

Ecrit par le 3 juillet 2026

(Vidéo) Deux Vauclusiens forgent leur avenir grâce au microcrédit



Marius Dupuy, coutelier de 23 ans à Châteauneuf-du-Pape, et Loubna Hasnaoui Amri, paysagiste à Avignon, figurent parmi les huit lauréats des prix Créadie 2026 décernés fin avril à Marseille par l'Adie. Leurs parcours illustrent comment le microcrédit accompagné permet de transformer une passion ou une reconversion en entreprise viable, là où les circuits bancaires traditionnels ferment leurs portes.

[Marius Dupuy](#), coutelier de 23 ans à Châteauneuf-du-Pape, et [Loubna Hasnaoui Amri](#), paysagiste à Avignon, figurent parmi les huit lauréats des [prix Créadie 2026](#) décernés fin avril à Marseille par l'Adie. Leurs parcours illustrent comment le microcrédit accompagné permet de transformer une passion ou une

Ecrit par le 3 juillet 2026

reconversion en entreprise viable, là où les circuits bancaires traditionnels ferment leurs portes. Le 29 avril dernier, l'Association pour le droit à l'initiative économique (Adie) a distingué huit entrepreneurs de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur lors de la 16e édition de son concours Créadie. Parmi eux, deux Vauclusiens aux trajectoires singulières : un jeune artisan qui ressuscite l'art de la forge dans un village viticole mondialement réputé, et une ancienne cadre commerciale reconvertie dans l'aménagement paysager.

Châteauneuf-du-Pape : quand le métal épouse le terroir

À seulement 23 ans, Marius Dupuy incarne cette génération d'artisans qui refuse d'attendre. Passionné de forge depuis l'enfance, il découvre l'enclume auprès d'un ami de la famille à Sorgues. Titulaire d'un CAP de ferronnier d'art et d'un diplôme de monteur en bronze, il ouvre aujourd'hui sa Coutellerie du Pape au cœur du village qui a donné son nom à l'un des crus les plus prestigieux de la vallée du Rhône.

Des pièces uniques façonnées à la main

Ses créations, entièrement réalisées à la main, séduisent autant les domaines viticoles locaux que des collectionneurs américains ou australiens. Pour ancrer ses lames dans l'identité du territoire, il récupère du bois de fûts de chêne ayant vieilli les grands crus voisins : une démarche écoresponsable qui confère à chaque couteau une histoire singulière.

Sauter le pas pour se mettre à son compte

Le chemin vers l'installation n'a pourtant rien d'évident. Les banques traditionnelles lui opposent plusieurs refus, invoquant son jeune âge et l'absence de garanties. C'est finalement l'Adie, via son agence d'Avignon, qui débloque la situation en quelques jours. Le microcrédit obtenu lui permet alors de signer son bail et d'aménager son atelier-boutique.

Avignon : des jardins comestibles contre les préjugés

Loubna Hasnaoui Amri a suivi un tout autre itinéraire. Diplômée d'un Bac+5 en gestion, elle travaille dix ans dans le commerce avant qu'une dépression ne la pousse à renouer avec la terre, en écho à ses souvenirs d'enfance à Marrakech. Elle reprend alors des études d'aménagement paysager, termine major de sa promotion, puis se heurte à un secteur où les femmes restent encore rares sur les chantiers.

Écrit par le 3 juillet 2026



Au 2e plan à droite Loubna Hasnaoui Amri, paysagiste à Avignon et Marius Dupuy, coutelier de 23 ans à Châteauneuf-du-Pape Copyright Adie 2026

Élith Paysages, des jardins à vivre... et à manger

Plutôt que de chercher un employeur, elle fonde Élith Paysages, un prénom composé à partir de ceux de ses deux enfants, Eliana et Leith. Sa signature : des « jardins qui se mangent », où le romarin remplace la pelouse et où les fruitiers dessinent les haies. De Nice à Carcassonne, ses chantiers se multiplient.

Tenir bon malgré les difficultés

En 2025, un déficit de trésorerie de 9 000€ menace pourtant de tout emporter. Une recherche nocturne sur internet la conduit vers l'Adie. Dès le lendemain, un rendez-vous à l'agence avignonnaise lui redonne espoir et le microcrédit accordé stabilise rapidement l'entreprise. Loubna ambitionne désormais de constituer une équipe entièrement féminine afin de démontrer que les femmes ont pleinement leur place dans les métiers du paysage.

Le microcrédit, levier d'insertion et de vitalité territoriale

Ecrit par le 3 juillet 2026

Ces deux parcours vauclusiens s'inscrivent dans une dynamique nationale portée par l'Adie, où chaque euro investi dans le microcrédit accompagné génère près de 5€ de valeur pour la collectivité en deux ans, entre cotisations sociales, fiscalité et retombées économiques locales. En région Provence-Alpes-Côte d'Azur, l'association a déjà financé plus de 12 300 entrepreneurs depuis sa création et accompagné 2 049 personnes en 2025.

Assurer la pérennité des entreprises

Les entreprises soutenues affichent un taux de pérennité de 81% à trois ans, preuve que l'accompagnement fait souvent autant la différence que le financement lui-même. Des résultats qui rappellent l'importance d'un modèle capable de transformer des trajectoires individuelles en moteurs de développement local.

Zoom sur les autres lauréats Créadie 2026

Les prix Créadie 2026 ont distingué plusieurs entrepreneurs implantés dans les départements voisins, illustrant la diversité des initiatives soutenues par l'Adie en Provence-Alpes-Côte d'Azur : Dans **les Hautes-Alpes**, la lauréate **Céline Martin** a été distinguée pour un projet conciliant transition écologique, activité économique et impact social. Dans **les Bouches-du-Rhône**, plusieurs entrepreneurs ont également été récompensés, parmi lesquels **Yassine Benaïssa et Sophie Carle**, porteurs de projets de proximité participant à recréer de l'emploi et du lien social dans les quartiers marseillais. **Les Alpes-Maritimes** figurent elles aussi au palmarès avec notamment les initiatives de **Clara Venturi et Nicolas Ferrero**, mêlant artisanat, économie circulaire et innovation locale. Cette diversité géographique et sectorielle témoigne de la capacité du microcrédit à soutenir aussi bien des artisans de village que des entrepreneurs urbains ou des porteurs de projets engagés dans la transition écologique.

Les prix ont été remis à Marseille en présence de plusieurs partenaires de l'Adie, parmi lesquels la Banque Populaire Méditerranée, le Fonds de dotation Biocoop, La France Mutualiste, BNP Paribas et l'Ordre régional des experts-comptables.

Mireille Hurlin

Châteauneuf-du-Pape célèbre le 40e anniversaire de la fête de la Véraison

Ecrit par le 3 juillet 2026



La fête de la Véraison -terme indiquant le gonflement et le changement de couleur du raisin- à **Châteauneuf-du-Pape** est l'une de plus anciennes célébrations médiévales de France. Elle date du pontificat de Clément VI (1291-1352), et commémore la visite du 4^e Pape d'Avignon dans son château forteresse de Châteauneuf-Calcernier, qui s'appellera Châteauneuf-du-Pape à partir de 1893.

Chaque année, le premier week-end du mois d'août, des troupes de comédiens et d'associations historiques animent les places et les rues de Châteauneuf-du-Pape. Les découvrent les défilés historiques et les déambulations musicales, les concerts, les campements de chevaliers et les démonstrations de combat, des agapes gourmandes et le grand marché médiéval. Chacun peut se costumer et participer aux défilés quotidiens.

40 ans de fête de la véraison

Avec la fête de la Véraison, dont le nom désigne le moment où le grain de raisin prend une coloration rosée, le village rend hommage aux vins et aux vigneronns de la prestigieuse appellation Châteauneuf-du-Pape, au patrimoine et à l'histoire du village. Durant 3 jours, le public muni d'un verre de dégustation peut découvrir - avec toute la modération d'usage bien entendu - des vins à la fontaine publique, dans les

Écrit par le 3 juillet 2026

caveaux ou auprès des vignerons du marché médiéval.

S'engouffrer dans le Moyen-âge

Du vendredi 1^{er} au dimanche 3 août 2025, Châteauneuf-du-Pape fêtera les 40 ans de ce rendez-vous rythmé par les troupes de musiciens et de comédiens, déambulant dans les rues et installées dans leurs campements avec auberges et lieux de ripailles. Le Marché Médiéval, ouvert de 10h à 22h proposera sa centaine d'étals de gourmandises du terroir, de bijoux, maroquinerie, parures, armures, objets de décoration, instruments de musique, sorcières et dragons.

13 troupes de comédiens, associations historiques et groupes de musiciens

La horde festive de la Compagnie Saboï animera les rues et les places de ses farandoles endiablées. Musique en déambulations dans le village en journée, autour de la fontaine en soirée. Le Claymor Clan est un authentique ensemble musical constitué de cornemuses et percussions Écossaises et Celtiques. La Cour Pontificale partage une représentation de la vie des Papes au XIV^{ème} siècle avec les Prélats, la Garde Pontificale, l'échoppe de l'apothicaire et l'atelier des moines copistes. Les Compagnons du Gras Jambon jouent un répertoire musical du XII^{ème} au XVI^{ème} siècle. La compagnie des Gueux du Dauphin déambule dans un univers médiéval fidèle à la réalité historique.

Une seigneurie itinérante

Dominium Vulpis présente une seigneurie itinérante du début du 13^e siècle. Les visiteurs peuvent participer à la vie du camp et aux ateliers : cuisine, costumes et plantes tinctoriales, haubergier (confection d'armures et cottes de maille), le bigre (les abeilles, le miel, la cire), la frappe de monnaie, le lainage, l'hygiène, les tournois. La Compagnie du Lion de Flandre relate l'histoire de Maître Cornélius, grand inventeur qui a décidé avec toute son équipe de tester un certain nombre de ses délires inventifs. Musiques et danses en déambulations dans les rues du village, avec les saltimbanques de la compagnie Bélugane, un ensemble historique de cornemuses, hautbois, percussions et voltigeurs. La Coterie du Renard anime une représentation de la vie médiévale authentique avec un camp fortifié, un fournement militaire, un atelier d'arbalestrie, des duels et des animations.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Une patrouille d'élite pour assurer la protection du royaume

Constituée de combattants intrépides, la Milice de Sembadelle est une patrouille d'élite chargée d'assurer la protection du royaume. La compagnie du Paladin propose un parcours initiatique de chevalerie pour petits et grands (place des Campements). La compagnie Arteflames incarne des faunes, ces êtres légendaires mi-humains mi-boucs, qui se déplacent avec agilité et élégance dans les rues du village. Saltimbanques et acrobates, les Baladins de Méliador crachent le feu, tels des dragons lors de leurs déambulations très remarquées.

Le programme

Fête de la véraison de Châteauneuf-du-Pape. Du 1^{er} au 3 août. Tous les jours à partir de 10h. Marché Médiéval avec plus de 100 échoppes (fermeture à 22h) ; Exposition d'héraldique : blasons de la Compagnie Les Chevaliers de Monos (hall de la Mairie) ; Animations historiques, ateliers et jeux (campement place de la Renaissance) ; Spectacles de rues, baladins et jongleurs, cracheurs de feu ; Combats et démonstrations d'armes ; Déambulations musicales ; Petite Ferme pédagogique (place de l'Église) ; Adouvements des enfants ; Dégustations de vins au tonneau dégustation, à la fontaine, sur le marché et dans les caveaux ; Tavernes médiévales et restaurants du village.

Vendredi 1er août

10h Ouverture de la Véraison 2025, marché médiéval, spectacles de rues et déambulations ; 11h Défilé Inaugural du Pape Clément VI et de sa Cour Pontificale ; 21h Spectacle en déambulations 'Voyage en Dyonisie' par la Compagnie Saboï. **Samedi 2 août** 10h Ouverture du marché médiéval, spectacles de

Ecrit par le 3 juillet 2026

rues, musique et déambulations ; 11h Défilé du Pape Clément VI et de sa Cour Pontificale ; 21h30 Concert Les Gras Jambons (place de la Fontaine). **Dimanche 3 août** 10h Ouverture du marché médiéval, spectacles de rues, musique et déambulations ; 11h Défilé du Pape Clément VI et de sa Cour Pontificale ; 21h Défilé de clôture avec toutes les troupes ; 21h30 Feu d'artifice des 40 ans.

Restauration & dégustations de vins

Restaurants et caveaux du village (dégustations de vins de 10h00 à 19h00) ; Stands alimentaires sur le marché ; Stands vigneron sur le marché ; La Taverne Panisso (place des Campements) ; La Taverne médiévale (place de l'Église) ; Nouveauté : la table du Gueuleton des Alpes propose des cuissons au tournebroche, au brasero et au BBQ smoker géant.

Tarifs

En prévente à l'Office de tourisme : entrée dégustation à 6€ pour tout achat jusqu'au 31/07 ; Entrée simple (pour 3 jours) : 5€ le bracelet ; Entrée Dégustation (pour 3 jours) : 10 € le bracelet et le verre. Six stands de vente des bracelets d'entrée et des verres de dégustation sont situés aux entrées du village. Rue Commandant Lemaître, Chemin de la Calade, Avenue Baron Leroy, Rue des Consuls, Avenue des Bosquets, Rue de l'Église. Accès libre pour les moins de 18 ans. Parkings gratuits. Les commerces du village seront ouverts tout le week-end.

MMH

Le réarmement de la France vu par Wingz pour l'Echo du Mardi

Écrit par le 3 juillet 2026

LA FRANCE SE RÉARME !

GOÛTE UN PEU
À MON 357 MAGNUM
DE CHAMPAGNE !

DROITS
DE
DOUANE
200%



Écrit par le 3 juillet 2026



Châteauneuf-du-Pape : le marché gastronomique fait son retour pour Noël

Ecrit par le 3 juillet 2026



[Les Taulejades](#), le marché gastronomique de Châteauneuf-du-Pape, se tiendra du vendredi 13 au dimanche 15 décembre prochains. A cette occasion, près [d'une soixantaine d'exposants](#) seront présents : des vigneron, des brasseurs et des producteurs de terroir venus des quatre coins de la France qui se donneront rendez-vous dans la [salle Dufays](#) de la commune vaclusienne à la fois plus ancienne AOC de France et '[Site Remarquables du Goût](#)'.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Une soixantaine d'exposants sont attendus. DR

« Un rendez-vous incontournable avant les fêtes, expliquent les organisateurs. Venez profiter d'une ambiance festive et conviviale autour de grandes tablées pour vous restaurer, découvrir des produits d'exception, et remplir vos placards de délices pour les fêtes de fin d'année. »

Outre un marché festif permettant de découvrir et déguster des produits du terroir, Les Taulejades c'est aussi un lieu de restauration sur place avec des repas servis en musique toute la journée de 10h à 23h.

[Réservez vos billets ici : les-taulejades.com/billetterie](https://les-taulejades.com/billetterie)

L'événement propose également toute une série d'Ateliers de dégustation pour découvrir de nouveaux accords et saveurs lors de rendez-vous exclusifs :

- Atelier épïcic 'Poivres & Vins' : initiation aux alliances subtiles entre les poivres et épices de [Sarabar](#) et les vins soigneusement sélectionnés par les exposants. L'occasion de partir à la découverte d'associations inattendues pour réveiller ses papilles.

Ecrit par le 3 juillet 2026

- Atelier 'Spiritueux' afin de voyager dans l'univers des spiritueux avec une dégustation guidée pour apprécier toute la richesse des arômes.

L.G.

[Les Taulejades](#). Tarif d'entrée au marché : 5€ (avec un verre sérigraphié offert). Les vendredi 13 (14h à 23h), samedi 14 (10h à 23h) et dimanche 15 décembre (10h-18h). Salle Dufays. Châteauneuf-du-Pape. Réservez vos billets ici : les-taulejades.com/billetterie



Ecrit par le 3 juillet 2026

Coupure d'eau programmée le 27 février 2024 à Carpentras et sur 7 communes avoisinantes



En raison d'importants travaux sur le réseau de distribution d'eau potable, une coupure du service est programmée le mardi 27 février 2024, à partir de 8h du matin et jusque dans la nuit. Cette coupure va se ressentir sur Carpentras et ses communes avoisinantes : Aubignan, Beaumes-de-Venise, Châteauneuf-du-Pape, Loriol-du-Comtat, Montoux, Pernes-les-Fontaines ; Sorgues.

Pourquoi cette coupure ?

Le Syndicat Rhône Ventoux assure le service de l'eau potable sur un territoire de 37 communes pour une population de plus de 196 000 habitants. A ce titre, il assure la maintenance et l'entretien du réseau de distribution d'eau potable. Dans le secteur de Carpentras, l'eau provient de l'usine de production de la Jouve située à Sorgues. La conduite qui alimente le secteur est une conduite datant pour certaines parties de 1976, en diamètre 600 mm et de 24 km linéaires.

Elle fait régulièrement l'objet d'opérations de renouvellement par tronçons.

Le Syndicat mène actuellement un chantier visant à remplacer un tronçon fragilisé et fuyard de 300 mètres linéaires à Sorgues, au niveau du passage sous l'Ouvèze. Ce chantier sera finalisé le 27 février prochain, avec le raccordement du nouveau tronçon. Pour permettre cette opération, la production et

Ecrit par le 3 juillet 2026

distribution de l'eau depuis l'usine de La Jouve à Sorgues, doivent être coupées.

Les impacts de la coupure

Le Syndicat Rhône Ventoux a entrepris ces derniers mois des actions pour réduire l'impact des coupures liées aux interventions sur la conduite DN600 entre l'usine de production de la Jouve et le réservoir de stockage de Gardy à Carpentras :

. Construction d'un réservoir d'eau potable de 500 m³ sur la station de production de Grés de Meyras à Aubignan, mis en service en janvier 2023, afin de sécuriser l'alimentation des communes d'Aubignan et Beaumes de Venise.

. Travaux de réhabilitation du forage de Giardini à Bédoin réalisé en 2022, permettant de doubler le débit de pompage de l'ouvrage. Cette augmentation de la capacité de production permet de secourir via les ressources de Bédoin les parties Nord de la commune de Carpentras, Pernes Les Fontaines en cas de besoin,

. Interconnexion en février 2024 des réseaux d'eau potable de Saint Didier et de Pernes Les Fontaines, permettant de sécuriser l'alimentation de la commune de Pernes-Les-Fontaines jusque là dépendante de l'apport du réservoir de Gardy à Carpentras.

Ces actions permettent de limiter l'impact

pour une partie des habitants de ces communes qui pourront ainsi être alimentés en eau mais constateront peut-être ponctuellement des perturbations dans la distribution (baisse de pression ponctuelles, présence d'air dans le réseau).

Modérer l'usage de l'eau

Les usagers ainsi préservés par ces systèmes d'alimentation sont appelés à modérer leur consommation pour limiter les tirages et les sur-sollicitations sur le réseau.

Pour les autres usagers, l'impact de la coupure se traduira par des manques d'eau (absence d'eau au robinet ou filet d'eau) ou par des baisses de pression.

Le point, commune par commune

Pour Carpentras

. La coupure concerne la majeure partie de la commune de Carpentras à partir de 8h du matin et jusque dans la nuit, sauf les quartiers situés au nord-est de la ville qui seront alimentés exceptionnellement par les forages de Bédoin, et pour lesquels des baisses de pression sur le réseau pourront se ressentir. Les habitants de ces quartiers sont invités à restreindre leur consommation pour limiter les tirages et les sur-sollicitations sur le réseau.

. Le Syndicat Rhône Ventoux et la Ville de Carpentras ont choisi d'assurer le maintien d'une alimentation continue du Pôle Santé pour permettre la continuité des soins. Des actions spécifiques et dédiées seront également menées auprès des établissements sensibles tels que les EPAHD (établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes), les centres médicaux résidentiels, etc.

. Pour Châteauneuf-du-Pape

Cette commune dispose d'un réservoir de stockage qui ne sera toutefois plus alimenté pendant toute la

Ecrit par le 3 juillet 2026

durée de la coupure. Les manques d'eau pourront intervenir de façon progressive dans la journée. Afin de limiter ces manques d'eau et de les retarder, les usagers sont vivement invités à restreindre leur consommation d'eau au plus strict nécessaire.

. Pour Loriol du Comtat

L'arrêt de la production et de la distribution depuis l'usine de La Jouve va générer un manque d'eau sur toute la commune de Loriol du Comtat, à partir de 8h du matin, jusque dans la nuit.

. Pour Aubignan

Certains quartiers de la commune (Route de Carpentras) ne seront plus alimentés en eau potable, à partir de 8h du matin et jusque dans la nuit. Pour les autres usagers de la commune, le réseau de distribution de la commune sera uniquement alimenté par les forages de Grés de Meyras, sans apport complémentaire depuis l'usine de La Jouve. Les habitants sont donc appelés à restreindre leur consommation d'eau au plus strict nécessaire, afin de limiter les tirages et les sur-sollicitations sur le réseau.

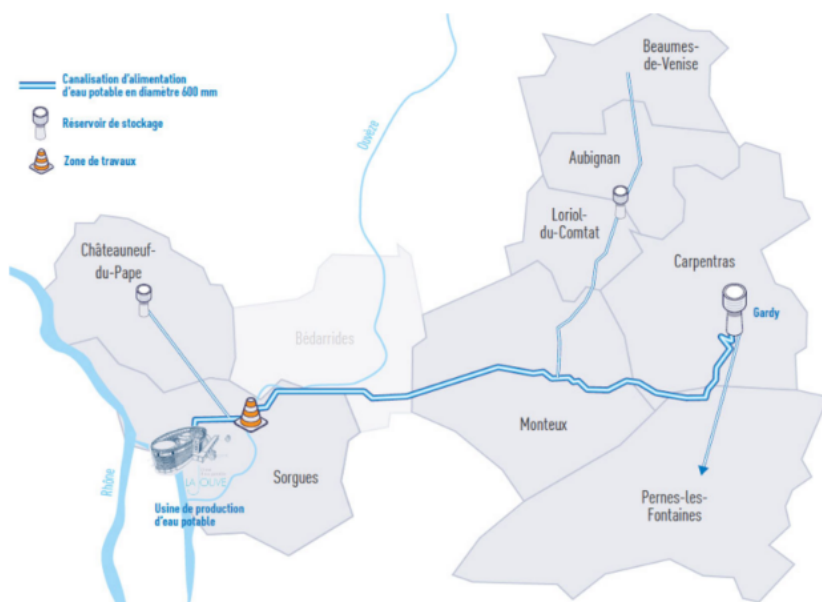
. Pour Beaumes de Venise


Le réseau de distribution de la commune sera uniquement alimenté par les forages de Grés de Meyras situés sur Aubignan, sans apport complémentaire depuis l'usine de La Jouve. Les habitants sont donc appelés à restreindre leur consommation d'eau au plus strict nécessaire, afin de limiter les tirages et les sur-sollicitations sur le réseau.

. Pour Monteux

Les foyers situés au Nord et à l'Est de la commune : Confines, Route de Loriol, Villefranche, De Noves, Bd Edouard Grangier, seront impactés par des manques d'eau (filet d'eau ou absence d'eau au robinet), à partir de 8h du matin et jusque dans la nuit. Le reste de la commune ne sera pas concerné et sera alimenté de manière normale.

Ecrit par le 3 juillet 2026



 *Pose d'une double conduite en diamètre 450 mm par la réalisation de forages dirigés sous l'Ouvèze à 16m de profondeur pour un linéaire total de 396 m linéaires.

. Pour Sorgues

Seuls les foyers situés chemin des Pompes et les impasses adjacentes (250 abonnés) pourront être impactés par cette coupure. Ils seront alimentés durant la journée par le réservoir de Châteauneuf du Pape mais pourraient ressentir des manques d'eau (filet d'eau ou absence d'eau au robinet) en fin de journée et en soirée. Le reste de la commune n'est pas concerné et sera alimenté de manière normale.

. Pour Pernes les Fontaines

Grâce aux récents travaux d'interconnexion avec le réseau d'eau potable de Saint-Didier, la commune de Pernes Les Fontaines pourra être alimentée, en complément de la source Saint Barthélémy, depuis Saint Didier par de l'eau provenant des ressources de Bédoin (en lieu et place de l'apport des réservoirs de Gardy à Carpentras).

De ce fait, seule une centaine d'abonnés des zones d'activités de Prato I et II sera concernée par des manques d'eau, (filet d'eau ou absence d'eau au robinet), à partir de 8h du matin et jusque dans la nuit. Le reste de la commune, alimenté par les forages de Bédoin, pourra ressentir des baisses de pression ponctuelles dans la journée. Ces usagers sont appelés à restreindre leur consommation d'eau au plus strict nécessaire, afin de limiter les tirages et les sur-sollicitations sur le réseau.

Quelles sont les dispositions pour anticiper et gérer le jour J ? En amont de la coupure.

Compte tenu de la durée de cette coupure, les usagers sont invités à prendre leurs dispositions pour s'organiser en conséquence. Il est par exemple possible de constituer quelques réserves quelques jours avant (et pas la veille si possible) : remplir des bouteilles et contenants propres et fermés pour les usages alimentaires (boisson, lavage de légumes) et pour la toilette (brossages des dents), des seaux pour les autres types d'usages (WC, arrosage).

Le jour de la coupure

Les usagers alimentés de manière exceptionnelle par d'autres ressources du Syndicat sont invités à faire

Ecrit par le 3 juillet 2026

preuve d'une consommation limitée durant cette journée. Les usagers impactés par la coupure seront informés de la remise en service du réseau par différents biais. Voir plus bas.

Comment les usagers seront-ils informés ?

- . Par voie de presse : Point presse au Syndicat Rhône Ventoux à Carpentras, le vendredi 16 février 2024 ;
- . Sur les supports grand public :
 - des communes : site Internet, réseaux sociaux, panneaux d'affichage, etc.
 - du Syndicat : site Internet, affichage ;
- . Par SMS ou e-mail si les usagers ont transmis leurs coordonnées à SUEZ : à J-7, J-1, J+1

Les établissements de santé, les centres médico-sociaux,

ainsi que les professionnels du secteur ont été contactés et informés de manière spécifique dès le 08 février par Suez (courriels, appels) avec l'assistance des services économiques de la Communauté d'agglomération Ventoux Comtat Venaissin et ceux de la Communauté d'agglomération des Sorgues du Comtat. Des livraisons spécifiques de packs d'eau leur seront faites.

Les bons réflexes pour la remise en eau

Lors de la remise en eau, la distribution peut-être temporairement perturbée avec la présence d'eau colorée ou d'eau trouble (présence d'air dans les conduites ou remise en suspension de fines particules de dépôt. Il est donc conseillé d'ouvrir légèrement votre robinet d'eau froide pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'elle redevienne limpide.

Quelques points de repère

L'eau est rougeâtre ou de couleur rouille : Cette couleur de l'eau est due, dans la plupart des cas, à la présence de particules d'oxyde de fer. Cette perturbation peut provenir de sur-vitesse lors de la remise en eau d'une conduite après travaux. L'eau qui circule dans les canalisations en dissout imperceptiblement des particules, le plus souvent des alliages de fer. Il se forme alors un dépôt ferrique à l'intérieur des canalisations.

L'eau est rougeâtre ou rouille

Lorsqu'un très fort débit accélère le mouvement de l'eau, c'est ce dépôt, emporté et mis en suspension dans l'eau, qui donne une couleur rouge, rougeâtre ou rouille, à l'eau qui arrive à votre robinet. Dans ce cas, nous vous invitons à laisser couler quelques instants l'eau jusqu'à un retour à la normale et de ne pas utiliser les premiers litres pour des usages alimentaires.

L'eau est blanche : C'est la présence d'air qui donne à l'eau cette coloration blanche. La remise en service d'une canalisation, après travaux sur le réseau est souvent à l'origine de la présence d'air dans le réseau.

L'eau est blanche

Une eau 'blanche' est consommable immédiatement et sans aucun risque : il suffit que vous la laissiez reposer quelques instants dans un verre ou une carafe pour qu'elle retrouve une transparence normale.

L'eau coule lentement

L'eau coule lentement ou le débit d'eau au robinet est faible : De nouveau, la présence d'air et

Ecrit par le 3 juillet 2026

d'éventuels dépôts dans la conduite suite à la remise en eau peuvent être à l'origine de ses perturbations en constituant un 'frein' (perte de charge ou accumulation) à la bonne circulation de l'eau dans les conduites des réseaux de distribution. Il est recommandé de ne pas consommer l'eau pour l'alimentation et la boisson jusqu'à retour à une situation normale.

Si le problème persiste

Contactez le service de l'eau pour une intervention. Et si l'intervention devait être reportée ?
En cas de pluie, les travaux seront reportés d'une semaine, soit le mardi 5 mars 2024.

Cette communication émane du Syndicat Rhône-Ventoux et de Suez

Le Syndicat Rhône Ventoux en chiffres

- 3 compétences : Eau Potable, Assainissement Collectif et Assainissement Non Collectif
- 37 communes adhérentes pour l'eau potable
- 196 000 Habitants (81 000 abonnés).
- 35 captages d'eau potable
- 9 millions de m3 consommés par an

Mireille Hurlin

Châteauneuf-du-Pape, Denis Duchêne, patron des Fines roches, récompensé pour son courage

Ecrit par le 3 juillet 2026



La CPME Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur a remis à [Denis Duchêne](#) le prix spécial du jury des Trophées régionaux des entrepreneurs positifs 2022.

Alors que Denis Duchêne, le patron de l'[Hostellerie du château des Fines](#) roches concourait depuis septembre dernier pour ravir le Prix départemental du courage, c'est finalement le trophée du jury décerné par la [Confédération des petites et moyennes entreprises Sud-Paca](#) qu'il a rapporté le 17 novembre dernier à Châteauneuf-du-pape.

Seul on ne fait rien, c'est l'esprit d'équipe qui mène à la réussite

En effet, Denis Duchêne vient de remporter le Trophée du jury qu'il a souhaité partager avec toute son équipe -composée de 26 salariés- expliquant 'on ne fait rien tout seul, c'est l'équipe qui gagne'.

Pour la petite histoire

«Les six départements de la région Sud étaient en lice, relate Denis Duchêne, qui relit avec contentement le courrier que lui a adressé Alain Gargani, président de la CPME Sud Provence-Alpes Côte d'Azur le félicitant pour 'Ce trophée décerné par le jury régional touché par les qualités de courage, de persévérance et de solidarité nécessaires à l'entrepreneuriat. Votre engagement et vos valeurs ont séduit le jury régional'.»

Ecrit par le 3 juillet 2026



Le plus beau et le plus important des trophées

«C'est le plus beau et le plus important des trophées, a-t-il ajouté, ému. Je n'aurais jamais pensé gagner ce trophée car d'importantes entreprises, porteuses de stratégies abouties, concouraient autour de moi. Lorsque j'ai entendu que le Prix du courage avait été décerné à une autre entreprise, tous mes espoirs se sont effondrés. Je me suis dit : 'tu as voulu mener ton trophée départemental au niveau régional. Tu ne l'as pas eu, tant pis ! Quand j'ai entendu mon nom pour le Trophée spécial du jury... 'The' trophée, j'ai exulté ! Waouh, moi le tout petit, j'avais raflé la mise !»

Je partage mon prix avec mon équipe

«La CPME Sud m'a d'ailleurs gratifié d'un chèque de 4 000€ que je partagerai avec toute l'équipe, lors d'une soirée de gala, car si les Fines roches ont atteint ce niveau d'excellence, c'est bien grâce à tous ses salariés et associés.»

Ce que le jury a retenu ?

Ecrit par le 3 juillet 2026

«Mon courage, ma persévérance et la solidarité, c'est-à-dire tout ce que j'ai mis en place avec mon personnel pour construire une équipe soudée, engagée à mes côtés et éradiquer le turn-over ; Le courage d'avoir racheté l'établissement alors que le Covid se déclarait. Et, enfin, d'arriver du BTP, ce qui a fait que les gens me prenaient pour un inconscient et que j'ai réussi malgré mon inexpérience à remonter la belle endormie qu'étaient Les fines roches. 2022 a été une année de folie, et grâce à l'équipe, nous approchons les 2M€,» a conclu le chef d'entreprise.

Chocolaterie Castelain, portes ouvertes ce samedi 30 octobre



La [Chocolaterie Castelain](#) propose des portes ouvertes ce samedi 30 octobre, une invitation à découvrir ses nouvelles collections de tablettes. Au programme : des dégustations, des jeux, des cadeaux, des ateliers commentés 'vins et chocolats', du chocolat chaud, des démonstrations de fabrication, une tombola gourmande et de nombreuses activités offertes.

Ecrit par le 3 juillet 2026

Halloween

Halloween sera bien présent avec ses muffins araignées pour un goûter à faire peur avec ses enfants déguisés demandant des bonbons au lieu de nous jeter un sort. Et si vous prépariez ces muffins pour l'occasion avec cette [recette](#) ? Les chocolats de Noël sont en pleine préparation aussi [ici](#) et les boîtes de chocolats et ballotins [ici](#).



Muffins Halloween

Les infos pratiques

Ça se passe à la Chocolaterie Castelain, samedi 30 octobre à partir de 14h. 1745, route de Sorgues à Châteauneuf-du-pape.

MH

Ecrit par le 3 juillet 2026

DES DÉGUSTATIONS,
DES JEUX,
DES CADEAUX
EN CAISSE,
VOUS ALLEZ ADORER !

ATELIERS VINS
ET CHOCOLATS
COMMENTÉS

CHOCOLAT CHAUD

DÉMONSTRATIONS
DE FABRICATION

TOMBOLA
GOURMANDE

ACTIVITÉS
OFFERTES



chocolaterie castelain
fabrication artisanale

1745 ROUTE DE SORGUES 84230 CHÂTEAUNEUF DU PAPE