la fraise. Nous obtenons régulièrement des médailles au Concours Général pour nos huiles d'olive, nos vins, nos miels, nos nougats, nos confitures comme La Roumanière à Robion. Et là, nous allons demander que la lavande soit reconnue comme patrimoine mondial de l'Unesco. C'est une démarche qui va être longue,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

mais avec la Drôme et les Alpes-de-Haute-Provence nous y croyons ferme. Cette inscription sera à coup sûr une reconnaissance pour le travail des lavandiculteurs et de cette pépite de Vaucluse qu'est l'or bleu. »



Le département de Vaucluse souhaite que la lavande soit reconnue comme patrimoine mondial de l'Unesco. Crédit : Hocquel A – VPA

De son côté Christian Mounier, vice-président en charge de l'agriculture au Département, insiste sur ce bien de plus en plus rare avec le changement climatique qu'est l'eau. « C'est une des priorités du département de Vaucluse avec dans le nord de la Vallée du Rhône, le projet HPR (Hauts de Provence rhodanienne) et dans le sud-est, le partenariat avec la Société du Canal de Provence. Mais aussi l'accord GeEAUde que nous avons signé avec l'Inrae, les syndicats des eaux et Avignon Université. En plus, l'IA va sans doute nous aider dans les années qui viennent. » Christian Mounier insiste sur l'excellence des 183 produits mis en vitrine dans l'épicerie éphémère reconstituée qui trône sur le stand de Vaucluse. Avec sur les étagères, alcools, sirops, chocolats, berlingots, saucissons, petit épeautre, pâtes de fruit, coulis, soupes, gins, cidres.

Presque 100 ans au service de la truffe

Un peu plus loin Plantin tient salon. Créée en 1930 par Marcel Plantin à Puyméras, cette entreprise est aujourd'hui l'un des leaders européens de la truffe avec une centaine de tonnes produites par an mais aussi les meilleurs cèpes, morilles et girolles. Et Plantin mobilise son expertise pour accompagner des

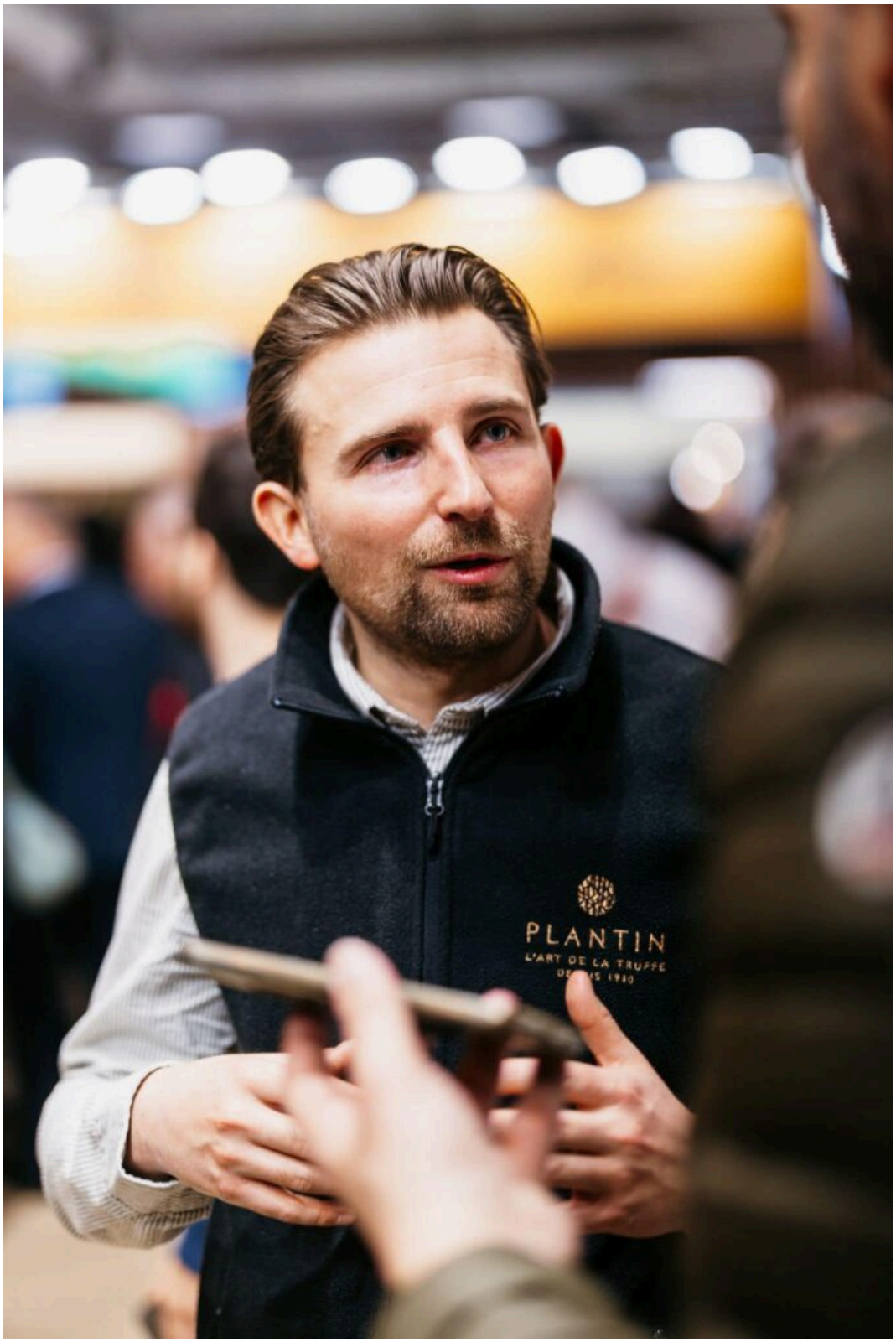
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

producteurs dans l'installation de truffières. C'est le cas de Bruce Martinez à Pernes-les Fontaines. II a arraché des hectares de lavande pour planter près de 3 500 chênes-truffiers. « Ils m'ont conseillé, formé, apporté un suivi technique, ils ont analysé le sous-sol de mes terres, sélectionné les meilleurs plans, fait un prévisionnel sur 20 ans. A partir de la 6e année, la production moyenne est de 26kg de truffe par hectare. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Crédit : DR/Facebook Département de Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

« Malgré la crise, le déficit de la France nous, nous misons sur les paysans. »

Renaud Muselier, président de la Région Sud

Enfin, c'est au tour de Renaud Muselier de faire le tour des 1 200m2 des stands de tous les départements de Provence-Alpes-Côte d'Azur. « Malgré la crise, le déficit de la France nous, nous misons sur les paysans, nous les soutenons à fond avec le plus grand stand de toutes les régions de France, ici à Paris. Pour montrer à tous que nous avons les plus beaux sites, les meilleurs vins, légumes, viandes, huiles d'olive que le monde entier nous envie. D'ailleurs, quand je déambule dans les allées du SIAL, ils me remercient, ils me sourient, c'est rare pour un politique de ne pas se faire engueuler ! Nous sommes à leur service. Nous sommes devons leur faciliter la vie face à la canicule, la concurrence. Le problème de l'eau nous le connaissons depuis les Romains, depuis Le Pont du Gard et son aqueduc jusqu'à Pagnol et sa Manon des Sources, nous avons appris à gérer. Les anciens ont construit le Lac de Serre-Ponçon, Le Lac de Sainte-Croix ils ont canalisé la Durance et le Verdon. Récemment nous sommes allés en Israël pour comprendre comment ils traitent 85% de leurs eaux usées quand en France le chiffre est de seulement 5%. Il y a un souci en Provence quand on voit le nombre de piscines et de gens qui gaspillent des tonnes d'eau en lavant leur voiture devant la maison. »



Renaud Muselier, président de la Région Sud avec les producteurs de la fraise de Carpentras en compagnie de Bénédicte Martin, vice-présidente, en charge de l'Agriculture, de la viticulture, de la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

ruralité et du terroir (tout à gauche) et le sénateur de Vaucluse Lucien Stanzione (tout à droite). Crédit : DR/Facebook de la Chambre d'agriculture de Vaucluse

André Bernard mis à l'honneur

Le Président de la Région poursuit : « On se projette jusqu'en 2030 et les Jeux olympiques d'hiver qui vont se dérouler chez nous. Il y aura des retombées pour tous, du Ventoux à Menton. La Région Sud finance près de 27M€ pour l'agriculture en plus des 23M€ européens, mais au-delà des grands évènements mondiaux comme l'arrivée de la Flamme Olympique dans le Vieux Port ou sur le Pont d'Avignon, ajoute Renaud Muselier, nous sommes aussi attentifs aux marmottes, aux bouquetins comme aux brebis qui se font croquer par les loups dans nos montagnes et nous avons aussi voté 4M€ pour remettre en état des cabanes pastorales qui sont devenues des ruines pour qu'elles puissent désormais protéger les bergers. »

Et avant de découper le fameux ruban tricolore pour inaugurer le stand, le Président Muselier a remis une médaille d'honneur au vauclusien André Bernard, président sortant de la Chambre régionale d'agriculture pour 40 ans de bons et loyaux services rendus à la population de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



André Bernard a été distingué par Renaud Muselier, président de la Région Sud. Crédit : DR/Facebook de la Chambre d'agriculture de Vaucluse

---

L'aéroport Avignon Provence se sent pousser

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

des ailes avec l’arrivée d’Eleven



Sous l’impulsion de la CCI de Vaucluse, à qui la Région Sud a délégué la gestion de l’aéroport d’Avignon, la plateforme aéroportuaire de la cité des papes entend favoriser la création d’une filière locale de démantèlement et de reconversion aéronautique. Une persévérance qui devrait très prochainement porter ces fruits.

Le projet Aero 145 Aegis ayant finalement fait long feu, la Société aéroport Avignon-Provence, qui gère la plateforme aéroportuaire d’Avignon pour le compte de la CCI de Vaucluse, n’en a pas pour autant abandonné son ambition de développer une activité autour de la mise en place d’une « filière de démantèlement, reconversion, stockage et maintenance d’avions ou d’hélicoptères civils ».
Pour cela, l’aéroport d’Avignon a donc lancé, courant 2024, un AMI (Appel à manifestation d’intérêt) afin de solliciter les éventuels candidats au développement de cette filière. Et c’est l’entreprise Eleven, une société d’ingénierie spécialisé dans la maintenance aéronautique basée à Istres, qui a répondu favorablement à cette demande.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Basée à Istres, la société Eleven est spécialisée dans la maintenance aéronautique. Crédit : Eleven/DR

50 à 70 emplois d'ici 2 ans ?

« Chez nous, Eleven va procéder à la maintenance et au 'retrofit' (rénovation) de petits, moyens et longs courriers, dévoile Guillaume Desmarets, nouveau directeur de l'aéroport depuis mai dernier. A charge pour les salariés qui seront recrutés, entre 50 à 70 en 2 ans, de transformer un avion commercial en cargo ou de faire passer le nombre de sièges d'un aéronef de 100 à 200. Ici, à Avignon, l'entreprise nous a fait savoir qu'elle avait besoin, dans un premier temps, de 5 000m2 de hangars pour accueillir des Airbus A 310 par exemple. Mais petit à petit, Eleven pourrait s'agrandir et développer ses activités afin de créer des emplois supplémentaires. »

« Cela élargirait notre gamme de compétences et ancrerait encore plus la Société Aéroport Avignon Provence comme pôle d'excellence », se réjouit Guillaume Desmarets qui a auparavant été pilote de chasse au sein de l'Armée de l'Air et de l'Espace où il a notamment piloté des Jaguar lors de missions en Irak et au Kosovo.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Guillaume Desmarets, directeur de l'aéroport d'Avignon Provence depuis mai dernier. Crédit : aéroport d'Avignon/DR

Le point sur l'activité du site

L'occasion pour celui qui a aussi travaillé au centre d'essais en vol d'Istres de rappeler les enjeux de la plateforme aéroportuaire vauclusienne appartenant à la Région Sud qui en a délégué la gestion à la CCI 84 depuis 2007.

« Ici, nous pouvons accueillir des aéronefs d'une capacité de 20 à 120 places, des Gulfstream américains comme des Embraer brésiliens, poursuit Guillaume Desmarets.

Selon l'Union des aéroports français, celui d'Avignon aurait accueilli 3 758 passagers en 2023 (-62,1% par rapport à 2022) « mais 16 000 en tout par an en incluant les jets privés. Il y a aussi l'aviation civile, d'affaires, les charters, les touristes et si on compte les pilotes, stewarts et hôtesses, ce sont 80 000 personnes transportées. »

« Après le Covid et la crise sanitaire de 2019, l'aéroport d'Avignon a retrouvé son rythme de croisière car les pilotes, cloués au sol pendant des semaines, ont dû repasser leur licence ou leur habilitation, ce qui a boosté l'activité aéronautique » précise aussi le directeur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le pôle économique de l'aéroport s'étend sur 16 hectares autour du tarmac de la piste avignonnaise. Il regroupe près de 60 d'entreprises comptant plus de 500 emplois qualifiés. Crédit : aéroport d'Avignon/DR

Un pôle d'emplois qualifiés

L'aéroport c'est aussi le pôle de compétitivité aéronautique Pegase (baptisé pôle Safe au niveau régional) ainsi que les 16 hectares de foncier économique de la zone abritant près d'une soixantaine d'entreprises regroupant plus de 500 emplois qualifiés autour des 1 880 mètres du tarmac de la piste papale.

Parmi eux notamment, la base de maintenance des hélicoptères de RTE (Réseau de transport d'électricité), qui assure l'entretien et la surveillance des plus de 100 000 kilomètres de lignes à haute et très haute tension françaises, le sellier haut de gamme de la Maison Borghino, tout particulièrement spécialisée dans les sièges en cuir pour l'aviation d'affaires, ou bien encore, plus récemment, AES, le pionnier des drones marocains.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Il y a quelques semaines, l'aéroport d'Avignon a été le théâtre d'une première mondiale : le chargement d'un hélicoptère civil Super Puma dans un A400M militaire destiné aux missions de secours à Mayotte. Crédit : aéroport d'Avignon/SAF Hélicoptères/DR

Un 'hub' sanitaire et de protection civile

Enfin, activité méconnue de cet aéroport ayant vu le jour en 1937 : la plateforme est aussi un 'hub' important en matière de sécurité civile et de santé. Ainsi, elle collabore avec le centre hospitalier Henri-Duffaut, seul établissement de santé du département à être habilité aux prélèvements d'organes en Vaucluse, dans le cadre de transfert d'organe. Dans des circonstances ou chaque seconde compte, il est en effet vital de disposer d'un accès spécifique pour les ambulances afin qu'elles puissent stationner directement aux portes des avions médicalisés.

Par ailleurs, il y a quelques semaines pour la première fois un Super Puma civil a été chargé à l'intérieur d'un avion de transport militaire A400M de l'Armée de l'air. L'hélicoptère était destiné aux missions humanitaires suite au passage du cyclone Chido à Mayotte. Durant le Covid, en 2020, c'est également un A400M qui avait transféré des patients de l'hôpital d'Avignon, alors saturé, vers des établissements de santé en Bretagne.

Andrée Brunetti & Laurent Garcia

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

CCI de Vaucluse : l'événement 'Ose' pour les femmes entrepreneures revient pour une 3e édition



Après deux premières éditions couronnées de succès, l'événement 'Ose ! Le Cercle Business des Entrepreneures', organisée par la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse en faveur de l'entrepreneuriat au féminin, revient ce jeudi 16 janvier.

Ce jeudi 16 janvier, les femmes qui hésitent à se lancer dans l'aventure entrepreneuriale et/ou qui se posent de nombreuses questions sur le sujet sont invitées à participer à l'événement 'Ose ! Le Cercle

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Business des Entrepreneures' dans les locaux de la CCI de Vaucluse où l'entrepreneuriat au féminin sera mis à l'honneur.

Deux ateliers seront organisés : 'Quels choix pour le statut juridique, fiscal et social de son entreprise ?' animé par l'Ordre des Avocats du Barreau d'Avignon, l'Ordre des Avocats du Barreau de Carpentras, et l'Ordre des Experts-Comptables à 9h30, et 'Transition écologique et durabilité des entreprises, tous concernés' animé par Nathalie Duchozal, responsable filière Développement Durable à la CCI de Vaucluse et Sophie Husson, gérante de l'entreprise à mission Ethikonseil, à 11h.

À 14h, Amandine Chaabi, gérante d'Escape Game Gourmand à Sorgues, Charlène Estevao, présidente de Lumamy à Pernes-les-Fontaines, Gaëlle Maheo, fondatrice de Prizius à Avignon, et Elodie Forat, directrice générale de Reatech à Sorgues, livreront leurs témoignages inspirants. La journée se poursuivra avec un concours de pitch pour les porteuses de projet à 15h30 durant lequel ces dernières auront 3 min pour valoriser leur projet de création ou reprise d'entreprise auprès de l'écosystème entrepreneurial. La remise des prix aura lieu à 16h30.

Toute la journée, les participantes auront accès à des conseils et informations auprès de structures d'accompagnement, d'experts, de banquiers et financeurs et de réseaux féminins qui prendront des rendez-vous libres de 9h à 12h et de 14h à 17h au sein du village des partenaires.

Jeudi 16 janvier. De 9h à 17h. Inscription gratuite en ligne. CCI de Vaucluse. 46 cours Jean Jaurès. Avignon.

(Vidéo) La nuit de l'orientation de la CCI fait le plein !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Jeudi dernier, la CCI de Vaucluse a organisé la Nuit de l'orientation. L'événement gratuit, qui s'est tenu à l'Aéroport Avignon-Provence jusqu'à 21 heure, a attiré plus de 1 500 personnes. Jeunes, parents, demandeurs d'emploi ou adultes en reconversion professionnelles sont venus découvrir une douzaine de secteurs d'activité regroupant plus de 100 métiers.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



L'événement a permis de renouveler les photos pour les CV.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Plus de 100 métiers étaient à découvrir. DR

Lors de cette soirée où le Terminal de l'aéroport s'est transformé en espace dédié à l'orientation et à la découverte des métiers plusieurs animations et moments interactifs ont particulièrement fait le plein.
Des Speed-Meetings Métiers constituant l'occasion unique d'échanger en face à face avec des experts et de s'informer sur les opportunités d'emploi et de formation.
Des conférences thématiques avec des sujets variés, comme la féminisation des métiers du transport ou les enjeux de la cybersécurité.
Au programme également : l'espace Orient'Express où les visiteurs ont bénéficié de conseils personnalisés grâce à des outils innovants comme l'application Hello Charly.
Enfin des animations, des démonstrations des et jeux-concours (présence d'un magicien, d'un photographe professionnel pour les photos de CV, un ordinateur portable à remporter…) ont agrémenté cette nuit de l'orientation.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Pour le président de la CCI de Vaucluse, la réussite de cette opération est du avant tout à la mobilisation des équipes de la Chambre, de l'aéroport et de l'académie Vaucluse-Provence. DR

« Cette réussite n'aurait pas été possible sans la mobilisation exceptionnelle de nos partenaires : entreprises, organismes de formation, acteurs de l'orientation et acteurs économiques du territoire », se félicite Gilbert Marcelli, le président le CCI de Vaucluse qui a aussi tenu à saluer aussi l'implication « des équipes de la Chambre de commerce et d'industrie, de l'Académie Vaucluse Provence et de l'Aéroport Avignon Provence. »

CCI de Vaucluse : plus d'une centaine de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

métiers à découvrir lors de la Nuit de l'Orientation



Ce jeudi 5 décembre, la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse atterrira à l'aéroport Avignon-Provence pour sa Nuit de l'Orientation.

Professionnels et conseillers seront présents lors de la Nuit de l'Orientation pour aider les visiteurs à trouver la voie qui leur correspond. Collégiens, lycéens, étudiants, apprentis, parents, demandeurs d'emploi, ou salariés en reconversion professionnelle sont invités à venir réfléchir sur leur avenir, leur profil et leurs motivations.

Plus de 100 métiers différents seront à découvrir lors de ce rendez-vous gratuit et ouvert à tous. L'industrie, les nouvelles technologies, le tourisme, l'hôtellerie-restauration, l'agriculture, l'agroalimentaire, le bâtiment et les travaux publics, et bien d'autres secteurs d'activité seront représentés.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

L'événement comptera plusieurs espaces dédiés au speed-meeting, à l'orientation, au conseil en insertion et reconversion, aux conférences, mais aussi aux acteurs de l'apprentissage et aux diverses animations autour de l'emploi.

Jeudi 5 décembre. De 14h à 21h. Entrée libre. Aéroport Avignon-Provence. Terminal Aéroport. 75 Rue Helene Boucher. Avignon.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Avignon-Centre : « Le Quai des Saveurs » entrera en Gare prochainement



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

« C'est un vrai défi, ce chantier, explique Gilbert Marcelli, le Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie. Nous avons eu les clés fin août et on a commencé les travaux début septembre en mettant le turbo. »

Une quarantaine d'ouvriers (maçons, plombiers, électriciens, plaquistes, carreleurs) s'affairent. Après avoir posé des carreaux foncés de 120cm de côté sur le sol, c'est au tour de plaques de marbre clair de Carrare, sur les murs de la cuisine, de plusieurs centaines de kilos chacun, qui sont déplacés délicatement, avec des ventouses comme pour changer un pare-brise. « Il faut faire très attention, explique Rachid Ghzal, quand on les pose, ils ont le même numéro de série pour constituer une sorte de frise murale, donc nous devons faire un raccord parfait en phase avec le veinage du marbre ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Pose du carrelage ©AB/L'Echo du Mardi

Ce chantier a été mené tambour battant par les professionnels du bâtiment, sous la houlette de l'architecte avignonnais Andrea Bortolus avec Citadis comme maître d'ouvrage. « Toutes les entreprises sont de la région et les denrées viendront de producteurs locaux, donc priorité aux circuits courts, les vins auront été sélectionnés par InterRhône » ajoute Gilbert Marcelli.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Ce restaurant d'application de l'Ecole Hôtelière de la CCI d'Avignon sera une vitrine du savoir-faire local. Avec 12 apprentis restaurateurs, 8 salariés, 2 chefs qui ont gagné les World Skills, Saïd & Gaël qui seront chapeautés par deux personnalités, Arnaud Strasser, le propiétaire de « La Mère Germaine » à Châteauneuf-du-Pape et Xavier Mathieu du « Phébus » à Joucas.



Le Président de la CCI de Vaucluse, Gilbert Marcelli entouré desartisans en compagnie de Régis Laurent directeur des affaires juridiques et institutionnelles de la CCI de Vaucluse

« En tout, dans le Quai des Saveurs et sur les 2 terrasses attenantes, face à la Gare et face aux remparts, nous servirons 60 couverts à midi et 60 autres le soir, avec un service ininterrompu entre 6h00 et 22h00 ajoute le président de la CCI. Et nous proposerons du snacking et du bistronomique aux 3 millions de voyageurs qui passent par cette gare centre d'Avignon chaque année ».

Un chantier exemplaire d'un million d'euros qui sera livré dans les temps par des entrepreneurs qui ont respecté le calendrier, les conditions de travail de leurs ouvriers, l'environnement et utilisé des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

matériaux de qualité.

Gare centre : le Quai des Saveurs ouvrira en novembre

Rencontres de l'Université du Vin : des solutions pour faire face au changement de climat et à la déconsommation

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les 2des Rencontres de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse se sont tenues à l'Académie Vaucluse Provence de la CCI de Vaucluse à Avignon le mercredi 6 novembre sur le thème 'Changement climatique et consommation : de nouvelles solutions'.

« D'un côté, la canicule et la sècheresse, de l'autre la baisse de la consommation sont les actuelles problématiques de la viticulture d'aujourd'hui », explique le président de l'Université de Suze-la-Rousse, Michel Bernard, dans l'amphithéâtre des Fenaisons, en présence, notamment du Président de la CCI 84, Gilbert Marcelli venu l'accueillir dans ses murs.

Caroline Pozzo di Borgo, ingénieure Vignes et Vin, a abordé l'évolution du climat. « Depuis 1850, on a gagné +1,5°c de température en France et ce phénomène s'accélère depuis 1980, le nombre de jours de grosse chaleur est passé de 1,7 par an avant 1989 à 9,4 en 2020, quant aux précipitations, elles ont reculé de 14% depuis 1990. Du coup, le cycle végétatif a raccourci et il y a davantage d'alcool dans le vin. Or, le goût du consommateur évolue », dit-elle.

Et on voit apparaître des vins 'désalcoolisés', même s'ils ne représentent que 2% des ventes, ou des vins 'bio', plus respectueux de l'environnement. Mais, malgré tout, la consommation recule. C'est pourquoi la filière vitivinicole s'interroge sur son avenir et se demande — enfin — ce que les consommateurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

souhaitent, au lieu de fabriquer du vin que personne n'achète, qui encombre les caveaux, fait grimper les stocks et baisser la trésorerie.

L'intervention d'un neurobiologiste

Un jeune scientifique brillant était invité de ces rencontres, un neurobiologiste né il y a une quarantaine d'années au cœur de l'appellation Madiran, dans le Gers, Gabriel Lepousez. Aujourd'hui spécialiste de la perception sensorielle, professeur agrégé et chargé de recherches à l'Institut Pasteur, il explore le fonctionnement du système olfactif pour comprendre comment notre cerveau perçoit, analyse et mémorise les odeurs et comment cette perception peut être influencée par le contexte ou notre humeur. « La dégustation est un acte multisensoriel, explique-t-il, à la fois simple et complexe qui fait appel à tous nos sens, les yeux pour la couleur du vin par exemple, l'étiquette, le packaging, le degré d'alcool, le label, l'épaisseur du verre, mais aussi le nez pour les parfums, la bouche pour les saveurs et la texture. Donc, le cerveau est bombardé d'informations qu'il hiérarchise, qu'il pondère et avec lesquelles il interagit pour en faire une synthèse. Quand vous avalez une gorgée, la température du liquide se réchauffe, elle passe à 33° et les arômes se libèrent dans la cavité buccale. À chaque étape, votre perception évolue, l'olfaction est notre sens le plus abouti. »

Il continue sa démonstration : « Quand on parle de fraîcheur, c'est une notion ambivalente, avec deux dimensions : soit pour se rafraîchir face à la chaleur, soit pour se désaltérer quand on a soif. Avec d'un côté, la présence d'arômes mentholés et la sensation de frais, et de l'autre une sorte de fluidité, de légèreté qui réhydrate. En Afrique, le peuple Peul comme les Touaregs du Sahel boivent du thé à la menthe bouillant pour se rafraîchir, ce qui parait antinomique, et pourtant. »

Le professeur Gabriel Lepousez poursuit : « C'est pareil pour le vin effervescent. Il pétille, fait des bulles, pique le nez, il a un effet léger, alors qu'un vin rouge tranquille paraît plus lourd, plus capiteux, plus adapté, en hiver, pour accompagner une daube ou du gibier ». Mais, en ces temps d'intelligence artificielle, une chose est sûre, heureusement, ce ne sont pas les algorithmes et l'IA qui vont remplacer le sommelier. Et pour conclure la rencontre, les débatteurs ont évoqué « la nécessité de mettre le consommateur au cœur de leur réflexion et de leur action, pour leur offrir un vin qu'ils demandent et qui répond à leur attente. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Guillaume Mollaret, animateur du débat (à gauche), et le neurobiologiste Gabriel Lepousez (à droite). ©Andrée Brunetti

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Assemblée générale de l'UMIH 84 lundi 18 novembre



Le président Patrice Mounier et le Conseil d'Administration organisent l'Assemblée Générale de l'Umih 84 (Union des Métiers et des Industries de Hôtellerie) lundi 18 novembre 2024 à l'Académie Vaucluse Provence, Campus de la CCI, allée des fenaisons à Avignon.

Le programme : 17h-17h15 : Arrivée et émargement des adhérents ; 17h15-19h30 : Rapport moral par le président Patrice Mounier ; Interventions et questions/réponses avec Nathalie Baudoin ; Philippe Carrion trésorier et directeur général de l'Umih National ; Aude Fredenucci, Directrice France Travail Vaucluse et madame Viaux Chargée de communication ;

Cathy Fermanian, directrice de Vaucluse Provence Attractivité ; Eric Pollazzon, directeur adjoint de la DDETS 84 (Direction départementale de l'emploi, du travail et des solidarités du Vaucluse) ; Frédéric Delattre, directeur de l'Académie Vaucluse Provence ; Gilbert Marcelli, Président de la CCI 84 et Thierry Suquet, Préfet de Vaucluse.19h30-20h passage au restaurant O'Saveurs, restaurant d'application, pour un buffet dinatoire préparé par les élèves de l'Ecole Hôtelière sous la direction de Patrice Leroy chef exécutif de l'école, accompagné par Christian Brunet président de la branche traiteur de l'Umih 84.

Les infos pratiques

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Assemblée générale de l'Umih 84. Lundi 18 novembre. Académie Vaucluse Provence. Campus de la CCI. Allée des Fenaisons. Avignon. Réservation à l'Assemblée générale ici ou par sms auprès de Patrice Mounier au 06 12 26 06 22.
MMH



Copyright Freepik

Les Rencontres de l'Université du Vin : le changement climatique et la consommation

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



‘Changement climatique et consommation : de nouvelles solutions’ sera le thème des 2des Rencontres de l’Université du Vin de Suze-la-Rousse qui auront lieu à Avignon le mercredi 6 novembre.

Et c’est dans l’amphithéâtre de la Chambre de commerce et d’industrie (CCI) de Vaucluse, sur le Campus des Fenaisons, à Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône, qu’elle se déroulera sous la houlette de Michel Bernard, le président de l’Université de Suze-la-Rousse. « En qualité d’acteur pédagogique de référence de la filière vin, notre objectif est de fournir des informations et d’apporter une aide concrète à la décision face aux changements majeurs du climat et de la consommation de vin », a-t-il dit, en présence du président de la CCI, lors de la présentation de ce colloque. « Nous sommes tous à vos côtés, insiste Gilbert Marcelli, en cette période difficile pour tous les professionnels de la vigne et du vin. Grâce à vous, vignerons, sommeliers, maîtres de chais, cavistes, négociants, nous avons un savoir-faire, un savoir-vivre, un savoir bien manger et bien boire, donc nous allons continuer à travailler avec vous pour vous aider et pour accompagner le Vaucluse avec tous ses talents dont vous faites partie », a conclu le Président Marcelli avant de laisser la parole aux organisateurs.

Des invités prestigieux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

« En 40 ans, la consommation de vin a reculé de 60%, explique Michel Bernard, donc il est crucial de trouver des solutions adaptées. L'année dernière, c'est Jérôme Fourquet, le sociologue et sondeur de l'IFOP (Institut français d'opinion publique), qui décrypte l'évolution des attentes des Français, qui était notre invité à Avignon. En novembre, participeront aux débats animés par Guillaume Mollaret (Président du Club de la Presse du Gard et correspondant du Figaro) : Caroline Pozzo Di Borgo, ingénieure agronome (qui préconise d'utiliser de nouveaux cépages mieux adaptés à la canicule et à la sècheresse), Alejandro Fuentes Espinoza, chef de l'Unité Économie et Droit à l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, Jean-Philippe Perrouty, directeur France de Wine Intelligence, qui parleront des nouvelles tendances de consommation à travers le monde (bière, spiritueux, cocktail, rhum, vodka, sodas, jus de fruits, vin sans alcool), mais aussi Gabriel Lepousez, un neurobiologiste de l'Institut Pasteur, spécialiste de la perception sensorielle et de la plasticité du cerveau pour évoquer « la façon dont notre cerveau recherche des vins moins capiteux et analyse la fraîcheur du vin ». Enfin, la directrice de l'Université de Suze-la-Rousse, Géraldine Gossot, fera la synthèse de toutes ces interventions avant des échanges avec la salle.

Une récolte à un niveau historiquement bas en 2024

Si l'on en croit la dernière publication de *Vitisphère* en date du 8 octobre dernier, qui reprend les chiffres des Services de la statistique et de la prospective du Ministère de l'Agriculture, la vendange 2024 s'est effondrée à un niveau historiquement bas, -37,5Mhl bien en deçà (-22%) de la récolte 2023 et elle se rapproche du plancher de 2017 (36,78Mhl).

Une chute due aux différents caprices de la météo (gel, grêle, sècheresse) et aux maladies (mildiou, coulure) et qui frappe tous les vignobles, -35% pour le Beaujolais et le Bourgogne, -33% pour le Champagne, -75% pour le Jura, – 31% pour le Cognac, -16% pour les vins de la Vallée du Rhône, – 14% pour le Bordeaux, – 13% pour le Languedoc-Roussillon et la Corse.

Une consommation en baisse

Quant à la dé-consommation, elle s'affiche à la une du panel de distributeurs Circana en date de fin-août. « Malgré le ralentissement de l'inflation, les consommateurs boudent le vin tranquille en grande distribution. En un an, le marché est en recul de -4,3% en volume et de -1,8% en valeur. 8,100Mhl ont été écoulés au lieu de 8,467Mhl pour un total de 4,453Md€ contre 4,533Md€, bouteilles comme vrac. Et ce sont les rouges qui trinquent le plus (-7,2%), suivent les rosés (-3,4%) seules les dépenses pour les blancs ont augmenté (+2,6%).

« Certes, on a des solutions, comme les ombrières dans les vignes pour que le soleil cogne moins fort sur les feuilles, il existe aussi le vin désalcoolisé qui aurait progressé de 50% en 10 ans, sauf qu'il ne représente que 2% de la consommation globale », ironise Michel Bernard.

Le rôle de l'Université du Vin

Géraldine Gossot, la directrice de l'Université du Vin, dans la Drôme à Suze-la-Rousse, intervient alors pour expliquer le rôle de cet établissement privé d'enseignement supérieur qui, depuis sa création en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

1978, forme notamment au DESS de Droit de la vigne et du vin, à la gestion, au marketing et à l'économie du secteur viti-vinicole, qui a décerné plus de 2 000 diplômes de sommeliers-conseils en 45 ans et qui dispose d'un important centre de documentation, d'une salle de dégustation, d'un laboratoire d'œnologie. « Nous avons un statut associatif et 2 missions, développer les compétences professionnelles de la filière-vin et être ambassadeur de la culture-vin auprès du grand public. L'an dernier, nous avons ouvert 6 500 bouteilles pour cumuler 720 dégustations (deux par jour) à nos 2 000 stagiaires. »

Michel Bernard a, comme d'habitude vitupéré contre les « Dr Knock de l'hygiénisme » qui ne parlent que de l'effet négatif du vin à cause de la présence d'alcool, mais jamais des « polyphénols » ou du « resvératrol », un anti-oxydant qui améliore la longévité des cellules, stimule l'épiderme, ce fameux French Paradox, qui fait que les Français sont moins touchés par les maladies cardio-vasculaires que les Américains.

Quant à la directrice de l'Université du Vin, Géraldine Gossot, elle préconise de se tourner vers les consommateurs de demain, les jeunes, parler avec leurs mots, sur leurs réseaux sociaux. « Pour Nöel prochain, nous allons lancer une gamme de coffrets de dégustations avec des échantillons pour les amateurs, pour leur faire découvrir la richesse de nos vins. »

Contact : 04 75 97 21 30