

Ecrit par le 23 février 2026

Cités Vives : cinq communes vaclusiennes saluées pour leur engagement associatif



La plateforme [HelloAsso](#) dévoile son palmarès départemental des Cités Vives, ces communes où l'engagement associatif des habitants se distingue par sa vitalité. Dans le Vaucluse, cinq villages et villes tirent leur épingle du jeu, illustrant un vivre-ensemble nourri par le bénévolat, la générosité et la participation citoyenne. Il s'agit de [Puyvert](#), [La Tour-d'Aigues](#), [Mazan](#), [Gargas](#) et [Saint-Pierre-de-Vassols](#).

Après les classements consacrés à la qualité de vie, HelloAsso propose un autre prisme d'analyse : celui de l'engagement citoyen local. À travers son palmarès des Cités Vives, la plateforme met en lumière les territoires où la vie associative constitue un véritable moteur social.

Quand l'engagement devient un indicateur du vivre-ensemble

Avec 420 000 associations inscrites et 17 millions de citoyens engagés, HelloAsso dispose d'un



Ecrit par le 23 février 2026

observatoire privilégié des dynamiques associatives en France. Pour établir ce classement inédit, ses équipes ont croisé les données du Journal officiel, de la plateforme publique JeVeuxAider.gouv.fr et celles issues de leur propre écosystème, afin de dresser une photographie fine de l'engagement local.

Le Vaucluse à l'honneur

Cinq communes se sont distinguées par le dynamisme et la constance de l'implication de leurs habitants dans la vie associative : [Puyvert](#), [La Tour-d'Aigues](#), [Mazan](#), [Gargas](#) et [Saint-Pierre-de-Vassols](#). Ces communes, majoritairement de taille modeste, témoignent de la force du tissu associatif de proximité, souvent fondé sur des initiatives locales, culturelles, sportives, solidaires ou intergénérationnelles.

Une mesure fondée sur des critères concrets

Le palmarès repose sur une analyse croisant plusieurs indicateurs clés : La dynamique de création d'associations ; Les adhésions et la participation aux activités associatives ; La générosité financière, et le bénévolat, autant de critères traduisant un engagement durable.

L'engagement local, socle de la cohésion sociale

«Au-delà du cadre de vie, [HelloAsso](#) mesure la force du bon vivre-ensemble», souligne Jean-Christophe Boyer, vice-président de la plateforme. Selon lui, cet engagement, qui concerne un Français sur deux, prend le plus souvent racine à l'échelle d'un quartier, d'un village ou d'une commune, là où les liens sociaux se construisent au quotidien. Ce classement met en lumière des territoires où l'action collective demeure un levier de cohésion et de résilience.

Mireille Hurlin

Ecrit par le 23 février 2026



Fénix Évolution lève 18M€ pour réhabiliter une usine agroalimentaire à Gargas



Ce mercredi 22 octobre à La Coquillade, [Samuel Marc](#), président de l'entreprise de revalorisation de fruits déclassés [Fénix Évolution](#), a signé aux côtés de ses partenaires bancaires le prêt syndiqué permettant d'acheter une friche industrielle à Gargas pour lancer la production au début de l'année 2027.

Cela fait un peu plus de deux ans que ce projet de reprise d'une friche industrielle est dans les tuyaux. Et



Ecrit par le 23 février 2026

c'est avec le soutien, entres autres, de l'agence du développement, du tourisme et des territoires [Vaucluse Provence Attractivité](#), du [Département de Vaucluse](#), mais aussi de la communauté de communes [Pays d'Apt Luberon](#) (CCPAL) que Samuel Marc a pu mettre sur pied le projet de Fénix Évolution.

Ce mercredi, il a donné rendez-vous à ses partenaires bancaires, la [Société Générale](#), [LCL](#) et le [Crédit Agricole](#), dans le cadre somptueux de La Coquillade, pour signer le prêt syndiqué. Entre les banques, les investisseurs privés et publics, et les subventions, notamment via le plan [France 2030](#), Samuel Marc a réussi à levé près de 18M€ pour son projet visant à réindustrialiser le département.

Une entreprise pour sauver les fruits rejetés

Celui qui est aussi [coordinateur des régions PACA et Occitanie pour le club des Forces françaises de l'industrie](#) a déjà un pied dans l'agroalimentaire puisqu'avant de fonder Fénix Évolution, il était à la tête d'une entreprise dans ce secteur, autour du sucre naturel des fruits.

« En France, 13% des fruits sont jetés en moyenne. Ça correspond à 300 000 tonnes de fruits par an en Région Sud. »

Samuel Marc

Avec Fénix Évolution, il souhaite donner une vie aux fruits rejetés, qu'ils soient trop petits ou tachés, non pas pour créer un produit fini mais pour élaborer des ingrédients permettant aux industriels français et européens de, eux, faire des produits finis. « Par exemple, dans un sirop, vous avez du concentré de fruits, vous avez des arômes, vous avez du sucre. Nous, nous allons fournir ces ingrédients-là », explique Samuel Marc.

Un marché en France qui dépend des importations

Cette implantation en Vaucluse n'est pas anodine. Premièrement, c'est le moyen de remettre au goût du jour le *made in France* dans un contexte où le pays dépend quasiment totalement des importations pour le type de produits que va créer Fénix Évolution. « L'enjeu, c'est d'arriver à produire en *made in France* au prix du marché européen et en étant local, donc en bénéficiant de l'image *made in France* et surtout, en faisant gagner en coup de transport », ajoute Samuel Marc.

De plus, l'usine est située à Gargas, qui représente l'emplacement idéal pour ce type d'entreprise, la filière fruit étant très présente et variée dans les alentours, avec les pommes à Sisteron, les poires, melons et pommes à Cavaillon, ou encore les pêches et les abricots à Saint-Martin-de-Crau. « Être à Gargas, c'est assez stratégique pour nous parce que, déjà en terme de communication, le Luberon, c'est vraiment porteur, développe le président de l'entreprise. On est pas très loin de Marseille, on est dans un carrefour, pour l'importation et l'exportation, c'est idéal. Et même si ça paraît rural et très très éloigné

Ecrit par le 23 février 2026

de tout, en fait c'est très proche de nos fournisseurs et de nos potentiels clients comme notre voisin Aptunion. »

Un projet industriel convaincant

Obtenir les financements afin de racheter la friche industrielle n'a pas été une mince affaire pour Samuel Marc qui a dû se montrer convaincant auprès des différents partenaires. « C'est très dur de financer des projets industriels en France qui ne sont pas des innovations de rupture (*ndlr : concept qui vise à introduire une nouvelle catégorie de produits ou de services*) », affirme-t-il.

« Il fallait montrer qu'on pouvait être compétitif. »

Samuel Marc

C'est donc en montrant les calculs et les ratios de production, et en montrant que l'entreprise gargassienne pouvait être compétitive que Samuel Marc a pu mobiliser tous ces acteurs financiers dans le but que le projet se réalise. « Ça a été très difficile, mais finalement, il y avait quand même l'envie d'y croire de la part de tout le monde », ajoute-t-il.

La prochaine étape

Maintenant que les financements sont là, le rachat de ce bâtiment de 11 000 m², situé à Gargas, va pouvoir se faire au début du mois de novembre. Les travaux démarreront par la suite et s'étaleront sur plus d'un an, et les machines permettant une dizaine de technologies différentes seront installées. C'est en janvier 2027 que la production devrait être lancée.

Pour ce faire, l'entreprise va passer par une phase de recrutement à partir de septembre prochain. « Au total, on sera 30 au début de l'année 2027, puis 90 après, conclut Samuel Marc. Réimplanter des usines, ça permet de faire vivre des friches industrielles qui sont abandonnées, mais ça permet aussi de créer de l'emploi. »

(Vidéos) Mathieu Lustrerie se transforme en

Ecrit par le 23 février 2026

cuisine pour une émission sur France 3



Ce samedi 27 septembre, le Vaucluse sera à l'honneur dans l'émission télévisée [Cuisine Ouverte](#), diffusée chaque semaine sur France 3. Le chef [Mory Sacko](#) installera son comptoir et ses ustensiles au cœur de la [Lustrerie Mathieu](#) à Gargas et cuisinera aux côtés du chef étoilé [Christophe Bacquié](#), du [Mas des Eydins](#) à Bonnieux.

Chaque samedi, l'émission culinaire *Cuisine Ouverte* met en lumière la diversité de la cuisine française parcourant la France à la recherche des meilleurs produits du terroir. Dans chaque émission, le chef animateur Mory Sacko, dévoilé dans l'émission *Top Chef*, est accompagné d'une personnalité française, et un chef local propose une recette aux téléspectateurs.

Ce samedi 27 septembre, c'est en Vaucluse que Mory Sacko débarrera ses poêles et ses couteaux, dans un lieu emblématique du département : Mathieu Lustrerie. C'est dans cette entreprise du patrimoine vivant, spécialisée dans la création et la restauration de lustres de luxe, que le chef cuisinera aux côtés du compositeur et musicien Yarol Poupaud, à la lumière des lustres. Le chef Christophe Bacquié, installé à Bonnieux et doublement étoilé par le Guide Michelin, sera aussi de la partie et dévoilera une de ses recettes.



Ecrit par le 23 février 2026

Diffusion ce samedi 27 septembre à 20h25 sur France 3.

Le Vaucluse a déjà été mis en lumière par l'émission

Ce n'est pas la première fois que l'équipe de *Cuisine Ouverte* pose ses caméras en Vaucluse durant cette 6e saison de l'émission. Le samedi 13 septembre dernier, c'est à Oppède ainsi qu'à Lourmarin, dans la cour du Château, que Mory Sacko a révélé les richesses du Luberon.

Pour cette émission, il était accompagné d'[Angélique Angarni-Filopon](#), Miss France 2025. On a pu aussi le voir rencontrer le maraîcher [Didier Ferreint](#) des [Asperges Vertes de Mallemort](#). Et c'est la cheffe étoilée [Nadia Sammut](#), de l'[Auberge La Fenière](#) à Cadenet, qui a proposé sa recette.

Pour voir le replay de cette émission, [cliquez ici](#).

Des rappeurs marseillais se donnent rendez-vous à Gargas pour un concert 'Mythik'

Ecrit par le 23 février 2026



Le restaurant [La Chape](#), situé à Gargas, accueillera le concert 'Mythik' ce samedi 20 septembre, qui réunira jeunes talents et légendes du rap et hip-hop marseillais.

Dans le cadre de ses soirées 'Les Échappées', qui visent à livrer une production plus ambitieuse au public, le restaurant La Chape accueillera le concert 'Mythik' ce samedi 20 septembre. Un événement autour de l'univers du hip-hop et du rap. Une dizaine d'artistes marseillais se succéderont pour offrir au public une soirée unique.

Le programme

La soirée débutera avec DJ Riddle qui posera les bases avant de laisser la place à la nouvelle génération de rap et hip-hop. Mista Didus, habitué des open mics, se lancera, puis Hermano Salvatore livrera un sale très poétique avec beaucoup d'intensité. Enfin, l'artiste K-Meleon montrera sa polyvalence.

Les pionniers du rap français seront aussi de la partie, notamment Freeman, ancien membre du groupe IAM, ou encore Puissance Nord, duo emblématique des quartiers nord de Marseille. Le groupe 3e Œil fêtera ses 30 ans de carrière à Gargas accompagné de DJ Sebti, une figure montante du rap et hip hop.

Il est encore temps de [réserver sa place sur la billetterie en ligne](#).

Samedi 20 septembre. 19h. 35€. Quartier Grande Fontaine. 665 Avenue des Cordiers. Gargas.

Atelier de la Boiserie, une Entreprise du Patrimoine Vivant qui manie l'art du bois à Gargas



Née en 1963, l'entreprise [Atelier de la Boiserie](#) incarne aujourd'hui, grâce à son savoir-faire, l'excellence artisanale française à travers le monde. Ce savoir-faire est notamment mis en pratique à Gargas, où se trouve l'atelier de production qui vient de se doter de 1 200m² supplémentaires pour poursuivre le développement de l'entreprise.

Atelier de la Boiserie, c'est la fusion d'un atelier d'ébénisterie et de marqueterie à Paris et de l'entreprise de menuiserie Boiseries et Décorations en Vaucluse. Aujourd'hui, ils ne forment plus qu'une seule entité

Ecrit par le 23 février 2026

qui, depuis 13 ans, fait partie du groupe [Ateliers de France](#) regroupant une cinquantaine d'entreprises au service du patrimoine et du luxe.

Labellisé 'Entreprise du Patrimoine Vivant', Atelier de la Boiserie compte trois antennes, dont une à Paris et une à Lausanne en Suisse. Mais c'est à Gargas que tout se joue. Dans ce petit village de quelque 3 000 habitants, cette entreprise au rayonnement international fabrique et restaure des boiseries du monde entier, que ce soit pour des clients privés, ou encore des marchés publics comme les châteaux ou les églises qui appartiennent à l'État. Et c'est sous la régie de [Pierre-Baptiste Hervé](#), directeur production à Gargas, que la magie opère, du bureau d'étude à la finition, en passant par la fabrication, l'emballage, les usinages, l'assemblage...



Pierre-Baptiste Hervé, directeur production de l'entreprise Atelier de la Boiserie. ©Vanessa Arnal-Laugier / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 23 février 2026

Du Palais des Papes à Notre-Dame-de-Paris

Atelier de la Boiserie travaille aussi bien sur des projets locaux que nationaux ou internationaux. Suite à l'incendie dévastateur qui a touché la cathédrale Notre-Dame-de-Paris, c'est au savoir-faire de l'atelier de menuiserie de Gargas qu'on a dû faire appel afin de déplomber les éléments de bois. « Tout le monde travaillait en condition plomb, avec les combinaisons et les masques à assistance respiratoire, et il fallait sortir toutes les deux heures pour changer les équipements », explique le directeur production.

« C'est très important pour nous de participer à la préservation de notre patrimoine. Et c'est d'autant plus important pour nos apprentis car c'est très formateur. »

Pierre-Baptiste Hervé

L'entreprise a aussi travaillé sur d'autres chantiers d'envergure comme le Château de Versailles. Plus récemment, l'atelier de Gargas a travaillé sur des projets un peu plus proches comme la restauration des menuiseries du Palais des Papes, le théâtre de Tarascon, etc. « En ce moment on travaille sur le collège Mignet, à Aix-en-Provence, où il y a plus de 700 fenêtres à restaurer et une partie à refaire à neuf », ajoute Pierre-Baptiste.

Ecrit par le 23 février 2026



Notre-Dame-de-Paris

Ecrit par le 23 février 2026



Palais des Papes

©Atelier de la Boiserie

Ecrit par le 23 février 2026

Des marchés publics et privés

Si les marchés publics font partie intégrante du travail que fournit l'atelier gargassien, ce sont les marchés privés qui représentent le plus gros de sa production. « Les trois quarts de nos clients sont des marchés privés, affirme Pierre-Baptiste. On travaille pour les décorateurs, des designers, ou encore des architectes intérieurs. »

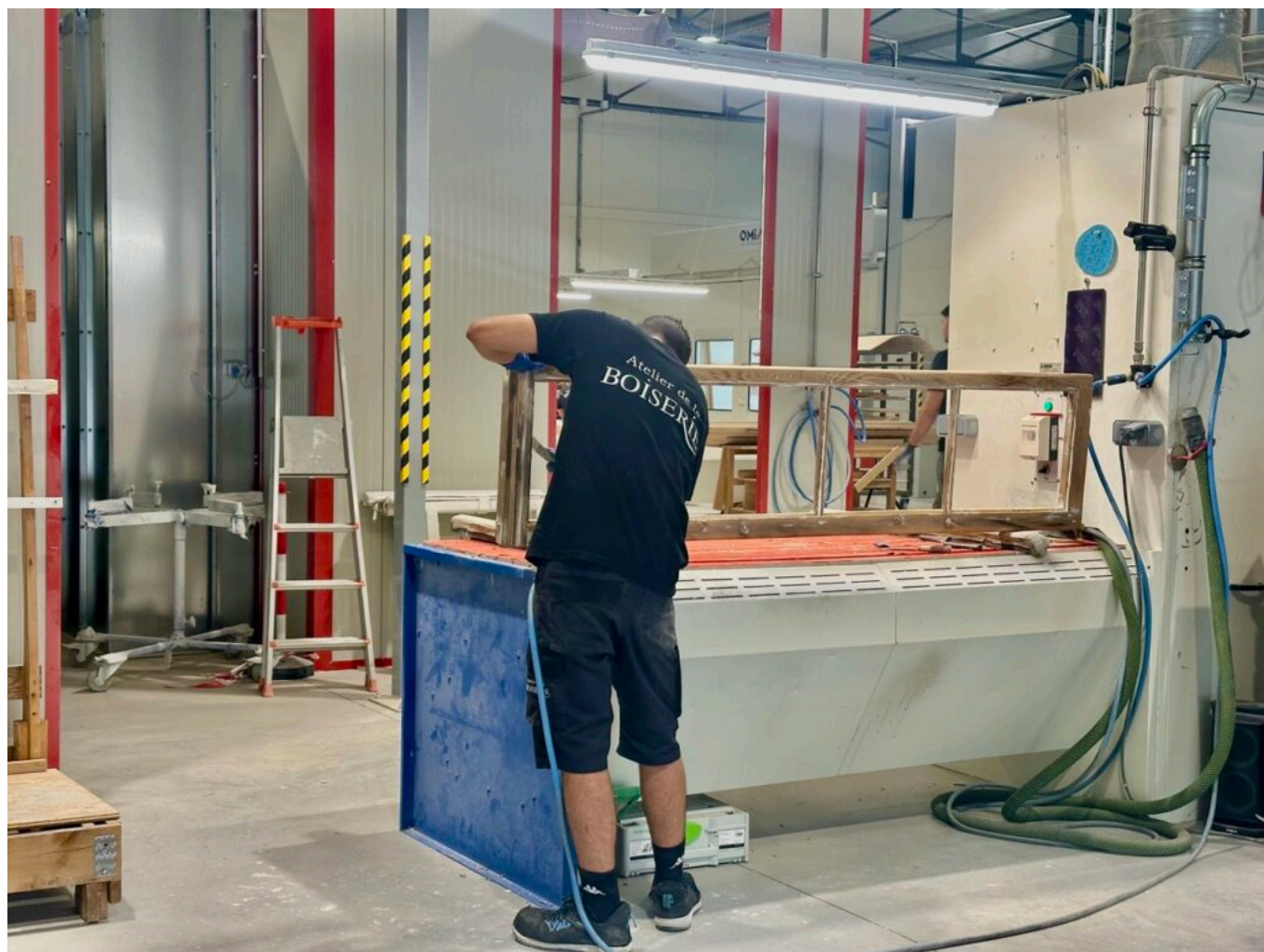
Et ces demandes privées viennent du monde entier. C'est pourquoi l'entreprise a créé son antenne à Lausanne il y a six ans, afin de développer le marché en Suisse. Tout récemment, Atelier de la Boiserie s'est aussi implanté aux États-Unis où il y a une forte demande du *Made in France*. « C'est à Gargas que toute la production se fait », ajoute le directeur production.

« Gargas, c'est le nerf de la guerre »

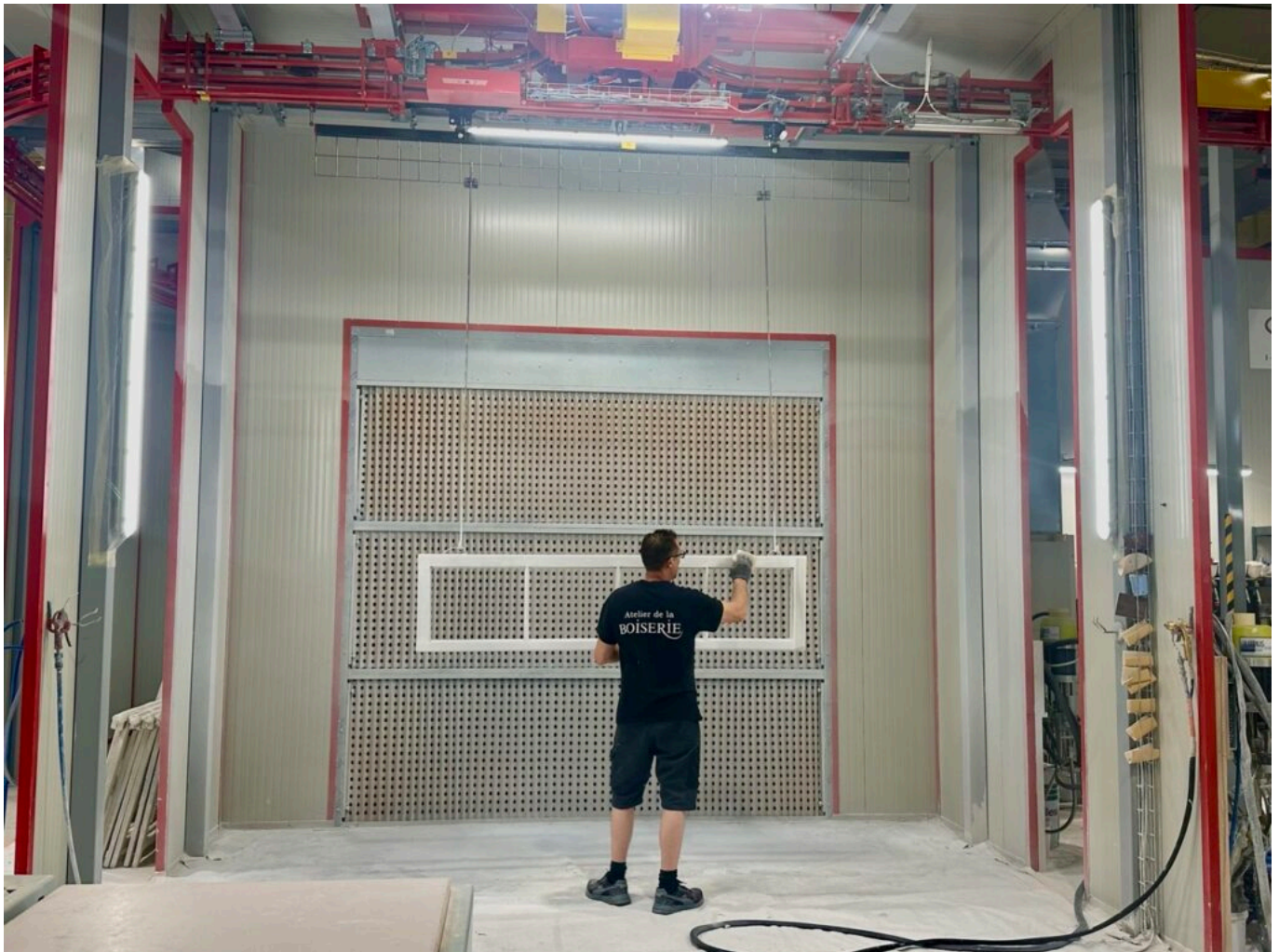
Installé sur un site d'environ 4 hectares, l'antenne de Gargas compte 4 000m² de locaux dédiés à la production où bon nombre des salariés de l'entreprise opèrent. Le terrain compte aussi 2 000m² de locaux annexes avec un showroom, un lieu de stockage, un atelier de ferronnerie et un de restauration. « On est un peu plus de 50 dans l'atelier, du bureau d'études jusqu'au produit fini », affirme Pierre-Baptiste.

L'atelier de Gargas travaille sur divers projets qui peuvent prendre un mois comme plusieurs années selon l'ampleur. Et ce sont ses équipes qui font tout de A à Z, du chiffrage des projets jusqu'à la livraison et la pose des menuiseries, en passant par le dessin des plans, la découpe des planches, l'assemblage, le ponçage, ou encore la finition.

Ecrit par le 23 février 2026



Ecrit par le 23 février 2026



©Vanessa Arnal-Laugier / L'Echo du Mardi

Une extension pour développer l'entreprise

En 2021, le chiffre d'affaires de l'entreprise s'élevait à 12M€. Aujourd'hui, il a quasiment triplé et a atteint 30M€. « C'est pour cette raison qu'on a fait cette extension d'atelier et on projette de pousser encore les murs à Gargas », développe Pierre-Baptiste. En effet, l'atelier de production vient de se doter de 1 200m² supplémentaires, qui ont été inaugurés à la fin du mois de juin.

Ce nouvel espace est réservé à la finition et à la logistique. « On commençait à se marcher dessus dans l'atelier car on est de plus en plus nombreux », explique le directeur production. Ainsi, les objectifs sont clairs, Atelier de la Boiserie souhaite continuer à se développer et à croître, à embaucher, mais aussi à former la jeune génération.

Ecrit par le 23 février 2026

La transmission au cœur de l'atelier

Aujourd'hui, Atelier de la Boiserie compte 17 apprentis, sur un total de 110 salariés. La transmission et la formation des jeunes sont au cœur des préoccupations de l'entreprise qui collabore avec l'[Association ouvrière des Compagnons du Devoir et du Tour de France](#) qui est notamment implantée à Carpentras, mais aussi la [Fédération compagnonnique de Marseille](#). L'entreprise est aussi proche de l'[École Supérieure d'Ébénisterie d'Avignon](#), située au Thor. L'objectif final étant de susciter l'envie auprès des jeunes de rester dans l'entreprise suite à leur apprentissage.

« On compte pas mal de jeunes, mais aussi de personnes en reconversion. Les métiers manuels sont de moins en moins dévalorisés, notamment avec le Covid qui a poussé les Français à vouloir faire un métier hors des bureaux. »

Pierre-Baptiste Hervé

« L'idée, c'est de travailler sur des super projets, des projets assez techniques, complexes ou patrimoniaux pour qu'ils se plaisent chez nous, qu'ils apprennent énormément, et qu'ils aient envie de rester », déclare Pierre-Baptiste. Le directeur production met d'ailleurs à disposition des apprentis les locaux les samedis afin qu'ils s'exercent et se perfectionnent s'ils le souhaitent.

Atelier de la Boiserie, champion de la RSE ?

Si l'entreprise souhaite que les apprentis se sentent bien pour qu'ils choisissent d'y rester après leur formation, c'est aussi le cas pour les salariés. « C'est très important pour nous d'attirer de nouveaux salariés et de les garder, que ce soit grâce à la renommée de l'entreprise et à son savoir-faire, mais aussi en termes de bien-être au travail », ajoute Pierre-Baptiste. Ainsi, Atelier de la Boiserie organise plusieurs événements extra-entreprise tout au long de l'année, les salariés ont un accès illimité à une salle de sport et une salle de musique sur le site pendant leur temps de pause ou après leur journée de travail. Et bientôt, ils auront un réel espace avec vestiaire, piscine, babyfoot, etc.

La politique environnementale, aussi, est primordiale pour l'entreprise qui source du bois venant de forêts labellisées. Atelier de la Boiserie met en place divers processus pour limiter ses déchets comme la réutilisation des chutes de bois pour chauffer l'atelier, ou bien le broyage du bois qui ne peut pas servir à chauffer afin d'en faire des pellets et des copeaux pour les jardiniers et paysagistes. L'entreprise donne aussi ses copeaux à des partenaires comme l'Insane Festival afin qu'ils fassent leurs toilettes sèches. Atelier de la Boiserie a aussi investi dans un recycleur de solvant pour transformer tous ses déchets liquides à base de solvant en diluant qui est pur à quasiment 100%, et qui peut être utilisé pour diluer les teintures, pour les vernis, ou encore pour nettoyer les outils. Enfin, ce sont 800m² de panneaux photovoltaïques qui recouvrent la toiture de l'atelier de Gargas, et qui permettent de réduire la facture de 40%. Ainsi, Atelier de la Boiserie mise sur sa politique RSE tout comme sur son savoir-faire pour

Ecrit par le 23 février 2026

attirer salariés et apprentis.



L'équipe de Gargas. ©Atelier de la Boiserie

Une Entreprise du Patrimoine Vivant

Son savoir-faire, il a été récompensé par l'obtention du label 'Entreprise du Patrimoine Vivant'. Depuis 2017, Atelier de la Boiserie est reconnu par l'État français parmi les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence qui participent au rayonnement international du *Made in France*.

« Ce label, c'est une garantie, un gage de qualité pour nos clients, et c'est aussi pour nous une fierté parce que c'est un savoir-faire qu'on fait perdurer. »

Pierre-Baptiste Hervé

Ecrit par le 23 février 2026

Cela fait donc d'Atelier de la Boiserie la 6e Entreprise du Patrimoine Vivant du Pays d'Apt aux côtés de la [Lustrerie Mathieu](#), la [Société des Ogres de France](#), [Aptunion](#), [Blachère Illumination](#), et [Art & Rénovation](#).

Territoire Zéro Chômeur de Longue Durée : où en est le Pays d'Apt ?



Lancée en octobre 2022 dans le Pays d'Apt, l'expérimentation '[Territoire zéro chômeur de longue durée](#)' (TZCLD) semble pour le moment porter ses fruits. À l'aube d'une 3e loi prévoyant



Ecrit par le 23 février 2026

la suite du projet, qui sera examinée à l'Assemblée nationale le 3 juin prochain, les acteurs de l'opération sur le territoire attendent un affinage et une amélioration des dispositions du projet.

Le projet 'Territoire zéro chômeur de longue durée' s'appuie sur un principe énoncé par le préambule de la Constitution de 1946 : « Chacun a le droit de travailler et le droit d'obtenir un emploi. » En Pays d'Apt, l'expérimentation était à l'origine une initiative citoyenne lancée en 2019. Un projet qui a rapidement été soutenu par les élus du territoire et porté par la [communauté de communes Pays d'Apt Luberon](#) qui a débuté l'expérimentation sur les communes d'Apt, Gargas et Saint-Saturnin-lès-Apt en octobre 2022.

Avec l'habilitation de l'expérimentation est née l'entreprise à but d'emploi (EBE) [Zou Vaï](#) qui propose divers services comme l'entretien des extérieurs pour les particuliers comme les professionnels, la fabrication de produits sur-mesure, ou encore des prestations sur-mesure à destination des entreprises.

284 personnes privées durablement d'emploi rencontrées

À la mise en place du projet, le Pays d'Apt Luberon, le comité local de l'emploi et l'EBE Zou Vaï se sont donnés pour objectif d'orienter 300 personnes vers les entreprises à but d'emploi (EBE), et 100 personnes de plus vers d'autres sorties positives, et ce, dans les cinq premières années de l'expérimentation.

Plus de deux ans après sa mise en route, l'expérimentation TZCLD a permis la rencontre de 284 personnes privées durablement d'emploi, dont 232 à Apt, 27 à Gargas et 25 à Saint-Saturnin-lès-Apt. Parmi ces 284 personnes, 98 sont passées par l'EBE, et 30 sont sorties de la privation durable d'emploi de façon pérenne en dehors de l'EBE. Parmi les personnes rencontrées, 46% sont des femmes et 54% des hommes. Ces personnes ont entre 18 et 67 ans, dont 35% entre 53 et 64 ans et 12% ont moins de 25 ans. 25% sont diplômées d'un CAP, 16% du BAC, et 20% sont sans diplôme.

Ecrit par le 23 février 2026

Point quantitatif global détaillé au 31/12/2024

	Territoire	APT	GARGAS	SAINT SATURNIN LES APT
Personnes rencontrées individuellement	284	232	27	25
I - Volontaires sortis durablement de la privation d'emploi	112	86	16	10
I.A - PPDE passées par l'EBE	98	72	16	10
I.A.1 - Salarié à date dans l'EBE	82	64	11	7
Dont salarié en contrat suspendu (X CDD, X CDI et X Intérim)	0	0	0	0
I.A.2 - Ex-salariés en poursuite d'un projet après l'EBE	5	1	3	1
I.A.2.a - Poursuite d'un projet après l'EBE - CDI	0	0	0	0
I.A.2.b - Poursuite d'un projet après l'EBE - Autre type de contrat (CDD ou Intérim ou IAE de plus de 6 mois)	1	0	1	0
I.A.2.e - Poursuite d'un projet après l'EBE - Création d'entreprise	4	1	2	1
I.B - PPDE n'étant pas passées par l'EBE - Embauche par un employeur existant - CDI	12	8	2	2
I.C - PPDE n'étant pas passées par l'EBE - Embauche par un employeur existant - Autre type de contrat (CDD ou Intérim ou IAE de plus de 6 mois)	10	10	0	0
I.F - PPDE n'étant pas passées par l'EBE - création d'entreprise	3	3	0	0
II - Volontaires sorties temporairement de la privation d'emploi Les différents types de contrats : CDD ou Intérim ou IAE de moins de 6 mois	11	10	0	1
II.A - PPDE n'étant pas passées par l'EBE - Embauche par un employeur existant (sur l'un des types de contrat)	5	5	0	0
II.B - PPDE n'étant pas passées par l'EBE - Formation	6	5	0	1
II.C - PPDE étant passées par l'EBE - Embauche par un employeur existant (sur l'un des types de contrat)	0	0	0	0
III - Retour à la privation d'emploi après passage par une EBE	6	4	0	2
III.A - Licenciement ou fin de période d'essai à l'initiative de l'EBE	4	3	0	1
III.B - Démission ; fin de période d'essai à l'initiative du salarié ; rupture conventionnelle	2	1	0	1
IV - PPDE validées dont on est sans-nouvelles	7	6	1	0
V - PPDE validées en attente pour sortir de la privation d'emploi (EBE OU autre)	26	21	2	3
V.A - PPDE en attente après passage en EBE	2	1	0	1
V.B - PPDE en attente sans passage en EBE	24	20	2	2
VI - PPDE validées plus concernées par l'expérimentation	25	22	2	1
VI.A - Sorties du projet avant entrée en EBE ou autre solution (1 décès, 4 démgt, 2 retraites, 7 plus intéressés, 3 santé)	16	16	0	0
VI.B - Sorties du projet après emploi en EBE	9	6	2	1
VI.B.1 - Sorties du projet après emploi en EBE - Retraite	4	2	2	0
VI.B.2 - Sorties du projet après emploi en EBE - autre (0 démgt - 4 plus intéressé - 1 décès)	5	4	0	1

©Comité local de l'emploi / Zou Vai

« Un accompagnement de dentelle »

Sur le territoire du Pays d'Apt, la durée moyenne de privation durable à l'emploi s'élève à 4 ans et 8 mois (contre 5 ans au niveau national). Les paramètres de cette privation et les besoins dont nécessite sa

Ecrit par le 23 février 2026

sortie dépendent de chaque territoire. C'est pourquoi la territorialisation de la lutte contre le chômage d'exclusion, au travers de cette expérimentation, et l'action de proximité sont pertinents.

« L'ancrage territorial permet un ciblage plus efficace du chômage de longue durée. »

[Tanguy Riou](#), chargé de mission appui aux territoires de l'expérimentation TZCLD

À l'instar du territoire, l'expérimentation est même adaptée à chaque personne privée durablement d'emploi. « C'est un vrai accompagnement de dentelle qui se fait car derrière ces privations d'emploi, on a des situations très spécifiques et très complexes, qui sont différentes les unes des autres », explique [Karen Auguin](#), pilote du droit à l'emploi au sein du Comité local de l'emploi dans le cadre de l'expérimentation TZCLD. La durée d'attente moyenne avant de sortir de la privation durable d'emploi s'élève à 9 mois, un temps qui paraît élevé mais qui représente peu par rapport au temps de privation d'emploi lui-même.

Une dynamique humaine

L'entreprise à but d'emploi Zou Vaï a été créée dans le but de proposer diverses activités qui répondent à des compétences, mais aussi des appétences différentes tout en restant dans le possible. C'est tout l'intérêt de l'expérimentation qui a pour objectif de créer des activités utiles, que ce soit pour les personnes privées durablement d'emploi ou pour le territoire.

« Pour cibler les publics, on va sur les marchés, on fait du porte à porte, etc. On sort de la 'logique du guichet'. »

[Nathalie Moncel](#), chercheuse au département Travail Emploi Professionnalisation du Centre d'études et de recherches sur les qualifications (CÉREQ) de Marseille

« L'expérimentation TZCLD a une dynamique profondément humaine, affirme [Fabien Baronnier](#), directeur général de Zou Vaï. Derrière chaque contrat, il y a une personne qui retrouve une dignité, une place, une perspective. » Au-delà de l'accès à l'emploi, l'EBE permet l'émancipation, l'accès à la santé, au lien social, etc.

Une expérimentation qui fonctionne grâce à de nombreux acteurs

Pour que l'opération TZCLD fonctionne au mieux, comme en témoigne le territoire du Pays d'Apt, il nécessite la mobilisation de nombreux experts dans leur domaine. C'est pourquoi, dès les prémices du

Ecrit par le 23 février 2026

projet, les acteurs de l'expérimentation se sont entourés de nombreux partenaires comme Cap Emploi, France Travail, l'HAPA, les CCAS des communes, la Mission Locale, et bien d'autres.

« La coopération de différents acteurs est indispensable. 'Territoire zéro chômeur de longue durée', ce n'est pas juste un dispositif, c'est une vraie expérimentation. »

Tanguy Riou

Une liste qui continue de s'enrichir de jour en jour, avec notamment l'arrivée récente de Coallia, Ingeneria ou encore O2R parmi les partenaires. L'action collective et la coopération des acteurs locaux sont essentielles pour atteindre l'objectif de suppression de la privation d'emploi. S'entourer de partenaires engagés et experts dans leur domaine permet de mieux accompagner les personnes privées durablement d'emploi avant, pendant, et après leur retour à l'emploi.

Malgré cela, les acteurs de l'expérimentation sur le Pays d'Apt déplorent un manque de solution face à l'exclusion par l'emploi. « Aujourd'hui, à part l'EBE, il n'y a pas grand chose, ajoute Karen Auguin. Le territoire a à s'enrichir concernant ce sujet-là dans l'objectif de pérenniser l'expérimentation. »

Qu'en est-il de la 3e loi ?

Aujourd'hui, le modèle d'entreprise d'une EBE reste encore flou. Ce n'est ni un chantier d'insertion ni une entreprise classique. Une imprécision que les acteurs de l'expérimentation espèrent va davantage se préciser avec la nouvelle proposition de loi qui prévoit la suite du projet TZCLD, qui sera examinée à l'Assemblée nationale le mardi 3 juin.

Cette proposition de loi prévoit notamment de pérenniser la démarche sur les territoires actuellement expérimentaux et de rendre possible l'habilitation de nouveaux territoires sans plafond à partir de juillet 2026. Elle propose aussi plusieurs évolutions concernant les conditions expérimentales actuelles, notamment une coopération renforcée entre tous les acteurs du droit à l'emploi au niveau local et une articulation du comité local pour l'emploi TZCLD avec les différents espaces de pilotage et de gouvernance des politiques publiques de l'emploi mises en place suite à l'adoption de la [loi Plein emploi](#) en décembre 2023.

Selon les acteurs de l'expérimentation sur le territoire du Pays d'Apt, le développement de l'EBE est plus limité à cause des réglementations auxquelles elle est soumise, par rapport à l'insertion par l'activité économique (IAE), ou encore l'entreprise adaptée (EA). Qu'est-ce qui va ressortir de la 3e loi ? Telle est l'interrogation qui plane sur Zou Vaï et sur l'expérimentation TZCLD en Pays d'Apt.

Pour découvrir la proposition de loi dans son intégralité, [cliquez ici](#).

Deux hôtels vaucusiens au palmarès du Forbes Travel Guide 2025



Les 67^e prix annuels de l'hôtellerie de luxe du [Forbes Travel Guide](#) récompensent les meilleurs hôtels, spas, restaurants, croisières océaniques et restaurants de croisière. Cette année, deux hôtels situés en Vaucluse figurent parmi les lauréats de ce répertoire des établissements les plus prestigieux du monde.

Créé en 1958, le renommé Forbes Travel Guide présente chaque année une sélection rigoureuse des hôtels, restaurants, spas et croisières les plus exclusifs au monde, qui rendent les séjours des voyageurs exceptionnels. Évalués par des inspecteurs incognitos, certains établissements sont recommandés et d'autres obtiennent les très convoitées 5 étoiles.

Ecrit par le 23 février 2026

« Les 2 187 lauréats de 2025 montrent que le vrai luxe ne se mesure pas à la douceur des draps ni à la superficie de l'établissement, mais aux moments de véritable et authentique connexion. »

Forbes Travel Guide

Cette année, deux établissements vauclusiens se trouvent parmi les 2 187 distingués. Il s'agit de [La Coquillade](#), à Gargas, et de [La Bastide de Gordes](#).

La Coquillade, un paradis provençal

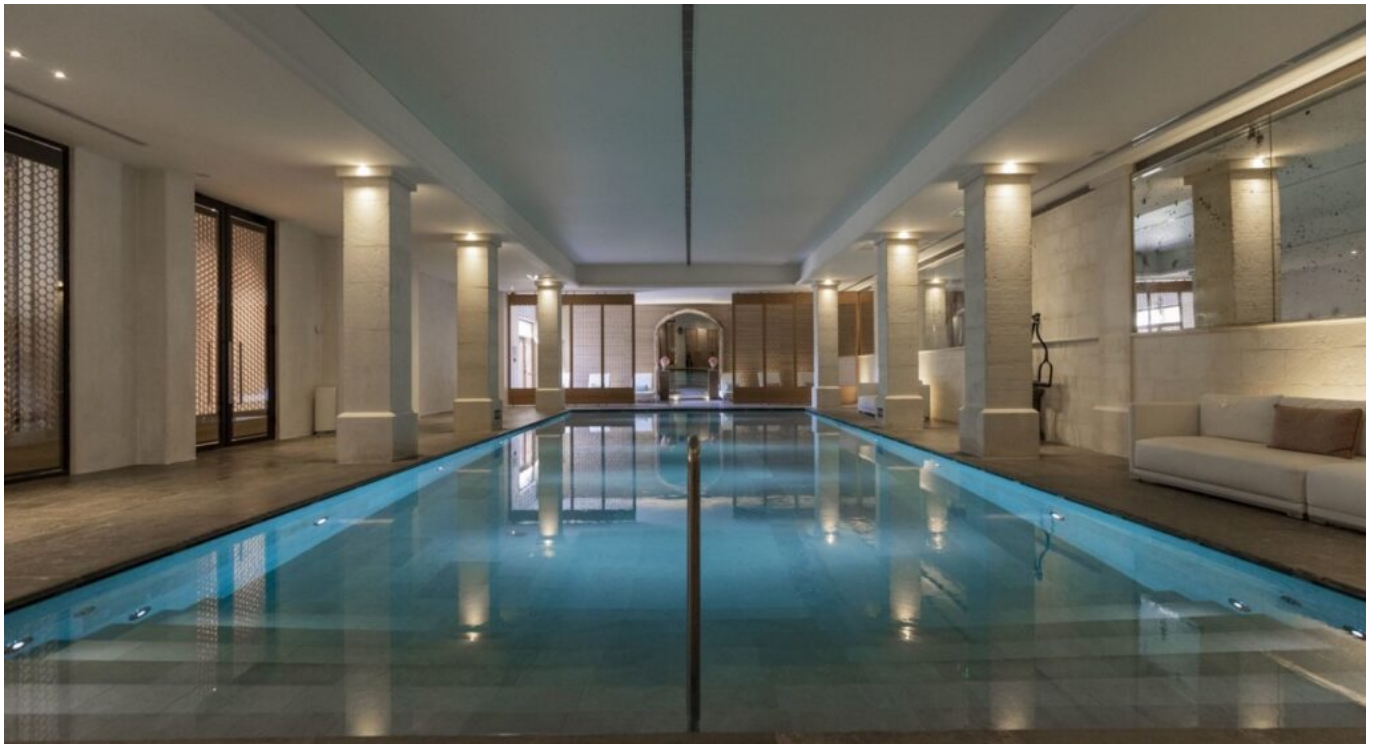
L'établissement Relais & Châteaux La Coquillade, situé à Gargas, figure parmi les 2 000 établissements de la catégorie 'Recommandations'. Défini comme « un paradis de la Provence » par le Forbes Travel Guide, l'établissement vauclusien a marqué des points grâce à son spa, ses trois restaurants, son charme bucolique, mais aussi grâce aux activités qu'il propose, notamment les excursions à vélo pour partir à la découverte du Luberon, ou du Mont Ventoux pour les plus téméraires.



Ecrit par le 23 février 2026



Ecrit par le 23 février 2026



©La Coquillade

La Bastide de Gordes, le refuge au charme provençal

À quelques kilomètres de La Coquillade, c'est à Gordes que le Forbes Travel Guide a eu un autre coup de cœur. La Bastide de Gordes, qui fait partie du groupe de palaces et hôtels 5 étoiles [Airelles](#), a obtenu les prestigieuses 5 étoiles du guide. « Un refuge en hauteur au charme provençal », comme le désigne le guide qui a été charmé par le design intérieur de l'établissement, toute la partie destinée aux enfants, ainsi que par les options de restauration.

Le spa de la Bastide de Gordes, a lui aussi, fait son effet. Il figure également dans le palmarès 2025 du guide et a aussi obtenu les 5 étoiles. Désigné comme un « spa paradisiaque », il a su charmer avec ses divers aménagements comme la piscine intérieur chauffée, le spa et le hammam, mais aussi ses massages qui laissent les clients relaxés.

Ecrit par le 23 février 2026



Ecrit par le 23 février 2026



Ecrit par le 23 février 2026



©Airelles - La Bastide de Gordes

Pour voir tout le palmarès du Forbes Travel Guide 2025, [cliquez ici](#).

(Vidéo) Mathieu Lustrerie met en lumière son savoir-faire à travers un podcast

Ecrit par le 23 février 2026



La **Lustrerie Mathieu**, installée à Gargas et spécialisée dans la création et la restauration de lustres de luxe, sort son premier podcast intitulée « **Lumière sur la lustrerie.** »

Suite à la demande de nombreuses personnes ayant visité la Lustrerie ou ayant assisté à des conférences durant lesquelles **Régis Mathieu**, dévoile des anecdotes, Mathieu Lustrerie a créé son premier podcast, 'Lumière sur la lustrerie' avec lequel le public va pouvoir plonger dans l'univers des lustres.

« C'est le premier podcast qui vous parle de l'art de s'éclairer. »

Mathieu Lustrerie

« Vous avez croisé dans votre vie des centaines de lustres, mais arrivez-vous à comprendre leur histoire, arrivez-vous à comprendre ce qu'ils ont à vous raconter ? » C'est ainsi que débute le récit de Régis Mathieu dans le premier épisode du podcast qui est d'ores et déjà en ligne. Disponible sur les

Ecrit par le 23 février 2026

plateformes Youtube et Spotify, cet épisode de 25 minutes plonge les auditeurs dans une conversation entre le gérant de la Lustrerie Mathieu et sa fille, [Inès Mathieu](#), sur le métier de lustrier et lustrière.

Pour découvrir l'épisode sur Spotify, [cliquez ici](#).

Luberon : entre vignes, oliviers et chênes truffiers, le Domaine Perréal mise sur le yuzu



Ecrit par le 23 février 2026

En 2020, Marco Simeoni, Marie-Claire Mermoud, Olivier Barthassat et Tyson Clemons, ont décidé de s'associer pour racheter le [Domaine Perréal](#). Situé au cœur du Luberon, entre les communes de Gargas et de Saint-Saturnin-lès-Apt, le domaine de 54 hectares a reçu un coup de neuf. Aujourd'hui, les quatre associés travaillent avec passion, tout en essayant d'innover.

Il y a quatre ans, l'ancien propriétaire du Domaine Perréal, situé entre Gargas et Saint-Saturnin-lès-Apt, a décidé de le vendre après plusieurs années sans faire de vin et à louer ses terres. Au même moment, Marco Simeoni, serial-entrepreneur, Marie-Claire Mermoud, issue du milieu du spectacle, Olivier Barthassat, ancien vigneron-œnologue, et Tyson Clemons, paysagiste, souhaitent se tourner vers de nouveaux horizons. Ils décident donc d'allier leurs forces et de racheter ce domaine de 54 hectares situé au cœur du Parc naturel régional du Luberon. Un investissement de plus de 6 millions d'euros, achat et rénovations compris.

« On a juste vu l'allée qui mène à l'entrée du domaine, qui lui était bien dans son jus, et on s'est dit immédiatement qu'il y avait quelque chose à faire », explique [Marie-Claire Mermoud](#), l'une des quatre associés. Le domaine ayant été racheté à l'aube de la pandémie de Covid-19, les quatre nouveaux propriétaires ont eu tout le temps de se pencher sur le projet et d'avancer les travaux entrepris pour le remettre sur pied, leurs activités respectives ayant été mises en pause durant cette période. « On a pu avancer probablement plus vite que s'il n'y avait pas eu le Covid », ajoute Marie-Claire.

Un lieu remis à neuf pour accueillir

Lorsque les quatre associés ont réfléchi sur quel projet ils pouvaient se pencher, une idée a très vite émergé, celle d'accueillir comme il se doit. Ainsi, lorsque les travaux ont débuté, ils ont commencé par faire le caveau, afin d'accueillir et de vendre en direct, accompagné d'une extension pour la partie des bureaux, des espaces de stockage, d'une petite cuisine, etc. Ils ont également construit des sous-terrains, pour toute la partie cave et stockage.

« Notre vision était claire dès le début, on voulait vraiment un lieu où l'on peut recevoir. »

Marie-Claire Mermoud

« Pour faire de la vente directe, il faut attirer les gens. Donc, il faut leur proposer de quoi séjourner, faire des soirées, etc », explique Marie-Claire. Au niveau de la Bastide du domaine, il y avait déjà des gîtes que les quatre associés ont décidé de rafraîchir, et ils ont fait des chambres d'hôtes où l'ancien propriétaire vivait. Ensuite ont été créés deux piscines et des jardins. Mais aussi un restaurant, La Table, où l'on mange des produits locaux et où l'on boit les vins faits au domaine, qui peut accueillir jusqu'à 40 couverts par service, et qui est ouvert de Pâques à fin octobre.

Ecrit par le 23 février 2026



Ecrit par le 23 février 2026



Ecrit par le 23 février 2026

Avec ses arbres fruitiers et son potager, le domaine souhaite que les clients de La Table se nourrissent avec les produits directement cultivés à Perréal. ©Domaine Perréal

Un lieu de festivités

Quand les associés de Perréal se sont mis d'accord sur le fait qu'ils souhaitaient recevoir, l'idée de faire des événements s'est vite interposée. Devant le caveau ou directement au cœur des vignes, le Domaine Perréal accueille le public toute l'année, mais surtout durant la période estivale pour des festivités qui remportent un grand succès chaque été.

Marie-Claire était une ancienne directrice de théâtre en Suisse, c'est donc elle qui prend en charge toute la partie événementielle du domaine. Pique-nique au cœur du vignoble, dégustation de vin au milieu des vignes, visite du domaine ou encore soirée avec de la musique live dans les jardins, il y en a pour tous les goûts. Une chose est certaine, à Perréal, l'ambiance peut être à la fête, chaleureuse, mais aussi intimiste et accueillante.



Soirée musique live dans les jardins de la Bastide. ©Domaine Perréal

Ecrit par le 23 février 2026

Des vignes, des oliviers, des chênes truffiers, des amandiers...

Mais c'est aussi en espérant travailler la vigne et faire du vin que les quatre associés se sont tournés vers le projet Perréal, notamment Olivier Barthassat, ancien vigneron-œnologue qui rêvait d'avoir son propre domaine. « Il y avait 10 hectares de vignes quand on a racheté, on en a replanté 4,5 pour le moment », évoque Marie-Claire. Ainsi, au sein de ce domaine situé dans l'appellation Ventoux, on trouve des parcelles de Merlot, de Viognier, de Roussanne, de Rolle, de Grenache, de Syrah, mais aussi de Cabernet Sauvignon. Désormais, le domaine devrait pouvoir faire 45 000 bouteilles par an. De 12,50€ à 55€ la bouteille de 75 cl, rouge, rosé ou blanc, chacun peut y trouver son bonheur.



Ecrit par le 23 février 2026



Le caveau du domaine. ©Vanessa Arnal

Si le domaine fait plus de 50 hectares en tout, quasiment un tiers s'étend sur la colline de Perréal et n'est donc pas exploitable. Sur la partie restante, on ne trouve pas seulement des vignes, mais aussi des oliviers, des chênes truffiers et des arbres fruitiers plantés récemment, qui ont commencé à donner leurs premiers fruits. À terme, ces fruits seront utilisés dans les cuisines de La Table.

Ecrit par le 23 février 2026



©Vanessa Arnal

...et du yuzu

« On a fait le pari fou de sortir nos propres yuzus de terre », avoue Marie-Claire. Le yuzu, cet agrume japonais, à mi-chemin entre la mandarine et le citron, qui a du mal à supporter les gros changements de températures, pousse désormais dans le Luberon. Impensable, et pourtant, le Domaine Perréal le fait ! Le domaine travaille avec un agrumiculteur suisse qui fait des produits aromatisés au yuzu comme de l'huile d'olive, vendus au caveau du domaine luberonnais.

« Qui sait ? Peut-être que dans 10 ans, il y aura plein de yuzus dans la région si les gens voient que ça marche »

Marie-Claire Mermoud

Ecrit par le 23 février 2026

« Marco a réussi à trouver un porte-greffe, un agrume de Géorgie, qui supporte les températures négatives, sur lequel on greffe le yuzu », explique Marie-Claire. Les premières greffes ont été effectuées en 2020. Plusieurs ont échoué, et d'autres sont en bonne voie. Aujourd'hui, le domaine compte 800 pieds de yuzu qui n'attendent qu'une chose : faire des fruits. Un pari risqué, mais en lequel les quatre associés ont confiance.



Certaines greffes portent déjà leurs fruits, des yuzus commencent à apparaître. ©Vanessa Arnal

Une culture innovante

Ces yuzus, qui commencent à poindre le bout de leur zeste, vont avoir plusieurs objectifs. Premièrement, les associés souhaiteraient les vendre aux restaurateurs et primeurs locaux, afin de faire découvrir ce fruit et qu'il soit travaillé en circuit court. Pour les fruits les moins jolis, qui ne pourront être vendus, les associés en feront de la liqueur à partir de leur zeste. Les feuilles, quant à elles, pourraient être destinées à faire un vinaigre. « Il y a aussi des chocolatiers qui commencent à nous contacter, et Aptunion qui

Ecrit par le 23 février 2026

attend nos fruits avec impatience pour faire du yuzu confit, ajoute Marie-Claire. Et on étudie aussi avec Mane, qui fait des essences pour les parfums notamment, la possibilité de faire une essence de yuzu. »

« On a déjà les espaces, qui sont pour l'instant vides, qui pourront accueillir les yuzus pour les nettoyer, les préparer, les stocker, etc. »

Marie-Claire Mermoud

Les yuzus présentent aussi une certaine praticité en termes de période de récolte puisque cette dernière se fait juste après les raisins et les olives. « Ça nous permet de prendre du personnel sur une durée relativement longue avec trois récoltes qui s'enchaînent », explique l'associée du domaine. Ainsi, depuis son rachat en 2020, le Domaine Perréal mêle tradition et modernité à travers ses différentes cultures qui permettent l'épanouissement de la biodiversité. Un projet dont les propriétaires ne sont pas peu fiers.



©Domaine Perréal