Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

(Vidéo) ‘Bien bon !’ le Bilan, 100 acteurs locaux y ont participé et 15 000 personnes y ont goûté



La 2e édition de la semaine ‘Bien Bon !’ –qui s’est déroulée du 16 au 22 septembre 2024- a proposé sur l’ensemble du Grand Avignon des événements, rencontres, visites et dégustations mettant en lumière 100 acteurs locaux d’une alimentation saine, d’une agriculture vertueuse et de circuits courts. 15 000 personnes ont adoubé le bon goût. Les communications organisées sur les réseaux sociaux ont été vues par 1 million de personnes. Un événement organisé par le Grand Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



En tout ? 15 000 repas servis dont, plus précisément 10 000 repas de chefs servis dans les cantines, maisons de retraite, restaurants universitaires, d'entreprises et de centres sociaux. Un partenariat avec la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse et son école hôtelière pour l'opération 'Cantines et cuisines animées', autour d'un menu créé par Christian Etienne et Patrice Leroy, responsable technique de l'école hôtelière ont séduit les convives des cantines des écoles d'Avignon, Entraigues, Vedène, Les Angles, Sauveterre, Villeneuve-lès-Avignon, Pujaut, Roquemaure, Rochefort-du-Gard et Saint-Saturnin-lès-Avignon ; Le restaurant de l'INRAE ; Le restaurant universitaire d'Avignon et les maisons de retraites des 'Floralies' au Pontet et 'Oh Active' à Avignon.

Les étudiants n'ont pas été oubliés

Puisque 200 cagettes avec tous les ingrédients et les recettes pour réaliser le menu 'Bien Bon' ont été offertes par le Crous (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) aux campus du centre-ville et d'Agroparc.

Chez Semailles puis à l'Opéra

Près de 70 personnes ont partagé un repas des chefs réalisé par les centres sociaux à la Ferme maraichère sociale Semailles tandis que 60 autres convives ont dégusté un repas conçu et réalisé par le chef Pascal Auger –du restaurant de la Vielle Fontaine de l'Hôtel d'Europe à Avignon Intramuros-, à l'Opéra Grand Avignon accompagné, en musique par les artistes de l'Opéra Grand Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Chez Semailles Copyright Grand Avignon

1 600 personnes séduites par la street Food

Près de 14 plats cuisinés par des food trucks, à base de produits locaux et de saison, ont été dégustés et, aussi, jugés par un jury de chefs et d'élu. 1er Prix (Or) : Pain perdu, avec son Croque perdu provençal 2e prix (Argent) : Les fines herbes, avec sa Focaccia garnie ; 3e prix (Bronze) : La Crêpe qui roule, avec sa Galette Salée 'l'italienne' ; Coup de cœur (Grand Avignon + Chefs) : Aux délices d'Angel, avec sa coupe glacée ; Coup de cœur du public La saucisse avec son plateau de 3 saucisses tranchées.

300 personnes parties à la découverte de l'agriculture et de l'agro-alimentaire

7 itinéraires à pied ou à vélo ont invité les habitants à la découverte des métiers de l'agriculture et de l'agroalimentaire du Grand Avignon avec les saveurs responsables de l'Ecomin, L'île agricole de la Barthelasse, la table des cardinaux de Villeneuve-lès-Avignon, Terroir et vin dans le Gard, la boucle gourmande de Velleron ; le Retour à la terre en ceinture verte d'Avignon et les accords vins et chocolats en Avignon. 300 personnes y ont participé ainsi qu'aux visites des entreprises.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Copyright Grand Avignon

Des entreprises ont ouvert leurs portes
Comme la Brasserie La Comédienne ; Local en bocal ; Biovence ; Ferme la Reboule, en partenariat avec Food'In, et le groupe Isema-Isara.

Une conférence suivie par 200 personnes
Périco Légasse, journaliste et critique gastronomique, notamment à l'hebdomadaire Marianne depuis 30 ans a évoqué l'alimentation, le terroir et la gastronomie qu'il faut entendre comme un patrimoine, un héritage, un art de vivre, l'élément important d'une civilisation.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Copyright Grand Avignon

2 000 promeneurs gourmands à Villeneuve-lès-Avignon
C'est le nom de la petite foire gourmande organisée en plein centre-ville sur une journée, proposant aux passants de regarder comment les chefs cuisinaient des produits locaux et frais et à tous de goûter aux mets proposés.

Des banquets champêtres secrets
Le dernier jour de cette semaine 900 menus de chefs ont été servis dans des lieux dévoilés au dernier moment. Ainsi Mathieu Desmarest (Pollen et Bibendum) était au Château Terre Forte à Rochefort-du-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Gard ; Marie Petit-Doux (Bèou Bistrot) et Aurélie Colmant (Première édition) dans le Jardin Romain de Caumont-sur-Durance ; Christophe Chiavola (Le Prieuré) à la Respelid' à Avignon et Grégory Dandel (Acte 2) au Château Saint-Laurent à Morières-lès-Avignon, pour remettre à chacun son panier gourmand.

Le campus Isara-Isema évoque les grands enjeux de l'eau en Vaucluse



L'Isema, école de commerce spécialisée sur les secteurs de la Naturalité et l'Isara, école

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

d'Ingénieur en agronomie, innovation, alimentation et environnement, viennent d'accueillir une conférence-débat sur les grands enjeux de l'eau dans le Vaucluse.

« L'eau est une ressource rare, précieuse, menacée et fait partie des enjeux environnementaux du XXIe siècle », expliquent les organisateurs de ce rendez-vous qui vient de se tenir au campus de l'Isema-Isara dans la zone d'agroparc à Avignon.
A partir de ce constat, le groupe Isara-Isema a donc proposé une soirée 'Afterwork' destinée à un public de professionnels, de particuliers et d'étudiants concernés par cette thématique.

A cette occasion, Karine Viciana, directrice de la Maison régionale de l'eau Provence-Alpes-Côte d'Azur, a dressé un état des lieux certes préoccupant avec la hausse des températures, le manque de précipitations notamment dans le Sud de la France, les dangers pour la biodiversité aquatique…une réalité anxiogène mais des solutions existent. En s'appuyant sur le 6è rapport du GIEC elle a aussi dressé la liste d'exemples très concrets pour répondre et s'adapter au changement climatique (économiser, recycler, désimperméabiliser…).



Karine Viciana, directrice de la Maison régionale de l'eau Provence-Alpes-Côte d'Azur, Gaëtan

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Matard, encadrant maraicher au sein de l'association avignonnaise Semailles, et Jean-François Brun, adjoint au directeur au développement de la Société du canal de Provence, sont intervenus durant cette conférence-débat sur les enjeux de l'eau en Vaucluse.

Pour sa part, Gaëtan Matard, encadrant maraicher au sein de l'association avignonnaise Semailles qui fournit des paniers Bio autour de l'agglomération de la cité des papes a témoigné sur les bonnes pratiques agricoles utilisées sur son exploitation en dressant les stratégies possibles pour mieux gérer la ressource en eau en agriculture (optimisation de l'irrigation, paillage, travail du sol…)

Enfin, Jean-François Brun, adjoint au directeur au développement de la Société du canal de Provence a poursuivi sur l'usage de l'eau dans la Région Sud, les infrastructures, l'approvisionnement de la population et les adaptations nécessaires en lien avec le réchauffement climatique.
« Une soirée riche en informations où chacun a pu échanger avec les intervenants, imaginer des solutions au quotidien », se félicite Isara-Isema.

L.G.

Isema-Isara : afterwork sur les grands enjeux de l'eau en Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



L'Isema, école de commerce spécialisée sur les secteurs de la Naturalité et l'Isara, école d'Ingénieur en agronomie, innovation, alimentation et environnement, organisent un afterwork sur les grands enjeux de l'eau ce jeudi 16 novembre dans leurs locaux avignonnais.

Karine Viciana, directrice de la Maison Régionale de l'Eau de Barjols, Gatien Matard de l'association Semailles, et Jean-François Brun, adjoint au directeur du développement de la société du Canal de Provence, animeront une conférence débat sur l'impact du changement climatique sur la ressource de l'eau. Ils feront un état des lieux des ressources en Vaucluse et sur les territoires les plus vulnérables, et redéfiniront le contexte dans lequel la baisse du niveau de l'eau sur les territoires doit amener à trouver des solutions collectives et individuelles dans la gestion du partage de l'eau. Cette conférence sera suivie d'un moment d'échanges.

Jeudi 16 novembre. De 18h à 20h30. Inscription obligatoire. 105 Rue Pierre Bayle. Avignon.

Ecrit par le 3 novembre 2026



V.A.

La conférence-dégustation organisée par Isema et Isara a été une réussite

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Le jeudi 16 mars dernier, les écoles Isema (école de commerce de la Naturalité) et Isara (école d'ingénieur en agronomie, agroalimentaire, environnement et innovation), toutes deux situées à Agroparc à Avignon, ont organisé une conférence-dégustation sur le thème des vignobles de la Vallée du Rhône à laquelle plus de 80 personnes ont répondu présentes.

La soirée s'est découpée en deux parties. La première partie était une conférence animée par quatre intervenants : Emmanuelle Voinier (responsable programme formation Inter Rhône), Alfredo Romo (expert en vins & spiritueux et sommelier), Xavier Anglès (vigneron au Domaine du Bois de Saint Jean) et Anthony Taylor (directeur communication de la Maison Gabriel Meffre). Grâce à cette conférence, le public a pu avoir une vision globale des vins de la Vallée du Rhône et ses spécificités et a pu comprendre les Appellations, la géologie, l'encépagement, ou encore l'assemblage. La deuxième partie de la soirée s'est concentrée sur une dégustation commentée. Un moment particulièrement apprécié du public durant lequel il a pu approfondir les techniques de la dégustation.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



DR

V.A.

Conférence dégustation Isema-Isara ce jeudi 16 mars

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



L'Isema, école de commerce spécialisée sur les secteurs de la Naturalité et Isara, école d'Ingénieur en agronomie, innovation, alimentation et environnement, en partenariat avec Inter Rhône, proposent à tous de venir découvrir les vins de la Vallée du Rhône.

La soirée de Jeudi 16 Mars débutera à 18h avec 4 intervenants Emmanuelle Voinier, Responsable Programme formation Inter Rhône ; Alfredo Romo Expert en Vins & Spiritueux et Sommelier ; Xavier Anglès Vigneron Domaine du Bois de Saint Jean et Anthony Taylor Directeur Communication de la Maison Gabriel Meffre.

En savoir plus
Il est souvent difficile pour le grand public de comprendre précisément ce qui se cache derrière les bouteilles, quels sont les processus de fabrication ou comment déterminer la qualité des produits et notamment des Appellations d'Origine Contrôlées.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Pied de vigne

Un after-work Isema-Isara
Cette nouvelle soirée Afterwork de l'Isema-Isara permettra de clarifier les catégories d'Appellations, de sensibiliser les consommateurs à la géologie, à l'encépagement, à l'assemblage, au développement durable et d'approfondir les techniques de la dégustation. Cet After Work est ouvert à un large public, particuliers, partenaires, professionnels, étudiants…

L'objectif ?
Il est d'apporter une vision globale de la Vallée du Rhône, de connaître l'ambition et la stratégie de l'Interprofession et d'identifier l'appellation face à un monde toujours plus concurrentiel et bouleversé.

Vous êtes les bienvenus
Ces soirées s'adressent aux étudiants, intervenants, professeurs, grand public et professionnels. L'objectif est de favoriser les échanges avec les intervenants et de participer à une dégustation animée par les professionnels de la filière.

Les infos pratiques
Les Afterwork Isema-Isara, Conférence & dégustation. Jeudi 16 mars. De 18h à 20h30.105, Rue Pierre Bayle à Avignon, en amphithéâtre. Inscription obligatoire avant le 12 Mars ici. 04 27 85 86 81 et 06 58 49 16 51
MH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Maison Meffre à Gigondas