

Écrit par le 15 juin 2026

'Destination Forêt' : l'ONF organise un concours photo



Jusqu'au 4 septembre, l'[office national des forêts](#) organise un concours photo ouvert à tous en partenariat avec l'enseigne [Lafuma](#). Que vous soyez un photographe passionné, débutant, amateur, curieux ou inspiré, tentez de gagner un des nombreux cadeaux.

En 2021, l'office national des forêts ([ONF](#)) avait enregistré plus de 370 participations à son concours photo. Cette année, l'ONF propose de découvrir d'encore plus près nos forêts française et vaclusienne. La forêt du Luberon qui abrite 91 espèces d'oiseaux, la forêt de Saint-Lambert et ses sapins de Céphalonie, ou encore la forêt de Groseau au pied du Mont Ventoux... Tous ces espaces naturels offrent des paysages uniques.

Depuis le 17 juin et jusqu'au 4 septembre, l'ONF organise un concours photo ouvert à tous en partenariat avec l'enseigne [Lafuma](#), spécialisée dans les équipements de sport de nature. Que vous soyez un photographe passionné, débutant, amateur, curieux ou inspiré, tentez de gagner un des nombreux cadeaux en envoyant vos plus belles photos de forêt.

Ecrit par le 15 juin 2026

Cette année, trois catégories sont proposées : 'la forêt et vous !', 'faune forestière, animaux sauvages en forêt...' et 'les forêts françaises, un voyage à l'autre bout du monde'.

Prix et récompenses

En septembre, 30 finalistes (10 par catégorie) seront sélectionnés par un vote des internautes (sur Facebook et Instagram) qui éliront les trois lauréats (Prix Or, Argent, Bronze) dans chacune des catégories. Ils seront récompensés par des prix offerts par le partenaire de l'évènement, Lafuma :

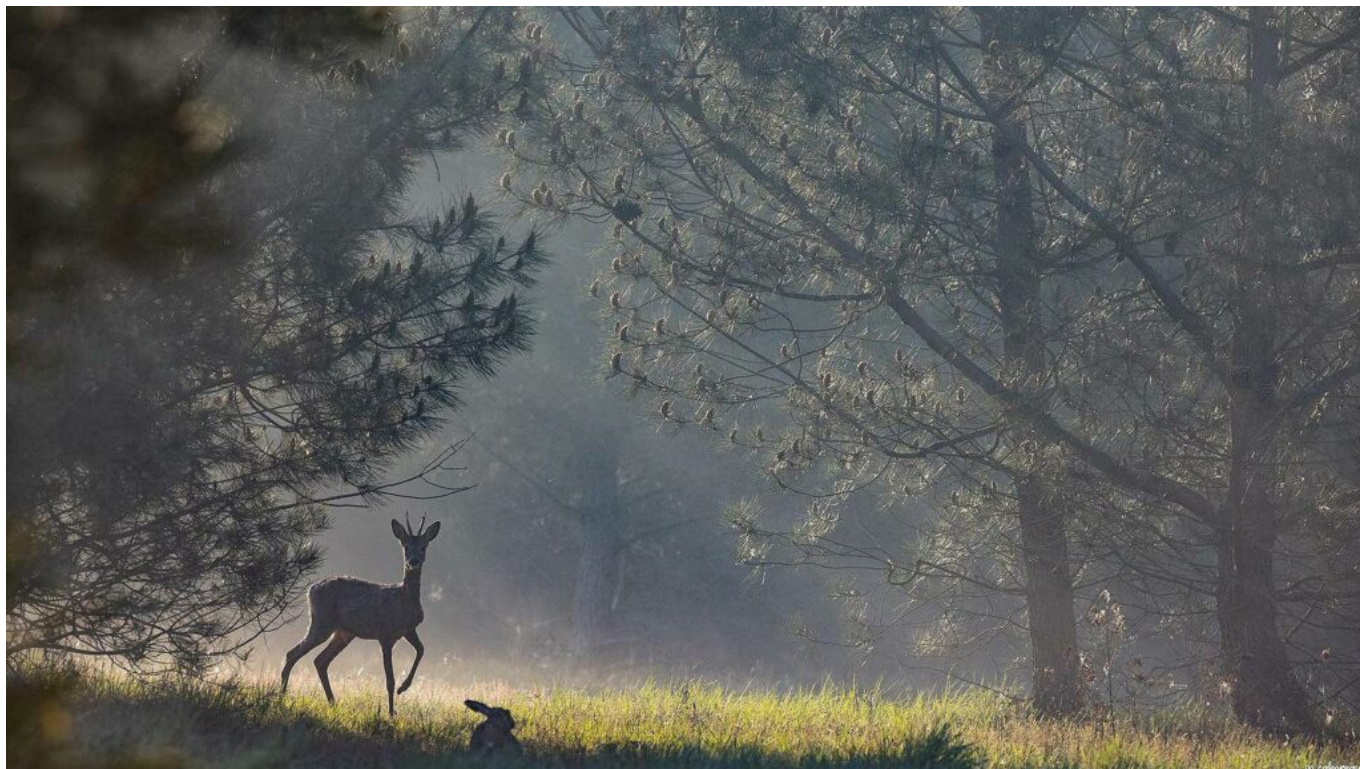
- 1^{er} prix : un pack complet Lafuma (une veste, un sac à dos de 40L et des chaussures de randonnée).
- 2^e prix : un sac à dos de 40L Lafuma.
- 3^e prix : des chaussures de randonnée Lafuma.

Comment participer ?

Pour participer, il suffit de prendre une photographie, qui répond à une des trois catégories, dans une forêt française durant l'été. Une photo par catégorie choisie doit être envoyée. Envoyez ensuite la ou les photos par mail à concours.photo@onf.fr, accompagnée de la fiche d'inscription dûment complétée et avec les éléments suivants dans le corps du mail :

- Votre nom, prénom, adresse postale, date de naissance, numéro de téléphone portable, email, le nom de la forêt concernée, le département et l'adresse de prise clichée aussi précise que possible (adresse complète, géolocalisation, chemin à proximité...).
- Précisez la/les catégorie(s) dans laquelle/lesquelles vous souhaitez concourir.
- En pièce jointe : vos photos, couleur, en HD (minimum requis : 4MO), rectangulaire (16 :9) et au format JPEG. Chaque photographie devra être renommée de la façon suivante : Nom.Prénom.annéedenaissance.jpg.

Écrit par le 15 juin 2026



Que vous soyez un photographe passionné, débutant, amateur, curieux ou inspiré, tentez de gagner un des nombreux cadeaux © Jean-Pierre Cahoreau / DR

Concours ouvert à toute personne physique et majeure. Règlement complet et fiche d'inscription à retrouver [ici](#).

J.R.

Le Capitole Studios organise un concours photo pour les enfants et leur chien

Ecrit par le 15 juin 2026



À l'occasion de la sortie du film d'animation Krypto et les super-animaux le mercredi 27 juillet prochain, le cinéma [Capitole Studios](#) organise un concours pour gagner quatre places de cinéma pour aller voir ce nouveau film, ainsi qu'un lot de surprises. Dans Krypto et les super animaux, on suit le personnage de Krypto, le chien de Superman, qui va tenter de sauver son maître, enlevé par Lex Luthor et son maléfique cochon d'inde Lulu. Pour cela, il va devoir faire équipe avec une bande d'animaux au grand cœur mais plutôt maladroits.

Ce concours s'adresse aux enfants de moins de 12 ans. Pour participer, il leur suffit d'envoyer leur plus belle photo d'eux en compagnie de leur chien aux équipes du cinéma à l'adresse mail @communication.capitolestudios@gmail.com avant ce mercredi 20 juillet avec en objet du mail 'Concours Krypto'.

Pour en savoir plus sur le concours et découvrir les photos des participants, [cliquez ici](#).

V.A.

Ecrit par le 15 juin 2026

Belle réussite pour la 1ère édition du concours Tavel & Vous



Le [Cru Tavel](#) vient d'organiser la première édition de son [concours Tavel & Vous](#), qui a obtenu un franc succès. Le concours de gastronomie grand public a mis en compétition 18 candidats à Bruxelles, Paris et Lyon qui ont dû montrer leur talent et leur inventivité en alliant cuisine, vin et art de la table.

Sur les 18 candidats en compétition, trois d'entre eux se sont affrontés lors de la finale du concours qui s'est tenue au milieu des vignes du Prieuré de Montézargues à Tavel. Ainsi, pour une épreuve sur le thème de l'art de la table, Caroline Conner, Juliette Henri-Chalard et Kim Tran Duy ont dû mettre en scène une table de quatre convives.

Toutes trois pouvaient choisir la vaisselle, les verres, le linge de table ou encore les décorations qu'elles souhaitaient dans la boutique avignonnaise de la marque Casa pour embellir le repas. Elles ont également pu arborer leur table de fleurs choisies dans la boutique [Le Garden](#) à Avignon. En ce qui concerne la cuisine, c'est le chef Sébastien Dupré, du restaurant [O'Papilles](#) à Avignon, qui s'en est chargé. Il imaginé trois plats en accord avec un verre de vin AOC Tavel : un velouté de glacé menthe et petits pois, une composition végétale à base d'aubergines farcies et une assiette d'asperges vertes.

Ecrit par le 15 juin 2026

La toute première gagnante du concours

Le jury, composé de [Marie-Pierre Delpeuch](#) (journaliste pour Terre de vins), Cécile Poulain (journaliste pour Le vigneron des Côtes du Rhône et du Sud-Est), Sébastien Dupré (chef O'Papilles), Stéphanie Rigaud, (fleuriste Le Garden), Guillaume Demoulin (président du syndicat des vignerons de Tavel), François Lafond (propriétaire récoltant du Domaine Lafond Roc-Epine), et [Catherine Nilly](#) (directrice commerciale du Château d'Aquéria), a évalué le dressage des tables avant de désigner la gagnante.

Le verdict tombe pour les trois finalistes. C'est Caroline, alias [Winedinecaroline sur Instagram](#), qui remporte le concours et en devient la toute première gagnante. L'Américaine basée à Lyon a choisi décorer sa table avec du linge violet. Pour contraster avec cette couleur foncée, elle a décidé d'orner le centre de table de fleurs roses et oranges pour « être en accord avec les vins de Tavel », comme elle l'explique. L'éducatrice en vin remporte donc un chèque de 1000€ et révèle que son accord idéal sur un verre de Tavel est la célèbre dinde de Thanksgiving, fête emblématique des États-Unis qui est célébrée en novembre.

V.A.

Photo : la presse agricole vaclusienne à l'honneur

Écrit par le 15 juin 2026



Le journal [Vaucluse agricole](#) vient de remporter le 2^e prix de la photo du prix éditorial du [SNPAR](#) (Syndicat national de la presse agricole et rurale). Le cliché distingué a été réalisé par notre consœur [Manon Lallemand-Sacleux](#), journaliste au sein de l'hebdomadaire départemental d'informations agricoles et rurales, à l'occasion d'un reportage dans les vergers de Michel André à Cavaillon.

« Cet arboriculteur en biodynamie faisait partie des 14 lauréats du concours des 'Talents Tech&Bio' pour son projet d'installation de panneaux solaires dans ses vergers d'abricotiers et sa diversification en pistaches », explique la lauréate.

« J'adore les portraits, toujours d'une richesse incroyable, poursuit-elle. Nos agriculteurs le valent bien. »

Belle joueuse, elle n'en oublie pas de saluer les performances des confrères et voisins du [Paysan du midi](#) pour le 1er prix du meilleur article et le 3e du meilleur dessin, et [L'Agriculteur Provençal](#) pour le 2e prix de la meilleure 'Une' et du meilleur article.

Ecrit par le 15 juin 2026



L'arboriculteur Michel André à Cavaillon : le cliché de Manon Lallemand-Sacleux, 2e prix de la photo du concours 2022 du Syndicat national de la presse agricole et rurale. © Vaucluse agricole/[Manon Lallemand-Sacleux](#)

L.G.

La Région Sud veut donner l'accès à la culture aux jeunes

Ecrit par le 15 juin 2026



Dans une optique de redonner aux adolescents une certaine appétence pour la littérature et pour la culture de manière générale, la Région Sud a créé le Prix littéraire des lycéens et apprentis en collaboration avec le ministère de la Culture et l'Agence Régionale du Livre.

« La Région Sud est là pour aider les jeunes au quotidien, explique Renaud Muselier, président de la Région. Notre rôle est de diffuser et de partager la culture avec le plus grand nombre. Pour tous les besoins des jeunes, une aide ou un dispositif existe. » Ce sont 650 lycéens et apprentis de la région Sud qui se sont retrouvés pour le 18e Prix littéraire, au palais du Pharo à Marseille.

Au cours de la cérémonie, Marie-Florence Bulteau-Rambaud, vice-présidente de la Région en charge de l'éducation, des lycées, de l'orientation et de l'apprentissage, a remis 6 prix au total. Pour ce concours, il y a 2 catégories professionnelles : une pour le roman et une autre pour la bande dessinée. Mais il y a également 4 catégories jeunes : concours d'écriture, exposition, vidéo et scène.

Les lauréats

- Julia Kerninon a remporté la catégorie 'roman' avec son livre Liv Maria, publié aux éditions L'Iconoclaste, qui dresse le portrait d'une femme marquée à vif par un secret invouable.
- Pour ce qui est de la catégorie 'bande dessinée', c'est Nicolas Juncker qui l'emporte avec

Ecrit par le 15 juin 2026

Seules à Berlin, publié aux éditions Casterman, qui relate l'histoire d'une amitié entre une Allemande et une Russe à la fin de la Seconde Guerre mondiale.

- Océane Santanocita-Gastaldi, du Lycée Paul Cézanne à Aix-en-Provence est arrivée en première place de la catégorie 'concours d'écriture', dont le thème était 'Sur un air de révolte', pour sa nouvelle Interlude imaginaire.
- Le lycée La Forbine à Marseille a remporté la catégorie 'exposition' avec 'Sur un air de révolte'.
- Le lycée Les Palmiers à Nice est arrivé premier dans la catégorie 'vidéo' avec 'Noé'.
- Le lycée International de Valbonne a remporté la catégorie 'scène' avec 'Limites'.

Des actions toute l'année pour donner l'accès à la culture

La Région n'organise pas seulement des événements annuels pour les jeunes, ses actions sont quotidiennes. Tout au long de l'année, les lycéens peuvent rencontrer des auteurs grâce à des rendez-vous qui sont organisés régulièrement. L'objectif est de les sensibiliser à la création écrite et graphique contemporaine, mais aussi d'éveiller leur créativité tout en leur donnant des clés sur les métiers du livre.

Si la culture représente une partie importante du travail qu'effectue la Région Sud pour les jeunes, ce n'est pas le seul domaine pour lequel elle propose des dispositifs. Le transport, la santé, les études et bien d'autres catégories sont au cœur de ses actions. Pour découvrir tous les dispositifs mis en place pour les jeunes, [cliquez ici](#).

V.A.

Un Avignonnais en lice pour devenir le meilleur caviste de France

Ecrit par le 15 juin 2026



Le magazine [Terre de vins](#) organise la 5^{ème} édition du concours du meilleur caviste de France auquel Lény Hugot, responsable de la boutique Nicolas dans le centre-ville d'Avignon, participe.

Pour sa 5^{ème} édition, le concours enregistre une augmentation de 20% des candidatures, ce qui lui donne davantage de légitimité auprès des cavistes de France. Un grand nombre de professionnels se sont inscrits via [le site du concours](#), mais seulement 43 d'entre eux ont été pré-sélectionnés. Parmi eux, un seul Vauclusien : Lény Hugot, responsable du magasin [Nicolas](#) situé au 18 Rue de la République, qui avait été finaliste du concours en 2016.

Tout au long du concours, les cavistes vont participer à plusieurs étapes de sélection. Lors de la première épreuve qui a eu lieu au début du mois de mai, ils ont répondu à une série de questions pour évaluer leur expertise en matière de vins, spiritueux et autres alcools de qualité. La prochaine étape aura lieu le 12 septembre au Château Belgrave près de Bordeaux. À l'issue de cette dernière, 8 candidats seront sélectionnés et participeront à la finale qui aura lieu le 17 octobre en Vallée du Rhône. Le jury, composé d'experts du monde du vin, remettra les prix du caviste de bronze, d'argent et d'or, ainsi que le prix du Meilleur jeune caviste.

V.A.

2 domaines des Côtes-du-Rhône récompensés aux Women's International Trophy



Les résultats du [Women's International Trophy](#) viennent de tomber. Ce Concours des vins, bières et spiritueux qui vient de se dérouler à Mayence en Allemagne vient ainsi de décerner un trophée or pour la Cuvée Romance 2020 en Côtes-du-Rhône rouge du [Domaine des Sablas](#) à Cornillon dans le Gard.

Dans le même temps, le jury composé uniquement de femmes expertes en dégustation, a attribué un trophée argent la cuvée 'M de Lignane' 2016 en Côtes-du-Rhône Villages Rochegude rouge du [Château de Lignane](#) à Suze-la-Rousse.

Au total, 302 vins, bières et spiritueux ont été distingués parmi les 950 échantillons provenant de 29 pays.

Ecrit par le 15 juin 2026

L.G.



L'IUT d'Avignon participe au concours 'DataViz' sur le thème des pesticides

Ecrit par le 15 juin 2026



Ce jeudi 19 mai, les étudiants de [bachelor Statistique et informatique décisionnelle](#) (STID) de l'Institut universitaire de technologie (IUT) d'Avignon participeront au concours de data visualisation DataViz.

Ce challenge est organisé chaque année pour les étudiants de première année de la filière universitaire STID et avait été [remporté par ceux de l'IUT d'Avignon Université en 2021](#). Cette année, le concours est en partenariat avec [la fédération des associations de surveillance de la qualité de l'air](#) (ATMO). Il sera donc sur le thème 'Influence des pesticides sur la qualité de l'air en France'.

À partir de 9h, les étudiants avignonnais, tout comme leurs concurrents, auront toute la journée pour explorer et analyser les données qui leur seront fournies dans la matinée. Ils devront livrer leurs travaux le soir-même et seront accompagnés par [Pierre-Michel Bousquet](#), enseignant au département STID de [l'IUT d'Avignon Université](#). « Ce concours permet de tester les compétences acquises par les étudiants tout au long de leur première année, ils se confrontent à des problématiques et profitent d'une mise en situation réelle autour d'un travail en équipe », explique l'enseignant.

Les travaux seront évalués par un jury composé de spécialistes qui évaluera la pertinence et la lisibilité de la data visualisation proposée ainsi que la qualité et l'originalité de la présentation orale. À l'issue de l'évaluation à 18h, un classement des trois meilleures équipes nationales sera établi. Les gagnants recevront un prix et pourront rencontrer les responsables de l'entreprise partenaire.

V.A.

William Schmidt, boulanger à Valréas, en finale de la meilleure baguette de tradition française



William Schmidt, boulanger-pâtissier à Valréas, va représenter la région Provence-Alpes-Côte d'Azur-Corse lors de la finale du concours national de la meilleure baguette de tradition française qui se tiendra du lundi 16 au mercredi 18 mai prochain à Paris.

La [Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française](#) organise la 8ème édition du concours sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame de Paris. 20 lauréats issus des 13 régions métropolitaines et des territoires d'outre-mer s'affronteront lors de cette finale nationale. Seulement 6 candidats seront retenus à l'issue de ces deux journées pour se disputer la première place.

William Schmidt, boulanger-pâtissier au Pain d'antan à Valréas, tout comme ses concurrents, disposera de

Ecrit par le 15 juin 2026

6 heures pour façonner 40 baguettes de tradition française répondant aux exigences du [décret de septembre 1993](#) qui protège sa fabrication, le tout en présence du public. « Ces baguettes sont réalisées avec des ingrédients fournis, sans indication de marque, élabore Pascal Barillon, président du jury. L'utilisation d'adjuvants et d'améliorants est interdite. Les baguettes doivent mesurer 50cm de long (tolérance +5 %) et peser 250g après cuisson (tolérance + 5%). La teneur en sel ne doit pas excéder 18g par kg de farine. »

En plus de ces détails techniques, les candidats seront jugés sur l'aspect, la croûte, l'arôme, la mie, la mâche, ou encore le goût de leurs baguettes par un jury composé de professionnels. Les prix seront attribués le mercredi 18 mai à 17h.

V.A.