

Ecrit par le 24 janvier 2026

L'innovation et le digital au cœur du 8ème rendez-vous de l'œnotourisme au Palais des Papes



Hors d'internet, point de salut ! C'est ce qui ressort des deux heures de présentation des nouvelles tendances en matière d'œnotourisme. Il existe 515 caves et caveaux labellisés dans le Vaucluse dans lesquels on est accueilli par un vigneron qui vous parle de ses raisins, de ses cépages, de ses assemblages, de sa passion et de son vin et qui vous propose de les déguster. Ces séances permettent de sympathiser avec les visiteurs et de les voir emporter des cartons d'AOC ou d'AOP dans le coffre de leur voiture ou dans les sacoches de leur vélo électrique. Une source non-négligeable de revenus

Ecrit par le 24 janvier 2026

supplémentaires pour les viticulteurs.

Mais il faut vivre avec son temps. Fini les découvertes au hasard des petits chemins à travers les vignes entre Vacqueyras, Gigondas, Luberon, Ventoux pour tomber sur des chais fermés. Découvrir un vignoble, sa cave, ses barriques et ses bouteilles à 360° sur internet et réserver fait gagner du temps à tout le monde.

Les vignerons doivent « s'adapter, se réinventer, se mettre à la page » selon une intervenante, donc apprivoiser le numérique, concocter un site séduisant et surtout attirer les jeunes générations qui sont nées avec une Playstation entre les mains, ne lisent pas les journaux et n'écoutent pas la radio. Cela doit leur permettre de structurer leur offre commerciale et de lancer un nouveau modèle de marketing à destination des consommateurs de demain.

« Il faut vivre avec son temps » lancera une influenceuse. A l'époque des bitcoins, du métavers, des NFT, des réseaux sociaux, le Web 3.0 est de mise. Dans le public de la Salle Benoit XII, certains quinquagénaires réfractaires se demandent si bientôt on n'assistera pas à une dégustation virtuelle, sans vin... Une autre adepte de l'innovation à tout crin suggère même d'attirer un nouveau public avec « des voyages en hélicoptère pour aller voir des dauphins » ou de « chercher de l'eau avec des baguettes de sourcier »... Décidément, l'imagination n'a pas de limites. Une start-up propose aussi ses « tiny houses », petites maisons en bois. Ces cabanes qu'on peut installer dans un pré, sur le piémont du Ventoux pour y passer un week-end nature. A ce détail près qu'il faut une autorisation préalable de la mairie et que le Géant de Provence est une réserve de biosphère donc protégée.

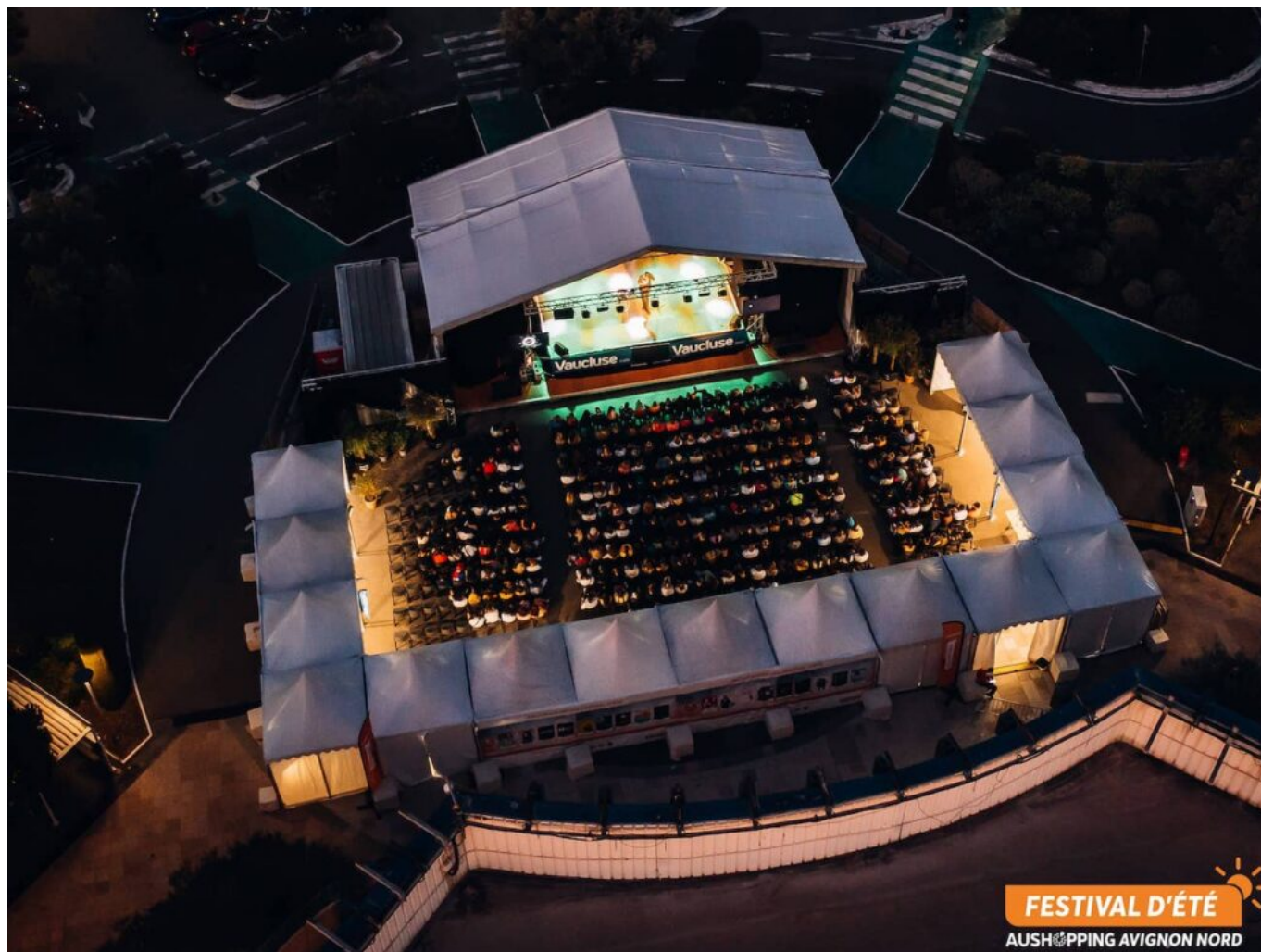
Après ce long moment de branchitude est venu le temps de remise des 5 « Distinctions d'œnotourisme » par Inter-Rhône. En commençant par « Le Caveau du Château » à Ampuis, dans les vignes septentrionales de la Vallée du Rhône, au cœur des Côtes-Rôties avec ses visites-découvertes payantes, puis « Le Château Mont Plaisir » à Valréas et ses initiations à la dégustation de truffes. Ensuite, « Le Domaine Cristia » à Courthézon et son circuit à travers les vignes, « Le Château de Mille » à Apt et sa vue imprenable sur le Ventoux et enfin, « Le Mas des Infermières » à Oppède, propriété du réalisateur Ridley Scott qui y a installé costumes et décors de ses films (Blade Runner, Alien, Gladiators) dans les gîtes proposés à la location. De quoi pimenter l'imagination des visiteurs cinéphiles !

Andrée Brunetti

Aushopping Avignon Nord primé pour son

Ecrit par le 24 janvier 2026

Festival d'été



La société [Nhood](#), plateforme de services immobiliers au service du bien commun et gestionnaire d'[Aushopping Avignon Nord](#), a été primée dans la catégorie 'Initiatives locales - Marketing' des Trophées des Acteurs du Commerce 2022 pour la seconde édition de son [Festival d'été](#) au sein du centre commercial avignonnais.

Comme chaque année, la Fédération des Acteurs du Commerce dans les Territoires attribue ses trophées. Ces derniers récompensent les centres commerciaux selon trois catégories distinctes : création d'un parc d'activités commerciales, rénovation/extension d'un centre commercial, et réalisation d'un projet multifonctionnel. Cette année, deux catégories récompensant les initiatives locales ont été ajoutées : marketing et responsabilité sociale des entreprises (RSE).

Ecrit par le 24 janvier 2026

Parmi les centres commerciaux primés, il y a le centre Aushopping Avignon Nord, situé au Pontet, dont Nhood est le gestionnaire mandaté par l'entreprise [Ceetrus](#) qui en est propriétaire. Nhood a remporté un trophée dans la catégorie 'marketing' pour son Festival d'été, dont la seconde édition a eu lieu du 1er au 30 juillet dernier. Une manifestation jugée pleine d'ampleur associant culture et festivités par le jury constitué de professionnels du secteur.



Une partie de l'équipe de Nhood recevant le trophée. DR

Une seconde édition réussie du Festival

Ouvert depuis 1974 et géré depuis un an et demi par Nhood, le centre commercial du Pontet propose depuis l'année dernière un événement inédit : le Festival d'été. Si l'année dernière le festival avait dû être écourté à cause des contraintes sanitaires, cette année, les 20 dates ont pu être assurées avec certaines prestations payantes, et d'autres gratuites. Ainsi, plus de 2600 spectateurs ont fait le déplacement et ont pu profiter d'une programmation riche et variée composée de one man shows, concerts, troupes de théâtre, spectacles pour enfants, et même l'élection de Miss Vaucluse.

Ecrit par le 24 janvier 2026



DR

« Le festival est devenu un marqueur du réseau Aushopping. Recevoir ce trophée démontre notre capacité à réinventer nos espaces marchands pour qu'ils deviennent de véritables lieux de vie pour les visiteurs, les clients, les habitants et les commerçants. »

[Jacques Leze](#), directeur du centre commercial

Aujourd'hui, Aushopping Avignon Nord, comme beaucoup d'autres centres commerciaux, se réinvente et ne représente plus seulement un lieu de commerce, mais un véritable lieu de vie. Le Festival d'été s'inscrit au niveau local, notamment parce qu'il a lieu en parallèle du Festival Off d'Avignon, qui en est partenaire au même titre que le Confidentiel Théâtre. Il permet d'inscrire le centre commercial comme acteur entreprenant sur son territoire et de créer un maillage entre tous les lieux d'activités.

Ecrit par le 24 janvier 2026



DR

La boutique avignonnaise CQFD primée au Challenge national du commerce

Ecrit par le 24 janvier 2026



La boutique [CQFD](#) à Avignon vent de remporter le 'Mercure d'Or' du Challenge national 2022 du commerce et des services organisé par le réseau des CCI de France. Un prix qui, après la chocolatière Aline Géhant l'an dernier, récompense un commerçant avignonnais pour la seconde année consécutive.

Créé en 2013 place de la Principale à Avignon, le magasin [CQFD](#) vient d'être primé dans la catégorie 'Innovation commerciale - qualité' lors du dernier Challenge national du commerce et des services organisé par le réseau des CCI de France. C'est Cindy Chastagner, gérante de ce premier 'concept store' hexagonal dédié à la fabrication française qui a reçu ce prix visant à promouvoir « les capacités des professionnels du commerce à innover, à s'adapter à l'évolution des modes de vie et de consommation de leurs clients, mais aussi à relever le défi de la dévitalisation des centres villes ».

En tout, 9 catégories sont récompensées : 'la création ou reprise d'entreprise', 'l'innovation commerciale - qualité', 'l'adhésion à un réseau de commerce indépendant organisé', 'l'apprentissage, la formation, le développement du personnel', 'le développement économique et commercial', 'l'e-commerce', 'le commerce non-sédentaire', le commerce rural ainsi que l'ESS (Economie sociale et solidaire).

Un lieu pour consommer éthique en harmonie avec soi

Totalement dédié à la fabrication française, la boutique fait partie d'un concept baptisé 'Le Nid', un lieu

Ecrit par le 24 janvier 2026

unique à vivre où consommer éthique, manger sain et prendre soin de soi à travers son corps, son esprit, sont non seulement une philosophie mais aussi un art de vivre.

'Le Nid' regroupe ainsi sur un même espace : la décoration (boutique CQFD), le yoga (Inspire Yoga), et la restauration (Le Nid). Au cœur d'un café restaurant et d'un espace bien-être tourné autour du yoga, le showroom se pense avant tout comme un lieu de rendez-vous pour découvrir, échanger ou se poser tout simplement.

Transparence envers les clients

« Chez nous, CQFD ne signifie pas 'Ce qu'il faut démontrer', explique Cindy Chastagner. CQFD c'est 'Ce qu'il faut découvrir', 'Ce que la France dessine' et 'Ce qu'il faut décoder'. CQFD propose des Créations éthiques Franco Décalées. Cela signifie que notre concept store accorde une grande importance au Made-in-France, à la consommation responsable et à la transparence envers nos clients. »

Avec le soutien de la CCI de Vaucluse

C'est la Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse qui a proposé la candidature de Cindy Chastagner au jury national.

« Le concept store CQFD a retenu l'attention de la CCI de Vaucluse pour plusieurs raisons : l'esprit de la boutique reflète une réelle passion du métier ainsi qu'une philosophie de vie, précise l'organisme consulaire vauclusiens. Les produits proposés sont sélectionnés avec attention, pour leur design et parce qu'ils sont issus d'une démarche l'éco-conception. Quant au projet global du Nid, il allie parfaitement les différents univers des partenaires, à la fois créatifs et complémentaires. Par ailleurs Cindy Chastagner a su s'adapter à la situation en temps de crise en développant la communication sur les réseaux sociaux, un site internet marchand performant. Perspectives de développement du concept, une gestion d'entreprise maîtrisée, un choix minutieux de la gamme de produits proposée... Une véritable pépite à valoriser ! »

Un nouveau prix pour Avignon

Pour Avignon et la CCI de Vaucluse ce nouveau 'Mercure d'Or' démontre la qualité du commerce de la cité des papes. En effet, c'est la deuxième année consécutive qu'un commerçant avignonnais est primé lors de ce Challenge national. L'an dernier, c'est chocolatière avignonnaise Aline Géhant qui a été distinguée dans la catégorie innovation commerciale et qualité.

L.G.

www.cqfd-avignon.fr

RSE et développement durable : GSE parmi

Ecrit par le 24 janvier 2026

les 1% d'entreprises les plus performantes



En obtenant 79 sur 100 pour sa stratégie RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) et développement durable l'avignonnais [GSE](#) figure parmi le 1% des entreprises les plus performantes en la matière. Evalué par l'organisme de notation international indépendant [Eco Vadis](#) créé en 2007 à Paris, ce résultat permet au contractant général vaclusien d'obtenir la médaille platine, soit le plus haut niveau de notation décerné par EcoVadis.

Dans le détail, GSE, qui est évalué ainsi depuis 2016, a obtenu la note de 80/100 sur les volets environnementaux, éthiques, sociaux et de respect des droits de l'homme, et une note de 70/100 pour les achats responsables.

« GSE doit assumer un rôle de pilote dans l'amélioration des standards de notre secteur pour le développement durable, explique [Roland Paul](#), président de GSE et président du Comité RSE. L'ensemble du Groupe est prêt à relever les grands défis du développement durable, et faire de GSE une entreprise toujours plus engagée et responsable. »

Ecrit par le 24 janvier 2026



Évaluée par EcoVadis depuis 2016, l'entreprise avignonnaise GSE a obtenu la médaille platine 2022 pour son engagement en matière de stratégie RSE et développement durable.

Une entreprise engagée

En plus de cette évaluation, GSE s'est soumise à l'évaluation de ses pairs, au travers du [Global Compact France](#), branche hexagonale du réseau [Global Compact](#). Cette initiative des Nations Unies regroupe plus de 13 000 participants dans 170 pays, réunis autour de l'engagement volontaire en matière de développement durable, dans le strict respect des 17 objectifs de développement durable adoptés en 2015 par l'ONU, autour du respect des droits de l'homme, des normes internationales du travail, de la préservation de l'environnement et de la lutte contre la corruption, afin de construire un monde plus durable et inclusif d'ici 2030. GSE a adhéré au programme dès 2003, en devenant un des membres fondateurs et a siégé 17 ans à son conseil d'administration.

Dans le cadre de sa politique RSE, GSE a ainsi établi une feuille de route de développement durable récapitulant les objectifs à atteindre d'ici 2025. GSE s'est donc lancée dans la certification environnementale et l'éco-responsabilité de ses projets immobiliers, pratique l'inclusion, le recyclage des déchets et le bien-être dans ses bureaux comme sur les chantiers, a réduit ses émissions de CO2 liées aux déplacements de 10% depuis 2016, diminué de moitié sa consommation de papier et a formé 660 collaborateurs à l'anti-corruption. 75% des objectifs de la stratégie ont déjà été remplis.

Par ailleurs, GSE a créé en 2018 '[GSE Foundation](#)' qui a pour objectif de développer et soutenir des actions « d'intérêt général à caractère humanitaire, éducatif, culturel et social à travers le monde ». Le fonds de dotation est dirigé par un conseil d'administration composé de 7 salariés de GSE et de [Michel Gambassi](#), ancien collaborateur et président de GSE Foundation. Le premier projet à voir le jour a été la construction d'un internat à Katmandou, au Népal, ou encore une ferme-école à Mananjary, à Madagascar.

Ecrit par le 24 janvier 2026

Des collaborateurs heureux

Fondé 1976 par deux frères architectes Jean-Pierre et Michel Hugues, GSE est spécialisé dans la conception de projets clés en main. L'entreprise, passée début 2019 sous le pavillon du groupe de construction allemand Goldbeck leader sur le marché européen de la construction clef en main (CA de plus de 4 milliards d'euros, 7 800 personnes, 70 sites), assure ainsi la prise en charge complète de projets de construction (recherche et qualification foncière, études techniques, montage d'opération, travaux, service après-vente) dans les secteurs industriels, logistiques, tertiaires, commerciaux et de loisirs,

Parmi les derniers chantiers en date notamment, un centre logistique de 18 900 m² réalisé pour le compte de [GLP](#) à Pinto, au sud de Madrid, en Espagne. Cette plate-forme logistique, baptisée 'G-Park Pinto' comptera 1 200 m² de bureaux et plusieurs parkings capables d'accueillir 239 voitures, 9 camions et plus de 60 vélos. L'ensemble, qui doit être livré en septembre 2022, sera certifié [BREEAM Very Good](#). Il sera également équipé du système BMS (Battery management system), avec suivi de la consommation sur place ou à distance, ainsi que d'un éclairage LED qui fonctionnera avec des détecteurs de présence et d'intensité.

En 2020, GSE a réalisé un chiffre d'affaires de 665M€. Le groupe compte environ 460 collaborateurs répartis dans six pays en Europe, et en Chine, dont 14 implantations en France.

L'entreprise vauclusienne s'est aussi dotée d'un nouveau siège situé dans la zone de l'aéroport à Avignon. [Inaugurée en octobre dernier](#), cette vitrine du savoir-faire de la société intègre des espaces de travail (accueil des clients, salles de réunions et de co-working, open spaces et lieux privatifs pour s'isoler, laboratoire de recherche) et des espaces de détente (tennis, terrain de volley, de pétanque, salle de sieste, de fitness avec coach, vestiaires, douches, foyer, bar, restaurant avec un chef qui propose des plats bio). De quoi expliquer que 93% des collaborateurs de GSE affirment prendre du plaisir au travail.

Découvrez le pôle dédié à l'innovation au sein de GSE situé dans son nouveau siège d'Avignon inauguré en octobre dernier dans la zone de l'aéroport.

Le Pontet : la médaille du courage décernée à 3 policiers municipaux

Ecrit par le 24 janvier 2026



« Pour avoir fait preuve d'un comportement courageux et d'une grande réactivité dans une situation dangereuse, monsieur le préfet de Vaucluse Bertrand Gaume, par arrêté du 8 mars 2022, a décidé de vous attribuer la médaille de bronze pour dévouement. »

C'est ainsi que le maire du Pontet, Joris Hébrard a remis cette distinction jeudi après-midi au chef de

Ecrit par le 24 janvier 2026

service de la police municipale, Michaël Dolet, au brigadier-chef David Dupas et au gardien-brigadier Gabriel Lernould. Il a rappelé ce qui s'était passé le 24 février dernier et leur a valu cette récompense. Ce jour-là alors qu'ils patrouillaient, les trois hommes remarquent le comportement suspect de deux femmes qui semblent faire des repérages pour un futur cambriolage. Leur intuition se confirme avec la présence d'un véhicule déjà remarqué sur des vols antérieurs. A l'approche des policiers, le conducteur prend la fuite, la course-poursuite le long du Rhône se poursuit jusqu'aux Angles où il est arrêté. Quant aux jeunes femmes elles sont interpellées en possession de leur butin.

C'est quand ils rentrent du Gard rhodanien que les patrouilleurs sont alertés par des passants qui leur indiquent qu'une dame âgée vient de se jeter du Pont Daladier dans le fleuve. Gabriel Lernould plonge alors dans le Rhône pour lui porter secours mais le courant est trop fort, elle s'éloigne. Ses camarades se procurent alors une embarcation auprès d'un bateau de croisière, ils rament en direction de la victime et la récupèrent saine et sauve.

« Cette distinction rejaillit sur l'ensemble de la police municipale du Pontet » a conclu le maire Joris Hébrard.

Une Légion d'honneur au pied du sapin

Ecrit par le 24 janvier 2026



Sur proposition du ministère de l'agriculture et de l'alimentation Georgia Lambertin, présidente de la chambre d'agriculture de Vaucluse depuis 2019, figure dans [la dernière promotion civile de l'ordre national de la Légion d'honneur](#). Déjà chevalier de l'ordre national du mérite, l'ancienne présidente du lycée Louis-Giraud à Carpentras de 2004 à 2016, est ainsi désormais chevalier de la Légion d'honneur suite au décret du président de la République du 31 décembre 2021 paru au Journal officiel du 1er janvier 2022. Figurant parmi les premières agricultrices à avoir ouvert une ferme pédagogique, Georgia Lambertin a été la première Française à recevoir le prix de la créativité des femmes en milieu rural décerné par l'ONU (Organisation des Nations unies).

L'ancien patron du Sdis 84 ainsi que celui du Medef

Au total, 547 personnes apparaissent dans cette nouvelle promotion dont 453 chevaliers, 72 officiers, 16 commandeurs, 5 grands officiers et 1 grand'croix. Parmi eux, on retrouve notamment Jean-Yves Noisette, contrôleur général des sapeurs-pompiers professionnels, qui a été la tête du Sdis (Service départemental d'incendie et de secours) de Vaucluse pendant 14 ans jusqu'en 2019 avant de rejoindre Lyon en tant que chef de l'Etat-major interministériel de zone (Emiz) couvrant les 12 départements de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Vauclusien d'adoption depuis qu'il a repris le domaine du Château de Sannes où il produit du vin et de l'huile d'olive, Pierre Gattaz, ancien président du Medef, est aussi présent dans cette 'promo' 2022.

Les autres lauréats

Autres lauréats locaux ou régionaux : Bernard Beignier, recteur de l'académie d'Aix-Marseille et recteur de la région académique Provence-Alpes-Côte-d'Azur, l'ancien footballeur Jean Tigana, Samia Ghali,

Ecrit par le 24 janvier 2026

ancienne sénatrice des Bouches-du-Rhône, conseillère départementale et adjointe au maire de Marseille, Damien Alary, ancien vice-président du conseil régional d'Occitanie et ancien député du Gard ainsi que Joëlle Jeglot-Brun, avocate au barreau d'Alès et ancienne bâtonnière.

Plus controversé, Agnès Buzyn, ancienne ministre de la santé, et l'infectiologue Jean-François Delfraissy, président du conseil scientifique Covid-19, sont également de la partie.

Dans cette promotion, 30% des décorés appartiennent au secteur public, 29,4% au domaine économique, 15,6% œuvrent dans le domaine santé-social humanitaire, 10,4% sont impliqués dans l'enseignement et la recherche, 5,7% s'investissent dans le domaine de la culture et de la communication, 5% sont des élus et assimilés.

Fondée par Napoléon Bonaparte en 1802, [la Légion d'honneur est la plus élevée des distinctions nationales françaises](#). Elle compte aujourd'hui 92 000 membres, récompensés pour leurs mérites au service de la nation.

14e Grand prix des apprentis de la Société des Membres de la Légion d'Honneur de Vaucluse

Ecrit par le 24 janvier 2026



C'est début décembre, dans l'amphithéâtre de la Chambre de commerce et d'industrie des Fenaïsons à Avignon, que s'est déroulée la cérémonie où sont distingués des élèves méritants.

Depuis qu'existe ce prix, en 2007, 550 apprentis ont été récompensés. « La SMLH (Société des membres de la Légion d'Honneur) lutte contre l'isolement des jeunes, leur apporte sa contribution, fait preuve de solidarité, favorise leur insertion dans le monde du travail, contribue à la cohésion sociale inter-générationnelle », explique le colonel Michel Grange, président de la SMLH 84 qui présentait la soirée de remise des prix. « Nous aidons à financer un permis de conduire, un ordinateur, une caution de studio, une boîte à outils. »

L'effort récompensé

Ces prix, une médaille de la Légion d'Honneur, un diplôme et un chèque de 150€ à 1 000€, du 'label' à 'excellence', en passant par 'encouragement' et 'mérite' ont été attribués à 31 apprentis cette année. Certains, victimes de la pandémie n'étaient pas là, ni la gagnante du Prix d'excellence, Chloé Scheiber, légèrement blessée lors d'un accident de la route sur l'A 9, entre sa faculté de droit à Montpellier et la cité des papes. Parmi les élèves distingués, une jeune femme dont la maman a disparu brutalement, un jeune homme qui se bat contre un cancer tout en poursuivant ses cours de mécanicien automobile par visioconférence, une future préparatrice en pharmacie sourde et dyslexique.

Soutien de la fondation du Crédit agricole

Franck Alexandre, président de la fondation Crédit agricole, mécène du Grand Prix des Apprentis, a rappelé que « 3% du chiffre d'affaires du CA (1, 5M€) sont consacrés à des actions caritatives. L'an

Ecrit par le 24 janvier 2026

dernier, 580 projets ont été aidés, pour un soutien psychologique des étudiants pendant la pandémie, un lieu d'accueil pour SDF, un coup de pouce à une association de lutte contre le suicide et le mal-être. » Il ajoute « Au cours de cette crise sanitaire, nous avons embauché 287 jeunes ».

Le palais des papes en 2022

Depuis son arrivée en Vaucluse, Bertrand Gaume, le préfet, n'a jamais pu assister à cette manifestation. D'abord c'était à cause des 'gilets jaunes', puis de la Covid et ce vendredi, il était Place Beauvau au Ministère de l'Intérieur. Lui qui est membre de la SMLH avait donc mandaté Marie-Charlotte Euvrard, sous-préfète, chargée de mission de la politique de la ville en Vaucluse, issue de deux écoles de prestige, Saint-Cyr et l'ENA. Elle a conclu la cérémonie en saluant « L'engagement des membres de la SMLH, tous bénévoles, qui donnent de leur temps, de leur expérience aux jeunes, les accompagnent avec bienveillance. C'est un lien intergénérationnel primordial, précieux qui sous-tend la cohésion nationale ». En 2022, la Cérémonie aura lieu au Palais des Papes, avec le Grand Prix des Apprentis de Vaucluse puis le Grand Prix National. Une reconnaissance de la Chancellerie de la Légion d'Honneur pour le département de Vaucluse, leader en matière de solidarité, malgré un petit nombre de légionnaires, 370 en tout.

La présidente de la Banque alimentaire de Vaucluse reçoit l'Ordre du Mérite

Ecrit par le 24 janvier 2026



Annie Paly, la Présidente de la Banque Alimentaire de Vaucluse, vient de recevoir l'Ordre national du Mérite. C'est le préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume, qui lui a remis la décoration bleue dans les locaux de la Banque alimentaire à Montfavet. Il y était déjà venu à l'automne dernier pour rencontrer les bénévoles de son équipe lors du week-end de collecte des denrées alimentaires, avant d'aller lui-même distribuer des sacs aux clients d'un hypermarché d'Avignon-Sud.

« Nous accueillir et nous assimiler au sens noble du terme. »

Et il a avoué qu'elle savait insister au téléphone pour dénouer avec lui certaines situations tendues. « Elle est tellement gentille et efficace, qu'on ne peut que la rappeler! »

'Juste quelqu'un de bien', comme dirait Enzo Enzo. Née en Calabre, à Rosarno, elle a suivi ses parents qui ont émigré en France pour poser leur baluchon à Cairanne. Là, la petite Anna, à peine âgée d'un an devient Annie, « Dans cette nouvelle nation qui a su nous accueillir et nous assimiler au sens noble du terme » dira la récipiendaire dans son discours.

Après avoir fait des études universitaires à Aix-en-Provence (Lettres, puis Droit), et à Suze-la-Rousse (Université de la Vigne et du Vin), elle entame sa vie professionnelle à la Polyclinique Urbain V comme manipulatrice en électro-radiographie avant de bifurquer. Elle fait alors son entrée dans le service juridique du Syndicat général des vignerons des Côtes-du-Rhône puis devient directrice générale de la fédération des AOC (Appellations d'origine contrôlée) du Sud-Est en 1988. Elle y restera jusqu'en 2013, date de sa retraite. Comme elle a plus de temps et qu'elle souhaite le consacrer aux autres, elle intègre la Banque Alimentaire de Vaucluse.



Ecrit par le 24 janvier 2026

« Depuis le 1er confinement, les choses se sont envenimées. »

« Votre présence dans les locaux de la Banque Alimentaire montre l'intérêt que vous portez à notre association. C'est le lien social, caritatif et solidaire qui est mis en avant grâce à vous, Monsieur le Préfet » dira-t-elle à Bertrand Gaume. « Ces dernières années, la progression de la précarité, des difficultés économiques, des tensions sur le marché du travail et parfois l'usure des liens sociaux ont malheureusement souligné toute l'importance des banques alimentaires et de toutes les associations caritatives. »

Annie Paly enchaîne : « Depuis le 17 mars 2020 (date du 1er confinement) les choses se sont envenimées, emportées par cette bouleversante crise sanitaire. Au-delà du contexte anxiogène, elle a accru le malaise social et les besoins alimentaires (+30% dans le Vaucluse). Merci, à vous monsieur le préfet, au nom de l'Etat, d'avoir aidé et accompagné notre œuvre caritative, merci aux élus qui ont relevé le défi, merci aux salariés et bénévoles d'être restés à bord du navire, grâce à vous tous, la BA 84 a tenu le cap dans la tourmente. »

Annie Paly a conclu en disant « cette distinction, c'est aussi celle de mes parents qui m'ont poussée vers l'instruction et l'humanisme. » Ce 30 mars 2021 c'est également la date de son départ de la présidence de la Banque Alimentaire de Vaucluse. Stéphanie Sergeant lui succède, une aide-soignante qui passe ses nuits à l'hôpital de Montfavet et ses jours à la BA 84 depuis 17 ans avec son mari.

La prochaine collecte, comme chaque année, aura lieu le dernier week-end de novembre, donc les 27 et 28 novembre 2021.

La Banque alimentaire en Vaucluse

- 2,5 millions de repas distribués/an
- 1000 tonnes de denrées collectées/an
- 8 salariés, 60 bénévoles
- 70 associations partenaires
- 33 000 bénéficiaires en Vaucluse (+30% en 1 an)

Contact : 630, Chemin Saint-Pierre-de-Fraisse - 84 140 Montfavet. 04 90 87 81 80