Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Des boulangers lanceurs d’alertes



Une chronique de Didier Bailleux

Le parcours professionnel d’Alexis Varnier ne le conduisait pas naturellement à devenir artisan boulanger. Pourtant, installé au cœur du village Cucuron, dans un fournil vieux de plusieurs centaines d’années, il y fait du pain « comme autrefois ». Si ses productions sont très appréciées, le fournil, qu’il partage avec Benoît, un paysan-meunier-boulanger, est redevenu un des lieux de la vie sociale du village.

Quand on franchit la porte du fournil de Benoît et Alexis, on entre dans un autre univers, pour ne pas dire dans une autre époque. Comme si le temps s’y était arrêté. Ca sent la farine, le feu de bois, les odeurs de pain qui cuit. Ca sent l’authentique, l’essentiel. La table qui sert au pétrissage sert aussi l’étal pour la vente. Ici point de frigo ou de chambre de fermentation, on joue sur le temps et la régulation de la température du lieu. « S’il fait trop chaud on crée des courants d’air s’il fait trop froid on se rapproche du four » explique Alexis. Que du bon sens.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

La recette est la même depuis des millénaires : des farines soigneusement sélectionnées et bio de surcroît, du levain naturel, une fermentation lente et naturelle, et une cuisson au feu de bois. Si la finalité est de proposer des pains de qualité, que les amateurs se disputent (les fournées sont limitées), la démarche ne s'arrête pas là.



© Didier Bailleux

Un acteur de la vie locale au même titre que le marché du mardi ou les bistrots autour de l'étang

Crée il y a près de 300 ans cette boulangerie est restée longtemps fermée. C'est Benoît, un paysan-meunier-boulanger qui a remis en route le fournil en 2012. Sa réouverture en plein cœur du village a renoué avec le rôle social que jouait autrefois le lieu. Un acteur de la vie locale au même titre que le marché du mardi ou les bistrots autour de l'étang. Dans les boulangeries tout le monde (ou presque) y passe régulièrement. Autrefois, les villages vivaient un peu au rythme de l'activité du four du boulanger. Il faut savoir qu'il servait aussi aux habitants qui pouvaient venir y faire cuire ou mijoter leurs plats. Et pendant que tout cela cuisait, on parlait, on échangeait… Il se dit même qu'à Cucuron un ancien boulanger avait installé autour du four un système de tuyauterie permettant de produire de l'eau chaude. A cette époque, la boulangerie était le seul lieu du village où l'eau chaude coulait au robinet.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



© Didier Bailleux

Quelles leçons à tirer de tout cela ? S'agit-il des doux utopistes, des rêveurs déconnectés du monde réel ?

Alexis et Benoît ont tenu à maintenir cette tradition et faire en sorte que le fournil soit aussi un lieu de rencontres et d'échanges. Ainsi, même les jours où le fournil n'est pas ouvert à la vente, des habitants viennent saluer Alexis, comme Jacques qui vient faire sa petite visite quotidienne et raconter sa petite histoire drôle, à charge pour Alexis de faire de même. Ce dernier prépare également à l'attention des enfants du village ses fameux petits pains au jus de raisin. Et pour eux c'est cadeau… Quelles leçons à tirer de tout cela ? S'agit-il des doux utopistes, des rêveurs déconnectés du monde réel ? Si on se réfère aux codes actuels qui régissent le fonctionnement de notre société, il n'y aurait pas de doute possible.

En fait, ces nouveaux mohicans nous montrent qu'il est possible de freiner cette course au toujours plus et que l'on peut se contenter de simplement faire perdurer l'existant sans compromettre notre confort. Résultats des courses : des produits sains et de qualité, avec en prime une convivialité et des partages retrouvés. Qui dit mieux ? Alors nos boulangers de Cucuron sont-ils à leur manière des lanceurs d'alerte face à ce monde qui s'emballe ? Assurément oui.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



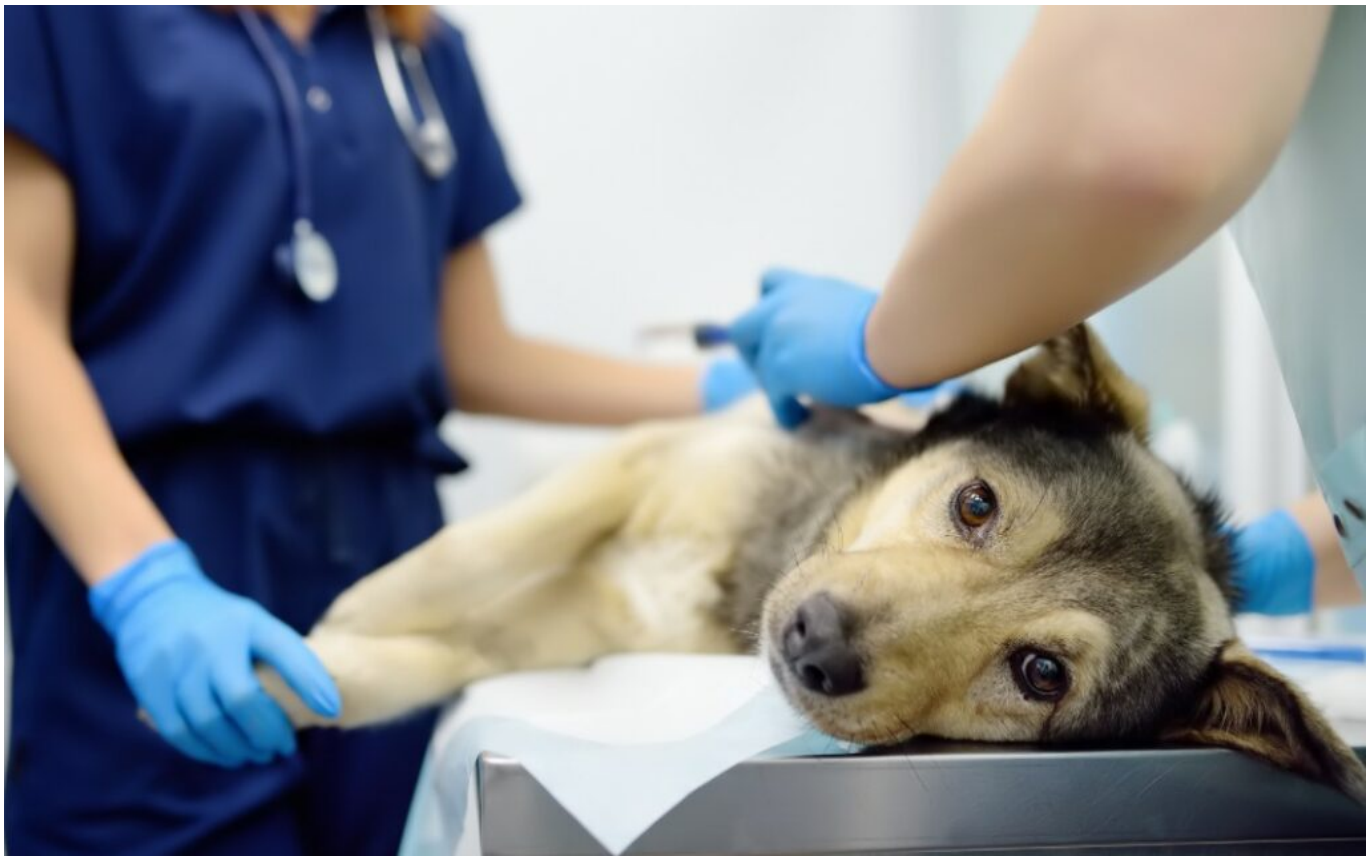
© Didier Bailleux

Le fournil partagé des Touselles est ouvert les lundis, mercredis et vendredis de 16h30 à 19h00 et Alexis est présent sur le marché paysan de Lauris (café villageois) tous les jeudis soir (à partir de 18h00 l'été et 17h00 l'hiver).

Détection d'un cas de la maladie d'Aujesky en Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Après la mort d'un chien à Sérignan-du-Comtat, ainsi que la suspicion d'un second cas mortel à Cucuron, la Direction départementale de la protection des populations de Vaucluse confirme que la maladie d'Aujeszky est bien la cause du décès.

Le Laboratoire d'analyse national de référence (LNR) vient de confirmer à la Direction départementale de la protection des populations (DDPP) de Vaucluse qu'un chien de chasse infecté à Sérignan-du-Comtat était mort des suites de la maladie d'Aujeszky.
Un second cas de décès est en cours d'analyse suite à une chasse sur la commune de Cucuron.

Une maladie mortelle pour les chiens
« La maladie d'Aujeszky circule chez les porcs et sangliers et peut, accidentellement, contaminer les chiens (par morsure ou ingestion de viande ou d'abats crus contaminés), rappelle la préfecture de Vaucluse. La maladie est mortelle chez les chiens. La chasse lors de laquelle ce chien aurait été contaminé s'est déroulée dans la commune de Sérignan-du-Comtat. Des analyses complémentaires sont en cours, car une nouvelle suspicion de la maladie a été soulevée concernant un second chien décédé à la suite d'une chasse sur la commune de Cucuron. »

Comment reconnaître les signes d'une possible contamination de la maladie chez un animal ?
Les chiens peuvent présenter les symptômes suivants : abattement, agressivité soudaine, hyper salivation

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

et démangeaisons, notamment au niveau de la tête. Toutefois, le virus ne se transmet pas entre les chiens.
Chez les porcs adultes, les symptômes sont essentiellement respiratoires et la mortalité concerne surtout les porcelets. Chez les sangliers, l'infection est généralement inapparente.

Une maladie non transmissible à l'homme
La maladie ne se transmet pas à l'Homme, ni par contact, ni par ingestion de viande contaminée. Ce premier cas cité confirme que la maladie circule au sein de la population de sangliers dans le département. La viande et les abats de suidés crus (de porc et surtout de sanglier) doit être évitée dans l'alimentation des chiens.

Il est conseillé de :

• Limiter tout contact et éviter les morsures entre les chiens et les sangliers ;

• Nettoyer et désinfecter le matériel au contact de sang de sanglier et les plaies de morsures dès que possible.

La vaccination recommandée car il n'y a aucun traitement
Il n'existe aucun traitement, la vaccination des animaux de chasseurs par un vétérinaire est donc préconisée par les services de la DDPP.
« Du côté des éleveurs de porcs du département, toutes les précautions nécessaires doivent être prises afin de protéger leurs animaux, rappelle les services de le préfecture. Leur attention sera attirée sur la nécessité de renforcer les mesures de biosécurité afin d'éviter tout contact avec les sangliers. En effet, en cas de contamination des porcins, des mesures de gestion de foyer dans l'élevage de porcs seront à mettre en œuvre par les services de l'État en lien avec le vétérinaire sanitaire de l'élevage et l'éleveur.

L.G.

Pour en savoir plus, vous pouvez consulter le site internet du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation : https://agriculture.gouv.fr/questions-reponses-tout-savoir-sur-la-maladie-daujeszky-0

Le Vaucluse compte désormais 12 restaurants étoilés

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



La cérémonie de remise des étoiles du Guide Michelin pour l'année 2025 s'est tenue ce lundi 31 mars à Metz. 68 nouvelles étoiles ont été décernées. En Vaucluse, un restaurant s'est vu attribué sa première étoile et rejoint les 11 autres établissements déjà étoilés du département.

Ouvert il y a à peine 1 an, le restaurant JU – Maison de Cuisine, situé au cœur de Bonnieux, vient d'obtenir sa première étoile au Guide Michelin. « Une reconnaissance qui célèbre bien plus qu'un restaurant : une équipe unie, des producteurs engagés, un terroir respecté pour une cuisine locale, consciente et sincère », a annoncé son chef Julien Allano.

L'établissement rejoint donc la prestigieuse liste des 654 restaurants étoilés, dont 68 ont été promus cette année. Le village de Bonnieux n'en est pas à son premier étoilé puisque JU – Maison de Cuisine rejoint La Table des Amis et son chef Christophe Bacquié, au sein du Mas Les Eydins, qui compte 2 étoiles, ainsi que La Bastide de Capelongue et son chef Noël Bérard, qui a une étoile.

La gastronomie présente donc un véritable atout pour le rayonnement du Luberon qui compte également parmi ses étoilés Le Goût du Bonheur à l'auberge de La Fenière à Cadenet (1 étoile et 1 étoile verte qui récompense l'innovation durable) avec sa cheffe Nadia Sammut, La Table de Xaxier Mathieu à Joucas (1

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

étoile), La Closerie à Ansouis (1 étoile) et son chef Olivier Alemany, ainsi que La Petite Maison de Cucuron (1 étoile) et son chef Éric Sapet.

La Cité des Papes, elle, compte 2 étoiles et 1 étoile verte avec Pollen (1 étoile) et son chef Mathieu Desmarest, et La Mirande (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef Florent Pietravalle. Le reste du Vaucluse aussi, est parsemé d'étoiles : Le Vivier à L'Isle-sur-la-Sorgue (1 étoile) et son chef Romain Gandolphe, L'Oustalet à Gigondas (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef Thomas Boirel ainsi que La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape (1 étoile) et son chef Adrien Soro.

La scientifique vauclusienne Adeline Garcia récompensée par la Fondation L'Oréal et l'Unesco

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Chercheuse postdoctorale en astrochimie, Adeline Garcia a quitté le village de Cucuron, où elle a grandi, pour suivre une carrière scientifique à Marseille. Ce mercredi 9 octobre, elle et 34 autres chercheuses françaises recevront le Prix Jeunes Talents L'Oréal-Unesco pour les femmes et la science. Elle succède aux Vauclusiennes Maëlle Bellec, originaire d'Apt et Nour Skaf, originaire de Robion, lauréate en 2021.

Ce mercredi 9 octobre, la Fondation L'Oréal, en partenariat avec l'Académie des sciences et la Commission nationale française pour l'Unesco, va remettre, pour la 18e année consécutive, le Prix Jeunes Talents France 2024 L'Oréal-Unesco pour les Femmes et la Science à 35 doctorantes et post-doctorantes.

Ces femmes qui œuvrent pour la science sont réparties dans 6 groupes :

- Analyser, anticiper et prédire
- Biodiversité, écologie et changement climatique
- Espace, origines de l'univers et de la vie et physique atomique
- Intelligence Artificielle et données au service du bien commun

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

- Mutations génétiques, cancers et immunité
- Santé des femmes, pédiatrie et santé des jeunes adultes

Une Vauclusienne parmi les lauréates

Parmi les 35 lauréates, une a grandi à Cucuron en Vaucluse. Il s'agit d'Adeline Garcia, qui est chercheuse postdoctorale en astrochimie à Aix-Marseille Université, et qui ainsi, appartient au groupe sur la thématique de l'espace, qui compte quatre lauréates. « Je suis chimiste et actuellement, je suis en postdoctorat dans un laboratoire PIM (Physique des interactions ioniques et moléculaires), dans l'équipe astro », explique Adeline.

> « J'ai découvert ma vocation pour la science au collège, alors que toute ma famille est plutôt littéraire. »
>
> *Adeline Garcia*

La thématique de son équipe est l'astrochimie et elle questionne l'origine de la vie. « On essaye de comprendre l'origine et l'évolution de la matière lors de la formation de notre système solaire pour comprendre quelle matière était présente sur Terre au début et laquelle aurait pu participer à l'émergence de la vie sur Terre », ajoute la Vauclusienne. Pour avancer dans ses recherches, Adeline va développer de nouvelles méthodes d'analyse ou de préparation d'échantillons, comme des météorites par exemple, pour pouvoir déterminer de la façon la plus complète possible quelle est la matière qui est présente dans ce corps extraterrestre.

Un handicap qui est devenu une force

Lorsqu'elle est née, Adeline était malentendante. Atteinte du Syndrome de Pendred, qui est une maladie génétique caractérisée par une perte d'audition, elle a perdu la totalité de ses facultés auditives à l'âge de 20 ans. Elle est donc aujourd'hui considérée comme sourde profonde. Si son handicap lui a apporté de nombreuses difficultés durant sa scolarité, la chercheuse a su faire preuve de détermination pour en arriver là où elle est aujourd'hui. « Ça a été très compliqué par moment, mais heureusement, ma famille a toujours été derrière moi et m'a toujours poussée », affirme Adeline avec reconnaissance.

> « La volonté et la détermination sont vraiment, pour moi, des moteurs de réussite. »
>
> *Adeline Garcia*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Au fil de ses études, malgré les obstacles que peut entraîner un handicap, la Cucuronnaise a su arriver à ses fins. « Avec l'aide que l'université apporte maintenant, les nouvelles technologies et surtout certains enseignants que j'ai eus qui ont été extraordinaires, je pense que ça m'a beaucoup boosté et j'avais vraiment envie de prouver que je pouvais y arriver comme n'importe qui », ajoute-t-elle.

Science : 2 Vauclusiennes reçoivent le prix jeunes Talents 2021 l'Oréal-Unesco

Une femme dans un milieu masculin

En plus de son handicap, Adeline Garcia, au même titre que les 34 autres lauréates du Prix Jeunes Talents L'Oréal-Unesco, a été confrontée à une autre difficulté : le fait d'être une femme dans un milieu majoritairement masculin. Selon l'Unesco, les femmes représentent seulement 29% des chercheurs en France contre 33% au niveau mondial, et moins de 4% des prix Nobel scientifiques ont été décernés à des femmes dans le monde. « En parlant avec les autres lauréates, on s'est rendu compte qu'on a toutes été confrontées au sexisme à un moment de notre scolarité ou de notre carrière », déplore Adeline.

Si les choses semblent aujourd'hui évoluer dans le bon sens, on est encore loin de l'égalité homme-femme dans le milieu scientifique. C'est pour cela qu'Adeline souhaite encourager les jeunes filles qui le souhaitent à prendre cette voie-là, parce que le milieu scientifique a besoin d'un regard féminin, selon elle, qui peut être différent, mais complémentaire à ce qu'il se fait déjà, ne serait-ce que pour apporter une nouvelle perception et approche de la recherche. « Il faut profiter de cette évolution qui est en train de se mettre en place, ajoute-t-elle. J'aimerais motiver les jeunes de manière globale, que ce soit des jeunes filles, des personnes en situation de handicap ou des personnes issues de milieux défavorisés ou de milieux ruraux comme moi, à poursuivre leurs rêves, même si ça peut paraître difficile. »

Le syndrome de l'imposteur

Selon une enquête réalisée par l'association Elles Bougent, 50% des étudiantes en formation scientifique et technique ressentent le sentiment de ne pas être à leur place. Adeline, elle, de par son handicap, mais aussi par le fait d'être une femme, a beaucoup douté d'elle et a aussi été victime du syndrome de l'imposteur.

À l'origine, Adeline avait pour objectif d'arrêter après sa licence, ne se pensant pas capable de faire un master et un doctorat. C'est après avoir assisté à une conférence donnée par la petite-fille de Marie Curie qu'elle a décidé d'aller plus loin. « Avec toutes les difficultés que c'était d'être une femme à l'époque elle a réussi, alors je me suis dit 'pourquoi moi, je n'y arriverais pas aujourd'hui ?', ajoute-t-elle.

Carrières en sciences : l'orientation est-elle toujours genrée en 2024 ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Le Prix Jeunes Talents L'Oréal-Unesco

Après avoir été encouragée par quelques personnes de son entourage, dont son directeur de thèse, et malgré son sentiment d'illégitimité, la scientifique vauclusienne a décidé de candidater pour le Prix Jeunes Talents 2024 L'Oréal-Unesco, un prix créé il y a 18 ans pour valoriser de jeunes chercheuses prometteuses et accélérer leur carrière. Sur près de 800 candidatures, 35 ont été retenues, dont celle d'Adeline Garcia qui représentera et fera rayonner le Vaucluse, mais aussi le village de Cucuron, lors de la cérémonie de remise des prix ce mercredi 9 octobre à Paris.

> « Être lauréate de ce prix prestigieux m'a mise en confiance et m'a réconfortée sur le fait que j'ai ma place dans ce milieu. »
>
> *Adeline Garcia*

Grâce à l'obtention de ce prix, Adeline va pouvoir agrandir son réseau de femmes scientifiques, représenter un exemple pour les jeunes filles qui souhaitent se diriger vers des études scientifiques. Elle va pouvoir également intervenir dans divers établissements scolaires pour partager son parcours et peut-être susciter des vocations. « La suite pour moi, c'est de poursuivre mes recherches, conclut Adeline Garcia. Dans l'idéal, ça serait de pouvoir candidater pour essayer d'avoir un morceau d'astéroïde pour l'analyser, ce qui est très rare et très novateur. Pour le moment il n'y en a eu que deux missions de retour d'échantillon de ce type, une faite par la Nasa (agence spatiale américaine) et une autre par la Jaxa (agence d'exploration aérospatiale japonaise). »

Cucuron : une exposition sur les trésors fossiles de la région

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Durant l’été, le musée Marc Deydier, situé à Cucuron, a inauguré sa nouvelle salle d’exposition permanente. Dédié à la paléontologie, l’archéologie et l’ethnographie, le musée accueille l’exposition ‘Trésors fossiles de Cucuron’.

L’exposition ‘Trésors fossiles de Cucuron’, proposée par la commune de Cucuron et le Parc naturel régional du Luberon, vous plonge dans l’histoire des paysages de Provence et met en lumière les roches et les fossiles de Cucuron, et plus largement de la région.

Créé en 1970 d’une initiative associative et communale, le musée Marc Deydier, en plus d’exposer des fossiles depuis peu, vous propose de découvrir des collections d’objets préhistoriques et gallo-romains ethnographiques provenant de la commune et de ses environs.

Ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 15h30 à 19h jusqu’au 30 août.
Musée Marc Deydier. Rue de l’Église. Cucuron.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Quand l'Union départementale des retraités FO défend les Ehpad publics auprès de l'ARS 84



Une délégation de l'UDR FO -Union départementale des retraités et pré-retraités Force Ouvrière Vaucluse- représentée par J. Fassié et J.-P. Coffy et accompagnée par Christophe Del Rey, secrétaire départemental du Groupement Départemental Hospitalier FO 84, et Fred Mugnier, secrétaire général-adjoint, a été reçue par les représentants de l'antenne départementale de l'ARS -Agence régionale de santé- , M. Loïc Souriau, et Mme Benayache. Mission ? Evoquer les grandes difficultés de trésorerie des Ehpad publics de Vaucluse tels que : Bédoin, Bédarrides, Caderousse, Cucuron, Le Thor, Sainte-Cécile et Saint-Saturnin.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

« La délégation a fait état de son inquiétude pour la pérennité des EHPAD -Etablissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes- publics de Vaucluse après avoir pris connaissance des propos tenus par un cadre du Conseil Départemental lors de l'Assemblée plénière du CDCA du 26 septembre 2023. »

Assainir la situation financière, oui mais comment ?

« Il faisait état, sans les citer nommément, de 7 établissements dans une situation financière difficile. Les solutions évoquées telles que des restructurations, et des regroupements nous inquiètent, d'autant plus que le contenu de l'instruction interministérielle de la première ministre de l'époque, en date du 21 septembre 2023, ne laisse pas planer le doute quant à la volonté gouvernementale d'assainir la situation financière des EHPAD grevés de charges, notamment du fait de l'inflation galopante et des nombreuses mesures catégorielles non financées par l'État qui n'a, par exemple, apporté aucune contribution financière pour les dernières augmentations de rémunération. »

Jongler entre la possibilité du maintien à domicile et la nécessité de la prise en charge en Ehpad

« La délégation est d'autant plus inquiète que le gouvernement a décidé de consacrer en tout et pour tout une enveloppe de 100 millions d'euros, couvrant les EHPAD de tous les secteurs et l'aide à domicile, là où selon la Fédération Hospitalière de France, 500 millions d'euros seraient nécessaires pour renflouer les EHPAD publics. Nous avons appris depuis qu'un fonds exceptionnel de 1million d'euros a été attribué par l'ARS à 3 établissements du département. Mais quid pour les autres ? De surcroît, l'État et à sa suite le Conseil Départemental ne jurent que par le virage domiciliaire, comme si les personnes âgées dépendantes pouvaient être maintenues à domicile ! «

Suspendus aux décisions de l'ARS 84

« La délégation a demandé aux représentants de l'ARS, d'une part, s'ils se prononcent pour le maintien de tous les établissements, y compris ceux qualifiés de petits et pourtant si nécessaires au maillage territorial, d'autre part quels étaient les EHPAD dont la situation financière est catastrophique.
Les représentants de l'ARS ont affirmé qu'il n'était pas dans les intentions de l'État de fermer les EHPAD, petits ou grands, du département, mais qu'il fallait aider les établissements déficitaires à revenir à l'équilibre en actionnant différents leviers, contractualisation, mutualisation ou regroupements.«

Le Conseil départemental et l'ARS 84

« *Ils ont rajouté que la tutelle des EHPAD était partagée à égalité entre le Conseil Départemental et l'ARS et qu'à ce titre le Conseil Départemental était tout aussi responsable pour soutenir les EHPAD, d'autant plus que l'ARS PACA a procédé à une rallonge de 1,5 million d'euros pour le Vaucluse. Ils ont confirmé la liste des EHPAD publics en grand difficulté de trésorerie que nous avions obtenu à la réunion CDCA personnes âgées : Bédoin, Bédarrides, Caderousse, Cucuron, Le Thor, Ste Cécile, St Saturnin.*«

L'Ehpad de Cucuron en grande difficulté

« La délégation FO a fait part de son scepticisme quant à la volonté de la tutelle de conserver tous les EHPAD publics, comme en témoigne le cas de celui de Cucuron, « La Clé d'Or ». La question de sa réhabilitation est posée depuis le début des années 2000, sans solution pérenne jusqu'à ce qu'un projet

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

mené par 3 architectes ait été envoyé en 2022 aux autorités de tutelle, pour rénover et agrandir le bâtiment qui date du XVIIIème siècle. »



Ehpad de Sainte-Cécile-les-Vignes

Demande de budget pour une rénovation et un agrandissement

« Depuis cette date, l'ARS n'a rendu qu'une réponse orale assurant que son apport financier serait du même niveau que le Conseil Départemental, soit 1 million d'euros. Or, le renchérissement des coûts des matériaux depuis la pandémie du COVID et la guerre en Ukraine a fait exploser les prix des travaux, changeant sensiblement la donne. Tenant compte de cette situation, le Conseil Départemental a voté pour l'augmentation de sa participation au financement de l'opération à 1,5 million d'euros. L'ARS apporterait l'équivalent, sans garantie écrite. Il manque cependant encore 1,5 million d'euros pour boucler l'opération. Si rien ne bouge, l'opération devient caduque et la commission communale de sécurité de Cucuron sera contrainte de prononcer la fermeture de l'établissement en avril 2025, délai de rigueur donné en 2019 pour la mise aux normes. »

Des décisions qui tardent à concrétiser le projet

« La délégation a donc interpellé les représentants de l'ARS sur la nécessité que l'Etat, chargé de la sécurité et de la santé publique, garantisse la faisabilité de l'opération, en assurant le complément de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

financement des travaux. *Les représentants de l'ARS se sont cantonnés à nous répondre que l'effort de l'État serait au même niveau que celui du département et, qu'au mieux l'ARS financerait les travaux de mise aux normes. Ce qui s'appelle se moquer du monde !* Conclusion : nous devrons poursuivre nos démarches à l'échelon supérieur, préfecture, direction régionale de l'ARS. »

Qu'en dira la Préfecture ?
« A la faveur de cette entrevue, nous avons alerté les représentants de l'ARS sur un problème de personnel qui conduirait à servir des repas froids aux résidents de l'EHPAD de la Croix Rouge à Avignon, récemment ouvert. Rappelons que l'ARS avait imposé l'ouverture de cet EHPAD privé au lieu d'un EHPAD public, malgré les protestations que nous avions formulées au CDCA, Conseil départemental de la citoyenneté et de l'autonomie. »

Quid des urgences dentaires en Vaucluse ?
« Enfin, nous avons posé le problème des urgences dentaires dans le département. Elles ne sont organisées que le dimanche matin et les jours fériés. Rien n'est prévu le samedi ni le dimanche après-midi ! *Pour les représentants de l'ARS, cela est de la responsabilité des dentistes et l'ARS n'aurait rien à y voir…*«

Quelle organisation de l'offre de soins en ambulatoire et en établissements de santé ?
« Nous avons donc rappelé à l'ARS qu'elle était responsable de « l'organisation de l'offre de soins en ambulatoire et en établissements de santé » et qu'il lui revenait de prendre des mesures pour garantir la continuité des soins dentaires. Les représentants de l'ARS n'ont même pas pris note du problème que nous posions aussi nous ne manquerons pas de le reposer ! »
MH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Ehpad de Cucuron

À Cucuron, le retour de la filière amande porte ses fruits

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



L'exploitation agricole Le Chant des Amandes, située à Cucuron, vient d'inaugurer son nouvel atelier, dédié à la production, la transformation et le conditionnement des amandes. Une nouvelle de bon augure pour la filière amande et pour l'agriculture vauclusienne.

Ferragnes, Ferraduel, Ferrastar, Lauranne, ou encore Mandaline. Ce sont les noms des variétés françaises d'amandes que l'on peut retrouver sur l'exploitation Le Chant des Amandes, à Cucuron, gérée par Ludivine et Fabien Dauphin.

Le couple de jeunes agriculteurs innove et investit dans l'avenir de son exploitation, notamment avec la construction d'un nouvel atelier pour la production, la transformation et le conditionnement des amandes. Un bâtiment que Ludivine et Fabien présentent avec fierté. Une note positive qui arrive à point nommé au vu de la situation agricole actuelle en Vaucluse et plus largement en France.

Une affaire de famille

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Avant d'être aux mains de Ludivine et Fabien, l'exploitation a été reprise par le père de ce dernier dans les années 1980. Époque à laquelle il n'y avait que des vignes et des cerisiers, pour finalement n'y avoir que des cerisiers. En 2012, Fabien reprend l'exploitation dans l'objectif de la diversifier.

« Le choix de l'amande s'est rapidement imposé car on avait déjà le matériel, qui est le même que pour la cerise, et le marché mondial de l'amande était assez soutenu à ce moment-là », explique Fabien Dauphin. L'amande, c'est aussi une histoire de famille puisque son grand-père en cultivait à son époque. En 2018, Fabien est rejoint par sa femme Ludivine qui s'empare de la partie commerciale. De là naît la marque 'Le Chant des Amandes'.

L'amande fait son retour en Provence, pour le meilleur et pour le pire

« En 2012, nous avons été parmi les premiers agriculteurs provençaux à décider de replanter des amandiers sur nos terres du Luberon, pour redonner à l'amande de Provence la renommée qu'elle eut autrefois et qu'elle mérite tant », affirme fièrement Fabien. Des amandiers sont plantés régulièrement jusqu'en 2019. Aujourd'hui, l'exploitation en compte une vingtaine d'hectares.

Cependant, comme tout produit provenant de la nature, l'amande doit faire face au climat imprévisible. Les amandiers subissent trois années de gel successives, c'est 70% de perte de production en 2020, 2021, et 2022. Chaque année, Fabien et Ludivine essayent de protéger leur verger avec des systèmes de lutte anti-gel, avec l'eau ou les bougies, ce qui représente un coût considérable puisqu'une nuit de bougies équivaut à environ 2000€ pour leurs amandiers.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



La technique de l’aspersion (solidification de l’eau qui va produire de la chaleur).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



La technique des bougies.

©Le Chant des Amandes

Une année 2023 qui a porté ses fruits

Si les années 2020, 2021, et 2022 ont donné du fil à retordre à l'exploitation cucuronnaise, l'année 2023 elle, a donné un regain d'espoir. Aucun gel n'a été déploré. Ainsi, Ludivine et Fabien ont ramassé une belle charge de fruits, 75 tonnes de coques en tout. D'où la nécessité d'un nouvel atelier, de 300 m2, dont 60 m2 de laboratoire, afin de pouvoir travailler l'amande eux-mêmes, de sa récolte à sa vente.

> « C'est très important d'avoir des agriculteurs qui parlent positivement de leur travail, surtout avec la situation actuelle, même si c'est difficile pour tous. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Georgia Lambertin, présidente de la [Chambre d'agriculture de Vaucluse]

Le plus gros du travail vient après la récolte, qui se fait en octobre. Les amandes passent alors par plusieurs étapes : l'écalage (qui sépare l'amande en coque de la peau), le séchage (pour éviter la moisissure et les microtoxines), et le cassage (qui se fait à la casserie de Bédarrides).



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



©Le Chant des Amandes

Un savoir-faire pluridisciplinaire et ‘made in Vaucluse’

Au Chant des Amandes, l’amande est produite, cassée, mais aussi vendue en Vaucluse. « C’est une vraie fierté pour nous », déclare Fabien. C’est ainsi que les amandes brutes, les amandes en chocolat, mais aussi les amandes salées pour l’apéritif, sont préparées à Cucuron et vendues sur les marchés ou dans les épiceries fines, du Vaucluse. « Aujourd’hui, il faut savoir se diversifier et faire plusieurs métiers comme producteur, commercial, concepteur, etc », ajoute Ludivine.

> « On ne peut qu’être fiers au Département de voir des jeunes reprendre des exploitations, être forts de proposition pour répondre aux challenges d’aujourd’hui et de demain, tout en faisant la promotion du circuit-court. »
>
> *Christian Mounier, vice-président du Département de Vaucluse*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

C’est tout naturellement que les jeunes agriculteurs ont choisi de travailler en circuit-court, afin de garder ce ‘made in Vaucluse’ qui leur tient tant à cœur. Ils travaillent donc avec les artisans (glaciers, confiseurs, etc), mais aussi les restaurateurs locaux. Et ils commencent même à développer leurs ventes en grande distribution au niveau local.



Le Chant des Amandes propose également de la vente en ligne. ©Vanessa Arnal

Une filière pleine d’espoir

Avec le retour de l’amande en Provence il y a une dizaine d’années, la Région Sud a lancé un projet pour relancer la filière en 2014, duquel est né le Syndicat des producteurs d’amande de Provence en 2016. Initié par André Pinatel, ancien président de la Chambre régionale d’agriculture, le syndicat est aujourd’hui présidé par Fabien. « Pour le moment, on travaille sur les signes de qualité comme le Label Rouge ou l’IGP (Indication géographique protégée) », explique le jeune agriculteur.

En ce qui concerne Le Chant des Amandes, pour le moment, le projet principal est la diversification des variétés, afin de trouver des variétés qui soient plus adaptées au changement climatique. « On commence à travailler l’olivier et le pistachier, conclut Fabien Dauphin. J’ai à cœur de ne pas abandonner la cerise

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

industrie, qui est historique au sein de l'exploitation. J'aimerais aussi fédérer des producteurs autour de la filière amande mais pas seulement, afin qu'on se serre les coudes en travaillant en synergie. »

Georgia Lambertin essaye la peseuse associative, qui permet de mettre en sachet les amandes selon le poids demandé. ©Vanessa Arnal

---

Une solution écologique pour la réfection de la RD189 entre Cucuron et Cabrières d'Aigues



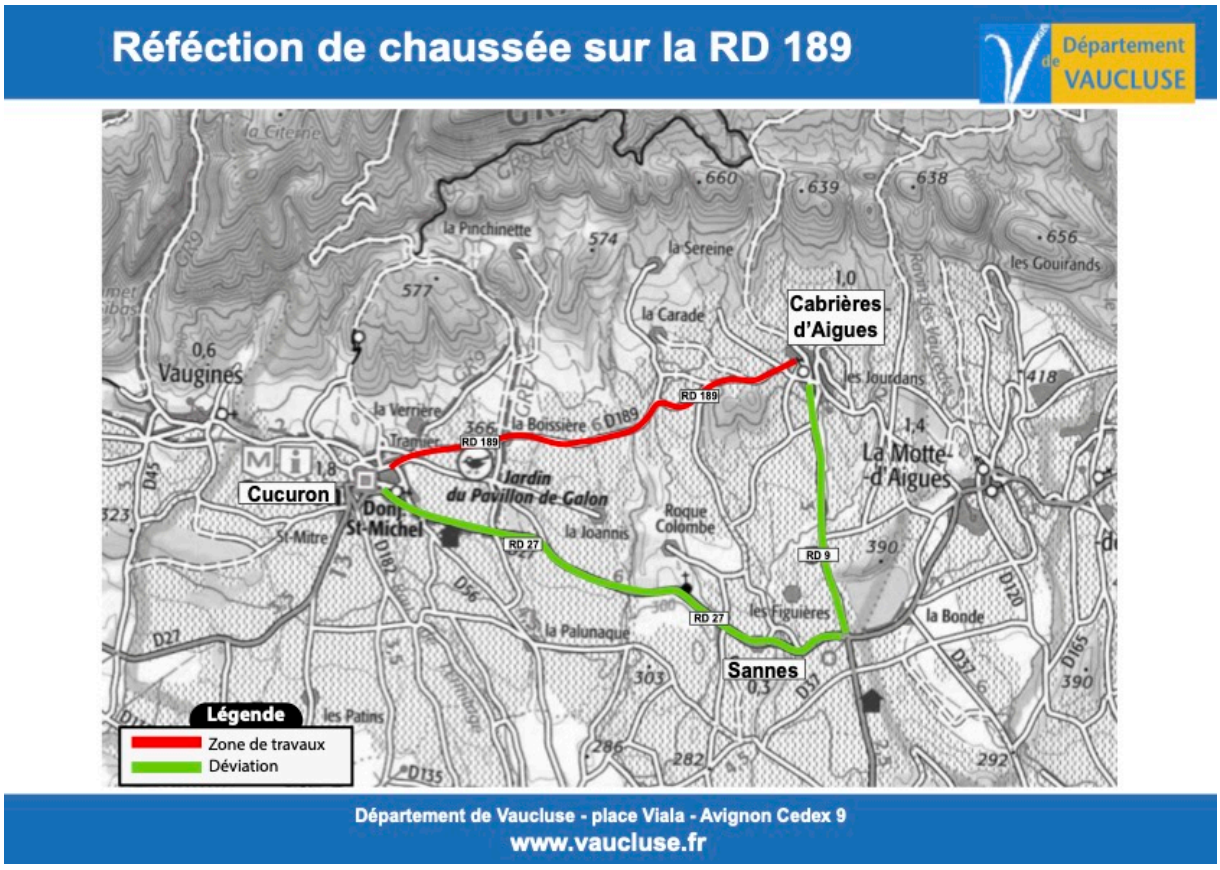
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

La route départementale entre Cucuron et Cabrières d'Aigues, représentant un linéaire d'environ cinq kilomètres, a été inscrite au programme pluriannuel de réfection de chaussées. Au vu de son état général dégradé, le Département de Vaucluse a fait le choix d'utiliser un procédé plus respectueux de l'environnement en réduisant fortement la production des émissions de carbone liée au chantier.

Le chantier, qui est en cours, utilise une technique de « retraitement en place » et à froid des matériaux, substituant le bitume par un liant végétal. Les matériaux de la chaussée actuelle sont rabotés sur six centimètres environ, puis réutilisés immédiatement pour réaliser la nouvelle chaussée. Le fait d'utiliser des matériaux déjà sur place permet de diminuer le transport et donc la pollution atmosphérique. Pour la première fois en Vaucluse, les matériaux recyclés sont mélangés in situ à froid avec une émulsion biosourcée de poix, un produit entièrement végétal issue de la sylviculture.

Le coût prévisionnel de l'opération, réalisée par Eiffage Route Mediterranée, s'élève à 530 000 €, entièrement financé par le Département. Pour les besoins du chantier, la RD189 entre Cucuron et Cabrières d'Aigues est fermée à la circulation pendant toute la durée des travaux, c'est-à-dire jusqu'au jeudi 13 juillet. Les accès riverains sont maintenus.



V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Cavaillon, la Garance, Réouverture dans la rue pour la Scène Nationale



Actuellement et jusqu'au 23 juin la Scène nationale de la Garance propose du cirque, du théâtre, de la musique, des clowns pour toute la famille dans les rues de Cavaillon et de Coustellet et dans les communes Nomades de Cadenet, Cucuron, Les Taillades, Malemort-du-Comtat, Mérindol, Saignon, Vaugines et Velleron.

More aura, un solo de clown émouvant mené comme un combat pour la vie

Véronique Tuaillon est un clown, minimaliste et explosif, un personnage de femme sur le fil du rasoir, qui va jouer à vivre fort pour rester debout. Elle parle de choses graves avec humour, elle est dérangeante, immense, belle, sincère et sans concession.**Mardi 8 juin à 19h, jardin de la salle des fêtes du vieil hôpital à Velleron. Mercredi 9 juin à 19h, parvis de l'Eglise à Saignon. Jeudi 10 juin à 19h au**

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Théâtre des Carrières aux Taillades et vendredi 11 juin à 19h, Cour de l'école primaire à Malemort-du-Comtat



Véronique Tuaillon, la Garance

L'homme de la rue, un spectacle pour deux danseurs et deux batteurs

Où la marche devient une danse, une chorégraphie physique et partageuse inspirée de situations de la vie urbaine.
Vendredi 11 juin, rue Lamartine à Cavaillon.

Cérémonie de passation des massues de jonglage

Depuis mars 2021 trois massues parcourent le pays et s'installent dans des villes et villages en pratiquant l'improvisation dans l'espace public.Le jongleur Pietro Selva Bonino va parcourir les communes de Cavaillon, Mérindol, Vaugines, Cucuron et Cadenet, accompagné d'un invité. La cérémonie de passation des massues se déroule à Cadenet dans le cadre de 'Cadenet s'expose', rendez-vous annuel pour découvrir des œuvres d'artistes locaux.
Samedi 12 juin. 17h. Parking de la laiterie à Cadenet.
Les spectacles sont gratuits mais la réservation est obligatoire. 04 90 78 64 64. www.lagarance.com