

Ecrit par le 31 janvier 2026

Le marché de Vaison-la-Romaine est-il le plus beau marché de France ?



Le marché de Vaison-la-Romaine est face à ceux d'Arles et de Dignes-les-Bains. Lequel représentera la région au concours du Plus beau marché de France 2023 ? À vous de voter avant la fin du mois de février.

Cette année, Vaison-la-Romaine est candidate à l'élection du Plus beau marché de France. Mais avant d'être sélectionnée pour ce concours national organisé par la chaîne télévisée TF1, la cité des Voconces doit d'abord être élue à l'échelle régionale.

Ecrit par le 31 janvier 2026

L'année dernière, c'était le marché de Dignes-les-Bains qui représentait la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Il avait terminé le concours en 7^e position. Cette année, le marché de Vaison-la-Romaine doit donc faire ses preuves face à l'ancien représentant de la région, mais aussi face au marché d'Arles.

Le quotidien La Provence étant partenaire de TF1 pour choisir le Plus beau marché de France 2023, il lui revient d'organiser le vote entre les trois marchés en lice. Ce vote, qui s'achèvera le mardi 28 février, déterminera quel marché, entre ceux d'Arles, Dignes-les-Bains et Vaison-la-Romaine, représentera la région au concours national. Ainsi, l'un d'eux obtiendra peut-être le titre de Plus beau marché de France 2023 et succédera au marché des halles de Narbonne.

Vous pouvez découvrir les présentations des marchés d'[Arles](#), de [Dignes-les-Bains](#), et de [Vaison-la-Romaine](#) sur le site de La Provence. Pour voter, [cliquez ici](#).

'24h pour entreprendre' : découvrez les lauréats de la 3e édition du jeu de création d'entreprise

Ecrit par le 31 janvier 2026



La 3^e édition du jeu de création d'entreprise « 24h pour entreprendre » s'est tenue les 8 et 9 février dans les locaux de la bibliothèque universitaire Maurice Agulhon sur le campus Hannah Arendt d'Avignon Université.

Pendant 24h, 75 étudiants et étudiantes de toutes filières confondues se sont prêtés au jeu de la création d'entreprise, lors de l'édition 2023 soutenue et financée par le programme d'investissements d'avenir « nouveaux cursus à l'université » et l'agence nationale de la recherche. En équipe pluridisciplinaire et mixte de 4 à 5 étudiants, les étudiants ont élaboré un projet d'entreprise fictive autour de l'une des deux thématiques prioritaires de l'établissement : les agrosciences ou la culture, le patrimoine et les sociétés numériques.

Différents ateliers animés par une quarantaine de « coach » ont permis aux étudiants de se familiariser avec le monde de l'entrepreneuriat en abordant différents sujets tels que l'étude de marché, la concurrence, le chiffre d'affaires, la stratégie commerciale ou encore les aspects juridiques de l'entreprise. Des enseignants et professionnels étaient également présents pour leur apporter conseils et soutien. A l'issue de ces 24h, les candidats ont présenté leur projet devant un jury avant d'assister à l'annonce des lauréats lors d'une remise des prix.

Lire également : « '24h pour entreprendre' dévoile ses lauréats »

Palmarès 2023 dans la catégorie « Sciences & Agrosciences »

Ecrit par le 31 janvier 2026

Dans la catégorie « Sciences & Agrosciences », le 1^{er} prix a été attribué à « OH Wé », une application informations/conseils gestion qualité des eaux portée par Louis Harbonnier, Maël Queste, Varvara Dudnikova et Maria Faye. Les étudiants ont remporté 1 000€ (500€ du Rotary et 500€ en bons cadeaux de l'université) et un accompagnement d'Innov'alliance d'une journée.



Les étudiants ayant remporté le 1^{er} prix dans la catégorie « Sciences et Agrosciences » © DR

Le 2^e prix a été attribué à « CYM », une application de rendez-vous avec médecins spécialistes Psycho/médecines alternatives portée par Valentin Blanc, Eva Diu, Avelaine Duby et Ilona Clerc. Ils ont remporté 800€ en bons cadeaux de l'université, un accompagnement d'Innov'alliance d'une journée et un repas Burger King.

Le 3^e prix a quant à lui été attribué à « Renouv'Air », un projet de revalorisation des déchets porté par Jimmy Brechon, Axel Cochonnel, Lilian Carre et Cristian Camilo Lopez. Ils ont remporté 600€ de bons cadeaux de l'université, un accompagnement de 2h du CTCPA (centre technique agroalimentaire) et un repas Burger King.

Palmarès 2023 dans la catégorie « Culture, Patrimoine et Sociétés numériques »

Dans la catégorie « Culture, Patrimoine et Sociétés numériques », le 1^{er} prix a été attribué à « Hamo », une application de visite du Luberon portée par Julie Colombo, Eléna Rabotin, Maël Lahmiyani, Saliha Assal et Imane Ait Ali Braham. Les étudiantes ont remporté 1 000€ (500€ du Rotary et 500€ de bons

Ecrit par le 31 janvier 2026

cadeaux de l'université) et un accompagnement de la French Tech Grande Provence de 3h.



Les étudiants ayant remporté le 1^{er} prix dans la catégorie « Culture, Patrimoine et Sociétés Numériques » © DR

Le 2^e prix a été attribué à « Kartelles », un site web/mallette pédagogique d'histoire porté par Capucine Chaumelle, Adrien Deleuze-Dorron, Grégoire Inestrosa et Célia Muschotti. Ils ont remporté 800€ de bons cadeaux de l'université, un accompagnement French Tech Grande Provence de 3h et un repas Burger King.

Le 3^e prix a été attribué à « QLUF », un projet de carte de révisions porté par Lahcène Belhadi, Gariel Desouis, Khaoula Otami et Thomas Satory. Ils ont remporté 600€ de bons cadeaux université, des billets open 13 et un repas Burger King.

Le prix coup de cœur

Quant au prix coup de cœur du jury, il a été décerné à « Bull'Dodo », une bulle de repos mobile portée par Camille Cosson, Ambre Guépin, Faycel Aberbache et Yasmine Bouhouch et qui ont remporté 400€ de bons cadeaux et culture de l'université, ainsi qu'un repas Burger King.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Les étudiants ayant remporté le prix coup de cœur © DR

J.R.

180 galettes et gâteaux des rois préparés pour le concours Épiphanie du Vaucluse

Ecrit par le 31 janvier 2026



Aujourd'hui, c'est l'Épiphanie. Si cette fête chrétienne célèbre la venue du Messie et la visite des Rois Mages, de nos jours, elle marque également la tradition de la galette et du gâteau des rois, et ce, depuis le Moyen-Âge. Il y a deux jours, le mercredi 4 janvier, Apt a accueilli le 14^e concours Épiphanie du Vaucluse pour l'occasion.

Galette des rois ou gâteau des rois ? Le débat fait rage chaque année autour du 6 janvier. Le concours Épiphanie, organisé par le [Groupement professionnel des Artisans boulanger et pâtissiers](#), met les deux à l'honneur et les récompense tous les deux. Et quel meilleur endroit que la capitale du fruit confit pour accueillir la remise des prix ? Les deux desserts ont donc divisé le concours en deux catégories, et chacune d'entre elles a comporté trois sous-catégories : les artisans et salariés, les apprentis en BP-BM-BTM (Brevet professionnel - Brevet de maîtrise - Brevet technique des métiers), et les étudiants en CAP (Certificat d'aptitude professionnel).

Pour participer au concours, chaque candidat devait déposer deux gâteaux et/ou deux galettes des rois. En tout 180 desserts ont été réalisés. Une fois que le jury y a goûté pour délibéré et a annoncé les lauréats, les gâteaux et galettes ont pu être dégustés par les Aptésiens. Ce qui est resté a été distribué aux différents Ephad de la ville, pour en faire profiter ceux qui n'ont pas pu se déplacer.

Ecrit par le 31 janvier 2026

Chaque détail compte

Le jury était constitué de professionnels et de partenaires de la boulangerie artisanale, et présidé par Philippe Parc, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier et Denis Petit, gagnant du Gâteau des Rois 2022. Afin de déterminer quelle galette et quel gâteau des rois étaient les meilleurs, le jury a de concentrer sur plusieurs détails.

Si l'aspect visuel et l'aspect gustatif étaient évidemment très importants, le feuilletage et la texture l'étaient également, ainsi que la taille et le poids. Le gâteau des rois, qui devait être garni de fruits à l'extérieur comme à l'intérieur, devait peser entre 350 et 450 grammes une fois cuit. En ce qui concerne la galette des rois, elle devait être impérativement au beurre et son diamètre devait être compris entre 25 et 35 centimètres.

Le palmarès

Pour le meilleur gâteau des rois dans la catégorie Artisan/Salarié, Nicolas Chedeville ([Délices du Ventoux à Malaucène](#)) a obtenu la troisième place, Gabriel Aubert ([Pâtisserie Deslée à Apt](#)) la deuxième, et Joris Deslée ([Pâtisserie Deslée à Apt](#)) a figuré en haut du podium. Dans la catégorie BP-BM-BTM, c'est Michel Thibault ([Pâtisserie Deslée à Apt](#)) qui s'est distingué. Parmi les apprentis en CAP, c'est Louna Siminski ([Délices du Ventoux à Malaucène](#)) qui a remporté le concours.

Pour la meilleure galette des rois dans la catégorie Artisan/Salarié, Robin Chrestes ([La Mie Soubeyrand à Aubignan](#)) s'est placé en troisième position, Dominique Vial ([Délices de Doume à Caromb](#)) en deuxième, et Nicolas Goddi ([Pâtisserie Nicoline à Coustellet](#)) est arrivé à la première place. Dans la catégorie BP-BM-BTM, Léopold Trichard ([Campus URMA PACA](#)) a remporté le concours. Dans la catégorie CAP, Déborah Domortier ([Campus URMA PACA](#)) s'est distinguée. L'apprentie en CAP Louna Siminski ([Délices du Ventoux à Malaucène](#)) s'est également vue attribuer le Grand Prix de la Confrérie des fruits confits d'Apt.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Une partie des lauréats du concours. DR

Des temps difficiles pour les artisans boulanger et pâtissier

Ce concours a été l'occasion pour Thierry Despeisse, président du Groupement des Artisans boulanger et pâtissier du Vaucluse, de rappeler les difficultés auxquelles les artisans doivent faire face à cause de l'inflation et de la hausse du coût de l'énergie. « Les artisans boulanger et pâtissier devront faire face à de gros dégâts d'ici quelques mois si rien n'est fait, a-t-il alerté avec beaucoup d'émotion. Quand une boulangerie ferme, c'est un village qui meurt. Beaucoup de villages risquent de mourir cette année. »

Un discours qui a également été tenu par Dominique Santoni, présidente du Conseil départemental de Vaucluse, et par Véronique Arnaud-Deloy, maire d'Apt. « Il existe des dispositifs d'aides de l'État, a rappelé Christine Hacques, sous-préfète d'Apt. Je vous invite à venir me faire remonter les difficultés que vous rencontrez afin que nous puissions, ensemble, faire changer les choses. »

Ecrit par le 31 janvier 2026

La Région Sud remet les prix du concours 'Pour en finir avec le harcèlement scolaire'



À l'occasion de la journée internationale contre le harcèlement scolaire, qui a eu lieu le 10 novembre dernier, les élus de la Région Sud se sont réunis pour remettre les prix régionaux aux lauréats du concours 'Pour en finir avec le harcèlement scolaire'.

Ce concours représente l'un des volets fondamentaux du Plan régional de lutte contre le harcèlement scolaire. Trois objectifs s'en dégagent : sensibiliser les lycéens et leur entourage, permettre aux lycéens de devenir des acteurs de la prévention et de la lutte contre le harcèlement scolaire, et favoriser la mise en œuvre de projets novateurs, expérimentaux ou pérennes dans les établissements scolaires. « Ce Prix régional vient récompenser les initiatives des jeunes et a pour vocation d'enrichir leur parcours citoyen », a expliqué Renaud Muselier, président de la Région Sud.

Ecrit par le 31 janvier 2026

Le concours a permis aux jeunes de participer à une cause importante, tout en faisant preuve de créativité. Ils ont dû concevoir des productions vidéos, des affiches et des dessins de prévention. Le premier prix a été remporté par le Lycée de la Méditerranée à La Ciotat, pour la réalisation d'une affiche et d'une courte vidéo, qui a remporté 3 000€. Le deuxième prix a été attribué au Lycée Thomas Edison à Lorgues, pour la production d'une vidéo et d'une affiche, qui a remporté 2 000€. Le Lycée Pierre et Marie Curie, situé à Menton, a remporté le troisième prix, c'est-à-dire 1 000€, pour ses créations de dessins et de bandes dessinées. Le jury a également attribué son prix spécial, qui est revenu au Lycée Jacques Audiberti à Antibes, pour sa création d'un site collaboratif contre le harcèlement scolaire et le cyberharcèlement.

V.A.

Concours photo « images d'ici et d'ailleurs » : la remise des prix aura lieu vendredi



La remise des prix du concours photo « images d'ici et d'ailleurs » aura lieu vendredi 4 novembre à la galerie « [Art et Vie](#) » de Carpentras.

Le concours photo « images d'ici et d'ailleurs », organisé en mai et juin, a été un succès auprès des carpentrassiens et des touristes. Fin juin, les photos ont été décrochés et, après délibération du jury, 20 photographes ont été sélectionnés. Ils se verront remettre un prix vendredi 4 novembre, à 18h15, à la galerie « Art et Vie ». Cette remise des prix se fera en présence de Serge Andrieu, maire de Carpentras,

Ecrit par le 31 janvier 2026

Pauline Dréano, adjointe à la culture et à la jeunesse, Jean-Pierre Cavin, conseiller municipal délégué aux expositions et des membres des associations [Art et Vie](#) et [les Papillons](#).

Vendredi 4 novembre 18h15 à la galerie « Art et Vie », 25 rue Porte d'Orange, Carpentras.

J.R.

La finale du Concours du meilleur caviste de France s'est déroulée à Avignon



La finale du Concours du meilleur caviste de France a eu lieu les 16 et 17 octobre derniers au Grand Hôtel d'Avignon. Huit finalistes se sont affrontés lors de quatre épreuves, quatre ont reçu un prix.

Ecrit par le 31 janvier 2026

Dégustation à l'aveugle de cinq liquides, simulation de vente-conseil, présentation orale d'un vin et quiz de rapidité de 40 questions. Ce sont les épreuves auxquelles les huit finalistes du Concours du meilleur caviste de France ont dû se mesurer au sein du Grand Hôtel d'Avignon.

À l'issue du concours, quatre cavistes ont été récompensés : en première position, David Morin, de la Cave de Villiers sur Marne, dans la commune du même nom (Val-de-Marne) ; à la seconde place, Alexis Zaouk de la Cave d'Alex à Nanterre (Hauts-de-Seine) ; en troisième position, Laëtitia Gautheron du Vingt-Deux à Montreuil (Seine-Saint-Denis) ; Léa Perret de Nicolas Lyon Jacobins à Lyon (Rhône), quant à elle, a reçu le Prix spécial du jury de meilleure jeune caviste de France, réservé aux moins de 30 ans.

Le concours

Organisé par le média Terre de Vins, ce concours a mis 43 candidats en compétition. Crée en 2014 par le syndicat des cavistes professionnels dans le but de mettre en lumière la profession de caviste. Chaque année, les meilleurs cavistes s'affrontent dans une série d'épreuves et ceux qui se distinguent par leur expertise et leur sens du conseil accèdent au podium.

Cette année, la finale a été parrainée par la comédienne et productrice Julie Gayet. « Je ne connaissais pas le Concours du meilleur caviste de France, je trouve que c'est une excellente initiative pour défendre ce métier de proximité et les compétences qu'il nécessite, que ce soit en termes de connaissances, de conseil ou de lien humain », a-t-elle déclaré.

V.A.

Pays d'Apt : les cavaliers se donnent rendez-vous ce week-end pour la finale régionale de dressage

Ecrit par le 31 janvier 2026



La [Fédération Française d'Equitation](#) (FFE) et le [Masters du cheval ibérique](#) (MCI) organisent un concours de dressage dont la finale régionale aura lieu ce week-end, les samedi 22 et dimanche 23 octobre, au sein des [écuries IRSEA](#) à Saint-Saturnin-lès-Apt. Cet événement va regrouper des cavaliers de toute la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Durant tout le week-end, le [Groupement équestre de France et d'ailleurs](#) (GEFA) tiendra un stand sur lequel les cavaliers, accompagnateurs et professionnels pourront se renseigner sur les mesures validées par le Ministère de l'Agriculture en juillet dernier concernant le bien-être des équidés.

Ouvert à tout public gratuitement, cet événement promet un beau week-end en Pays d'Apt. Sur place, il y aura de quoi se restaurer et s'hydrater, mais également des stands qui mettront en avant le savoir-faire des producteurs locaux.

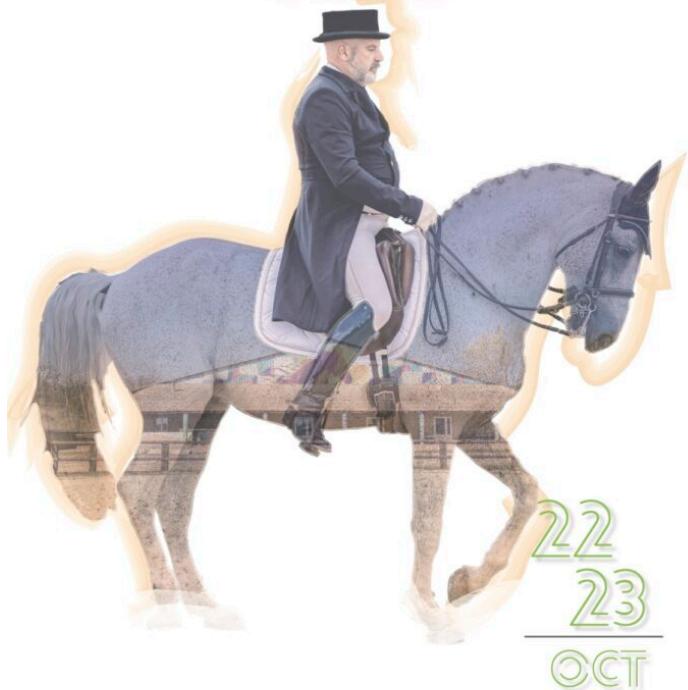
Plus d'informations au 04 90 75 57 00.

Samedi 22 et dimanche 23 octobre. D943. Route de Saint-Saturnin-lès-Apt.

Ecrit par le 31 janvier 2026

CHAMPIONNAT PACA DRESSAGE

Les écuries IRSEA



Inscription sur le site de la FFE - Réservation box : www.lesecuriesirsea.com/nos-concours

Ouvert au public - Entrée libre

2098 0943 sur la route de Saint-Saturnin, 84400 Apt
06 16 98 86 94



Le Moulin
des Ocres



OCRIA
Le Réseau des Rias

V.A.

Trophées du savoir-faire vigneron : 28 lauréats en Vaucluse

Ecrit par le 31 janvier 2026



Comme depuis 22 ans, le syndicat des Jeunes Agriculteurs de Vaucluse vient d'organiser la cérémonie des Trophées du savoir-faire vigneron. Avec le soutien du Département, ce concours permet de mettre en avant des vins hauts de gamme. Les prix sont attribués, après une dégustation anonyme, par un jury composé de professionnels.

Les lauréats

Cette année, le Vaucluse compte 28 lauréats, dont trois en appellation Cairanne, cinq en Côtes-du-Rhône, trois en Côtes-du-Rhône Village Commune, deux en Châteauneuf-du-Pape, un en Gigondas, deux en IGP Méditerranée, un en IGP Vaucluse, trois en Luberon, un en Rasteau, un en Vacqueyras, et six en Ventoux.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Lauréats 22^{ème} Trophée du Savoir Faire Vigneron Vauclusien



Appellation	Millésime	Couleur	Domaine	Cuvée
Cairanne	2019	Rouge	Cellier des Princes	Mas des Falaises
Cairanne	2020	Rouge	Domaine Berthet Rayne	Castel Mireio
Cairanne	2020	Blanc	Chemins de Sève	Opale
CDR	2021	Rouge	Domaine du Père Brun	La Relève
CDR	2021	Rosé	Domaine de Lumian	Les Pins
CDR	2021	Blanc	Cellier des Templiers	Terra Quercus
CDR	2019	Rouge	Domaine de la Mereuille	Tradition
CDR	2020	Rouge	Demazet	Domaine de la Croisette
CDR Village Commune	2020	Rouge	Château de Fontsegugne	Château de Fontsegugne
CDR Village Commune	2021	Blanc	Cave de Gigondas	Le dit du Bastidon
CDR Village Commune	2019	Rouge	Château le Grand Retour	Château le Grand Retour
Châteauneuf du Pape	2019	Rouge	Mas Saint Louis	Mas Saint Louis
Châteauneuf du Pape	2020	Blanc	Mas Saint Louis	
Gigondas	2020	Rouge	Domaine Saint Damien	Louisiane
IGP Méditerranée	2021	Rosé	Domaine de Galuval	Les Terrasses
IGP Méditerranée	2021	Blanc	Château Canorgue	Canorgue Viognier
IGP Vaucluse	2021	Blanc	Domaine Fontaine du Clos	Aura
Luberon	2020	Rouge	Château Canorgue	Château la Canorgue
Luberon	2021	Blanc	Clos du Tilleul	L'élégance d'Emile
Luberon	2021	Rosé	Cave de Marron	Pétula
Rasteau	2019	Rouge	Domaine Beaumistral	Sélection Vieilles Vignes
Vacqueyras	2020	Rouge	Cellier des Princes	Domaine Libellule
Ventoux	2020	Blanc	Domaine Champlong	Les Gressanes
Ventoux	2021	Rosé	Cave la Romaine	
Ventoux	2019	Rouge	Cave de Lumières	Luminence
Ventoux	2021	Blanc	Mas des Flauzières	La Baume
Ventoux	2021	Rouge	Cave de Sylla	Saint Auspice
Ventoux	2020	Rouge	Domaine Champlong	Autrefois

Les coups de cœur 2022

Parmi tous les lauréats, le Département de Vaucluse a pu attribuer la récompense 'Coup de cœur' à trois cuvées (une pour chaque couleur), au même titre que Groupama et le Crédit Agricole, tous deux partenaires du concours.

Les coups de cœur du département sont : la cuvée 'Mas Saint-Louis' (rouge 2019) du domaine du même nom, en appellation Châteauneuf-du-Pape ; la cuvée 'Les Terrasses' (rosé 2021) du Domaine de Galuval, en IGP Méditerranée ; la cuvée 'Terra Quercus' (blanc 2021) du Cellier des Templiers, en appellation Côtes-du-Rhône.

Les coups de cœur de Groupama sont : la cuvée 'Château le Grand Retour' (rouge 2019), du domaine du même nom, en appellation Côtes-du-Rhône ; la cuvée 'Les Terrasses' (rosé 2021) du Domaine de Galuval, en IGP Méditerranée ; la cuvée 'Les Gressanes' (blanc 2020) du Domaine Champlong, en appellation Ventoux.

Les coups de cœur du Crédit Agricole sont : la cuvée 'Luminence' (rouge 2019) de la Cave des Lumières,

Ecrit par le 31 janvier 2026

en appellation Luberon ; la cuvée 'Pétula' (rosé 2021) de la Cave de Marrenon, en appellation Luberon ; la cuvée 'Opale' (blanc 2020) du Domaine les Chemins de Sève, en appellation Cairanne.



V.A.

Trophées régionaux des entrepreneurs positifs : 6 vauclusiens ont reçu un prix

Ecrit par le 31 janvier 2026



La finale départementale de la 3^e édition des trophées régionaux des entrepreneurs positifs a eu lieu au Château de Massillan à Uchaux. Lors de cette soirée, six entrepreneurs vauclusiens ont obtenu un prix. Ils concourront à la finale régionale qui aura lieu à Gap le 17 novembre prochain.

Depuis 3 ans, les [Trophées régionaux des entrepreneurs positifs](#), initié par la Confédération des petites et moyennes entreprises (CPME) du Sud, récompensent les initiatives des entrepreneurs de la région. Cette année, 24 entrepreneurs du Vaucluse étaient en compétition. « Je tiens vivement à féliciter les candidats du Vaucluse qui ont tous présenté des dossiers pertinents où l'on ressent leur passion entrepreneuriale », a déclaré Bernard Vergier, président de la CPME 84.

Ecrit par le 31 janvier 2026



DR

Comme pour chaque édition, six prix ont été décernés. Six prix qui ne récompensent pas les chefs d'entreprise et leurs équipes pour leurs performances économiques, mais pour leurs qualités humaines. Six prix qui représentent les six valeurs auxquelles la CPME Sud accorde une importance particulière : le courage, la créativité, l'éco-responsabilité, la persévérance, la solidarité et la bienveillance.

Les lauréats

-[Denis Duchêne](#), de l'[Hostellerie du Château des Fines Roches](#), a obtenu le prix du courage pour la reprise d'un établissement hôtelier en pleine crise sanitaire en 2021.

Ecrit par le 31 janvier 2026



DR

-[Richard Fournier](#), du [Comptoir de Mathilde](#), a reçu le prix de la créativité. L'entreprise propose chocolats, pâtes à tartiner, babas, et bien d'autres gourmandises produites artisanalement en France.

Ecrit par le 31 janvier 2026



DR

-Jérémie Marcuccilli, de Kookabarra, a reçu le prix de l'éco-responsabilité. L'entreprise est fabricante et distributrice de jus de fruits frais d'exception. Kookabarra travaille avec des producteurs locaux, à moins de 30km de la fabrique. Dans une démarche d'être une entreprise écoresponsable, la société ne proposera bientôt que des bouteilles végétales et compostables et des bouteilles 100% recyclées.

Ecrit par le 31 janvier 2026



DR

-[Roberto Benet](#), de [La Vallergue Traiteur](#), a reçu le prix de la persévérance. Depuis plus de 30 ans, cette entreprise propose une cuisine 100% artisanale, simple et savoureuse qui s'inspire de la Provence et de la Méditerranée.

Ecrit par le 31 janvier 2026



DR

-Solene Espitalié, des [Jardins de Solene](#), a reçu le prix de la solidarité. L'entreprise s'engage auprès des producteurs locaux pour des fruits et légumes sains, locaux, de saison et non standardisés afin de réveiller les papilles et préserver la santé de tous.

Ecrit par le 31 janvier 2026



DR

-Geneviève Seu, de [l'association Athom](#), a reçu le prix de la bienveillance. Crée en 2011, l'association rend les loisirs sportifs et culturels accessibles aux adolescents et aux adultes en situation de handicap.

Ecrit par le 31 janvier 2026



DR