

Ecrit par le 16 février 2026

# Une aire de camping-cars vient d'ouvrir à Vallabrègues



**Créée en décembre 2024 et inaugurée le 28 mars, l'aire de camping-car du réseau européen Camping-car park propose 12 emplacements à Vallabrègues dans le Gard.**

Cette nouvelle aire fait écho à sa voisine de Comps, ouverte également en décembre dernier. Fondé en 2011 en Bretagne, le réseau [Camping-car park](#) poursuit son développement après la création de 124 aires en Europe en 2024. Sur les 453 points de passages en France constitués par l'entreprise bretonne, 7 sont déjà présents dans le département vauclusien, sans compter les aires voisines dans les communes limitrophes.

[L'aire de Vallabrègues](#) est ainsi la 5e aire gardoise du groupe située à moins de 30 km d'Avignon. Aménagée depuis peu, elle remplit déjà en cette période printanière les  $\frac{3}{4}$  de sa capacité d'accueil. Pour 24h de stationnement, il faut compter 14€. Camping-car park estime que le panier moyen des touristes installés sur ses emplacements est à hauteur de 50€, dont 44€ déboursés au profit des acteurs de

Ecrit par le 16 février 2026

l'économie locale.

### [Comps, dans le Gard, Lieu d'implantation de l'aire des Camping car park](#)

## **Panorama chiffré en Vaucluse**

Le site [Park4night](#) recense toutes les possibilités d'étape pour les voyageurs en camping-car et en van. Depuis sa cartographie de sites proposant des services aux camping-caristes, nous avons pu relever des données précises.

Il existe dans le département vauclusien 18 aires de camping-cars gratuites comme payantes, incluant stationnement et services au total. Les 5 aires gratuites sont réparties plus au centre du département entre Gigondas, Sault, L'Isle-sur-la-Sorgue et Bonnieux. Tandis que les 13 autres aires (dont 6 chez des particuliers) sont disposées linéairement le long du Rhône, puis dans l'axe Vaison-Mormoiron, et enfin le Nord Luberon. Le Sud Vaucluse est peu investi, mais il semble compensé par les aires proches dans les Bouches-du-Rhône et les Alpes-de-Haute-Provence.

Par ailleurs, il existe 9 parkings de camping-car sans services (vidange, plein d'eau, branchement électrique...) sur le pourtour du département et 4 aires de services sans possibilité de stationner, réparties irrégulièrement.

## **Un mode de tourisme plébiscité**

[Le Monde du Camping-Car](#), média spécialisé, indique qu'en 2024 « sur les 3784 aires comptabilisées, 1120 sont totalement gratuites (pas de coût pour les stationnements nocturnes et pleins d'eau). » Aussi, en s'intéressant de plus près aux simples étapes des camping-caristes, il précise que « 61,5% des aires ne font pas payer le stationnement, mais possiblement les services. »

Selon les chiffres de Camping-car park, « le marché de l'hébergement des camping-cars représente 39% du marché de l'hôtellerie de plein air français avec 40 millions de nuitées par an pour 1 500 000 voyageurs européens. » Un mode de tourisme nomade par séjour étape (moins de 7 jours), dont notre économie locale pourrait bénéficier de plus en plus dans les années à venir. Des sites comme [Provence Guide](#), [Camping car](#), et [Wikicampers](#) permettent de trouver rapidement les points d'étape et les services disponibles pour les voyageurs en Vaucluse et alentour.

Amy Rouméjon Cros

## Rencontre avec l'auteur de polars Bruno Carpentier à Villeneuve-lès-Avignon



***L'établissement hôtelier villeneuvois [L'Heure Bleue](#) organise une rencontre avec l'auteur aubagnais [Bruno Carpentier](#) le mercredi 9 avril.***

Paru en mars, *Arma Christi*, le dernier roman de Bruno Carpentier, sera présenté lors d'une rencontre-dédicace à L'Heure Bleue. Avec une dizaine de publications à son actif, l'auteur partagera avec le public ses méthodes de travail. Les spécificités du genre, ses inspirations, son mode d'écriture et le développement de ses personnages n'auront plus de secrets pour les lecteurs fidèles et les curieux de polar.



Ecrit par le 16 février 2026

Anciennement militaire, Bruno Carpentier vit dans près de Marseille. La région lui offre des clés d'écriture qu'il insère dans les portes de son imaginaire. C'est sur son blog '[Mes polars en Provence](#)' qu'il communique le plus l'avancement de ses œuvres ainsi que l'actualité de ses rencontres-dédicaces. Dans sa dernière fiction *Arma Christi*, il donne suite aux aventures de son personnage Ana Boyer, que les lecteurs ont déjà pu connaître dans *La Source bleue*.



©Éditions Melmac

**Rencontre dédicace avec [Bruno Carpentier](#) à [Heure Bleue - La Régence](#). 5 rue de la République. Villeneuve-lès-Avignon.**

Entrée : une consommation obligatoire + 5€ de participation aux frais  
04 86 84 50 85 / [contact@lheurebleueprovence.fr](mailto:contact@lheurebleueprovence.fr)

### **Bibliographie :**

*Arma Christi* (Melmac, 2025)

*La crypte de Saint-Maximin* (Melmac, 2024)

Ecrit par le 16 février 2026

*L'écorcheur de Cadolive* (Melmac, 2024)  
*La Source bleue* (Melmac, 2023)  
*Le berger de Saint-Aybert* (Crimes de Pays, 2015)  
*La Benoîte-Affique* (Crimes de Pays, 2013)  
*Le boucher de Malemort* (Crimes de Pays, 2013)  
*Auriol-en-Provence* (Caractères, 2007)  
*Détachement Iskoutir* (2002)  
*Les Dragons de Velika* (Presses de Képi Blanc, 1997)

A.R.C

## La recette de carpaccio de Saint-Jacques du chef Matthieu Hervé



**Matthieu Hervé** est le chef exécutif du bistro et du restaurant gastronomique du **Château de Montcaud**, situé à Sabran dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il

Ecrit par le 16 février 2026

**vous dévoile sa recette de carpaccio de Saint jacques avec déclinaison de choux fleur et agrumes.**

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 12 Saint jacques
- 1 chou fleur de chaque couleur
- 1 oignon
- 2 citron vert
- ½ L de lait
- 1 orange
- 1 citron jaune
- ½ L de crème
- 1 citron caviar
- 20gr de pignons de pin
- Fleurs pour décoration
- 1 botte de ciboulette

Déroulé :

Ouvrir et nettoyer les Saint-Jacques, les rouler dans le gros sel et les laisser au frais pendant 30 minutes. Rincer et tailler très finement comme pour un carpaccio.

Tailler très finement les différents choux pour faire la vierge. Mélanger ceux-ci avec un peu d'huile d'olive, le jus d'un citron vert et d'une orange, les pignons de pins torréfiés, un peu de ciboulette, sel et poivre. Ajouter des segments de citrons vert ainsi que d'orange en petits dés. La sauce vierge est prête.

Pour la purée de choux fleur, faire suer sans coloration 1 oignon blanc taillé finement, ajouter les parures de choux fleur blanc et ajouter le lait et la crème. Cuire environ 30 minutes et mixer. Refroidir.

Dressage :

Dans une assiette creuse, mettre un peu de purée de choux fleur dans le fond et disposer la rose de Saint-Jacques dessus. Ajouter la vierge acidulée dessus en guise d'assaisonnement.

Décorer avec quelques fleurs et le citron caviar.

Ecrit par le 16 février 2026



DR

---

## **(Vidéo) Le Tour Auto 2025 passera par Villeneuve-lès-Avignon**



Ecrit par le 16 février 2026



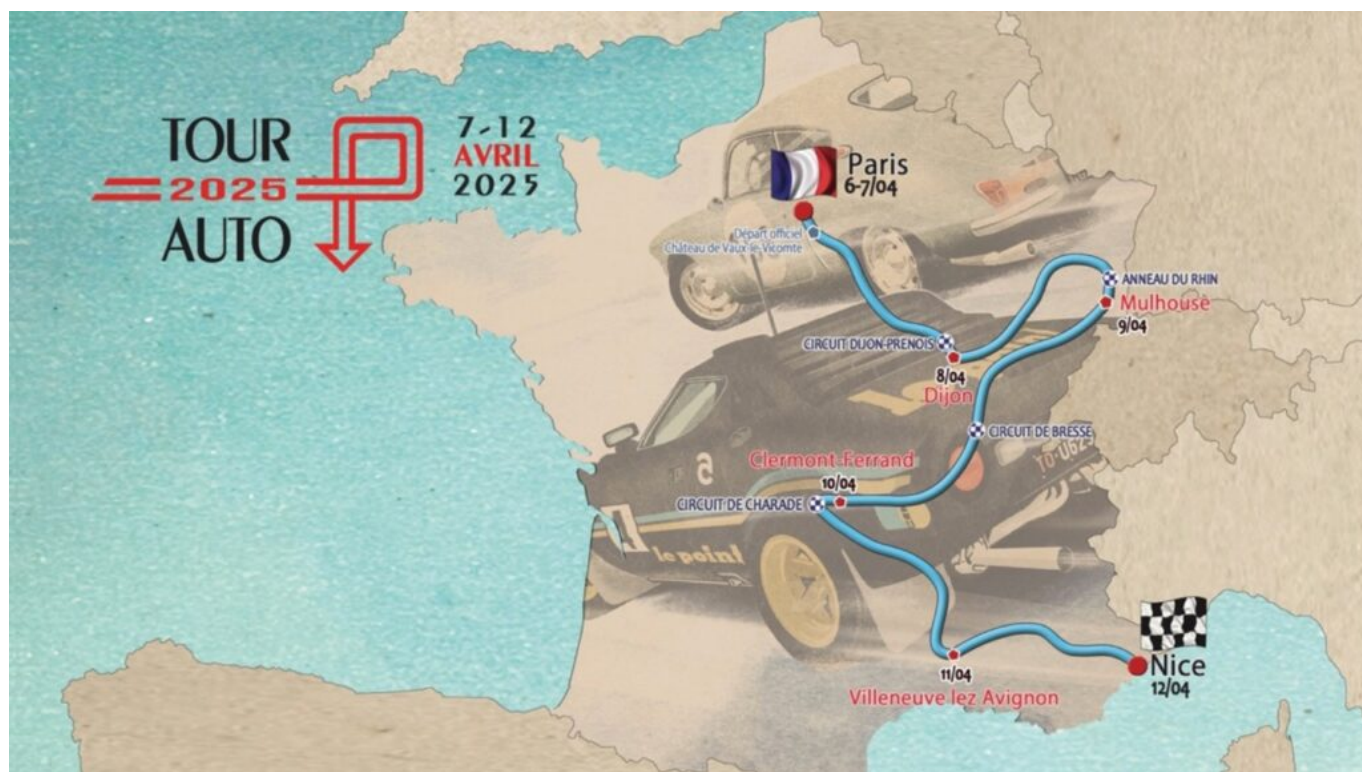
**Le [Tour Auto 2025](#), rendez-vous incontournable du calendrier automobile international, partira de Paris le 7 avril pour rejoindre Nice en 12 avril, en passant notamment par Villeneuve-lès-Avignon. Pour l'occasion, les entreprises et organismes locaux sont invités à devenir partenaires de l'événement.**

« C'est un très bel événement qui a une répercussion internationale », commence par dire [Nathalie Carot-Rooney](#), présidente de Noun Conseil et élue à la communication de la Ville de Villeneuve-lès-Avignon, qui cherche des partenaires pour le passage du Tour Auto 2025 dans le Grand Avignon. La 34<sup>e</sup> édition de ce grand rallye français et historique se veut un véritable musée à ciel ouvert, ce n'est pas seulement une compétition qui attend les spectateurs et participants.

L'événement débutera à Paris le lundi 7 avril, d'où partiront quelque 240 véhicules pour aller en direction de Nice où ils arriveront le samedi 12 avril, en passant par Dijon, Mulhouse, Clermont-Ferrand, et bien sûr Villeneuve-lès-Avignon.



Ecrit par le 16 février 2026



## Une course au cœur du patrimoine et de l'histoire

Au-delà de l'aspect sportif, le Tour Auto est aussi l'occasion de découvrir la France et ses nombreuses richesses naturelles, historiques et patrimoniales. Ce sera le cas notamment à Villeneuve-lès-Avignon le vendredi 11 avril, où sera installé un grand village gratuit pour le public où seront proposées diverses animations avant le passage des voitures anciennes. « Ce n'est pas du tout un événement élitiste et snob, c'est vraiment un moment qui est chaleureux et convivial avec les participants qui sont des personnes qui adorent partager leur passion », explique Nathalie Carot-Rooney.

Il y aura aussi un espace dédié aux partenaires, une sorte d'espace VIP où chaque partenaire aura une tente à ses couleurs avec son logo et pourra faire du networking, tout comme discuter avec les pilotes. « C'est intéressant pour des entreprises qui voudraient attirer une cible CSP+ », ajoute Nathalie. Les partenaires pourront aussi assister au dîner de gala qui sera organisé dans un lieu emblématique de Villeneuve-lès-Avignon : La Chartreuse.

## Un événement au valeur environnementale

Si une course de voitures peut sembler tout sauf respectueux de l'environnement, le Tour Auto 2025 présente tout de même une stratégie RSE avec des actions concrètes pour conserver un impact environnemental raisonnable. Les voitures anciennes représentant seulement 1% du parc automobile français, il est estimé que les véhicules bien entretenus ont un faible impact environnemental car moins de 5% des véhicules anciens sont à moteur diesel et ces véhicules ne parcourent que 1000 km chacun en

Ecrit par le 16 février 2026

moyenne par an.

D'autres actions sont mises en place comme l'utilisation d'hybrides rechargeables pour 40% des véhicules de l'organisation, une coordination RSE avec l'ensemble des villes étapes, la signature d'une charte de bonne conduite par l'ensemble des participants et de l'organisation, et bien d'autres. Des valeurs fortes que l'événement souhaite mettre en lumière et souhaite partager avec les différents partenaires.

### Comment devenir partenaire ?

Banque privée, habilleur officiel, constructeur, fournisseur de voitures officielles, éditeur du programme officiel de l'évènement, fournisseurs de champagne et de vins, ou encore villes étapes sont partenaires de l'évènement. Tout entreprise et organisme est invité à les rejoindre, notamment pour le passage du Tour Auto à Villeneuve-lès-Avignon.

« Que l'on soit mêlé de près ou de loin au domaine automobile, ou même pas du tout, les courses Peter Auto ont les atouts nécessaires pour offrir à une société un formidable outil de communication, que ce soit pour un partenariat offrant de la visibilité ou pour des opérations de relations publiques », affirme l'évènement. Pour en savoir plus, il suffit de contacter Nathalie Carot-Rooney au 06 49 45 60 26 ou par mail à l'adresse [nathalie@nounconseil.com](mailto:nathalie@nounconseil.com).

[www.peterauto.fr/evenements/tour-auto/](http://www.peterauto.fr/evenements/tour-auto/)

---

## Le Vauclusien Guillaume Redon participe de nouveau à la Coupe de France de burger

Ecrit par le 16 février 2026



**Après une première participation à la Coupe de France de burger en 2024 à laquelle il avait décroché la 3e place, [Guillaume Redon](#), fondateur de [Braz & Bro's](#), traiteur spécialisé dans la cuisson des aliments au braséro à Orange, tente une nouvelle fois sa chance. Il disputera la finale régionale Sud-Est le mercredi 2 avril pour tenter d'accéder à la finale nationale et décrocher cette fois-ci la victoire.**

« Avec certains participants, on s'est donnés rendez-vous l'année prochaine pour retenter le concours », avait confié Guillaume Redon à L'Echo du Mardi l'année dernière à l'issue du concours auquel il avait terminé à la 3e place. Le traiteur orangeois tente de nouveau sa chance cette année et participe à la 10e édition de la Coupe de France de burger, organisée par [Socopa](#) durant le Salon Snack Show à Paris Porte de Versailles.

[Guillaume Redon remporte la 3e place de la Coupe de France de burger](#)

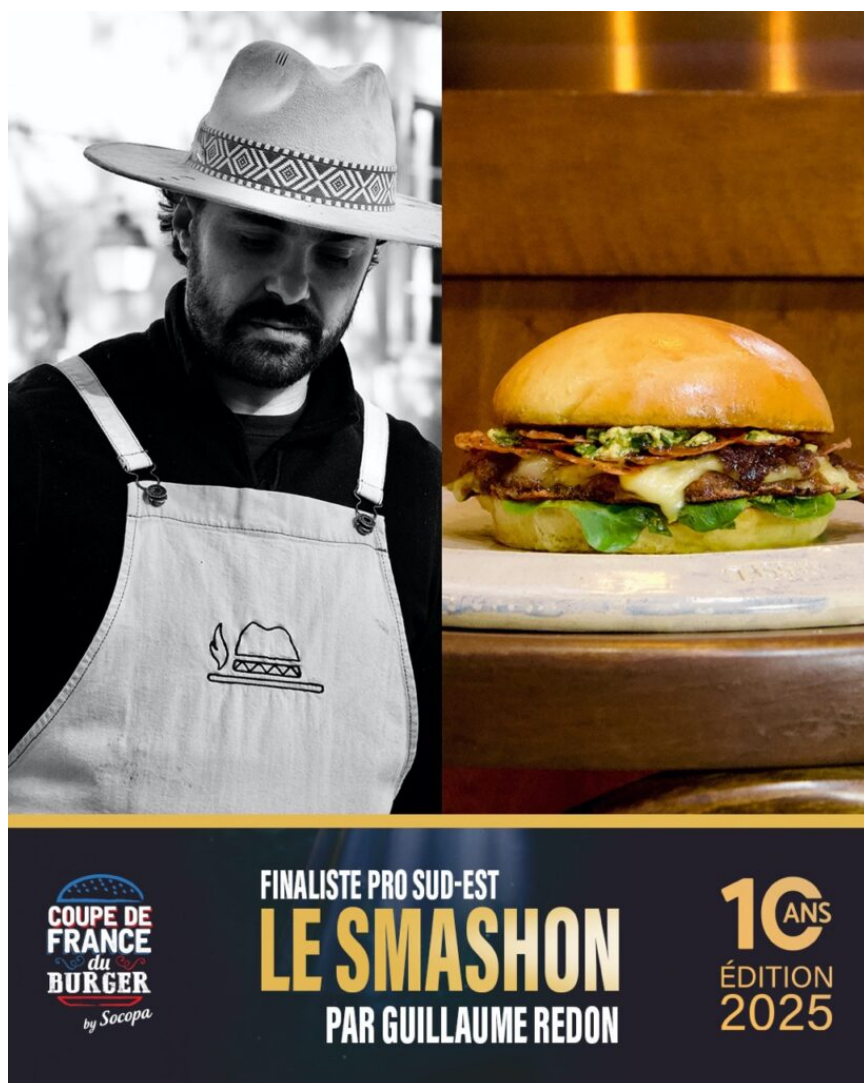
Le mercredi 2 avril prochain, Guillaume Redon affrontera quatre autres chefs talentueux du Sud-Est pour



Ecrit par le 16 février 2026

la finale régionale qui aura lieu à 13h30. S'il l'emporte, il accédera à la finale nationale qui se déroulera dans la même journée à 16h30. Le gagnant du Sud-Est affrontera les autres champions régionaux pour tenter de décrocher la victoire et un chèque de 5 000€.

Cette année, c'est autour du burger bistronomique que les participants s'affronteront. Le Vauclusien présentera 'Le Smashon', un burger qui rend hommage aux bouchons lyonnais, à leurs plats mythiques, au plaisir du partage et au fameux « mâchon. » Le burger de Guillaume Redon est composé d'un steak 'smash burger' avec de la sauce gribiche et du Saint-Marcellin, de l'échalote et du poivre, ainsi que des chips croustillantes de saucisson, le tout entouré d'une brioche vendéenne moelleuse et aérienne. « J'ai privilégié la simplicité comme dans un bistrot », confit-il.



© Socopa

**Un Gardois pour la finale régionale Sud-Ouest**

Ecrit par le 16 février 2026

La finale régionale du Sud-Ouest, quant à elle, compte un Gardois parmi ses concurrents. Cyril Julia, chef de cuisine au restaurant [Croquer la Pie](#) à Saint-Hilaire-d'Ozilhan, près de Remoulins et Rochefort-du-Gard, affrontera lui aussi quatre chefs afin d'accéder à la finale nationale et, pourquoi pas, affronter le Vauclusien Guillaume Redon.

De son côté, il propose le burger 'Le Gaulois' composé de saveurs du Sud avec le thym et les gratons, mais aussi d'une mayonnaise à base de moutarde à l'ancienne et miel, une joue de bœuf confite à la bière ambrée de Camargue et au miel d'acacia bio, du poireau confit au jus de cuisson de la joue de bœuf, des pickles de pointes d'asperge marinées, des jeunes pousses d'épinard, ainsi que de la tomate de brebis de Lozère. « Le Gaulois est un parfait exemple de bistronomie par sa combinaison de simplicité, qualité et innovation », explique le chef gardois.



© Socopa

Ecrit par le 16 février 2026

---

## **Le chef étoilé villeneuveois Christophe Chiavola fait son retour dans l'émission 'C à vous'**



Ecrit par le 16 février 2026



Ecrit par le 16 février 2026

**Du lundi 17 au vendredi 21 mars, [Christophe Chiavola](#), chef du restaurant gastronomique [Le Prieuré](#), à Villeneuve-lès-Avignon, cuisinera pour l'équipe de l'émission télévisée [C à vous](#), diffusée sur France 5. Le chef gardois n'en est pas à son coup d'essai puisqu'il avait déjà participé à l'émission en 2024.**

En février 2024, le chef étoilé Christophe Chiavola avait été appelé par les équipes de l'émission *C à vous* pour cuisiner en direct sur le plateau pendant que la présentatrice Anne-Elisabeth Lemoine et ses chroniqueurs discutaient de l'actualité. Il semblerait que le chef villeneuvois ait fait sensation puisqu'il repassera derrière les fourneaux pour l'équipe de l'émission télévisée du lundi 17 au vendredi 21 mars. Sa participation avait d'ailleurs été largement remarquée sur les réseaux sociaux au travers d'un extrait dans lequel le chroniqueur Mohamed Bouhafsai avait failli être victime d'un retour de flamme.

L'année dernière, le chef du Prieuré avait préparé divers plats tout au long de la semaine : thon avec carottes et gingembre, risotto avec coquillages, artichauts à la barigoule avec jambon d'agneau, gambas Label Rouge de Madagascar, ou encore ceviche de barbue. « Ça a été un vrai challenge pour moi parce qu'il y a ce stress du direct, on ne peut pas couper ou refaire un plan », avait-il confié à L'Echo du Mardi à la suite de sa participation. Cette année, sa mission restera la même : un plat différent chaque jour. Que va-t-il concocter pour l'équipe de *C à vous* ? Réponse tous les jours du lundi 17 au vendredi 21 mars à partir de 18h55 sur France 5.

[\(vidéo\) Christophe Chiavola, chef à Villeneuve-lès-Avignon, cuisine pour l'émission 'C à vous'](#)

---

## Deux concerts ce week-end au profit d'une cause féminine : l'endométriose

Ecrit par le 16 février 2026



### **La troisième édition de ce projet national a lieu dans le Vaucluse**

Ce projet porté par Anne-Marie Lyaudet Borgeais et Alexandra Rousset a vu le jour en 2023 dans le Jura où s'est tenue la 1<sup>re</sup> édition. Depuis l'idée de rassembler ces musiciennes pour un concert annuel a grandi. La 2<sup>e</sup> édition de 2024 s'est faite dans le Limousin et 2025 dans le Vaucluse/Gard, la prochaine édition 2026 se tiendra à Haute-Garonne. Il s'agit de soutenir une cause pour soulager la souffrance des femmes qui souffrent d'endométriose.

### **Une maladie féminine qui rassemble**

C'est autour de cette action commune que se réunissent 80 musiciennes venant de toutes la France, 5 régions et pas moins de 17 départements représentés, pour constituer un grand orchestre d'harmonie sous la direction de Sylvie Rogier, cheffe invitée pour cette 3<sup>ème</sup> édition, qui habituellement dirige l'orchestre l'Union Musicale Sarriannaise.





Ecrit par le 16 février 2026

## Un orchestre au féminin

Les samedi 8 et dimanche 9 mars prochains, venez écouter ce grand orchestre au féminin (les hommes sont les bienvenus) au travers d'un programme musical de musiques de film, d'airs d'opéra, de jazz, variétés internationales, pour l'occasion, quatre chanteuses lyriques issues du chœur de l'Opéra Grand Avignon, se joindront à cette grande formation musicale, ainsi qu'un chanteur de jazz.

## Les recettes reversées à l'association avignonnaise [Manoléta](#)

Pour chaque concert, deux week-ends de répétitions sont programmés 2 mois avant, le travail musical est fait par un chef d'orchestre choisi par l'ambassadrice de la région, ici Claire Puechlong.

Ces 2 concerts sont donnés au profit d'une association qui défend les causes féminines et cette année les recettes iront directement pour l'association avignonnaise Manoléta, qui accompagne les femmes, mais aussi leur partenaire, pour pallier au mieux la souffrance de l'endométriose.

**Un projet soutenu par la Ville de Sarrians, la Ville des Angles, le Lions Club Pont d'Avignon et Villeneuve/Les Angles, la Ville de Rognonas et l'École de musique.**

**Samedi 8 mars. 21h. 12€. Salle Frédéric Mistral. Sarrians.**

**Dimanche 9 mars. 15h. 12€. Forum des Angles. Les Angles.**

---

# La recette du burger 'Nemausus' du chef Joannes Richard

Ecrit par le 16 février 2026



**Joannes Richard**, champion du monde de burger en 2023, originaire de Nîmes, a fondé le concept de restauration éphémère 'Les Burgers de Jo' avec Sébastien Chabal, légende française du rugby. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette du Nemausus, un burger avec de la viande hachée, des pickles de salicorne ou encore de la tomme d'Arles.

Ingrédients :

- 4 buns classiques parfumés aux herbes de la garrigue
- 480 g de viande de bœuf hachée à 20 % de MG (120 g par steak)
- Beurre clarifié (si vous en avez) ou à défaut du beurre doux
- Sel et poivre
- Sauce barbecue de tomates anciennes fumées au foin de Crau
- 150 g de pousses d'épinard
- 120 g de pickles de salicorne
- 160 g de tomme d'Arles
- 4 pièces noires de taureau
- 80 g d'oignons doux frites

Sauce barbecue :

- 650 g de tomates anciennes
- 200 g de foin de Crau AOP
- 50 g d'oignons doux des Cévennes

Ecrit par le 16 février 2026

- 10 g d'ail fumé frais
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à café de paprika fumé
- 50 ml de vin blanc moelleux
- 50 g de cassonade
- 50 g de sirop d'érable
- 1 cuil. à café de piment des Cévennes en poudre
- Sel et poivre

Allumer le barbecue avec du bois (ou du charbon, si vous n'avez que ça).

Couper les tomates en quatre et les épépiner, puis en peser 500 g.

Disposer les tomates sur la grille du barbecue et ajouter le foin sur la partie incandescente de la braise. Une fois que le foin a pris feu, refermer immédiatement le couvercle pour réaliser le fumage des tomates. Patienter environ 5 minutes puis retirer les tomates du barbecue.

Tailler les oignons et l'ail en brunoise. Faire revenir le tout dans l'huile jusqu'à obtenir une belle coloration dorée. Ajouter le paprika et faire torréfier le tout.

Déglacer avec le vin. Ajouter les tomates fumées et laisser réduire 15 minutes environ à feu moyen.

Ajouter la cassonade, le sirop d'érable et le piment. Assaisonner et laisser réduire à nouveau 15 minutes à feu moyen.

Mixer le tout au blender pour obtenir un mélange homogène. Passer au chinois étamine pour obtenir la texture du ketchup. Si la texture est encore trop liquide, faire réduire à nouveau. Une fois la bonne texture obtenue, laisser refroidir avant de mettre en bocal.

#### Pickles de salicorne à la camarguaise :

- 250 g de salicornes
- 75 g de cassonade
- 75 ml de vinaigre de vin blanc italien (Bianco®)
- ¾ morceau d'écorce de citron jaune bio
- 1 feuille de citronnier bio
- 1 feuille de laurier
- ¼ branche de romarin
- ¼ branche de thym
- ¼ cuil. à soupe de grains de poivre noir

Rincer et égoutter les salicornes avant de les mettre dans un bocal.

Placer la cassonade, le vinaigre, les écorces de citron, les feuilles de citronnier, le laurier, le romarin, le thym et le poivre dans une casserole avec 100 ml d'eau.

Porter à ébullition en mélangeant pour que la cassonade ne colle pas au fond.

Une fois qu'il a bouilli, laisser refroidir le mélange avant de le verser sur les salicornes et de laisser infuser. Il ne faut surtout pas le verser à chaud sur les salicornes, car cela va les cuire et leur faire perdre leur texture croquante.

Ces pickles doivent être consommés dans les 2 jours maximum, après quoi les salicornes perdront de toute manière leur croquant.





Ecrit par le 16 février 2026

### Le burger :

Préchauffer la plancha ou la poêle à 260 °C (aux  $\frac{3}{4}$  de la puissance pour une plaque à induction ou vitrocéramique).

Toaster les 2 moitiés des 4 buns avec un peu de beurre. Une fois une belle croûte dorée obtenue, les poser sur une planche pour procéder au montage.

Faire cuire la viande hachée avec un peu de beurre clarifié. Assaisonner avec le rub pour la viande hachée.

Étaler 1 cuillerée à soupe de sauce barbecue sur les 2 moitiés de chaque bun.

Déposer des pousses d'épinard et 1 belle poignée de pickles de salicorne (30 g) sur le bun du haut.

Au bout d'environ 2 minutes et demie de cuisson, retourner le steak, assaisonner de nouveau et déposer 2 tranches de tomme d'Arles (40 g) et la pièce noire de taureau dessus. Clocher à l'aide d'un couvercle ou d'un cul de poule.

Au bout de 2 minutes, enlever la cloche puis écraser un peu le steak à l'aide de la spatule pour évacuer l'excédent d'eau.

Déposer le steak sur le bun du bas. Ajouter 1 belle pincée d'oignons frits (20 g) par-dessus.

Poser le bun du haut sur le steak : votre burger est prêt !

Ecrit par le 16 février 2026



DR

## Le Grand Avignon soutient l'association Les

Ecrit par le 16 février 2026

## boutiques alimentaires et sociales



Le [Grand Avignon](#) a fait don de 10 000€ à l'association reconnue d'utilité générale, Les Boutiques alimentaires et sociales. Un geste que la communauté d'agglomération a institué depuis trois ans, en lieu et place du budget normalement alloué à la cérémonie des vœux. La structure caritative distribue chaque année 265 tonnes de denrées alimentaires, soit l'équivalent de 700 000 repas. En 2024 la Croix rouge, puis l'association la Passerelle en 2025 avaient bénéficié de ce même engagement de solidarité envers les personnes les plus précaires.

L'association '[Les boutiques alimentaires et sociales](#)', créée en 2001, emploie six salariés et s'appuie sur 47 bénévoles, offrant des denrées alimentaires, des produits d'hygiène et d'entretien aux personnes en difficulté. Les boutiques alimentaires et sociales disposent de 4 antennes en Vaucluse : à Avignon en intramuros et au MIN (Marché d'intérêt national), à Vedène et à Saint-Saturnin-lès-Avignon, ainsi qu'à Villeneuve-lès-Avignon et Roquemaure dans le Gard. Ces épiceries sociales délivrent 1 228 colis repas par jour, participant à soutenir, réconforter et à restaurer la dignité de personnes éprouvées. Toutes les informations [ici](#).