

Ecrit par le 17 février 2026

Le Grand Avignon récompensé pour sa verte vision



La Communauté d'agglomération a obtenu le niveau 3 du label régional '[Territoire durable, une Cop d'avance](#)', la démarche locale de développement durable de l'agenda 2030 dans le cadre du Plan Climat régional. [Le Grand Avignon](#), [Avignon](#) et [Velleron](#) ont été particulièrement félicités, par l'[Arbe](#) - l'Agence régionale de la biodiversité et de l'environnement- pour la solidité et la cohérence de leurs stratégies environnementales. Cette journée dévolue à la transition écologique a réuni plus de 150 personnes accompagnées par la [Région Sud-Paca](#) et l'[Aurav](#), à [Châteauneuf-de-Gadagne](#).

Le label 'Territoire durable, une COP d'avance' est une distinction portée par la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, en partenariat avec l'État, et animée par l'Arbe -l'Agence régionale de la biodiversité et de l'environnement-, qui vise à identifier, accompagner et valoriser les collectivités qui s'engagent

Ecrit par le 17 février 2026

dans une démarche locale de développement durable, dans le cadre des Objectifs de développement durable (ODD) de l'Agenda 2030 et le Plan Climat régional.

Le Grand Avignon

Cette reconnaissance souligne les efforts menés par le Grand Avignon, en direction de la transition énergétique, d'achats publics durables et responsables, ainsi que de prévention des déchets, à travers notamment le Schéma de développement des énergies renouvelables, le [Programme local de prévention des déchets ménagers et assimilés \(PLPDMA\)](#).

Le programme 2025

En 2025, la communauté d'agglo a lancé trois projets structurants : une stratégie du numérique responsable, le développement de la biodiversité et la rénovation du patrimoine public et privé.

Depuis 2021

Pour mémoire, le Grand Avignon a adopté la transition écologique en 2021 puis le [Plan Climat-Air-Energie territorial](#) (PCAET) en 2024. La reconnaissance de l'Arbe, pour le travail accompli, conforte le Grand Avignon dans les domaines de l'énergie, la mobilité, l'aménagement et la gestion des ressources.

Une approche globale de la transition écologique

Ce label distingue les territoires qui adoptent une approche globale de la transition écologique, fondée sur l'amélioration continue et l'adaptation aux enjeux locaux. La démarche est rythmée par 4 niveaux de reconnaissance : selon la maturité et la cohérence de la démarche engagée. Même au niveau 4, le plus élevé, les territoires sont encouragés à poursuivre leur progression. La durée du label est de 3 ans, à l'issue desquels le lauréat peut renouveler sa candidature.

Dans le détail

La remise des labels s'est déroulée à l'occasion de la rencontre territoriale du bassin rhodanien 'Cap sur 2026 : la transition écologique, une opportunité pour votre projet de mandat', organisée le 1er juillet à Châteauneuf-de-Gadagne. Le Grand Avignon, partenaire de l'Agence régionale pour la biodiversité et l'environnement (Arbe), avait convié les élus du territoire à participer à cet événement pour un partage d'expériences.

Motivés

Plus de 150 participants étaient présents, dont la moitié d'élus, pour assister à 18 ateliers thématiques centrés sur les retours d'expérience autour de 6 axes clés : le cadre de vie, le patrimoine naturel, la protection des populations, la gestion économe, l'exemplarité et la mobilisation des acteurs. Le Grand Avignon, la Ville d'Avignon et la commune de Velleron y ont partagé leurs démarches avec l'appui notamment de l'Aurav -Agence d'urbanisme Rhône Avignon Vaucluse-. La remise des labels 2025 (« Territoire durable, une COP d'avance », « Territoires engagés pour la nature » et PARC+) est intervenue en clôture de l'après-midi.

Ecrit par le 17 février 2026

Le Grand Avignon recrute



La communauté d'agglomération du [Grand Avignon](#) est à la recherche de trois nouveaux profils aux niveaux environnemental, culturel et de cohésion territoriale. Les candidatures sont ouvertes jusqu'au lundi 15 septembre prochain.

Le Grand Avignon propose trois nouveaux emplois et recherche un directeur adjoint Environnement et Déchets, un chargé de Mission Politique de la Ville, ainsi qu'un assistant gestionnaire comptable à l'Opéra Grand Avignon.

Le futur directeur adjoint Environnement et Déchets devra encadre plus de 90 agents de la régie déchets, accompagner la transition des services (nouveau schéma de collecte, optimisation du tri...), et assurer la gestion technique, financière et humaine au quotidien. Le chargé de Mission Politique de la Ville animera le contrat de ville 'Engagements Quartiers 2030' aux côtés d'une équipe engagée et pluridisciplinaire. La future nouvelle recrue de l'Opéra Grand Avignon sera en charge des recettes, subventions, droits d'auteur, déclarations sociales et suivi comptable.

Ecrit par le 17 février 2026

Pour candidater, il suffit de déposer son CV, sa lettre de motivation et le dernier arrêté de situation pour les titulaires de la fonction publique adressés à Monsieur le Président, sur le [formulaire de candidature spontanée correspondant au poste souhaité](#).

L'Aire des gens du voyage de Courtine modernisée pour 2,5M€



Le Grand Avignon a repris, en régie directe, la gestion des aires d'accueil des gens du voyage en Vaucluse, en janvier 2023. C'est ainsi que les aires de Courtine à Avignon et de Bonpas à Avignon-Montfavet ont été revues. Une stratégie durable et globale envers ces citoyens nomades conçue pour une approche réglementaire respectueuse des besoins des familles et dans le respect du schéma départemental. Les droits d'emplacement, les factures d'eau et d'électricité sont totalement recouvrées.

L'Aire des gens du voyage de Courtine, à Avignon, a rouvert le 1^{er} juillet 2025 pour accueillir, actuellement, une dizaine de familles. Pour mémoire, l'aire avait été construite en 1982 et fermée en

Ecrit par le 17 février 2026

2020 pour être entièrement revue et rebâtie, dans le cadre du schéma départemental d'accueil et d'habitat des gens du voyage de Vaucluse, avec pour interlocutrice privilégiée, [Nelly Debart](#), présidente de l'[ANGVC](#), association nationale des gens du voyage citoyens.

Dans le détail

L'aire des gens du voyage de Courtine propose une loge de gardien de 50m², 24 emplacements de 200m², soit 48 places dont 5 dévolues aux personnes à mobilité réduite sur 208m². Chaque emplacement est équipé d'une douche, de deux WC, d'un espace buanderie et d'un local technique partagé entre deux emplacements. Toutes les installations ont été conçues à partir de containers maritimes. Au chapitre paysager, les arbres existants ont été conservés et d'autres devraient être bientôt plantés tandis qu'une large surface a été désimperméabilisée.

A l'ère du numérique

Conformément à la réglementation, il n'y a pas de réservation d'espaces cependant, pour y séjourner, il est nécessaire d'entrer en contact avec [le Grand Avignon](#). La consommation d'eau et d'électricité se fait en prépaiement, via internet, et permet aux usagers de suivre, en temps réel, leur consommation d'eau et d'électricité, notamment depuis leur smartphone.

Combien ça coûte ?

Le Grand Avignon demande 90€ de caution ; 3,20€ par jour pour l'occupation de l'emplacement ; 2,80€ par m³ d'eau utilisée et 0,14€/kWh pour l'électricité. Les séjours sont limités à 3 mois renouvelables sur dérogation.

Ecrit par le 17 février 2026



Copyright Fleur Sitruk Comunication Grand Avignon

Les travaux

Les travaux d'un montant de 2,5M€ ont été financés à hauteur de 2,3M€ par le Grand Avignon et 191 462€ par l'Agence de l'eau. Le Département de Vaucluse, quant à lui, participe aux frais de fonctionnement à hauteur de 35 000€ et sur l'ensemble des aires vauclusiennes gérées par le Grand Avignon.

L'aire de grand passage de Bonpas améliorée

L'aire de grand passage de Bonpas, à Avignon-Montfavet, inaugurée en juillet 2022 par le Grand Avignon, propose un accueil temporaire aux grands groupes de gens du voyage -jusqu'à 150 caravanes- principalement l'été ou lors de rassemblements religieux.

Accès payant, réglementé et soumis à autorisation

Suite aux travaux de l'échangeur de Bonpas, l'entrée de l'aire a été déplacée en juin dernier. Le lieu

Ecrit par le 17 février 2026

arbore désormais une petite place centrale en concassé pour améliorer la circulation, et la plateforme de récupération des eaux usagées a été revue. L'aire est équipée de bornes d'eau, d'électricité, d'un système de gestion des déchets, d'une fosse de récupération des eaux usées et des toilettes chimiques. Son accès est réglementé, payant et soumis à autorisation préalable.

Remise en ordre

Cette remise en ordre des aires d'accueil des gens du voyage a été bien reçue comme en témoignent les retours positifs qu'en a eu la Préfecture de Vaucluse, les Services de l'Etat et des associations dont l'Association nationale des gens du voyage citoyens. «Notre territoire est régulièrement cité en exemple dans les instances départementales, a indiqué Joël Guin, président du Grand Avignon, pour le respect et l'anticipation des objectifs du [Schéma d'accueil et d'habitat des gens du voyage](#), ainsi que pour la concertation engagée avec les représentants des usagers dans la conception et la gestion des aires.»



Copyright Fleur Sitruk Communication. Parmi les élus présents, Joël Guin président du Grand Avignon et Lucien Stanzione,

Ecrit par le 17 février 2026

sénateur de Vaucluse

Le Grand Avignon propose un espace-test agricole bio aux jeunes agriculteurs



Le Grand Avignon a acquis une ancienne exploitation arboricole pour en faire un espace-test permanent : Le mas Baudoin, 5,2 hectares dévolus à la culture bio. Mission ? Accompagner l'installation de nouveaux exploitants.

Ecrit par le 17 février 2026



Copyright Grand Avignon/Anthony Beignard

Cet incubateur agricole, situé 700, allée de la Chartreuse à Avignon, propose un accompagnement personnalisé et des moyens mutualisés pour tester la viabilité des projets des jeunes agriculteurs avant leur installation. Le lieu est aussi une alternative aux parcours traditionnels, notamment en direction de candidats hors cadre familial ou éloignés du monde agricole. Le mas Baudoin contribue, ainsi, au renforcement des filières agricoles locales, au développement des circuits courts et également émergentes comme les teintures végétales ou médicinales.

Tout sur l'installation

Les porteurs de projet bénéficient d'un équipement professionnel complet : 456 m² de bâtiments rénovés comprenant une chambre froide, un hangar, une zone de lavage, des espaces de stockage et des vestiaires. Chaque testeur dispose de deux serres-tunnel de 600 m², ainsi que de parcelles de plein champ irriguées pouvant atteindre 9 400 m², un tracteur complète le dispositif. Enfin, trois logements sur place permettent d'accueillir des porteurs de projets venus de toute la France.

Concrètement

Aujourd'hui, trois exploitants - Carole Degueurce, Yones Madadi et Sibylle de Geyer - ont démarré leur activité sur le site et pourront expérimenter leur culture, dans ce lieu, durant trois ans. Carole Degueurce,

Ecrit par le 17 février 2026

arrivée en Octobre 2024, s'est lancée dans le maraîchage diversifié et les circuits courts. Yones Madadi cultive principalement des fraises, des melons et des pastèques et vient d'acquérir une parcelle attenante au Mas Baudoin pour y créer une ferme pédagogique. Sibylle de Geyer, spécialisée dans l'horticulture s'est, elle, concentrée sur la garance, plante tinctoriale et la production de plantes aromatiques et médicinales qui réclament de vastes espaces. Elle se destine au B to B -Business to business- pour traiter avec les grossistes et transformateurs.



Copyright Grand Avignon/Anthony Beignard

Au chapitre de l'investissement

L'achat du Mas (proratisé pour l'espace-test) a été de 210 000 € ; Rénovation des bâtiments et serres : 650 000€ ; Matériel agricole : 70 000 €. Accompagnement des agriculteurs (2024-2026) : 174 250 € maximum. La Région Sud-Paca est intervenue à hauteur 260 000€, dans le cadre de 'Nos territoires d'abord' et la Compagnie Nationale du Rhône -CNR- pour un montant de 100 821€ via les Plans Rhône pour l'achat du matériel agricole et le marché d'accompagnement des agriculteurs.

Un outil du Programme alimentaire territorial

Le Mas Baudoin entre dans le Programme alimentaire territorial -PAT-, dispositif du Grand Avignon, initié en 2019, pour promouvoir une alimentation de qualité, de proximité, respectueuse de

Ecrit par le 17 février 2026

l'environnement. Il fait partie de la création de Zones Agricoles Protégées -ZAP- et au soutien aux initiatives de commercialisation directe comme le magasin de producteurs le MASSS à Avignon. Le mas Baudouin est membre du Réseau national des espaces-Test Agricoles.

Les partenaires techniques des porteurs de projet

La Chambre d'agriculture de Vaucluse a en charge le suivi et l'accompagnement de proximité de l'agriculteur ; L'Adear 84 l'accompagnement technique cultural et global du projet ; Agribio 84 l'accompagnement technique cultural, par l'association qui promeut et structure la filière bio locale et rassemble près de 200 producteurs ; Mosagri : l'accompagnement administratif, juridique et comptable de l'activité, ainsi que la gestion quotidienne du foncier, du bâti et du matériel, mis à disposition pour l'exercice de l'activité test.



Copyright Grand Avignon/Anthony Beignard

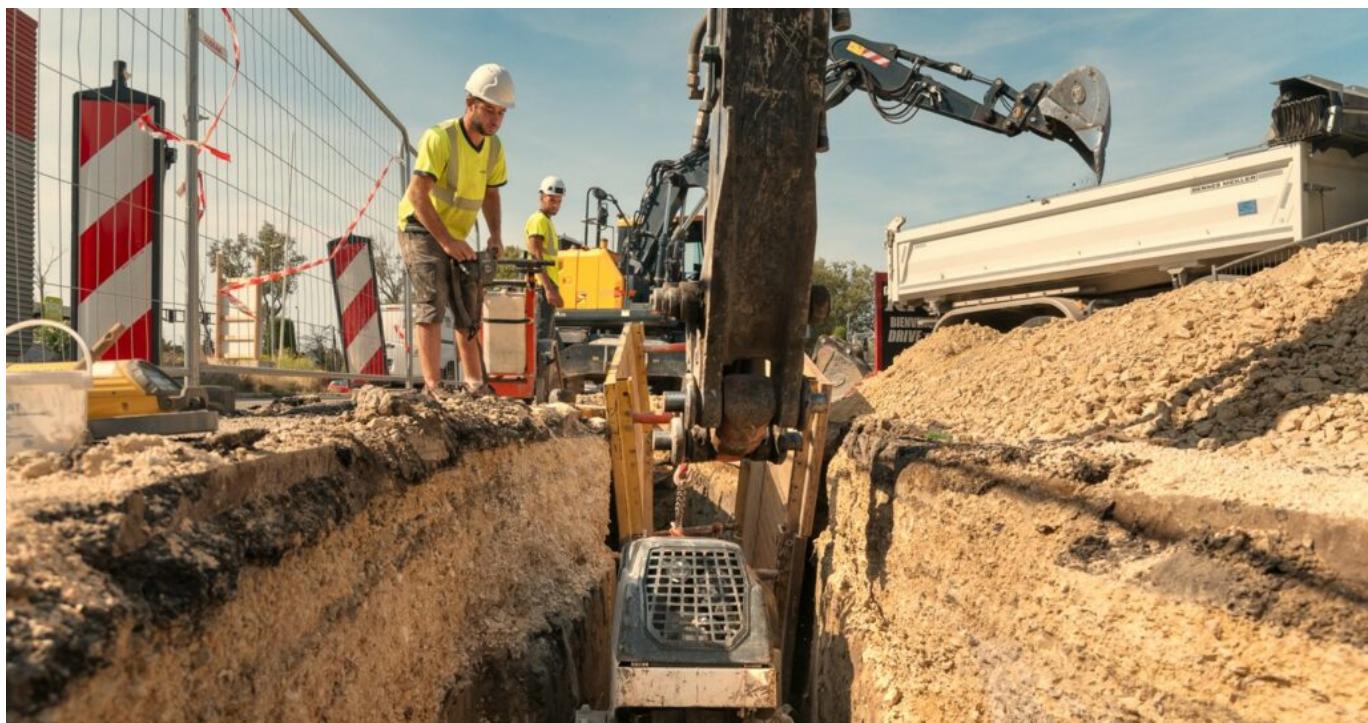
Joël Guin, président du Grand Avignon, lors de l'inauguration du Mas Baudoin

« Les terres agricoles et viticoles représentent encore aujourd'hui 38 % de la surface totale du Grand Avignon. L'agriculture reste néanmoins très fragilisée. En 10 ans, le nombre d'exploitations agricoles a malheureusement diminué de 16 % sur ce territoire. Ce chiffre est inquiétant puisque l'agriculture constitue le premier maillon, indispensable, de toute la chaîne agroalimentaire. Cet espace test agricole

Ecrit par le 17 février 2026

constitue l'une des réponses aux difficultés d'installation dans cette profession qui demande de gros investissements. »

Le Grand Avignon investit 20M€ dans ses Zones d'activités économiques



Le Grand Avignon gère 23 zones d'activités économiques -ZAE- et investit, depuis 2021 et pour 4 ans, 20M€. Objectif ? Améliorer le cadre de vie des entreprises et des salariés tout en renforçant l'attractivité du territoire.

Ecrit par le 17 février 2026



Coupe du ruban par Guy Moureau Copyright Grand Avignon Anthony Beignard de Gauche à droite : Annick Dubois, Claude Tummimo, Guy Moureau, Joël Guin et Paul Mély

Certains éléments de voiries ont ainsi été revus, au cas par cas, selon les zones d'activités économiques, comme les aménagements paysagers, la mobilité, l'écologie urbaine, la gestion des eaux pluviales et l'énergie, selon les spécificités de chaque lieu, et en collaboration avec les élus et associations des entreprises.

Financements

C'est dans le cadre de cette revisite des ZAE que, dernièrement, 6,5M€ ont été investis avec la participation de l'Etat, dans le cadre du Fonds vert pour les aménagements cyclables ; la Région Sud-Provence Alpes Côte d'Azur pour la requalification des ZAE et l'Agence de l'eau.

Les chantiers

C'est ainsi que Le Chemin de l'Herbe, zone de la Cristole à Avignon ; l'Avenue de l'Orme Fourchu-Fontcouverte également à Avignon ; Le plan à Entraigues sur la Sorgue viennent d'être inaugurés.

L'an dernier

L'an dernier c'était au tour de la rue Graham Bell de la ZAE de saint-Tronquet au Pontet, puis de

Ecrit par le 17 février 2026

Courtine d'être réaménagées. Des travaux dans ce même esprit sont d'ailleurs actuellement en cours pour les ZAE de la Croix de Noves, Courtine, Agroparc, Raphaël Garcin et Saint-Tronquet pour une réception prévue d'ici 2026.

Depuis 2021

Depuis 2021, le montant total des réhabilitations dans les ZAE s'élève à 12,4 M d'€.



Fin des travaux de la Cristole Copyright Grand Avignon Clotilde Arnaud

Aujourd'hui, Avignon, La Cristole, Chemin de l'Herbe

Problématique et enjeux

Le Chemin de l'Herbe à la Cristole est une zone minérale ponctuée d'une voirie vétuste et d'un stationnement anarchique des poids lourds, rythmée d'espaces verts délaissés. L'absence de cheminement cycliste et piéton sécurisés et les îlots de chaleur réclamaient une nouvelle vision de cet espace.

Réalisation

Le Grand Avignon, en partenariat avec les acteurs locaux, a opté pour la réalisation de 480 mètres de

Ecrit par le 17 février 2026

voie verte en enrobé beige -pour éviter l'effet d'albédo-, qui sécurise les cheminements piétons et cyclistes entre le chemin des Canaux (Bel Air) et la RN7. Les espaces verts ont été transformés en prairies et pelouses munies de goutte à goutte. Près de 78 arbres ont été plantés et une partie du réseau d'assainissement rénovée, conformément à la réglementation sur la gestion des eaux usées.

Les chiffres

Près de 78 arbres plantés ; 50 arbustes ; 2 620 m² de massifs plantés; 630m² de prairie sauvage ; 24 éclairages modernisés ; 480 ml (mètres linéaires) d'aménagements cyclables et piétons ; 295 ml de réfection de voirie ; 300 ml de réfection du réseau d'assainissement des eaux usées ; 100 ml d'eau potable. 962 heures pour l'insertion professionnelle des personnes éloignées de l'emploi.

Montant total des travaux 2,12 M€

Voirie et espaces Verts : 1 721 038 € ; Réseaux humides : 402 640 € ; Subventions : État - Fonds vert : 243 000 € ; Région Sud-Paca : 180 377€.



Ecrit par le 17 février 2026

L'orme Fourchu-Fontcouverte Copyright Grand Avignon Matthieu Colin

Avignon, Avenue de l'Orme Fourchu-Fontcouverte

Problématique et enjeux

L'axe très fréquenté aux heures de pointe, est ponctué d'entreprises, de logements collectifs et d'habitations.

Réalisation

La largeur de la chaussée a été réduite et la vitesse limitée à 30km/h. Une continuité piétonne a été créée. Les trottoirs ont été libérés du stationnement anarchique et sécurisés au moyen de bordures anti-stationnement. La fréquentation de la route se fait en partage avec les véhicules motorisés. Les réseaux d'eau potable et d'eau pluviale, en sous-sol, ont été revus. Les sols ont été désimperméabilisés.

Deux innovations mises en place

Une fosse de Stockholm a été créée permettant de retenir l'eau de pluie afin d'être puisée par les plantes environnantes et la création d'un parking drainant permet de laisser s'infiltrer l'eau en réduisant le ruissellement en surface. Egalement, un aqua textile intégré en sous-couche filtre et biodégrade les hydrocarbures veillant à la protection de la nappe phréatique. Enfin, 50% de matériaux concassés ont été ré-utilisés sur ce chantier.

Chiffres

La surface totale de l'opération est de 10 550m² traités ; Surfaces perméables espaces verts 1745m² ; Surface perméable de stationnement 630m² ; 1250 m³ de terre végétale et mélange terre/pierre ; 26 arbres et 322 arbustes plantés ; 1 050 m² de massifs plantés ; 765 ml de conduite d'eau potable renouvelées ; 100 ml de chemisage du réseau unitaire ; 1812 heures d'insertion professionnelle.

Montant total des travaux : 3,29 M€ Voirie et espaces Verts : 2 656 804€ ; Réseaux humides : 635 865€ ; Subventions État - Fonds vert : 354 480€ ; Agence de l'eau: 279 657€.

Ecrit par le 17 février 2026



Fin des travaux du Plan Copyright Grand Avignon Clotilde Arnaud

Entraigues sur la Sorgue, Le plan

Problématique et enjeux

Un trottoir trop proche de l'avenue de la Counoise générant un sentiment d'insécurité ; L'absence d'aménagement cyclable sur le dernier kilomètre de cette voie principale ; Le stationnement régulier de poids lourds sur le trottoir et la réorganisation de deux impasses Barbaroux et Aubun.

Réalisation

Sécurisation des déplacements piétons et cyclistes via la création d'une voie verte continue sur l'ensemble de la zone. Les noues végétalisées -fossés peu profonds et larges- empêchent le stationnement sauvage. Dès 2021, le giratoire d'entrée de la zone a été transformé en un espace arboré de 2 000 m², où environ 1 000 jeunes arbres méditerranéens (micocouliers, frênes, érables, amandiers) ont été plantés. Financé à hauteur de 50 000 €, cet aménagement participe à l'infiltration des eaux de ruissellement, à recharger les nappes phréatiques, à prévenir l'érosion des sols et à créer un îlot de fraîcheur. Entre 2023 et 2024, dans le cadre des travaux de requalification des allées Aubun et Barbaroux et de l'avenue de Counoise, environ 80 arbres supplémentaires ont été plantés, accompagnés de prairies fleuries et de massifs végétalisés sur plusieurs centaines de mètres linéaires.

Ecrit par le 17 février 2026

Chiffres

51 arbres plantés en 2025 ; 140 arbustes ; 1 280 ml d'aménagements cyclable et piétons (voie verte + trottoir) et 545 heures d'insertion. Montant total des travaux : 1,08 M d'€ ; Subventions État - Fonds vert : 202 761€ ; Région Sud PACA : 84 293€.

En 2021, 2022, 2023

L'entrée de la ZAE des Balarucs à Caumont-sur-Durance a bénéficié en octobre 2022 d'un premier chantier de 500 000 €. L'accès a été repensé avec des trottoirs pour les piétons, une voirie rénovée, un éclairage public plus économique et des plantations qui améliorent l'aspect et le confort du site.

Fin 2022,

les zones de l'Aspre à Roquemaure, de l'Oseraie et de Fontvert-Saint-Tronquet au Pontet ont aussi bénéficié de chantiers de revalorisation. À Roquemaure, l'entrée de l'Aspre a fait peau neuve pour un montant de 50 000 €. Sur l'axe Graham Bell, dans la zone commerciale Saint-Tronquet, 430 000 € ont été investis pour des aménagements de modernisation, incluant la suppression de 1 000 m² de surfaces imperméables, la transformation des fossés en noues végétalisées avec des essences locales, et la création d'une voie piétonne sécurisée vers les commerces et restaurants. L'entrée de la zone a également été revalorisée.

En 2023,

la requalification de la ZAE des Fonds à Vedène a donné lieu à la création d'une nouvelle entrée de zone depuis la RD 53, avec un accès sécurisé adapté aux poids lourds. Les aménagements ont inclus la réalisation d'une voirie avec trottoirs larges, un système de rétention des eaux pluviales d'environ 200 m³, un éclairage public à puissance modulable et la plantation de 330 m² de végétation méditerranéenne. L'ensemble des travaux, d'un montant d'environ 1,06 M€, a été entièrement financé par le Grand Avignon.

Ecrit par le 17 février 2026



L'Orme Fourchu Copyright Grand Avignon Matthieu Colin

L'emploi

Le Grand Avignon a inséré des clauses sociales dans les contrats conclus avec les prestataires, afin de favoriser l'insertion professionnelle d'un public majoritairement peu qualifié. Près de 3 219 heures de travail ont été réalisées (dont 338 heures de formation) sur les 2 955 heures prévues, et 70 heures supplémentaires seront effectuées dans le cadre de l'entretien des espaces verts. 19 personnes ont accédé à un contrat professionnel : 14 dans la construction de routes et 5 dans les aménagements paysagers. Parmi les bénéficiaires, près de 36,8 % avaient moins de 26 ans, 47 % résidaient à Avignon ou dans une commune du Grand Avignon, et 31,5 % vivaient dans un quartier prioritaire de la politique de la ville. 9 contrats en alternance ont été conclus, ainsi qu'une embauche en CDI (Contrat à durée indéterminée).

Joël Guin, président du Grand Avignon, ce qu'il a dit

« Le Grand Avignon s'est lancé, depuis 2021, dans la redynamisation de 23 zones d'activités en faveur du développement économique de 52 000 entreprises, misant sur les filières d'excellence de la nature et des industries culturelles créatives. Plus de 12 millions d'euros ont déjà été investis par le Grand Avignon depuis le début du mandat dans ce programme, pour les zones d'activités d'Agroparc et Courtine à

Ecrit par le 17 février 2026

Avignon, l'Aspre à Roquemaure, l'Oseraie, Fontvert et Sain-Tronquet au Pontet, les Fonds à Vedène, les Balarucs à Caumont. Aujourd'hui, nous inaugurons les travaux réalisés dans les zones de Fontcouverte et la Cristole à Avignon, et le Plan à Entraigues pour 6,5 M€. Ces travaux ont consisté à requalifier les voiries, embellir et végétaliser des espaces pour réduire les îlots de chaleur, créer des pistes cyclables et des cheminements piétons, améliorer la gestion des eaux pluviales et de l'assainissement, ou encore réaménager les entrées de zone. D'autres chantiers suivront dans 16 autres communes. »



Joël Guin et Guy Moureau Copyright Grand Avignon Anthony Beignard

Paul-Roger Gontard, 'Redonner un nouvel

Ecrit par le 17 février 2026

élan à Avignon et à ses pays'



Paul-Roger Gontard, élu de gauche, adjoint au maire d'Avignon en charge des grands projets, vient d'annoncer qu'il sera sur les rangs de deux élections : la Ville d'Avignon et le Grand Avignon. Sa promesse pour la Ville et au-delà ? Travailler sur six défis majeurs et re-bâtir une ville qui prendrait soin de ses habitants.

Les six défis majeurs identifiés par Paul-Roger Gontard ? Une adaptation urgente au climat pour gagner en confort de vie dans l'espace public comme dans les logements ; Lutter contre les fractures sociales et territoriales pour en terminer avec les clusters de pauvreté ; Eradiquer l'insécurité et le narcotrafic -historiquement implanté à Avignon- pourvoyeur de 25M€ annuels de chiffre d'affaires ; Prendre en compte les problèmes de santé mentale - trop de jeunes marginalisés- et les fragilités comme la précarité alimentaire ; Parier sur l'innovation numérique comme nouveau creuset de l'emploi et, enfin, favoriser 'l'implication citoyenne' dont l'adjoint au maire constate le dangereux délitement.

Ecrit par le 17 février 2026

En quelques mots ?

Paul-Roger Gontard évoque une démarche républicaine profondément humaniste, tournée vers le collectif. Il promeut la vision d'une ville qui prend soin de ses habitants. Mais qu'en sera-t-il de la culture, de l'histoire, des sciences et de la bonne volonté sur le ring impitoyable de la politique où le marketing de soi a plus de poids que les projets qui eux, butent à presque se briser sur les falaises géo-paléontologiques du temps administratif ?

Une ville pixelisée par l'absence de stratégie urbaine

Paul-Roger Gontard a choisi de remédier aux fractures territoriale et sociale d'Avignon et de ses pays - du Grand Avignon- «Un territoire avignonnais au sens large, décrit par l'Insee comme le plus ségrégué de France. Une ville clustérisée, pixelisée dans l'absence de stratégie urbaine de la fin des années 1990, où il est urgent de recréer de l'harmonie, ce qui passe par une plus grande solidarité, par arrêter de concentrer les difficultés, de fabriquer du vivre ensemble, pour faire société... »

Le discours de Paul-Roger Gontard ?

Rassembleur, pour y accueillir toutes les sensibilités politiques, 'à l'exclusion de ceux qui excluent' et un socle de six défis à relever. Son programme ? Il sera construit après que son équipe -actuellement une cinquantaine de personnes- et lui, aient rencontré les habitants à partir de septembre. Mission ? Nouer le dialogue, recueillir et entendre les préoccupations pour, ensuite, bâtir sa feuille de route.

Ecrit par le 17 février 2026



Paul-Roger Gontard Copyright MMH

Dans le détail

1. Le climat

«L'adaptation au climat se révèle urgente car d'ici 2050 les températures maximales dépasseront les 40°» -Ndrl on s'en approche déjà- alors Paul-Roger Gontard (PRG) parie sur l'optimisation de la trame bleue -les canaux- encore trop invisible, l'arborisation massive, la revisite et la construction de bâtiments et logements sobres en énergie et confortables à vivre tant dans le froid que la canicule.

2. La fracture sociale

«Le taux de pauvreté à Avignon atteint 33% de la population, lorsque celui du Grand Avignon est de 22,5% et le taux de chômage - pratiquement 11%- le plus élevé de France. Autre constat : La pauvreté et la précarité sont concentrées dans les quartiers.» PRG préconise plus de liens entre les quartiers, une urbanisation revue pour une mixité sociale renouvelée.

Ecrit par le 17 février 2026

3. Insécurité et narcotrafic

«Le narcotrafic réalise, au bas mot, un chiffre d'affaires annuel estimé entre 20 et 25M€. Près de 10 points de deal ont été identifiés dont les plus productifs -certains produisent 3 500€ par jour- sont repris par la mafia marseillaise. La sécurité est l'affaire de tous, alliés contre le narcotrafic : habitants, associations, élus et Forces de l'ordre. Nous avons une responsabilité collective. D'autres pays s'y sont attaqués avec succès comme le Portugal. Nous pourrions faire de même»

4. Santé et fragilités

«La santé mentale -trop de jeunes marginalisés-, la précarité alimentaire -qui touche particulièrement les enfants et les personnes âgées-, le vieillissement : un quart des Avignonnais aura plus de 65 ans en 2050, et les plus de 75 ans auront presque doublé passant de 8 000 à 15 000 Avignonnais ce qui sera pris en compte avec une Ville qui prendra soin de ses habitants.»

5. Le numérique

«L'acculturation -assimilation d'une culture étrangère à la sienne- numérique doit être généralisée des plus jeunes aux séniors, des PME (Petites et moyennes entreprises) aux grandes entreprises via une académie populaire, l'enseignement supérieur, les associations, les tiers-lieux et les fablabs -laboratoires de fabrication numérique-. La digitalisation ne devra pas être le lit d'une nouvelle fracture sociale et économique».

6. Le pacte citoyen et Républicain

«La fatigue démocratique qui atteint l'ensemble des français touche aussi une part des avignonnais. Cela s'observe avec les taux de participation, les choix de colère, l'inflation des votes blancs et nuls. Beaucoup des concitoyens estiment que le modèle démocratique ne les rend pas audibles, ne leur permet pas d'accéder au partage de la prise de décision. Donc il faut changer cela profondément, car cela remet en cause notre modèle de vivre ensemble, de prise de décision collective. C'est aussi un enjeu international qui peut se résoudre de façon locale. Le bien vivre ensemble se fabrique ici.»

Réinventer les entrées de ville

«Les entrées de ville, souvent dévolues aux zones commerciales à figure d'entrepôt, créées entre les années 1960-70 sont touchées de plein fouet par la mutation des modes de consommation alors que le e-commerce est passé de 71 milliards d'€ de chiffre d'affaires à 174 milliards d'€ -en France- et que la vacance commerciale augmente dans la galerie marchande de la zone commerciale Cristole/Castellette, sur l'axe de la route de Marseille. Ces zones, notamment l'[entrée Sud d'Avignon](#) -composée du parc des expositions, du Technopôle d'Agroparc, du Quartier Durable Méditerranéen Bel Air, de grands équipements sportifs comme le stade nautique et du quartier de Saint Chamand inscrit dans un programme NPNRU (Nouveau programme national de renouvellement urbain) seront transformées en termes architectural, paysager, d'usages, de mobilités, d'habitat, de développement commercial, et bénéficieront de corridors écologiques.»

Léo, l'impasse d'un projet d'un autre siècle

«Le tracé aujourd'hui proposé pour la tranche 2 de la LEO, entre Rognonas et le rond-point de l'Amandier, est une aberration fonctionnelle. Il ne désengorgera pas la ville. Au contraire, il injectera

Ecrit par le 17 février 2026

brutalement plus de 30 000 véhicules par jour dans un carrefour déjà saturé aux heures de pointe.»

Non à la Léo mais oui à un nouveau pont

«Oui pour une LEO -Liaison Est Ouest- repensée au sud de la voie TGV, longeant la Durance et connectée à Bonpas. L'urgence est un nouveau pont sur le Rhône à l'ouest ou au sud, permettant enfin un contournement fluide et équilibré d'Avignon. Aujourd'hui, le pont Daladier, le pont de l'Europe et l'échangeur autoroutier de Remoulins sont les seules issues engorgées pour franchir le fleuve dans l'agglomération.»

Paul-Roger Gontard

Paul-Roger Gontard est avignonnais et docteur en droit. Depuis 2020 il est adjoint au maire auprès de Cécile Helle, et en charge du développement territorial, de l'urbanisme et des grands projets. Il est également conseiller communautaire du Grand Avignon.

['Nos confluences citoyennes'](#), blog de Paul-Roger Gontard. [J'aime Avignon en grand.](#)

Avec 'Cantines & Cuisines', le Grand Avignon démocratise la gastronomie

Ecrit par le 17 février 2026



L'Ecole hôtelière d'Avignon (EHA) vient d'accueillir 31 cuisiniers professionnels du territoire du Grand Avignon. Sous la houlette des chefs Serge Chenet et Patrice Leroy ils ont travaillé ensemble à la réalisation du menu gastronomique collectif qui sera servi à plus de 10 000 convives dans le cadre de l'opération Cantines & Cuisines animées qui se déroulera en septembre prochain lors de l'édition 2025 [du festival gastronomique 'Bien Bon !'](#).

Ce mercredi 25 juin, 31 cuisiniers issus des cantines scolaires, maisons de retraite, centres sociaux, restaurants d'entreprise ou universitaires du Grand Avignon se sont retrouvés dans les cuisines de l'école hôtelière d'Avignon.

Sous la direction des chefs [Serge Chenet](#) (Meilleur ouvrier de France et chef du restaurant étoilé [Entre vignes et Garrigue](#) à Pujaud) et Patrice Leroy (Directeur Technique de l'EHA et Maître Cuisinier de France), ils ont travaillé ensemble à la réalisation d'un menu gastronomique collectif, conçu pour être servi à plus de 10 000 convives lors de l'opération Cantines & Cuisines animées qui se déroulera en septembre prochain lors de la nouvelle édition [du festival gastronomique 'Bien Bon !'](#).

[\(Vidéo\) Le Grand Avignon prône le bien manger avec le festival 'Bien Bon'](#)

Ecrit par le 17 février 2026

Travaillant des produits locaux, bio et accessibles (grâce notamment avec des fruits et légumes fournis par la ferme Semailles, acteur emblématique de l'agriculture bio locale), les participants ont ajusté chaque recette, échangé sur leurs pratiques, leurs contraintes, leurs astuces afin d'élaborer le futur repas proposé en septembre prochain. Au menu donc : taboulé d'épeautre du Ventoux et courgettes, cabillaud et fenouil confit ou risotto de lentilles, panna cotta aux pommes caramélisées ou crème brûlée à la lavande.

Ecrit par le 17 février 2026





Ecrit par le 17 février 2026

Taboulé d'épeautre du Ventoux et courgettes. Crédit : DR/Grand Avignon

Ecrit par le 17 février 2026





Ecrit par le 17 février 2026

Risotto de lentilles.

Crédit : DR/Grand Avignon

Ecrit par le 17 février 2026



Ecrit par le 17 février 2026

Cabillaud et fenouil confit.
Crédit : DR/Grand Avignon

Top départ pour l'opération Cantines & Cuisines animées

Cet atelier marque avant tout le coup d'envoi de l'opération [Cantines & Cuisines animées](#), l'un des temps fort du festival Bien Bon de [la Communauté d'agglomération du Grand Avignon](#). Pendant quatre jours, du 15 au 18 septembre, les établissements de restauration collective du territoire - écoles, maisons de retraite, centres sociaux, entreprises, restaurants universitaires - proposeront un menu de chefs, imaginé pour être à la fois festif, local, accessible et équilibré.

« Démocratiser l'accès à une cuisine de qualité. »

Pour le Grand Avignon, l'objectif de cette initiative est de démocratiser l'accès à une cuisine de qualité, montrer que la restauration collective peut aussi rimer avec plaisir, terroir et excellence, et replacer l'alimentation au cœur des échanges humains. Au total, ce sont plus de 20 structures qui se mobilisent à l'échelle du territoire : Avignon, Entraigues, Les Angles, Rochefort, Villeneuve, Vedène, Roquemaure, Sauveterre, Le Pontet, mais aussi les centres sociaux, l'INRAE, les restaurants universitaires et plusieurs associations solidaires (voir détail en fin d'article).

Ecrit par le 17 février 2026



Après une matinée de préparation du repas, la journée s'est conclue par une dégustation collective dans le jardin de l'Ecole hôtelière d'Avignon. Crédit : DR/Grand Avignon

La cuisine comme lien social

« Parce que le goût doit être un droit pour chacun, les centres sociaux du Grand Avignon se réuniront à leur tour le jeudi 18 septembre à la ferme Semailles pour préparer et déguster ensemble le menu », explique le Grand Avignon. Et pour les étudiants : 300 Box Bien Bon seront distribuées gratuitement dans les cafétérias universitaires. Elles contiendront des produits locaux et les recettes du menu pour cuisiner le repas chez soi.

« À travers Cantines & Cuisines animées, le festival Bien Bon affirme son ambition : valoriser les filières locales, promouvoir une alimentation de qualité pour tous, et faire de la cuisine un outil de lien social, d'éducation et de solidarité », poursuit le l'agglomération qui rappelle aussi qu'avec son opération « le Grand Avignon a démontré que la restauration collective pouvait rimer avec excellence, convivialité et engagement ».

L.G.

Ecrit par le 17 février 2026



Les Participants :

- Avignon - Cuisine centrale
- Entraigues - Cuisine Centrale
- Vedène - Service Intendance Restauration
- Rochefort du Gard - Cuisine centrale
- Les Angles - Service restauration
- Sauveterre - Restaurant scolaire
- SIVURS Villeneuve/Pujaut - Cuisine centrale
- Roquemaure - Cuisine cantine
- Maison de retraite / Les floralies - Le Pontet
- Maison de retraite / Oh Activ en Provence ! - Avignon
- Restaurants Universitaires Centre ville + Agroparc
- INRAE
- Centre social d'Orel
- MPT Montfleury
- Centre social et culturel de la Croix des oiseaux
- Centre social municipal Espace pluriel
- L'Espelido
- Centre social La Fenetre
- Avenir Saint-louisien
- Association couleur espoir

Ecrit par le 17 février 2026

● Semailles

(Vidéo) Le Grand Avignon prône le bien manger avec le festival 'Bien Bon'



Après une 2nde édition remplie de succès avec 15 000 participants en 2024, le festival 'Bien Bon !', organisé par le [Grand Avignon](#), revient du 15 au 21 septembre prochains pour célébrer les acteurs de l'agroalimentaire, le terroir, le bien manger, le bien boire et le bien vivre

Ecrit par le 17 février 2026

ensemble.

« C'est une manifestation que j'attends chaque année avec gourmandise », a commencé par dire Joël Guin, président du Grand Avignon. Après deux premières éditions couronnées de succès, le festival 'Bien Bon !' revient en septembre. Durant une semaine, le territoire va briller au travers de ses producteurs, ses chefs, ses artisans et ses lieux d'exception.

En tout, ce sont plus de 100 acteurs de la filière agroalimentaire qui seront impliqués dans cette nouvelle édition qui promet des temps forts festifs et gourmands, mais aussi de mettre en lumière les savoir-faire et les talents du territoire et du terroir. « Bien Bon consacre le partage et la convivialité au service du territoire et de ceux qui le font vivre », a poursuivi le président de l'Agglomération.



Joël Guin lors de la présentation de la 3e édition de 'Bien Bon !' au restaurant Bibendum à Avignon.
©Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 17 février 2026

Un événement aux quatre piliers

Cet événement annuel, devenu une institution au sein des communes du Grand Avignon, s'articule autour de quatre grands principes :

- Un événement populaire,
- un événement qui a du sens,
- un événement fédérateur,
- un événement qui fait rayonner le territoire.

« Bien Bon est un concentré de goûts, de fête, de découvertes et de retrouvailles. »

Joël Guin

Tout d'abord, il se veut un événement populaire, qui touche non seulement les seniors en maison de retraite, mais aussi les étudiants, les enfants, et tout autre public. Il se veut aussi un événement qui a du sens, un événement qui met en avant les acteurs locaux qui prônent le bien manger afin de sensibiliser le public aux bonnes pratiques, que ce soit en termes d'alimentation, de consommation, mais aussi de tri.

Cette semaine se veut aussi fédératrice, avec des moments forts qui réunissent et où le partage est le maître-mot. Enfin, cet événement se veut un ensemble de rendez-vous qui fait rayonner le territoire, que ce soit au travers des acteurs de la filière agroalimentaire, ou bien des lieux choisis pour les différents temps forts.

Un événement engagé

En proposant ce festival autour du bien manger, le Grand Avignon ne veut pas seulement mettre en avant le local, le sain et le gourmand le temps d'une semaine. L'Agglomération veut engager une réelle sensibilisation auprès des publics pour leur apprendre à respecter sa santé à travers le bien manger tout en respectant les producteurs, artisans, et chefs locaux en consommant en circuit court vers un meilleur respect de l'environnement.

De plus, l'événement se veut aussi exemplaire dans son organisation. Cela passe par la réduction des déchets, la lutte contre le gaspillage, la promotion des mobilités douces, la valorisation des productions locales, ou encore la sensibilisation au tri.

Ecrit par le 17 février 2026



UN ÉVÉNEMENT ORGANISÉ PAR



EN PARTENARIAT AVEC



Sept chefs s'engagent dans ces rendez-vous gourmands

Comme pour chaque édition, des chefs se mettent au service de l'événement pour partager leur savoir-faire, mais aussi leur engagement en faveur d'une consommation locale qui se traduit notamment à travers leur cuisine.

« On est très fiers de participer à cet événement qui fait rayonner la région et qui est

Ecrit par le 17 février 2026

accessible à tous. »

Maxime Chenet

Cette année, ils seront sept à concocter des repas et délivrer leurs secrets au public : [Florent Pietravalle](#) de la Mirande, [Maxime & Serge Chenet](#) de la Maison Chenet, [Mathieu Desmarest](#) de Pollen, Bibendum et Tribu, Patrice Leroy, formateur à l'École hôtelière d'Avignon, [Christophe Chiavola](#) du Prieuré, mais aussi Glenn Viel de L'Oustau de Baumanière.

Ecrit par le 17 février 2026



Serge Chenet

Ecrit par le 17 février 2026



Patrice Leroy

Ecrit par le 17 février 2026



Maxime Chenet

Ecrit par le 17 février 2026



Mathieu Desmarest

Ecrit par le 17 février 2026



Glenn Viel

Ecrit par le 17 février 2026



Florent Pietravalle

Ecrit par le 17 février 2026



Christophe Chiavola

©Anthony Beignard / Grand Avignon

Le défi des foodtrucks

La semaine débutera le 15 septembre avec un rendez-vous très attendu : le Défi Foodtrucks. Après

Ecrit par le 17 février 2026

Rochefort-du-Gard et Vedène durant les précédentes éditions, c'est au tour de Villeneuve-lès-Avignon de devenir un lieu de compétition le temps d'une soirée.

Les meilleurs cuisiniers de la street food locale devront s'affronter en suivant la charte 'Bien Bon !' devant un jury de chef, notamment composé de Christophe Chiavola, Maxime & Serge Chenet, Patrice Leroy, mais aussi [Joannes Richard](#), champion du monde de burger en 2023. Cinq prix seront décernés lors de cette soirée.

Lundi 15 septembre. De 18h à 22h. Entrée libre et gratuite. Place Charles David. Villeneuve-lès-Avignon.

Quand l'opéra et la gastronomie se rencontrent

Le 16 septembre, le chef étoilé Christophe Chiavola préparera un repas au sein du majestueux [Opéra du Grand Avignon](#) à l'occasion de l'événement exclusif et inédit Opéra-Bouffe. Cette soirée prestigieuse et festive se fera sur le thème des années folles.

Organisé en partenariat avec [Inter Rhône](#), ce rendez-vous mêlera spectacle et gastronomie, avec les convives installés sur la scène et les artistes qui chanteront, danseront et feront de la musique autour d'eux et dans l'espace normalement réservé au public.

Mardi 16 septembre. 19h30. 150€ ([réservation en ligne](#)). Opéra Grand Avignon. Place de l'Horloge. Avignon.

Des aventures gustatives

Les 17 et 20 septembre, le festival proposera les Tours des gourmands, des épopées gustatives dans divers lieux du Grand Avignon, à la découverte des savoir-faire et des meilleures adresses du territoire au travers de boucles qui se feront à pied ou à vélo.

Le public pourra notamment découvrir les bonnes adresses de Velleron, le clan des vignerons de Rocca Maura, les gourmandises de Villeneuve, les vins et chocolats d'Avignon, les saveurs responsables de l'ECOMIN d'Avignon, la Barthelasse, ou encore la ceinture vert d'Avignon.

Mercredi 17 et samedi 20 septembre. Gratuit sur réservation ([billetterie en ligne](#)). Grand Avignon.

Une conférence culinaire

Le 18 septembre, le chef Glenn Viel donnera une 'conférence alléchante' à Vedène, accompagné par la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#). Membre emblématique du jury de l'émission télévisée *Top Chef*, il donnera sa vision d'une cuisine moderne et durable, qui valorise les produits locaux et place la responsabilité environnementale au cœur de l'assiette.

Jeudi 18 septembre. 19h. Gratuit sur réservation ([billetterie en ligne](#)). L'Autre Scène. Avenue Pierre de Coubertin. Vedène.

Une fête du goût et du terroir

Le 19 septembre, le marché agricole de Velleron va se transformer en véritable Place des gourmands

Ecrit par le 17 février 2026

avec un marché des producteurs, des dégustations de vins du Grand Avignon, des foodtrucks, le tout dans une ambiance musicale et conviviale.

Un temps fort viendra animer la soirée : le championnat d'aioli, qui sera animé par les Maîtres Cuisiniers de France.

Vendredi 19 septembre. De 18h à 22h30. Entrée libre et gratuite. Velleron.

Les coulisses du bien manger

Les 15, 16, 18 et 19 septembre, le Grand Avignon vous proposera de découvrir l'envers du décors en allant à la rencontre des acteurs de l'agroalimentaire.

Des visites thématiques seront organisées pour rencontrer ceux qui façonnent notre façon de produire, transformer et déguster. Ces coulisses permettront de mieux comprendre l'alimentation de demain avec la découverte notamment de la Distillerie Manguin, de la Maison Fillière, ou encore des startups gourmandes de Créativa.

Lundi 15, mardi 16, jeudi 18 et vendredi 19 septembre. Gratuit sur réservation ([billetterie en ligne](#)). Grand Avignon.

Les cantines et cuisines animées

L'année dernière, l'événement des 'cantines et cuisines animées' avaient permis l'élaboration de 10 000 plateaux repas distribués dans les cantines, restaurants universitaires, maisons de retraite, entreprises et centres sociaux du territoire.

Cette année, le menu de ces repas sera élaboré par Serge Chenet et Patrice Leroy. Un grand repas sera aussi partagé à la Ferme Semailles, organisé avec les centres sociaux.

De plus, cette année, 200 box seront offertes aux étudiants du territoire par le Crous. Ces box seront composées d'un menu de chef à concocter chez soi, de produits locaux et de plusieurs recettes.

La surprise des chefs

Comme chaque année, le festival se terminera en beauté avec la Surprise des chefs, trois déjeuners dans trois lieux d'exception du Grand Avignon, à savoir la Distillerie Manguin à Avignon, le Clos des Sources à Roquemaure, et le Domaine de Rodolphe à Morières-lès-Avignon. Les menus seront élaborés par Florent Pietravalle, Mathieu Desmarest et Maxime Chenet pour 38€ par adulte et 25€ par enfant.

Dimanche 21 septembre. 12h. [Réservation en ligne](#). Grand Avignon.

Ainsi, tout le monde pourra profiter de ces rendez-vous culinaires qui rythmeront la semaine du 15 au 21 septembre. Toutes les réservations se font sur [le site de Bien Bon !](#)

Ecrit par le 17 février 2026

Joël Guin ne veut pas que le Grand Avignon porte le chapeau pour la LEO



Réagissant à la dernière publication de Wingz, notre dessinateur humoristique, sur [le dossier de la LEO \(Liaison Est-Ouest\)](#), Joël Guin, président de la Communauté d'agglomération du Grand Avignon a tenu à rappeler sa détermination à voir se poursuivre ce projet.

Remis sur le devant de la scène après [la sortie de Corinne Chabaud](#), présidente de Terre de Provence agglomération, maire de Mollèges et conseillère départementale déléguée aux marchés publics des Bouches-du-Rhône, le débat sur les atermoiements de la réalisation de tranche 2 de la LEO avait déjà fait réagir le président du Grand Avignon et Cécile Helle, maire d'Avignon. [Dans un droit de réponse adressé à notre attention](#), les deux élus Vauclusiens avaient expliqué leur attachement à voir ce dossier aboutir, mais pas dans les conditions actuelles, qu'ils jugent obsolètes.

« Nous voulons faire vivre la LEO. »

Joël Guin, président de la Communauté d'agglomération du Grand Avignon

« Contrairement à ce qui a été dit, nous voulons faire vivre la LEO, mais dans l'intérêt de tous les

Ecrit par le 17 février 2026

citoyens, qu'ils soient des Bouches-du-Rhône ou du Vaucluse », explique Joël Guin.

« Il faut éviter le tracé dans la ceinture verte », poursuit-il avant de souligner la nouvelle position de l'Etat : « Proposer désormais un projet ramenant la tranche de 2×2 voies à 2×1 voie pour le brancher sur le rond-point des Amandiers ce n'est plus réaliste. Envoyer près 40 000 véhicules dont 3 000 camions vers un feu rouge cela ne va pas fonctionner et cela va engendrer des bouchons. »

Le Grand Avignon et la Ville défendent une LEO 'reconfigurée'

Il faut dire que ce tracé de la tranche 2 a été imaginé il y a 30 ans, lorsqu'il fallait remplir la zone d'activités d'Agroparc en la connectant à la future LEO. Alors que cette zone a été urbanisée depuis, les besoins ne sont plus les mêmes.

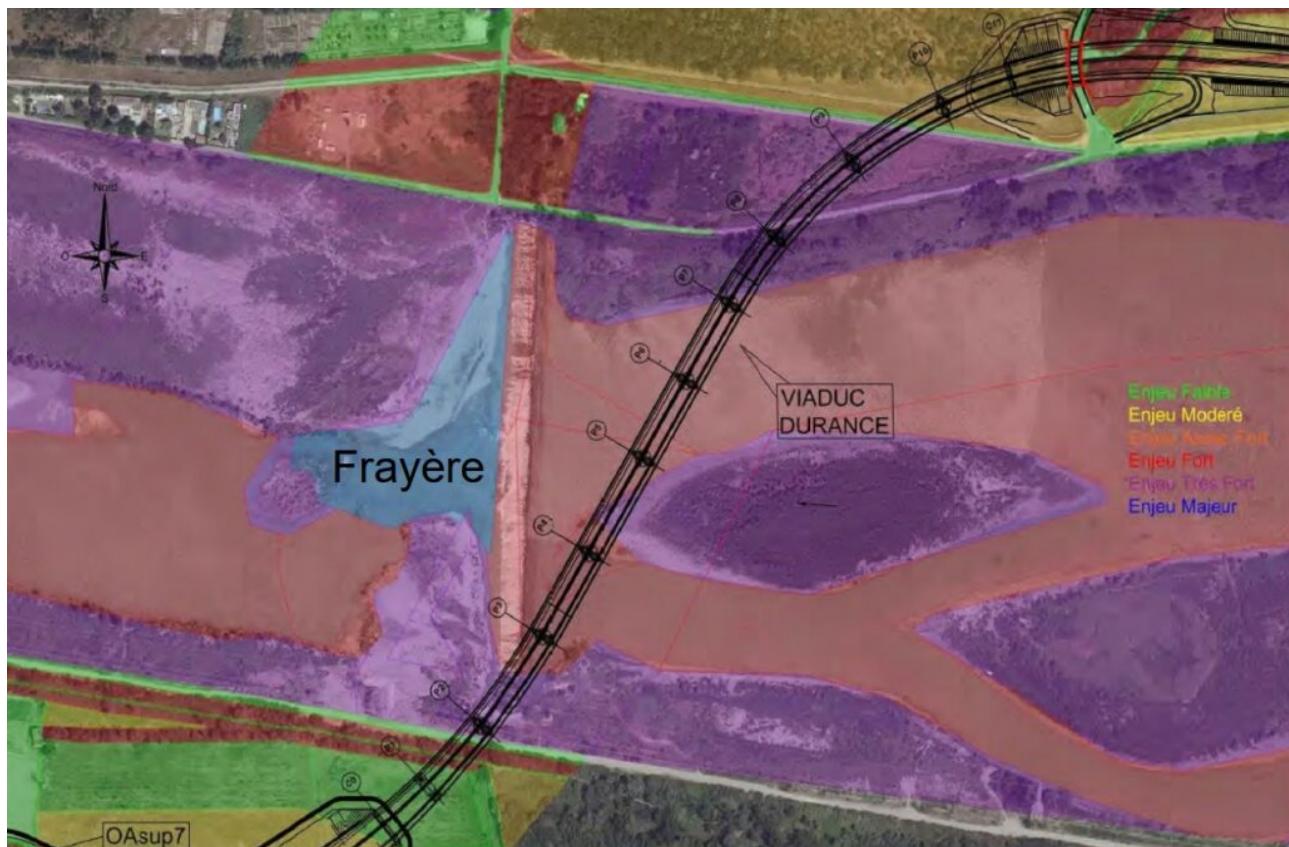
« Aujourd'hui, je mets aussi en cause les élus d'une certaine époque qui, pour des problèmes d'égo ou des raisons d'ambitions personnelles, ont travaillé pour retarder la LEO, dénonce le président du Grand Avignon. Il faut voir les quartiers des Amandiers et de la Cristole il y a 30 ans et aujourd'hui pour se rendre compte que le contexte a complètement changé. C'est une réalité et il y a autre chose à faire maintenant en imaginant un nouveau tracé qui pourrait coûter moins cher. »

Une route en encorbellement pour éviter « d'embêter » les anguilles

Joël Guin propose ainsi de longer le Sud de la Durance « avec une route en encorbellement, comme on peut le voir en Sicile par exemple où la nature est restée intacte dessous et les agriculteurs peuvent continuer à travailler. On peut faire tout cela sans 'embêter' les anguilles qui se baladent dans la Durance. Cela permettrait aussi de supprimer les camions sur Châteaurenard et d'arriver par l'arrière de la zone des Iscles et du MIN (Marché d'intérêt national). »

Avec un éventuel franchissement de la Durance pour rejoindre le rond-point du parc des expositions et « se connecter à Bonpas où le Département de Vaucluse a débuté les travaux de réaménagement afin de fluidifier la zone. »

Ecrit par le 17 février 2026



La LEO est au centre de plusieurs enjeux environnementaux. Crédit : Préfecture de Paca

« Des moyens, il y en a. »

Il souhaite aussi que l'on raccorde le plus rapidement possible la tranche 1 au rond-point de Rognonas. « Le plus important, c'est de pouvoir faire bouger les choses que l'on puisse, tous ensemble, sortir de l'ornière. »

Pour cela, le président de l'agglo reconnaît « qu'il faudra passer par une nouvelle DUP (Déclaration d'utilité publique) » alors que celle de la tranche 2 ne sera plus valable à partir de 2027.

Ecrit par le 17 février 2026





Ecrit par le 17 février 2026

Joël Guin. Crédit : Grand Avignon

Ecrit par le 17 février 2026



Ecrit par le 17 février 2026

Le président du Grand Avignon souhaite que l'on raccorde le plus rapidement possible la tranche 1, reliant Courtine et sa gare TGV, au rond-point de Rognonas distant de moins d'un kilomètre. Crédit : Echo du mardi-Laurent Garcia

Pour ce dernier, tout cela est avant tout une question de volonté et de mobilisation. « Des moyens, il y en a, insiste-t-il. Seulement, nous avons aussi à faire à des 'autruches' qui mettent la tête sous le sable et qui disent 'non, cela n'a pas été prévu comme cela'. Qui se plaignent maintenant, mais que l'on n'a pas entendu depuis 15 ans. Pourtant ce chantier est nécessaire, ne serait-ce que pour nos entreprises à qui cela ferait beaucoup de bien. »

Et la tranche 3 ?

« On pourrait d'ores et déjà travailler aussi à la tranche 3, préconise le président du Grand Avignon. Celle avec le pont sur le Rhône qui relie la route d'Aramon dans le Gard avant de rejoindre le giratoire du plateau des Angles. »

Une perspective qui pose cependant la question de la participation financière du Conseil départemental du Gard ainsi que de la région Occitanie à la réalisation de cet aménagement si vital pour une agglomération 'concurrente' ne se trouvant administrativement pas dans leur territoire.

Les Gardois : « Ils ne bronchent pas et se laissent faire. »

« Les Gardois qui sont dans le Grand d'Avignon, je peux vous dire que l'Occitanie n'en a rien à faire et a du mal à les reconnaître. Ils sont considérés 'out' », assène Joël Guin.

Et quand on évoque les contributions fiscales régionale et départementale de l'ensemble du canton de Villeneuve-lès-Avignon (l'un des plus riches d'Occitanie) sans réelle 'retour sur investissement' le président du Grand Avignon enfonce le clou : « Ils ne bronchent pas et se laissent faire. »

« Il faut se baser sur l'histoire et ne pas se cacher derrière son petit doigt. On s'en rappelle très bien, les nouvelles régions ont été dessinées sur un coin de table. Administrativement parlant, ils font partie de l'Occitanie, mais les gens d'Occitanie ne les connaissent pas parce qu'ils font partie d'une EPCI vauclusienne. »

De quoi mettre le sujet du rattachement du canton de Villeneuve à la Région Sud sur la table ? « Oui, il y aurait une certaine logique à raisonner en bassin de vie. Ce qui est également d'ailleurs valable pour le Gard rhodanien. »

[LEO : quand la Ville et l'Agglo d'Avignon s'opposent à leur propre bassin de vie](#)

Quelles autres solutions d'aménagement pour la mobilité

Ecrit par le 17 février 2026

Evoquant plus largement les problématiques de son bassin de vie, Joël Guin évoque également les autres solutions de mobilités qui pourraient soulager en partie le trafic sur Avignon et ses alentours comme l'interconnexion A7-A9 au niveau d'Orange. En effet à ce jour, les véhicules venant de l'A7 par le du Sud doivent sortir de l'autoroute pour y rentrer à nouveau afin de rejoindre l'A9 en direction de l'Espagne. La réalisation de cette bretelle d'accès, dont le coût serait estimé à 60M€ environ, pourrait permettre de capter 4 000 véhicules par jour afin de désengorger la cité des papes.

« Nous avons vu la société Vinci pour lui demander quand est-ce qu'elle pourrait réaliser ce barreau. Vinci nous a répondu qu'ils étaient prêts mais qu'il fallait que l'Etat finance. »

Autre idée un temps évoquée en 2020 : la gratuité de l'autoroute entre Avignon-Nord et Avignon-Sud à l'instar de ce que l'on peut trouver à Aix-en-Provence, à Montpellier [et bientôt à Nîmes](#).

« J'ai été le premier à faire cette demande : Je le revendique, martèle Joël Guin. C'était dans les années 2009-2010. Malheureusement, nous ne l'aurons jamais. Cela restera un serpent de mer car l'opération est trop complexe. Il faudrait passer par une DSP (Délégation de service public) et transférer les péages sur l'autoroute. » Le tout sans que Vinci se montre très coopératif sur l'initiative et qu'une solution via une lecture de plaque avec des portiques permettant la libre circulation des habitants de l'agglomération ne soit actuellement réellement au point techniquement.

Un bassin de vie si particulier

Il s'agit aussi de lutter contre les 'anomalies' de ce bassin de vie tiraillé entre 2 régions et 3 départements. « Dernièrement en revenant de Roquemaure, je me suis trouvé derrière un bus Orizo de notre réseau du Grand Avignon et un autocar Lio de la région Occitanie. Ils faisaient le même trajet en se suivant alors que vu le nombre de personnes à l'intérieur un seul véhicule aurait largement suffi », constate Joël Guin qui n'entend cependant se laisser décourager par [la situation parfois ubuesque de ce bassin de vie si particulier](#).