

Ecrit par le 15 juin 2026

Trois whiskies distillés au Thor distingués par les French Drinks Awards



Trois spiritueux de la distillerie [Les Chineurs de Malts](#), installée au Thor, ont reçu des médailles lors du concours French Drinks Awards qui a dévoilé son palmarès lors du Whisky Live Paris, le plus grand salon des spiritueux en France.

« L'engouement autour des whiskies français ne cesse de grandir, et nous sommes heureux de contribuer à cette belle dynamique avec passion et créativité », déclarent [Loïc Puviland](#) et [Jean-Yves Pomaret](#), à la tête de la distillerie artisanale de whisky Les Chineurs de Malts au Thor.

Leur travail et leur passion ont été récompensés par le concours French Drinks Awards qui célèbre et distingue les boissons produites en France comme les gins, liqueurs, rhums, vodkas, whiskies, cognacs, Armagnacs, calvados et bien d'autres.

Trois whiskies thorois distingués

Évalués par un jury composé de professionnels de l'industrie, trois whiskies de la distillerie thoroise ont

Ecrit par le 15 juin 2026

reçu une médaille :

- Le whisky 'Insulae' a décroché la médaille d'or dans la catégorie 'Small Batch' (*ndlr : assemblage de whiskies provenant de différents fûts*)
- Le whisky 'Cœur de l'Isle' a obtenu la médaille d'argent dans la catégorie 'New Make Spirit' (*ndlr : distillat incolore qui sort directement de l'alambic, avant toute maturation en fût*)
- Le whisky 'Magic Cask' a, lui aussi, été récompensé avec une médaille d'argent dans la catégorie 'Single Cask' (*ndlr : whisky qui provient d'un seul et unique fût de vieillissement*)

Ecrit par le 15 juin 2026

Catégorie Small Batch Single Malt



Écrit par le 15 juin 2026

Catégorie New Make & Young Spirit



Écrit par le 15 juin 2026

Catégorie Single Cask Single Grain



Écrit par le 15 juin 2026

©French Drinks Awards / Les Chineurs de Malts

« Les médailles sont éphémères, certes, mais elles symbolisent le travail, l'exigence et la passion que nous mettons chaque jour dans nos créations », concluent les deux distillateurs.

[Les Chineurs de Malts, un nouveau whisky made in Vaucluse élaboré et distillé au Thor](#)

Apt : Zou Vaï reçoit un Prix de l'Inspiration pour son engagement



Chaque année, la [Fondation Crédit Coopératif](#) remet ses Prix de l'Inspiration en ESS (Économie

Écrit par le 15 juin 2026

sociale et solidaire). Sur 89 candidats en Région Sud, cinq ont été récompensés dont l'entreprise à but d'emploi (EBE) [Zou Vaï](#) à Apt.

Lancés il y a 40 ans, les Prix de l'Inspiration en ESS récompensent des acteurs engagés, inspirants et inspirés qui mettent en œuvre des projets sociaux et environnementaux utiles. Sur 89 candidatures en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, cinq ont été retenues :

- [Des ailes et des Z](#) à Bouc-Bel-Air (Bouches-du-Rhône)
- [Les Petites Cantines de Marseille](#) à Marseille (Bouches-du-Rhône)
- [PHAR83](#) à Solliès-Pont (Var)
- [Remontons la Roya](#) à Breil-sur-Roya (Alpes-Maritimes)
- [Zou Vaï](#) à Apt (Vaucluse)

« Chaque année, nous faisons le constat d'un élan toujours plus vif et créatif en faveur d'une société inclusive de toutes et tous, affirme [Stéphane Salord](#), président du comité de région représentant des sociétaires PACA du Crédit Coopératif. Notre région affiche une belle dynamique et je félicite toutes celles et ceux qui participent de près ou de loin à ces initiatives, plus que jamais indispensables dans le contexte actuel. »

Née dans le cadre de l'expérimentation '[Territoire zéro chômeur de longue durée](#)', lancée dans le Pays d'Apt en 2022, l'EBE Zou Vaï œuvre pour offrir des opportunités professionnelles aux personnes privées durablement d'emploi autour d'activités éco-responsables. Depuis sa création, elle a permis la sortie durable de privation d'emploi de près de 100 personnes.

[Territoire Zéro Chômeur de Longue Durée : où en est le Pays d'Apt ?](#)

Le Grand Avignon et Lauris lauréats de la 1re édition du palmarès des paysages

Ecrit par le 15 juin 2026

alimentaires



[La Communauté d'agglomération du Grand Avignon](#) et [la commune de Lauris](#) viennent d'être distingués à l'occasion de la première édition du palmarès des paysages alimentaires. L'intercommunalité de la cité des papes et le village du Luberon figurent parmi les 48 collectivités françaises 'engagées' mises à l'honneur lors de cet événement organisé par [l'association Un plus bio](#) qui s'est tenu le 14 mai dernier à Angoulême. Cette distinction nationale valorise les collectivités qui s'illustrent par des actions audacieuses et structurantes en matière de politique alimentaire.

'Pays de Cognac' et 'Villages rebelles'

Dans ce cadre, le Grand Avignon a reçu le titre d'ambassadeur dans la catégorie 'Pays de cognac' qui regroupe les territoires qui allient qualité de vie et ambition alimentaire. Dans le même temps, la commune de Lauris a été honorée au titre 'd'Ambassadeur des villages rebelles' pour l'action de son cuisinier et de l'équipe de son restaurant scolaire.

Parmi les lauréats figurent aussi notamment les villes de Nîmes, Marseille et Montpellier dans la

Écrit par le 15 juin 2026

catégorie 'Les capitales de l'alimentation' ainsi que les départements de la Drôme et du Gard dans celle des 'Pionniers'.



Les lauréats de la première édition du Palmarès des paysages alimentaires organisé par l'association Un plus bio. Crédit : Cyril Chigot

Un modèle pour les autres collectivités

« En intégrant la catégorie 'Pays de cocagne', le Grand Avignon rejoint un cercle de territoires exemplaires dont l'action constitue un modèle pour d'autres collectivités, se félicite l'intercommunalité vauclusienne. Cette distinction consacre l'engagement du Grand Avignon en faveur de la préservation du foncier agricole, de l'alimentation durable et de la souveraineté alimentaire locale. »

En effet, depuis plusieurs années, l'agglomération avignonnaise mène une politique active [pour enrayer l'artificialisation des sols, préserver les terres agricoles et accompagner l'installation de nouveaux agriculteurs](#). Cette stratégie repose sur des outils innovants, parmi lesquels une veille accrue sur le foncier agricole par une convention signée avec [la Safer](#) ou encore la création de l'espace test agricole du Mas Baudoin.

Cette politique a notamment permis d'identifier des secteurs agricoles prioritaires, comme la ceinture verte d'Avignon, les foins de Montfavet, la plaine d'Entraigues-sur-la-Sorgue ou encore la Plaine de l'Abbaye de Villeneuve-lès-Avignon, et de les inscrire au cœur des politiques publiques.

[Convention de partenariat entre la Chambre d'agriculture & le Grand Avignon : préserver à tout prix les terres agraires](#)

Ecrit par le 15 juin 2026

Cette démarche du Grand Avignon s'illustre également avec la mise en place de son Pat (Programme alimentaire territorial) [retenu en 2019 par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation](#). Ce programme vise quatre objectifs majeurs : préserver une agriculture locale durable et diversifiée, favoriser une alimentation saine et durable accessible à tous, améliorer les pratiques durables de la restauration collective territoriale ainsi que de réancrer les circuits d'approvisionnement alimentaires sur le territoire.

« Le Grand Avignon affirme son rôle de territoire nourricier. »

« [Le Pat du Grand Avignon](#) se distingue ainsi par une gouvernance ouverte, une approche territorialisée de l'alimentation du champ à l'assiette, et une articulation forte entre enjeux agricoles, environnementaux, sociaux et économiques, insiste l'agglomération. Avec cette reconnaissance, le Grand Avignon affirme son rôle de territoire nourricier, prêt à relever les défis de demain en matière de transition alimentaire et d'aménagement du territoire. »

Pour rappel, avec un taux d'autonomie alimentaire de près de 8,2% l'aire urbaine d'Avignon est la plus autosuffisante des 100 premières aires urbaines de France.

Richard Fournier lauréat des Victoires des Autodidactes et des Self-Made Entrepreneurs

Ecrit par le 15 juin 2026



Le 14 mai, le siège de la Banque de France à Paris accueillait la finale nationale des [Victoires des Autodidactes et des Self-Made Entrepreneurs](#). Le prix national a été remporté par [Richard Fournier](#), fondateur du [Comptoir de Mathilde](#), entreprise basée à Camaret-sur-Aigues.

C'est dans la Drôme en 2007 qu'est né le Comptoir de Mathilde, dont le siège se situe aujourd'hui à Camaret-sur-Aigues. Son fondateur Richard Fournier est parti de rien et a su faire preuve de résilience pour faire grossir l'entreprise qui compte plus de 145 boutique, quelque 600 références de chocolats, caramels, pâtes à tartiner, miels, madeleines, cafés, babas au rhum, confitures, et bien d'autres gourmandises, et dont le chiffre d'affaires s'élève à 40M€.

Le 14 mai dernier, le fondateur du Comptoir de Mathilde a vu ses efforts récompensés avec l'obtention du le prix national 2025 des Victoires des Autodidactes et des Self-Made Entrepreneurs. Ces Victoires, créées en 1989 par Harvard Business School Club de France, récompensent les entrepreneurs ou cadres dirigeants autodidactes qui se distinguent par leurs résultats, leur dynamisme et leur capacité de développement.

« Cette distinction vient couronner un parcours de vie fait de passion, de travail, de doutes parfois... mais surtout de détermination », a déclaré Richard Fournier avec fierté avant de remercier équipes et collaborateurs « sans qui rien n'aurait été possible. »

Ecrit par le 15 juin 2026

Pour en savoir plus sur le parcours de Richard Fournier et l'évolution du Comptoir de Mathilde :

[Richard Fournier : comment cet autodidacte a fondé le Comptoir de Mathilde, leader français de l'épicerie fine artisanale](#)

Peyo, un « chien d'exception » parmi le Commando de Parachutiste de l'Air n°20 à Orange

Ecrit par le 15 juin 2026



La **Centrale Canine** a organisé la 5e édition de ses Trophées des chiens héros qui a récompensé **24 chiens d'exception, dont un qui exerce en Vaucluse auprès de l'Armée de l'Air et de l'Espace.**

83% des Français considèrent le chien comme un membre de la famille à part entière et 85% lui attribuent le titre de « meilleur ami de l'Homme. » Ils sont 9 millions sur le territoire, et certains, formés ou non, se sont distingués grâce à leur courage, leur dévouement, leur flair ou leur capacité et ont pu prendre des initiatives, sauver, changer ou améliorer des vies, résoudre des enquêtes, sécuriser des lieux, ou encore lutter contre le terrorisme et les trafics.

C'est le cas de 24 chiens qui viennent d'être récompensés par la Centrale Canine à l'occasion de 5e cérémonie officielle de remise des Trophées des chiens héros qui s'est déroulée à l'hôtel de ville de Paris. Parmi les 24 récompensés, un est vauclusien. « Cet événement national constitue également l'occasion de rendre hommage aux professionnels et aux bénévoles qui consacrent leur énergie à préparer et à former ces chiens pour des attentes toujours plus pointues », précise **Alexandre Balzer**, président de la Centrale Canine.

Ecrit par le 15 juin 2026

Peyo, membre du Commando de Parachutiste de l'Air n°20

C'est à Orange que Peyo, un berger belge malinois de 7 ans, a fait ses preuves. En binôme depuis presque 6 ans avec le sergent-chef Dorian, au sein du [Commando de Parachutistes de l'Air n°20](#), qui dépend de la base aérienne 115 Orange-Caritat, Peyo a débuté sa carrière en tant que chien d'escadron de protection des bases aériennes.

À seulement 3 ans, grâce à sa soif d'apprendre et sa complicité avec Dorian, Peyo se spécialise dans les interventions et dans l'Aide à la recherche et à la détection d'explosifs (ARDE). À 5 ans, il est formé au guidage laser et à 7 ans, il est le 1er chien de l'Armée de l'Air à être formé au guidage par drone volant.

Peyo s'est distingué de nombreuses fois au cours de sa carrière, notamment au cours de missions périlleuses. Ce qui lui a valu l'obtention du Trophée dans la catégorie 'Chien de recherche d'explosifs et d'armements', une belle distinction pour ce « chien d'exception. »



Écrit par le 15 juin 2026

Le sergent-chef Dorian et Peyo. ©L. Dubois / Armée de l'Air et de l'Espace

Un autre chien, venu du Vaucluse, récompensé

Un autre chien, qui lui a été formé en Vaucluse avant de rejoindre un autre département, a été distingué lors de cette remise de prix. Il s'agit de Nala, une Saint-Pierre de 8 ans, qui, après avoir été formée par la [Fondation Gaillanne](#), 1ère école d'éducation de chiens guides et d'assistance en Europe située à L'Isle-sur-la-Sorgue, aide aujourd'hui le quotidien de Llewellyn Barré, une jeune femme présentant un trouble du spectre autistique.

Après une déscolarisation et une hospitalisation dû à un refus de s'alimenter, Nala a rejoint le foyer de Llewellyn en Haute-Garonne. Après des débuts difficiles face à cette nouvelle arrivée, la jeune femme a pu reprendre sa scolarité, passer son Baccalauréat, retrouver des loisirs et récupérer une vie sociale. Un bonheur retrouvé qui a valu à Nala l'obtention du Trophée dans la catégorie 'Chien d'assistance'.



Écrit par le 15 juin 2026



Fanny Gaillanne (présidente de la Fondation Gaillanne), Andrée Merindol (marraine de Nala), le binôme lauréat Nala et Llewellyn Barré, Chantal Roubaud (directrice du Pôle Enfants de la Fondation Frédéric Gaillanne) et Arnaud Bazin (sénateur du Val-d'Oise, vice-président du Groupe d'Etude 'Elevage', président de la section 'Animal et Société' et membre du jury). ©G. Rolle / Centrale Canine

Le Vaucluse compte désormais 12 restaurants étoilés



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](#).

Ecrit par le 15 juin 2026

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 Fenièrre 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 étoile), [La Closerie](#) à Ansois (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](#).

Les Taillades : L'Arbre Vert élue Marque de l'année 2025

Ecrit par le 15 juin 2026



Produite par la société vaclusienne Novamex, basée aux Taillades, la marque [L'Arbre Vert](#), leader français des produits d'entretien et d'hygiène corporelle écologiques, vient d'être élue Marque de l'année 2025.

Depuis 1987, la société [Produit de l'Année France](#) œuvre à valoriser l'innovation produit. C'est pourquoi elle a créé un concours dans lequel les consommateurs sont impliqués pour élire la Marque de l'année, dans le but de mettre en lumière les marques auxquelles ils accordent leur confiance.

Cette année, 12 marques ont reçu le titre de Marque de l'année 2025, dont la marque vaclusienne L'Arbre Vert qui propose des produits d'entretien, mais aussi d'hygiène corporelle et de la maison, du bien-être, de la beauté, jusqu'aux soins aux animaux et désormais aux compléments de santé, le tout étant respectueux de la santé, avec des formules hypoallergéniques, et avec une écotoxicité réduite. « Son expertise pointue vise à démocratiser une démarche plus responsable avec une accessibilité pour tous, affirme la société Produit de l'Année France. Aujourd'hui, elle est entrée dans 1 foyer sur 4 ! »

Produit de l'Année France a mené l'enquête auprès de 15 000 personnes, dont 500 utilisateurs réguliers ou potentiels de L'Arbre Vert. Cette étude a évalué des critères spécifiques tels que l'intention d'achat, l'attractivité, le caractère innovant, le rôle sociétal et responsable et la force de recommandation de la marque. 100% des répondants ont avoué qu'ils recommanderaient L'Arbre Vert à un proche et 94%

Ecrit par le 15 juin 2026

estiment que la marque garantit la qualité de ses produits. « Cette récompense montre que nos consommateurs sont fidèles, qui apprécient réellement nos produits, déclare Géraldine Séjourné, directrice Marketing et Communication de L'Arbre Vert. C'est une grande fierté pour l'ensemble de l'entreprise, c'est une belle reconnaissance pour la marque. »

La marque vaclusienne, qui avait aussi été élue [Marque préférée des Français il y a deux ans](#) selon l'Observatoire 2023 des marques Opinionway dans la catégorie 'Engagement'. Ainsi, L'Arbre Vert, qui a fêté ses 20 ans en 2023, continue de conquérir le cœur des consommateurs.

[L'Arbre vert : la marque vaclusienne préférée des Français fête ses 20 ans](#)

Une pluie de médailles lors du 73e Concours des Vins d'Orange

Ecrit par le 15 juin 2026



Le [Concours des Vins d'Orange](#) récompense chaque année les meilleurs vins des Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône. La 73e édition a eu lieu les 7 et 8 février derniers.

« 262 médailles d'or, 213 d'argent et 27 de bronze, soit 502 en tout », a résumé le président du Concours, [Michel Bernard](#), Salle du Docteur Philippe Dufays à Châteauneuf-du-Pape, après deux matinées de dégustation dans la Cité des Princes.

En fait, ce sont pas moins de 1 650 échantillons qui ont été collectés pendant des semaines, d'Apt à Lirac, de Vinsobres à Gadagne, par une équipe dirigée par [Anne Mouralis](#). Puis, il a fallu leur donner un numéro pour que les jurés goûtent chaque bouteille de rouge, de blanc ou de rosé sans étiquette de provenance, mais à l'aveugle, ce qui renforce l'anonymat des vins jugés. Une nouveauté en 2025 : l'ouverture du Concours aux bouteilles d'effervescents de l'appellation Clairette de Die, un monocépage venu de chez nos voisins de la Drôme et vinifié sans levure ni sucre.

« Merci d'être là, Mesdames et Messieurs les vigneron et bravo de résister malgré la crise, de produire encore du vin malgré la déconsommation et les critiques des donneurs de leçons des hygiénistes », insiste à la tribune Anne Mouralis, la directrice du Concours des Vins.

Samedi matin, Salle Alphonse Daudet à Orange, étaient installées pas moins de 110 tables, de 4 jurés chacune, un sommelier, un vigneron, un oenologue et un amateur pour tester les vins en compétition. « Nous avons des obligations pour maintenir notre concours, être rigoureux lors des prélèvements, juger

Ecrit par le 15 juin 2026

en notre âme et conscience selon des critères précis et garantir la valeur des médaille, ajoute-t-elle. Votre jugement doit être équilibré pour participer au renom d'Orange, mettre en valeur le travail des vignerons et dynamiser la vente des vins de la Vallée du Rhône. »

Enfin c'est la vice-présidente de la [Région Sud](#), [Bénédicte Martin](#), qui est venue encourager les dégustateurs. « Vous faites déjà beaucoup pour la filière en étant là. Avec les médailles que vous allez décerner, c'est l'excellence qui va être promue. Entre partage et plaisir, à vous de jouer votre rôle économique. »



Bénédicte Martin, Anne Mouralis et Michel Bernard. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Vient enfin le moment de passer à la dégustation avec, à ma table notamment [Franck Alexandre](#), vigneron mais aussi président du Crédit Agricole Alpes-Provence. Lui qui a transmis à son fils Aurélien les 10 hectares de Gigondas et les 4 hectares de Côtes-du-Rhône du domaine Les Teyssonnières, précise que « le vin n'a pas encore pris le froid, il est encore fermé, il donnera sa pleine puissance dans quelques semaines. Et tous les échantillons sont logés à la même enseigne. Mais ils sont tous de bon niveau et prometteurs, y compris les Ventoux. »

Ensuite au fil des verres, les qualificatifs fusent : long en bouche, fruité, arôme de fleurs, de banane ou de bonbon, épicé, boisé, équilibré, astringent, belle acidité, élégant, gras, rond...Et après le relevé des notes et appréciations sur les 1 650 échantillons, le palmarès sera proclamé à Châteauneuf en présence, notamment du maire d'Orange, Yann Bompard. « Le Vaucluse est le jardin de la France avec son patrimoine autour des arts de la table, de la gastronomie, de la vigne et du vin ». L'équipe du traiteur La Vallergue d'Avignon sera applaudie, elle qui a conçu, élaboré et servi un menu quatre étoiles avec « Ceviche au fenouil confit, pièce de veau trussée et braisée aux arômes et cébettes, tomme d'Auvergne et cabérou au mesclu et Pavlova aux agrumes. » Ils étaient accompagnés de vins sélectionnés par la Commission Dégustation du Concours. Crémant de Die en apéritif, Côtes-du-Rhône Blanc et Tavel

Ecrit par le 15 juin 2026

du Château Aqueria 2023 pour l'entrée, pour le plat, rouges de la Maison Sérina de Sainte-Cécile et du Domaine du Bois Saint-Jean de Gadagne, sur le fromage : un Château Mongin de Châteauneuf et un Vinsobraise 2023. Enfin, pour le dessert, un Beames du Domaine de Fontavin.



Yann Bompard. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Parmi les jurés, un amateur venu de Compiègne, des suisses du Valais, région viticole de 4 800 hectares qui a 38 cépages à sa disposition pour assembler ses vins. Ils ont unanimement apprécié « cette magnifique cuisine française, ses sauces subtiles, son huile d'olive, ses saveurs, ses fromages, ses desserts et ses vins. » Et ils ont tous promis de revenir l'an prochain.

Distinction : ces Vauclusiens qui ont du mérite

Ecrit par le 15 juin 2026



Cinq Vauclusiens figurent dans la dernière promotion de l'Ordre national du mérite validée [par décret du président de la République en date du 15 janvier 2025](#). Si initialement cette promotion devait être dévoilée le 15 novembre 2024, elle a été finalement reportée en ce début d'année en raison de la constitution tardive du gouvernement.

Parmi les 1 119 récipiendaires de cette nouvelle promotion se trouvent donc :

- [Stéphanie Brémond](#), directrice de la collecte et du mécénat chez Avignon tourisme et déléguée générale du fonds de dotation du palais des papes et du pont d'Avignon. Cette dernière est nommée au grade de chevalier sur le contingent de [la grande chancellerie](#) comprenant une cinquantaine de récipiendaires au niveau national.
- [Claude Haut](#), ancien sénateur du Vaucluse et ancien maire de Vaison-la-Romaine est promu chevalier dans le cadre du contingent du 1^{er} ministre.
- [Gilles Rippert](#), maire de Caseneuve, président de la Communauté de communes Pays d'Apt Luberon et conseiller régional de la Région Sud est nommé chevalier dans la promotion du 1^{er} ministre.
- [Bernard Roudil](#), sous-préfet de Carpentras depuis l'été 2022, est désigné aussi chevalier dans le cadre de la promotion du 1^{er} ministre.
- [Stéphane Garcia](#), président [du club de BMX de Sarrians](#) et nouveau président du Comité régional Sud Cyclisme de la FFC (Fédération française de cyclisme) devient chevalier de

Ecrit par le 15 juin 2026

l'ordre du mérite via le ministère des sports, de la jeunesse et de la vie associative.



En France, on compte actuellement 177 000 récipiendaires de l'ordre national du mérite. Crédit : Adobe stock

14 % des dossiers rejetés

Créé en 1963 sous l'impulsion du général de Gaulle, [l'ordre national du Mérite](#) est le second ordre national visant à honorer des citoyens français. Il récompense les mérites distingués acquis soit dans une fonction publique, civile ou militaire, soit dans l'exercice d'une activité privée pendant au moins 10 ans. [L'ordre national du Mérite](#) se compose de 3 grades (chevaliers, officiers, commandeurs) et de 2 dignités (grands officiers et grand-croix).

On ne peut demander soi-même cette distinction honorifique qui ne s'accompagne d'aucun avantage matériel ou financier. En effet, il faut être proposé par un ministre, après étude d'un dossier constitué à la demande d'une administration centrale, d'un préfet, d'une association, d'une personnalité politique (maire, député, etc.) ou d'un groupe d'au moins 50 personnes (pour [l'initiative citoyenne](#)). Environ 14 % des dossiers sont rejetés.

Aujourd'hui, l'ordre national du mérite compte 177 000 membres dont 50% de femmes pour les promotions civiles. Au total, en plus de 60 ans d'existence ce sont 337 000 personnes qui ont nommées

Ecrit par le 15 juin 2026

ou promues depuis la création de l'ordre.



C'est sous l'impulsion du général de Gaulle que l'ordre national du mérite a vu le jour en 1963.
Crédit : DR/Grande chancellerie de la Légion d'honneur