

Ecrit par le 16 février 2026

# La recette de suprême de pigeon et foie gras 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 vous dévoile sa recette de suprême de pigeon des costières, foie gras du Gubernat et truffe noire.

## Préparation des pigeons

- 2 pigeons
- 1 truffe d'environ 50gr
- 4 escalopes de foie gras
- 1 poire nashi

Lever les filets des pigeons et les ouvrir en deux, assaisonner et poêler les escalopes de foie gras et mettre au froid. Tailler la truffe à la mandoline et procéder au montage. Cuire sous vide à 72°C pendant 10 minutes et refroidir.

Ecrit par le 16 février 2026

### Les pickels

25 petites girolles  
 4 oignons grelots  
 300gr d'eau  
 100gr de vinaigre de riz  
 100gr de vinaigre balsamique blanc  
 100gr de sucre

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le vinaigre, et aromatiser avec quelques branches de thym et aromates. Éplucher et tailler en quatre les oignons, nettoyer les girolles en grattant le pied et plonger les dans le liquide encore chaud. Réserver au froid.

### La vinaigrette

1 jaune d'œuf  
 10gr de moutarde  
 10gr de vinaigre de xérès  
 200gr d'huile de pépin de raisin  
 50gr de jus de viande pas trop réduit  
 Truffe hachée

Au robot ou dans un cul de poule, mélanger le jaune, la moutarde et le vinaigre avec une pointe de sel, monter la vinaigrette avec l'huile, ajouter le jus de viande et la truffe hachée. Réserver au froid.

### Dressage

Disposer la vinaigrette dans le fond de l'assiette, tailler le suprême de pigeon en deux de manière à voir le montage et le mettre sur la vinaigrette. Dresser les pickels autour et décorer avec quelques feuilles de frisée fine et quelques rondelles de truffe. Ajouter également des billes de poire Nashi.

Ecrit par le 16 février 2026



---

## La recette de dos de chevreuil du chef Matthieu Hervé

Ecrit par le 16 février 2026



**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 vous dévoile sa recette de dos de chevreuil avec courge kabocha, cèpes et jus aux airelles.

#### Ingrédients pour 4 personnes

- 600gr de dos de chevreuil
- 8 cèpes bouchon
- 1 courge kabocha
- 1 courge butternut
- 100gr d'airelles
- 1 cuillère à café de confiture de fruits rouges
- 2 échalotes
- 200ml de fond de veau
- 80gr de beurre
- 40cl de porto rouge
- 40cl de vin rouge
- 300gr d'eau
- 200gr de vinaigre de riz
- 100gr de sucre
- Sel et poivre
- Huile de noisettes

#### Déroulé de la recette

Ecrit par le 16 février 2026

Mélanger l'eau, le sucre et le vinaigre et porter à ébullition. Tailler des rondelles fines de courge butternut et verser le bouillon chaud dessus. Refroidir.

Préparer le dos de chevreuil et conserver les parures. Cuire la courge kabocha au four entière avec la peau. Éplucher, vider et mixer avec un morceau de beurre et un peu d'huile de noisettes. Saler et poivrer.

Faire colorer les parures de viande, déglacer à l'eau trois fois. Ajouter une noisette de beurre et les échalotes. Déglacer au vin rouge et au porto et réduire presque à sec. Mouiller avec le fond de veau, réduire et passer au chinois.

Faire suer au beurre noisette les aïrelles et ajouter le jus de chevreuil. Réduire jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.

Faire rôtir la viande et enfourner pour 3 à 4 minutes à 180 degrés et laisser reposer.

Gratter le pied des cèpes, les brosser, les couper en deux et les faire poêler au beurre mousseux, avec du sel, du poivre, une branche de thym et une gousse d'ail.

#### Dressage

Faire une quenelle de courge kabocha, disposer le dos de chevreuil au centre de l'assiette, les cèpes poêlés ainsi que les pickles. Verser le jus aux aïrelles.



©Arthur Ledoux

Ecrit par le 16 février 2026

# La recette des cannelés 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 vous dévoile sa recette de cannelés.

## Recette pour 14 gros cannelés ou 40 minis

250g de lait entier  
 2 gousses de vanille de Madagascar  
 3 jaunes d'œufs  
 125gr de sucre  
 65gr de farine  
 35gr de rhum Isautier  
 Cire d'abeille en pastille (si utilisation de moules en cuivre)

Gratter les gousses de vanille dans le lait entier puis porter à 65 degrés.

Ecrit par le 16 février 2026

Dans le même temps, mélanger ensemble les jaunes d'œufs, le sucre, la farine et le rhum. Verser le lait chaud sur le mélange précédent et mélanger vigoureusement.

Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Réalisation des gros cannelés dans des moules en cuivre :

Faire fondre de la cire d'abeille dans une casserole, puis verser à ras bord dans les moules et égoutter.

Remplir les moules aux 3/4 avec l'appareil à cannelés et cuire 40 minutes à 170 degrés.

Réalisation des mini cannelés dans des moules en silicone :

Beurrer les moules avec un beurre pommade, puis remplir avec l'appareil à cannelé aux 3/4 et cuire 40 minutes à 170 degrés.



©Arthur© Ledoux

Ecrit par le 16 février 2026

## Deuxième édition du festival Émergences ce week-end à Aramon



La première édition du festival [Émergences](#) en septembre 2022 était en lien avec la commémoration des 20 ans des inondations tragiques qui avaient frappé le Gard et la commune d'Aramon. Fort d'un bilan positif de plus de 2000 visiteurs et des retours enthousiastes du public, de la presse et des artistes, une deuxième édition est programmée du vendredi 8 au dimanche 10 septembre prochains.

Ecrit par le 16 février 2026



## L'Eau, à l'honneur pendant 3 jours pour se souvenir, alerter, émerveiller et se rencontrer

Une programmation éclectique : musicale inspirée par l'eau, éclectique et curieuse, avec des artistes de notoriété nationale, régionale, des débats, tables rondes, conférences, balades pour donner la parole aux différents acteurs de la vie civile sur les problématiques liées à l'eau dans leur vie quotidienne et sur leur territoire, un parcours artistique « Code Source » inspiré par le Rhône et la culture du risque.

### Un festival éco-responsable

À noter que ce festival est lauréat 2023 du Prix de l'Inspiration en Économie Sociale et Solidaire de la Fondation Crédit Coopératif. Il est labellisé 'Événements Détonnants en Occitanie' pour son engagement dans l'éco-responsabilité et la transition écologique.

### Le programme du week-end

#### Vendredi 8 septembre

Dès 9h, l'équipe de bénévoles accueillera le public ou les scolaires dans la Petite Halle sur le Planet. Place Ledru Rollin, Aramon. Des créations collectives réalisées en extérieur avec une classe du collège Henri Pitot d'Aramon seront exposées pendant le festival aux côtés des œuvres de Cyril Hatt « Les Résurgents ». **9h à 12h. Parking jardin d'enfants. Avenue Jean Moulin.**

En fin d'après-midi, plateau Radio avec l'enregistrement en public de l'émission Les Papes du Pop / Raje Radio. Spéciale « Que d'Eau ! que d'Eau ! » **18h30. Le Planet. Place Ledru Rollin.**

La journée se terminera avec le concert du Belmondo Quintet avec un répertoire sur mesure inspiré par l'Eau, allant de classiques revisités, à John Coltrane en passant par Fauré, Debussy, et leurs propres compositions. La première partie sera assurée par le chanteur Laurent Benitha avec son nouvel album «

Ecrit par le 16 février 2026

Déluge ». **21h. 21 et 28€. Château d'Aramon. Entrée Porte de Béhaigue, 34 Boulevard Gambetta.**

### Samedi 9 Septembre

Balade à vélo « Du quai d'Aramon à la digue du Rhône ». **9h. Gratuit sur réservation. Proposée par Gard'OVélo.**

La Marche Inouïe de Stephane Marin : une marche d'écoute pour re-découvrir Aramon par les oreilles, une immersion dans les sons du Rhône et de son environnement. **10h30, 14h30 et 16h30.**

Sur le plateau Radio Le Planet. Pour échanger sur la fabrique d'une culture du risque inondation sur un territoire à partir de l'expérience artistique Code Source. Animée par Bipolar. Invités : élus, habitants, gestionnaires, acteurs culturels, artistes... **11h.**

Atelier Réparation vélo éphémère : une petite réparation à faire, un pneu crevé, des freins fatigués... Profitez des conseils et des outils des réparateurs volontaires de l'association Gard'O'Vélo. **13h30 à 15h30.**

Table ronde : Conférence l'Eau, ses enjeux, les bonnes pratiques. Rencontre avec Eric Servat, directeur du centre de l'Eau UNESCO, médiation Michel Flandrin. **14h30. Le Planet. Gratuit.**

Spectacle de cirque de Rue : Clowns-acrobates-musiciennes. **16h30. De 1 à 5 €. Pelouse Eugène Lacroix. Avenue Jean Moulin. Aramon.**

Concert quatuor Æsthesia : De Monteverdi à John Cage jusqu'aux compositeurs contemporains. **18h. 11 et 15€. Eglise Saint Pancrace. 8 Place de l'Eglise.**

Concert. Accordzéâm "La Truite" (Schubert, Musique, Humour). Succès Avignon Off. **21h. 21 et 28€. Château d'Aramon. Entrée Porte de Béhaigue, 34 Boulevard Gambetta.**

Ciné-concert plein air : une immersion dans le Rhône, sonore et visuelle proposée par Cyril Laucournet et Julie Rousse. **Pelouse Eugène Lacroix. Avenue Jean Moulin.**

### Dimanche 10 septembre

Le risque inondation sous tous les angles : une balade au cœur d'Aramon par EPTB Gardons. **9h.**

Départ des Vélo Bus depuis Comps V1 / Vallabrégués V2 / Barbentane V3. Rejoignez en vélo Aramon pour une journée de convivialité et de réjouissances. Déplacements encadrés par l'Association GardOvélo. **9h30.**

Partez à la découverte de la vie des Paluns : une heure de promenade écologique commentée. **10h. Zone Humide des Paluns. Avenue de Verdun.**

Chants traditionnels provençaux avec Manu Théron & Damien Toumi. Un parcours musical du fleuve à la mer et de la mer à l'océan. **11h30. Gratuit. Zone Humide des Paluns. Avenue de Verdun.**

Table Ronde Entre Rhône et Gardons : Inondation, ressource en eau et changement climatique. **14h30. Le Planet. Place Ledru Rollin.**

Chants gnawa du Maroc. Asmâa Hamzaoui & Bnat Timbuktu. **16h. Gratuit. Zone Humide des Paluns. Avenue de Verdun.**

Concert « Retour aux sources gitanes » avec Titi Robin et Roberto Saadna. **18h. 21 et 28€. Château d'Aramon. Entrée Porte de Béhaigue, 34 Boulevard Gambetta.**

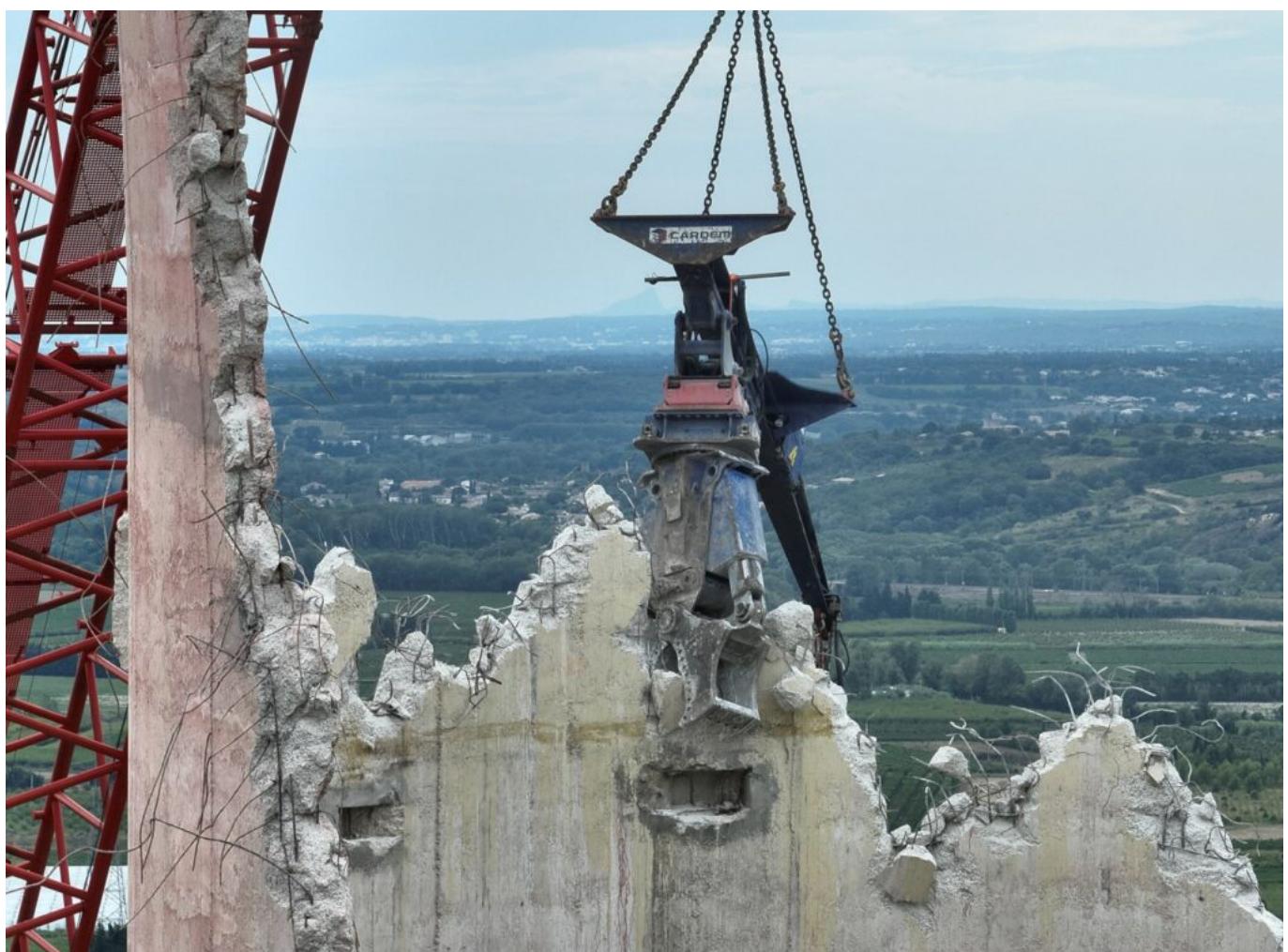
**Du 8 au 10 septembre 2023. Pass 4 concerts. 60€. Les animations, balades, rencontres, débats, sont gratuits et ouverts à tous. La réservation est conseillée pour : balades sonores, balades vélo en groupes restreints. 06 19 72 96 43. contact@emergencesfestival.fr**

Ecrit par le 16 février 2026

Édition de 2022.

---

## Cheminée d'Aramon : un grignotage pour une petite fin



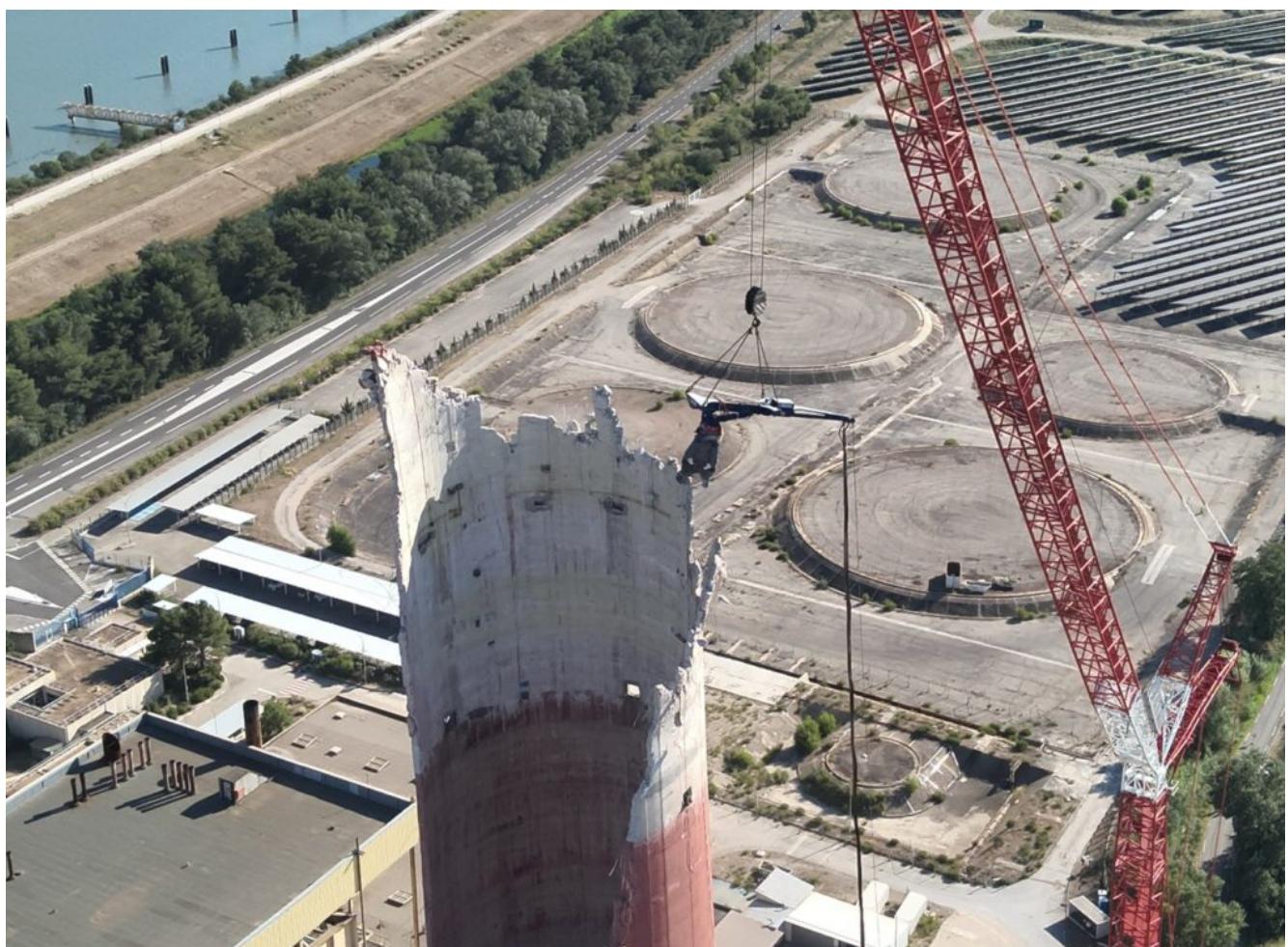
Après [la tentative avortée d'affalement](#) de la cheminée de l'ancienne centrale thermique EDF d'Aramon le 7 juin dernier, les opérations de déconstruction se poursuivent avec le grignotage des 140 mètres restants de la structure. Pour cela, la société Cardem chargé de la démolition de cette tour haute initialement de 250 mètres a fait venir une grue spéciale destinée à grignoter par le haut le béton et les

Ecrit par le 16 février 2026

ferraillages via une pince hydraulique commandée à distance.

[Lire également : \(Vidéo\) Pourquoi la cheminée d'Aramon n'est pas tombée complètement ?](#)

Mise en place début juillet, la grue a ensuite dû faire l'objet d'une réception technique du matériel par un bureau de contrôle externe et indépendant. Une démarche indispensable avant le lancement des travaux de grignotage de la cheminée en toute sécurité. Les opérations ont ensuite réellement débuté le 26 juillet par des tests de grignotage avant d'atteindre actuellement leur rythme de croisière.



Les travaux sont réalisés par la pince mécanique suspendue à la grue mobile positionnée à côté de la cheminée et alimentée par une pelle hydraulique. L'opération est télécommandée grâce à un système de caméras depuis la cabine de la grue permettant de réaliser l'opération à distance dans des conditions de sécurité.

Ecrit par le 16 février 2026

Les travaux vont durer quelques semaines et seront adaptés en fonction des conditions météorologiques et notamment aux conditions de vent. Lorsque la hauteur le permettra, une pelle mécanique avec un bras remplacera la grue pour finaliser le chantier. La grue est pliée chaque soir dans sa position de mise en sécurité. Un périmètre de sécurité autour de la grue a été mis en place avec des restrictions de circulation ; un accès spécifique aux agriculteurs est autorisé sous conditions pour leur permettre de continuer leurs récoltes.



## Un ‘super flic’ devient préfet du Gard

Ecrit par le 16 février 2026



Par décret du Président de la République, Jérôme Bonet vient d'être nommé nouveau préfet du Gard. Il succèdera à Marie-Françoise Lecaillon, en poste depuis mars 2021.

Actuellement directeur central de la police judiciaire à la direction générale de la police nationale à l'administration centrale du ministère de l'intérieur et des outre-mer, Jérôme Bonet devrait prendre ses fonctions à compter du 21 août 2023.

Président du conseil d'administration d'Europol, ce dernier a fait l'essentiel de sa carrière au sein de la police nationale dans la région parisienne. Ce 'super flic' a ainsi travaillé tour à tour depuis 22 ans dans une division de la PJ (Police judiciaire) puis d'une brigade criminelle. Il a également été adjoint au chef d'une brigade financière puis adjoint au chef d'une brigade de protection des mineurs avant de devenir conseiller pour les questions pénales et de police judiciaire puis chef du service d'information et de communication de la police nationale dont il est le directeur central de la police judiciaire depuis 2019.

L.G.

Ecrit par le 16 février 2026

# Les Impôts préviennent les propriétaires gardois de piscine non-déclarée



La DGFIP (Direction générale des Finances publiques) vient d'adresser aux propriétaires de piscines détectées et non déclarées au service des impôts fonciers du département du Gard un courriel (ou un courrier pour les usagers non internautes), pour les inviter à régulariser leur situation.

## 30 jours pour se mettre en règle

Ces derniers doivent, dans les 30 jours suivant la réception de ce message, déclarer en ligne leur piscine via le service 'Gérer mes biens immobiliers', au sein de leur espace 'particulier' accessible sur le site sécurisé [impots.gouv.fr](https://www.impots.gouv.fr).

« Au sein du service 'Biens immobiliers', ils accèdent à la liste de leurs locaux, et celui correspondant à la piscine détectée porte une pastille 'déclaration foncière attendue', explique les services de la DGFIP 30. Il convient d'indiquer les éléments d'imposition de leur piscine (date d'achèvement, caractéristiques de la piscine, surface du bassin). Pour faciliter l'accomplissement de cette obligation déclarative, une vidéo de

Ecrit par le 16 février 2026

présentation de la démarche en ligne est accessible à partir du lien : <https://www.impots.gouv.fr/actualite/generalisation-du-foncier-innovant.> »

#### **Comment faire pour ceux qui n'ont pas accès à Internet ?**

« Pour les personnes n'ayant pas d'accès à internet, la démarche peut être accomplie par voie papier en complétant et en renvoyant le formulaire n° 6650-H1 (le formulaire papier est disponible sur demande dans les services de la DGFIP ou dans les espaces France services). En cas de réclamation ou de demande de précision concernant le courriel ou courrier reçu, la DDFiP du Gard invite les usagers à privilégier leur espace sécurisé sur [impots.gouv](https://www.impots.gouv) pour poser leur question. Il n'est pas utile de se déplacer. Ils recevront une réponse à leur question dans les meilleurs délais », précise l'administration fiscale.

---

## **Les Angles : 18 infractions relevées lors d'un contrôle de police et de gendarmerie**



Écrit par le 16 février 2026

**Lundi 5 mai, dans l'après-midi, la DDSP (Direction départementale de la sécurité publique) de Vaucluse a supervisé un contrôle des flux automobiles au giratoire du centre commercial Leclerc des Angles. Près d'une vingtaine d'infractions ont été relevées.**

L'objectif : lutter contre les conduites addictives génératrices d'accident, c'est-à-dire l'alcoolémie, les stupéfiants et les infractions graves.

Accompagnés de chiens spécialisés dans la recherche de stupéfiants ainsi que de la police municipale des Angles, policiers et gendarmes ont mené cette opération conjointement. Au total : 18 infractions ont été relevées.

Les opérations de contrôle de ce type se poursuivront, déclare la police nationale de Vaucluse sur sa page [Facebook](#).



© Police Nationale du Vaucluse.

Ecrit par le 16 février 2026

---

## Assadia ou comment faire garder ses enfants en toute confiance



**Mélanie Dufreney**, la quarantaine, maman d'une petite fille de 5 ans, sort de 15 ans de salariat dans de grands groupes internationaux tels que Décathlon, Kéolis transports de voyageurs et, dernièrement Vinci Autoroutes. Elle vient de fonder son entreprise : Assadia, garde d'enfants.

Le point commun aux postes que Mélanie Dufreney a occupé ? Le management opérationnel et la gestion de centres de profit. Son envie ? Prendre un nouvel envol et se rapprocher de ses valeurs. Elle sera

Ecrit par le 16 février 2026

conquise par la marque [Assadia](#), fondée en 2015 qui, depuis, a ouvert une trentaine d'agences en France, en propre et en franchise.

### L'idée de ce partenariat

germe en février et la première agence Assadia en Vaucluse, implantée par Mélanie Dufreney ouvrira ce début juin. En ce moment ? Mélanie Dufreney est en plein recrutement de nounous et répond déjà aux devis des familles. «Mon cœur d'activité ? Répondre aux familles qui sont en recherche de garde d'enfants, notamment en termes de garde périscolaire. Il est question de donner le goûter, de faire un accompagnement, de potentiellement leur donner le bain, de les faire dîner selon la demande, et les horaires des parents.»

### «Cela concerne les parents

en horaire de bureau, ou de travail en poste soit très matinal ou, au contraire, très tardif, ou encore, de nuit. Nous travaillons également pour les gardes du mercredi et lors des vacances. Nous avons obtenu l'agrément pour les zéro-trois ans et les plus de trois ans.»

Ecrit par le 16 février 2026



Mélanie Dufreney ouvre sa première agence Assadia à Avignon

#### «Mon secteur

est Avignon et sa proche périphérie avec le Gard et le nord-Bouches-du-Rhône. Les autres agences Assadia se situent à Aix-en-Provence, à Valence et à Montpellier. Le plus important ? Recruter l'intervenant capable de répondre aux besoins de la famille.»

#### «Ma proposition ?

Exercer une garde d'enfant intelligente. C'est-à-dire proposer des jeux et jouer de façon pro-active avec l'enfant. Quant aux tâches ménagères ? Elles n'entrent pas dans ce cadre et feront partie des 20% de demande des parents, qui, hors temps de garde, souhaitent que le ménage et le repassage, par exemple soient fait à leur domicile. Mais il s'agira rarement de la même personne, à moins que la Nounou veuille le faire, et en ce cas cela se déroulera en dehors de la garde de l'enfant.»

#### La garde

Ecrit par le 16 février 2026

«Mon positionnement reste l'accompagnement du temps périscolaire, car il n'est pas question de faire concurrence aux assistantes maternelles et aux micro crèches. J'interviens en complément de ces professionnelles. Par exemple, nous pouvons aller chercher l'enfant à sa sortie de crèche afin qu'il puisse attendre ses parents chez lui. Nous sommes vraiment là en complément des modes de garde. Nous rendons service aux familles qui sont en galère de moyens de garde avec des horaires un peu compliqués, hors des amplitudes horaires habituelles.»

### **Eveiller l'enfant**

«Notre mission ? Eveiller l'enfant durant ce temps de garde. Comment ? En dotant nos intervenants d'une mallette de jeux et de livres qui seront régulièrement changés à l'agence. De cette façon, l'enfant est systématiquement accompagné durant ce temps de garde par des jeux différents. Ces objets éducatifs -livres et jeux- proviennent des magasins [l'Eau vive](#) et [la Diagonale du fou](#) à Avignon, avec lesquels j'ai tissé un partenariat, ce qui me permet de me faire connaître, dans le même temps, auprès d'eux et de leur clientèle.»

Ecrit par le 16 février 2026



Des activités intelligentes

### La garde 'très' intelligente

«Nous nous orientons également vers la garde très intelligente, qui fait l'objet d'une petite majoration, avec des intervenants formés minimum Bac + 2 pour le soutien scolaire, d'autres aux méthodes Montessori, ou, encore, des personnes conversant en langue étrangère. Quelles catégories socio-professionnelles seraient séduites par ce mode de garde ? Il n'est pas réellement question de catégories socio-professionnelles, notamment grâce aux aides proposées. Toutes les familles peuvent y avoir accès.»

### Quel business modèle ?

«Je table sur un chiffre d'affaires croissant parce qu'avec la garde d'enfants à domicile la fidélisation se fait naturellement. Si nous commençons à garder l'enfant à partir d'un an, avec les aides de la Caf, nous

Ecrit par le 16 février 2026

le garderons jusqu'à 6 ans, plus si les parents sont satisfaits. Dans ce milieu, le bouche à oreille est très important et permet de gagner de nouveaux clients. J'estime à 150 000€ le chiffre d'affaires de la première année, pour atteindre, crescendo 250 000€ la 2<sup>e</sup> année, 350 000€ la 3<sup>e</sup> année.»

### **Le processus d'embauche a déjà commencé**

«J'ai déjà commencé à embaucher. Je table sur une intervenante par foyer, soit 30 nounous en Contrat à durée indéterminée intermittent d'environ 20h. Le cœur de métier sera sans doute la garde de 16h30 à 19h et je n'aurai sans doute pas la possibilité d'optimiser leur emploi du temps, même s'il y a les gardes du matin et du mercredi. Je vais recruter en fonction des familles que j'estime à une trentaine la première année. Les nounous valideront leurs heures, toutes les semaines, sur une application et seront payées en fonction des heures réalisées.»

### **Comment se fait la sélection des intervenants ?**

«Je suis maman, et comme toutes les mamans j'ai établi un niveau d'exigence très très élevé. Parce que je me mets à la place des parents. Egalement j'ai toujours recruté dans ma carrière. Je serai donc très attentive aux petits détails. Ma méthode ? Je pose des annonces sur Indeed et les réseaux sociaux, puis j'établis un premier contact téléphonique avec les candidats, la demande du dernier diplôme obtenu, leurs expériences de travail, et les interroge sur leur philosophie de vie. Si cette première approche s'avère concluante, je propose un premier entretien en tête à tête avec la réalisation d'un test écrit axé sur la sécurité des enfants ou comment réagir face à l'attitude particulière de celui-ci. Si l'ensemble des approches est satisfaisant je valide la candidature. Pour le moment ? Ça marche plutôt pas mal.»

Ecrit par le 16 février 2026



## La vision des familles

«J'œuvre à faire coïncider la demande des parents avec l'intervenant : par exemple si l'enfant est timide, je vais proposer un intervenant dynamique, un peu extraverti, pour aider l'enfant à s'épanouir. Je vais essayer de faire se correspondre les besoins et les profils. J'ai déjà reçu des demandes de devis. J'ouvre en juin pour préparer la rentrée de septembre puisque les parents sont déjà en recherche de garde d'enfant pour la rentrée. Des familles recherchent également des solutions de garde durant l'été.»

## Quelles aides pour ce business ?

«Je l'ai découvert en créant cette entreprise, mais il y a beaucoup d'aides comme une TVA (taxe sur la

Ecrit par le 16 février 2026

valeur ajoutée) réduite à 10%. Ensuite pour les zéro à six ans, [la Caisse d'allocation familiale \(Caf\)](#) propose une prise en charge de la garde d'enfant pouvant aller jusqu'à 85% du montant de la prestation, même les revenus très élevés y ont droit. Les enfants dans la tranche des zéro à trois ans sont les plus aidés. Le crédit d'impôt intervient jusqu'à 50% du reste à charge de la famille. Enfin, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2023, lorsque l'enfant a atteint ses 6 ans -la Caf n'intervient plus au-delà de cet âge- et même pour le ménage, la famille bénéficie du crédit d'impôt instantané. Il existe également des aides auprès de l'employeur.»

### **Comment se faire connaître ?**

«Assadia a lancé, sur Google, une importante campagne de publicité pour me faire connaître. Je travaille également beaucoup sur les réseaux sociaux, avec mon compte Instagram et facebook. Je communique beaucoup sur les forums familles, notamment celles qui connaissent des difficultés à recruter pour les temps périscolaires. Je vais aussi faire le tour des écoles pour y proposer mes flyers et me rapprocher des petits commerçants.»

### **Le ménage intelligent**

«Nous proposons aussi le 'ménage intelligent'. Pour cela, nous mettons à disposition des personnes en charge de ces travaux, une gamme de produits respectueux de l'environnement, dont le réassort se fait automatiquement.»

Ecrit par le 16 février 2026



Assadia propose également le ménage mais hors du temps de garde des enfants

### Mon métier, mes valeurs

«J'ai créé mon entreprise pour travailler selon mes valeurs. Mon projet c'est rendre service à des familles qui galèrent avec les moyens de garde car si nous éprouvons des difficultés à recruter en ce moment, dans tous les métiers, c'est surtout à ces familles que je pense. Je veux aussi rendre service aux familles monoparentales, j'ai eu une demande de devis dans ce sens. Une maman qui travaille et qui n'a pas de moyens de garde pour son enfant. Mon ambition ? Aider à la parentalité et participer à ce projet de vie des familles. J'aimerais, pour cela, développer mon activité en implantant plusieurs agences dans le Vaucluse à Orange, Carpentras et Cavaillon, et ainsi, désenclaver les petits villages alentours en demande de garde pour leur enfant.»

### Comment intéresser les nounous à faire ce métier ?

«Je vais recruter des jeunes, des étudiants, des CAP petite enfance et, aussi, des mamies, ça, c'est vraiment super car les familles adorent. Ce sont de jeunes retraitées qui souhaitent conserver une vie sociale et obtenir un complément de revenus. C'est la meilleure solution lorsque l'on s'éloigne des villes étudiantes. Je vais également, bientôt, former des CAP petite enfance en alternance car je suis

Ecrit par le 16 février 2026

convaincue par ce mode d'enseignement»

### Les infos pratiques

Agence Assadia Avignon 04 12 38 00 21. [Espace de coworking Cowool](#) 25, avenue Mazarin à Avignon.  
[Melanie.dufreney@assadia.fr](mailto:Melanie.dufreney@assadia.fr) et <https://www.assadia.fr/>



Assadia propose la garde d'enfant en temps périscolaire