Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

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 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,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

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.

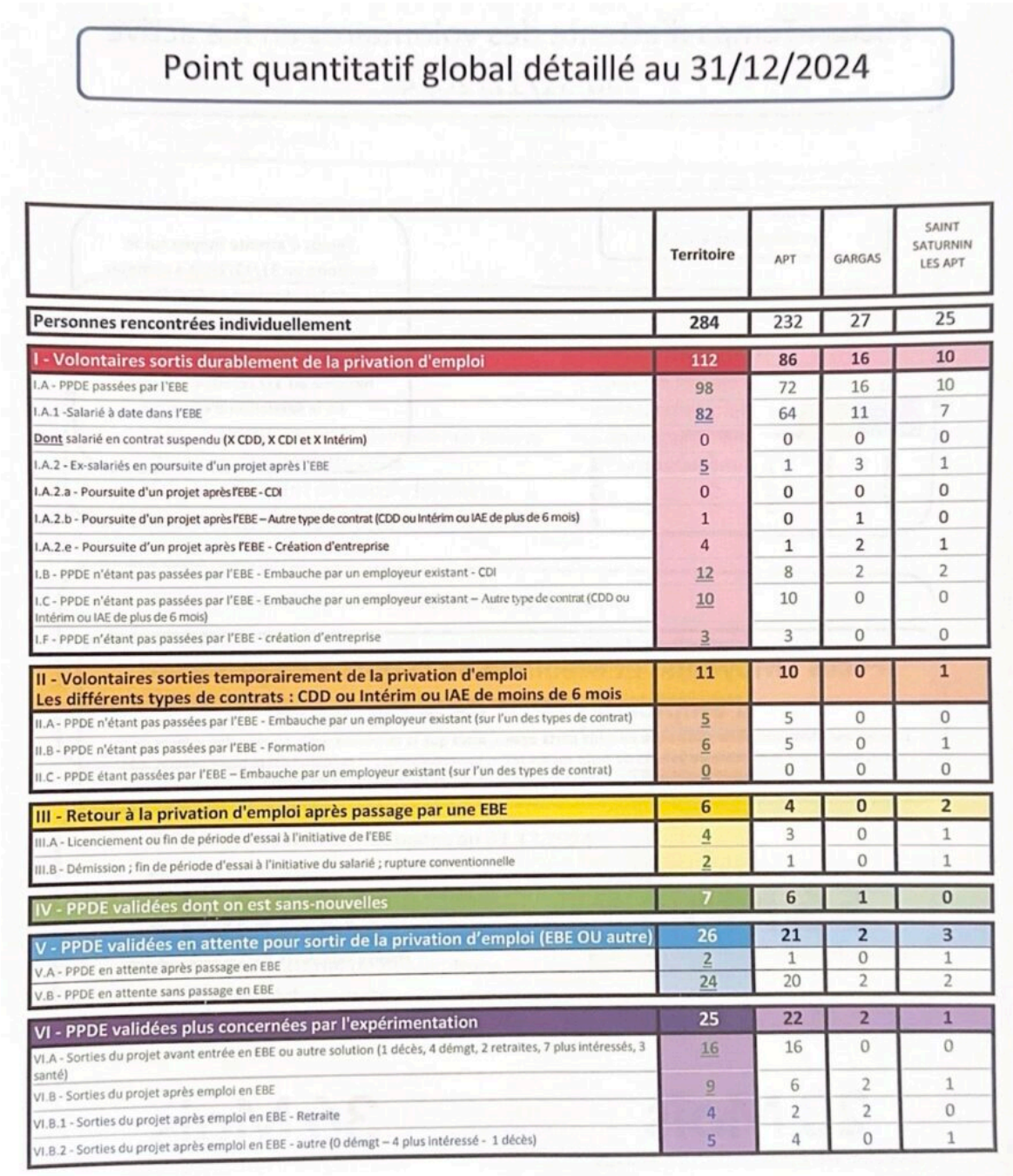
284 personnes privées durablement d'emploi rencontrées

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 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 Vaï

« 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 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 parait 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, chercheure 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Deux hôtels vauclusiens au palmarès du Forbes Travel Guide 2025



Les 67e 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 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.



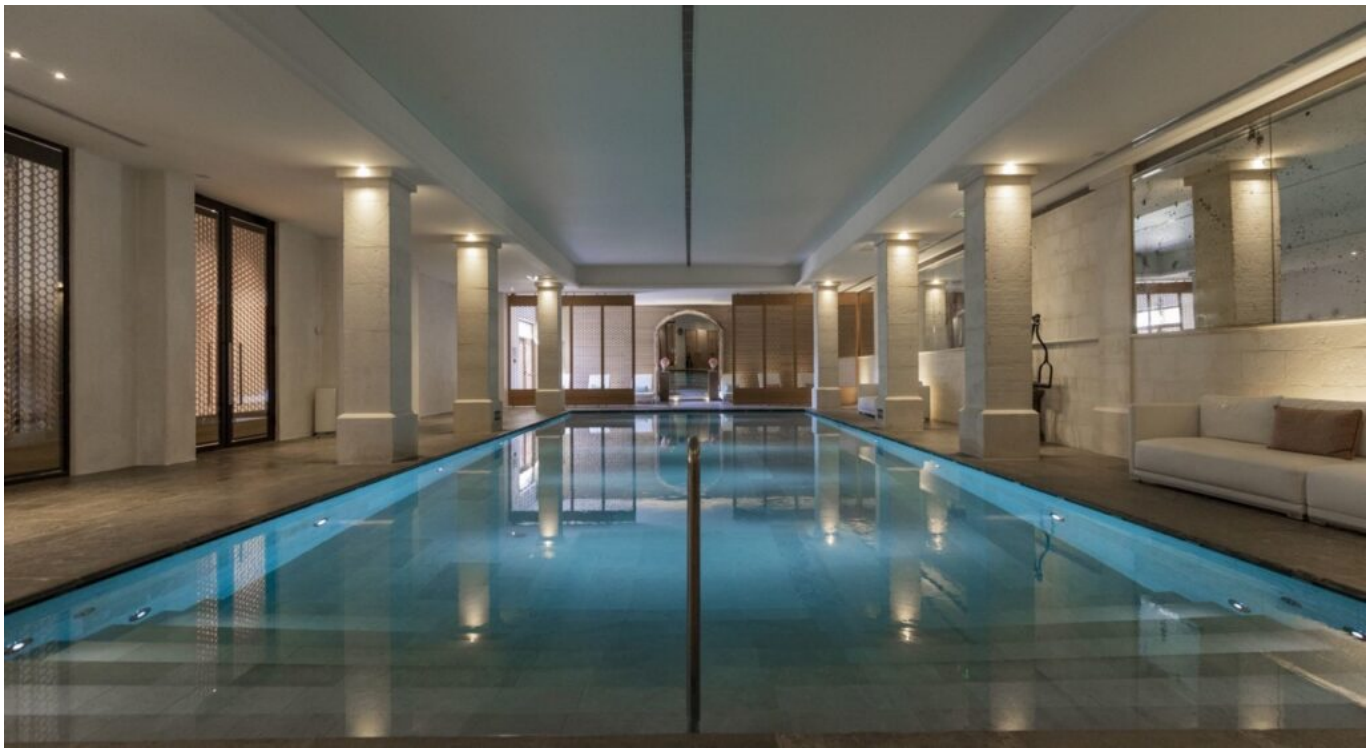
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 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



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 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.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 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*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Les lustres de Notre-Dame de Paris jusqu’au 22 septembre chez Mathieu Lustrerie



Les lustres de Notre-Dame de Paris endommagés lors de l’incendie de 2019 visibles jusqu’au 22 septembre à Gargas avant leur retour à Paris

C’est une occasion unique, avant l’inauguration de la cathédrale le 8 décembre prochain, de voir le travail qu’ont fait les artisans de la Lustrerie de Régis Mathieu pendant des mois. Il y a en tout les 13 lustres de la nef, 2 candélabres, la couronne de lumière de la Chapelle Notre-Dame des Sept Douleurs, les 60 bras de lumière et la lampe du sanctuaire qui avant le sinistre éclairaient Notre-Dame.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



©Mathieu Lustrerie

« Toutes ces pièces nous ont été confiées par l'Etablissement Public 'Rebâtir Notre-Dame de Paris', maître d'ouvrage du chantier sur la base d'études réalisées par les architectes en chef des Monuments Historiques » explique Régis Mathieu.

Le monde entier se souvient avec émotion de ce 15 avril 2019, quand, la charpente de chênes multicentenaires de la cathédrale s'est embrasée dans un immense et effrayant panache de fumée noire,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

quand la flêche conçue par Eugène Viollet-le-Duc en 1859 s'est brisée et quand la voûte s'est écroulée.



Régis Mathieu ©Mathieu Lustrerie

« Nous avons nettoyé les lustres, ôté le plomb qui avait fondu et les traces de suie, dépollué toutes les pièces. C'est un honneur de travailler avec la trentaine d'artisans-compagnons de notre atelier à ce trésor historique hors du commun » précise Régis Mathieu »

Ce n'est pas pour rien que la Lustrerie de Gargas possède depuis 2007 le label « Patrimoine vivant ». Elle a travaillé pour remettre en état les lustres de la Galerie des Glaces de Versailles, ceux de l'Opéra Garnier à Paris, du Palais Farnese à Rome. « Ici, c'est comme un hôpital, nous avons reçu des lustres écrasés, cabossés, tordus, noircis, nous les avons soignés grâce au savoir-faire de nos artisans, doreurs, polisseurs, ciseleurs, vernisseurs, de vrais orfèvres. Ils ont apporté leur passion et leur compétence à ce chantier, ils ont redonné à ces pièces leur forme et leur lustre originels après de nombreux essais ».

Elles sont visibles jusqu'au 22 septembre dans ce lieu de plus de 4 000m2 dédiés au luminaire où sont exposés à l'année plus de 1 000 lustres de toutes les époques.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

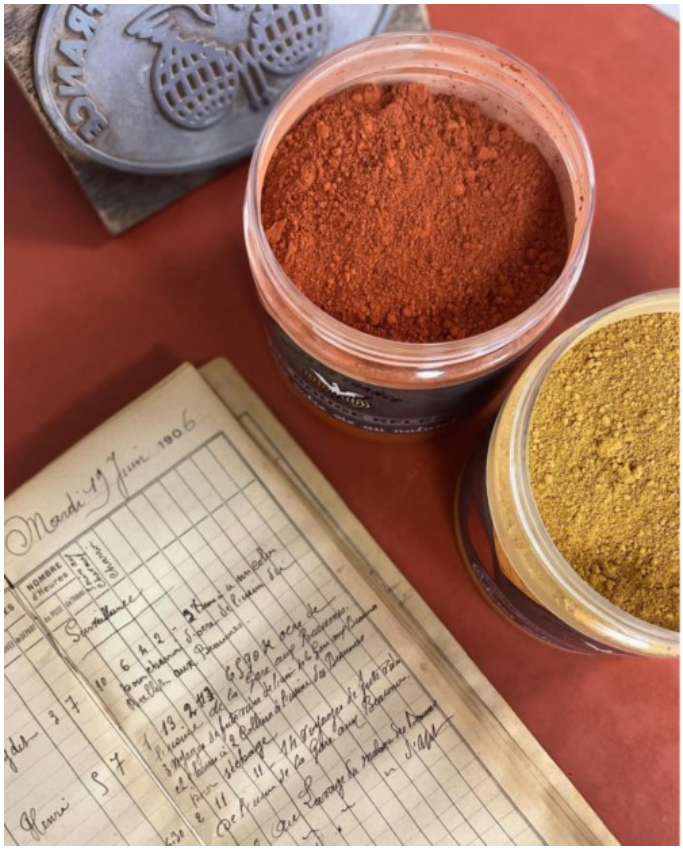
Ecrit par le 19 novembre 2026

Gargas : 60 ans de Porsche mis en lumière par Mathieu Lustrerie

C’est là qu’en décembre 2022, Régis Mathieu, grand amateur de Porsche avait célébré les 60 ans de la fameuse 911, Carrera, Targa ou Speedster et avait accueilli un monde fou dans ce village de moins de 3 000 habitants.

Informations : www.mathieulustrerie.com

Apt : la Société des ocres de France endeuillée





Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

André Guigou, co-gérant de la Société des Ocres de France de 1985 à 2016, est décédé à l'âge de 76 ans. En compagnie de son frère Jean-Paul, ce dernier avait succédé à son père, Gilbert, qui après avoir laissé son entreprise de maçonnerie à ses deux fils n'a pas hésité à venir au secours, en 1974, de la Société des Ocres de France alors en faillite. Le jeune retraité pris le pari de relancer la production de l'usine d'Apt en se démenant pour trouver de nouveaux débouchés.

André et Jean-Paul rejoignent leur père en 1985

Au mitan des années 1980, André et Jean-Paul rejoignent leur père. Le premier s'occupe de la fabrication et le second prend en charge la partie administrative. Dans le même temps, Nelly, l'épouse d'André, met ses compétences de secrétaire sténodactylo au service de la société qui poursuit son redressement.

A eux trois, ils trouvent de nouveaux contrats dans le milieu du bâtiment. La société Strasservil, en plein développement, leur confie notamment la fabrication de leurs badigeons et enduits de chaux. D'autres sociétés connues dans l'industrie de la peinture font également appel à leurs services. Les Ocres de France et Lafarge plâtre créeront même ensemble une gamme de plâtre colorés.

La 4e génération de cette aventure entrepreneuriale familiale

Peu à peu, en 1996, 1998, 2014 puis 2019 les petits-enfants de Gilbert Guigou rejoignent également l'aventure familiale entrepreneuriale. Et la 4e génération peut être fière du travail de préservation du patrimoine de l'ocre accompli puisqu'aujourd'hui la Société des Ocres de France est la dernière entreprise autonome en Europe à encore exploiter et transformer le minerai ocreux en ocre pure grâce notamment à sa carrière de Gargas

Reconnaissante élyséenne

Labellisée EPV (Entreprise du patrimoine vivant), la société vauclusienne aura même l'honneur de participer à la 4e édition de 'La grande exposition du fabriqué en France' qui se tient fin octobre au palais de l'Élysée. A cette occasion, la SOF présentera son savoir-faire au grand public après avoir été retenue parmi les 122 exposants, sur 2 200 candidatures, participant à cet événement mettant à l'honneur les entreprises, industriels, artisans, producteurs et associations pleinement engagés dans la fabrication française.

« Il est de notre devoir plus que jamais de perpétuer le travail incroyable qu'a fait André. »

Perpétuer l'âme de l'entreprise

Une reconnaissance à laquelle ne pourra malheureusement pas assister André Guigou qui a été inhumé au cimetière d'Apt le 27 août.

Un regret pour la Société des Ocres de France qui explique sur son compte Facebook : « Le 23 août dernier, celui qui constituait une grande partie de l'âme de notre entreprise, s'est éteint. Nous ne pouvons résumer en quelques lignes l'immense, l'exceptionnel, le grand homme et entrepreneur qu'était André Guigou. Au-delà d'avoir été le co-gérant de la Société des Ocres de France de 1985 jusqu'en 2016 - à la suite de son propre père-, il était également notre père, notre grand-père, notre frère, notre oncle ainsi qu'un époux et arrière-grand-père aimé, estimé et admiré. Il nous semblait difficile de vous

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

souhaiter une bonne rentrée sans vous partager cette information, qui nous procure une peine immense, à la hauteur de l'amour que nous lui portions tous. À présent, il est de notre devoir plus que jamais de perpétuer le travail incroyable qu'a fait André pour la Société des Ocres de France, avec son frère et sa femme, comme son père avant eux. »



La Société des Ocres de France est la dernière entreprise autonome en Europe à encore exploiter et transformer le minerai ocreux en ocre pure grâce notamment à sa carrière de Gargas. Crédit : Facebook-Société des Ocres de France

---

Luberon : Domaine des Hautes Garrigues,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

une haute valeur ajoutée au golf, au bien-être et au tourisme



Au coeur du Pays d'Apt, à Villars, entre les ocres de Gargas et de Rustrel, sur 22 hectares de vallons, collines, lavandes et pelouses, cet ensemble golfique de 9 trous vient d'être réaménagé par une nouvelle équipe autour de Christian Vaudaux, un homme d'affaires amoureux du Luberon qui exploite de nombreux espaces résidentiels dans ce petit coin paradis vauclusien. Et qui est un golfeur… en devenir.

En dehors du sport et d'un espace restauration, ce domaine propose un parcours santé et d'ici 2025 seront installés spa, sauna, cabines de massage, salle de sports, terrains de tennis, cours de yoga, pilate, fitness, ainsi qu'un volet hôtellerie qui, pour l'instant, est assuré par la maison d'hôtes raffinée « Egenia » à Roussillon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Cette destination loisirs, évasion, prestige respecte l'environnement avec une démarche éco-responsable (utilisation minimale d'eau, récupération de la pluie, énergie solaire, circuits courts, respect de la biodiversité) et une utilisation de matériaux locaux (pierre sèche, bois, chaux pigmentée aux ocres du Colorado provençal).



Christian Vaudaux

Ce projet est en résonance avec. le Luberon qui attire chaque année plus d'un million et demi de touristes, qui y séjournent en moyenne 5 jours de sorte que le taux de nuitées a progressé dans le Pays d'Apt de +8% entre 2019 et 2022. En plus des golfs de Châteaublanc, de Saumane, du Luberon à Pierrevert près de Manosque, de Manville aux Baux-de-Provence, le Domaine des Hautes Garrigues joue

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

la carte du golf pour tous, enfants, débutants voire joueurs expérimentés avec practice et simulateur d'entrainement pour se perfectionner sur green comme sur bunker, mais aussi « putter connecté » qui conforte l'excellence de ces installations.

Pour les enfants des écoles du Pays d'Apt et les riverains de Villars, des tarifs réduits sont prévus pour apprendre le golf à moindre coût. Discipline olympique, 1er sport individuel du monde, le golf compte 410 000 licenciés en France, un chiffre en constante augmentation, qui va sans doute progresser grâce à Christian Vaudaux.



© Domaine des Hautes Garrigues

Samuel Marc nommé coordinateur Paca et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Occitanie des Forces françaises de l'industrie



Samuel Marc, président du groupe industriel vauclusien Fénix Evolution, basé à Gargas, vient d'être nommé coordinateur des régions Provence-Alpes-Côte d'Azur et Occitanie pour le club des Forces françaises de l'industrie (FFI).

Les Forces françaises de l'industrie ont souhaité se renforcer en régions. A la suite d'une rencontre entre ses fondateurs et le vauclusien Samuel Marc en septembre 2023 et d'un événement organisé par Samuel en Vaucluse autour de la réindustrialisation du département en mars dernier, auquel était présent Arnaud Montebourg, ancien ministre de l'Économie et entrepreneur actif au sein des FFI, le président de Fénix Evolution a été nommé coordinateur des régions Paca et Occitanie pour le club des FFI.

> « Quand Laurent Moisson (cofondateur des FFI) m'a fait part de l'ambition des Forces françaises de l'industrie de s'impliquer davantage en régions, j'ai tout de suite voulu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

m’investir dans le projet. »

Samuel Marc

Issu d’une famille travaillant dans le milieu du nucléaire, Samuel Marc s’est quant à lui dirigé vers le secteur de l’agroalimentaire. Après une première entreprise, Délisucré, qui avait obtenu en 2016 le prix de l’innovation du Salon international de l’agroalimentaire (SIAL) pour une gamme de produits sucrants adaptés aux personnes diabétiques, Samuel Marc a fondé le groupe industriel Fénix Evolution en 2020. Basée à Gargas, l’entreprise est spécialisée dans la revalorisation des fruits locaux déclassés. La société gargassienne travaille notamment avec le Groupe Perret pour créer une nouvelle génération de bio activateurs à base de ferments lactiques afin d’activer et régénérer la fertilité des sols.

Samuel Marc a donc à cœur de réindustrialiser les zones rurales, c’est d’ailleurs l’une de ses missions au sein des FFI. En tant que coordinateur régional, il aura pour missions d’organiser les Nuits de l’industrie à travers quatre événements majeurs afin de valoriser le savoir-faire français. « Cette série d’événements aura pour but final la création d’un livre blanc sur l’état de la réindustrialisation en France », développe Samuel Marc. Le Vauclusien devra également promouvoir le réseau FFI à l’échelle régionale afin de tisser des liens solides et durables, mais aussi faciliter l’implantation et le développement des industries en zones rurales et contribuer à leur dynamisme économique.

Le Vaucluse en route vers une réindustrialisation ?

Le groupe Perret et la société Fénix Évolution parient sur une nouvelle génération de produits lactofermentés

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Le groupe Perret, fabricant et distributeur de matériels innovants pour le travail du champ basé à Bagnols-sur-Cèze et présent en Vaucluse via sa filiale Viséa-Couturier à Violès, vient de signer un contrat d'approvisionnement avec la société vauclusienne Fénix Évolution, récemment installée à Gargas et spécialisée dans la revalorisation des fruits déclassés. Ensemble, ils créent une nouvelle génération de bio activateurs à base de ferments lactiques. Nommé « Orgalactic », ce produit vise à activer et régénérer la fertilité des sols ainsi qu'à améliorer le capital énergétique du végétal.

Jusqu'à présent, les produits lactofermentés utilisés en agriculture étaient produits à partir de céréales fermentées avec des bienfaits tels qu'une amélioration de la nutrition racinaire, une activation biologique des sols (mise à disposition des nutriments) ou encore une meilleure résistance aux stress. « Nos préparations sont issues d'une fermentation lactique anaérobie des sous-produits de la transformation de fruits locaux : pommes, tomates, melons, carottes, olives, explique Alain Etiévant, directeur de Cérès (filiale scientifique de Fénix Evolution, basée à l'INRAE d'Avignon et au CIRAD de Montpellier). Riches en nutriments, ces sous-produits permettent en effet d'obtenir des produits bien plus riches en ferments lactiques que ceux issus des céréales. »

L'idée du produit Orgalactic est née d'une rencontre entre Samuel Marc, fondateur de Fénix Evolution, qui était à la recherche de débouchés pour ses produits, et Franck Gigard, directeur du Pôle fertilisation du Groupe Perret. Le produit, qui est liquide, s'applique au sol de la sortie de l'hiver à l'automne ou en

Ecrit par le 19 novembre 2026

traitement foliaire tout au long de l'année. Il est distribué via Biotech Nature, par les filiales d'agrofourniture du Groupe Perret : Perret, Perret Rhône-Alpes, Omag, Racine, Prodia et CAP.

V.A.