Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Châteauneuf-du-Pape : le marché Les Taulejades obtient le label ‘Année de la Gastronomie’



Le marché de la gastronomie Les Taulejades, qui a eu lieu les 9 au 11 décembre derniers à Châteauneuf-du-Pape, vient d’être labellisé ‘Année de la Gastronomie’. C’est le second projet accompagné par la CCI de Vaucluse, après le Festival des Vieilles recettes à l’Isle-sur-la-Sorgue, qui obtient cette labellisation.

L’événement Les Taulejades, organisé par Sébastien Cuscusa, réunit 50 exposants et propose des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

produits du terroir et des dégustations de vin. Il a pour objectif de devenir un évènement majeur récurrent de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Accompagné par Patricia Herrera et Julie Montoro, conseillères entreprises et territoires à la CCI de Vaucluse, dans le montage et l'instruction de son dossier de candidature pour l'appel à projets 'Année de la Gastronomie', ce marché a obtenu une subvention de 20 000€. L'appel à projets s'inscrit dans le programme France Relance et a pour objectif de soutenir des initiatives de valorisation de la gastronomie sur tout le territoire.

V.A.

'Ville amie des animaux', le nouveau label de la Région Sud

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Plus d'une personne sur deux possède au minimum un animal de compagnie en Provence-Alpes-Côte d'Azur. Si ces compagnons représentent une source de bien-être pour leur propriétaire, les associations luttent quotidiennement contre leurs abandons qui ne diminuent pas. Selon l'association Peta France (People for the Ethical Treatment of Animals), plus de 100 000 animaux sont abandonnés chaque année en France, dont 60 000 d'entre eux durant la période estivale. Dans ce cadre, la Région Sud lance le label 'Ville amie des animaux'.

« Nous avons d'ores et déjà mis en place un Plan d'accompagnement pour les associations de Provence-Alpes-Côte d'Azur qui recueillent, soignent et replacent des animaux de compagnie et des équidés, a expliqué le président de la Région Sud Renaud Muselier. Avec la création de ce label, nous rappelons que la Région est engagée pour le bien-être animal ! »

Ainsi, ce nouveau label s'articulera autour de deux points : l'animal heureux dans la ville et le citoyen heureux avec son animal. Le premier s'appuiera sur l'amélioration de l'espace communal pour des structures plus adaptées aux animaux, telles que des parcs à chiens, des abris pour chats errants, ou des actions de sensibilisation. Le second, quant à lui, reposera sur le soutien et la valorisation du rôle des chiens d'assistance pour les personnes en situation de handicap, le soutien des initiatives permettant la prise en charge et l'accueil temporaire des animaux de compagnie des personnes hospitalisées ou en détention, et la mise en place d'une garde à cheval pour policiers municipaux. Pour obtenir ce label, les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

communes devront candidater en remplissant un questionnaire qui permettra d'évaluer les actions menées en faveur des animaux de compagnie et des équidés sur leur territoire.

V.A.

Carpentras obtient le label « Territoire durable, une COP d'avance »



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

La ville de Carpentras vient d'obtenir le label « Territoire durable, une COP d'avance » (niveau 2), pour une période de trois ans (2022-2024). Une belle distinction pour la municipalité qui depuis plusieurs années est engagée dans une démarche globale de développement durable.

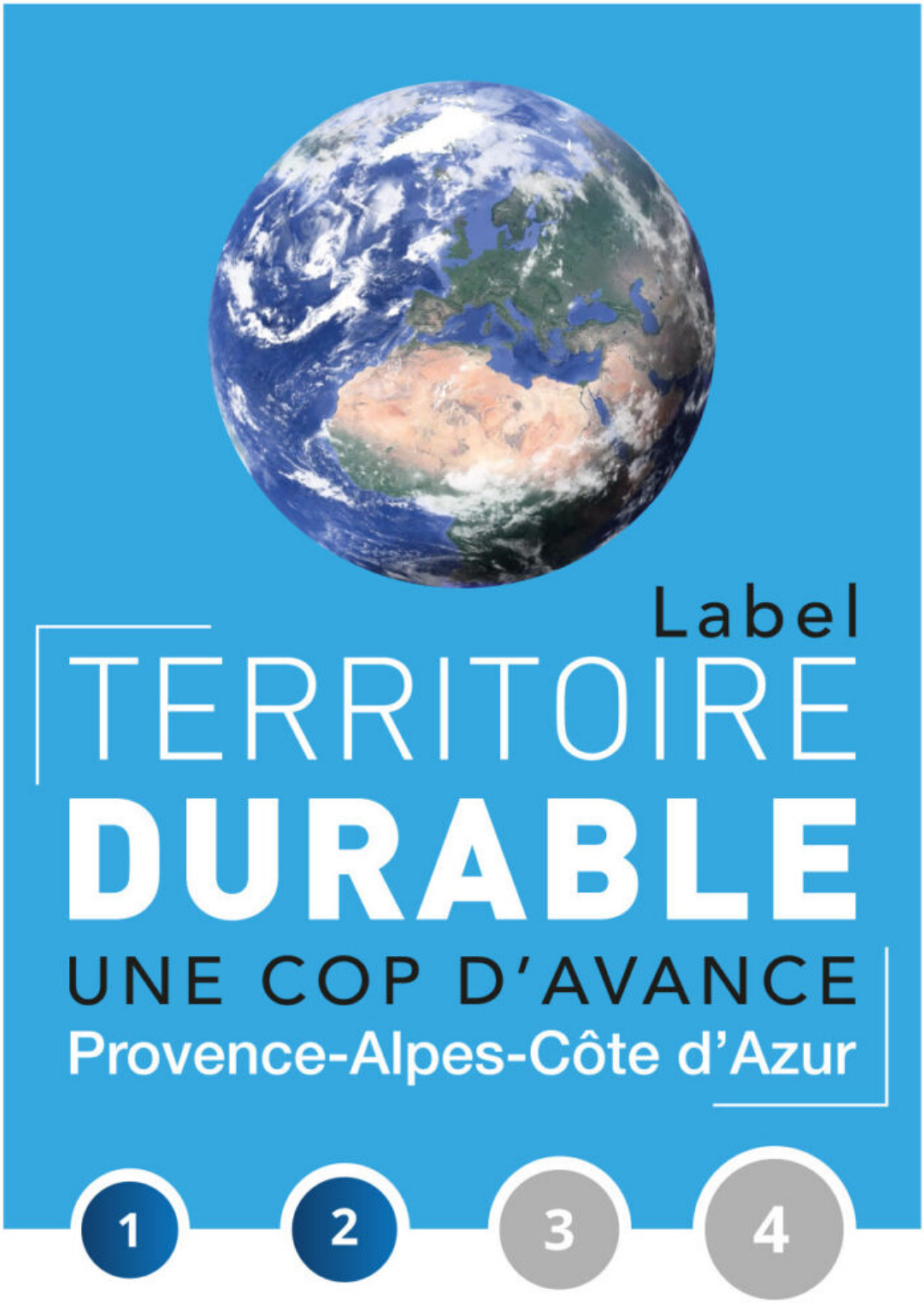
Piétonnisation progressive du centre-ville, augmentation de la part du végétal dans les rues et sur les places, réduction de l'étalement urbain au profit de la rénovation du bâti ancien dégradé, amplification des actions de sensibilisation au développement durable, augmentation du bio dans la restauration scolaire ; Toutes ces initiatives traduisent la volonté de la ville de mettre le développement durable au cœur de son action.

Le label régional « Territoire durable, une COP d'avance » vient ainsi récompenser l'ensemble des actions menées en faveur de la transition énergétique et écologique.

Animé par l'agence régionale pour la biodiversité et l'environnement (ARBE) et piloté par l'état (DREAL) et la région Sud, le label devra être renouvelé en 2024 avec l'objectif pour la ville d'atteindre le niveau supérieur.

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Pour le moment, aucune collectivité n'a encore atteint le niveau 4 © DR

J.R.

La Fourchette du Ventoux devient le 10ème Bistrot de Pays du Vaucluse



Après avoir expérimenté les restaurants gastronomiques de l'hexagone et de Corse, Quentin et Eloïse sont tombés amoureux de la Fourchette du Ventoux et font revivre ce café-restaurant depuis 2021. En sublimant la myriade de produits locaux qu'offre la région, ils ont emporté le label en 2022 et deviennent ainsi le dixième Bistrot de Pays du Vaucluse.

Au nord-est du Vaucluse, à la limite de la Drôme, à 24 km du sommet du Mont Ventoux et à 13 km de Vaison-la-Romaine, bienvenue à La Fourchette du Ventoux à Beaumont-du-Ventoux ! Dans cet environnement particulièrement préservé aux pieds du Géant de Provence, c'est une terrasse ombragée

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

avec vue sur les massifs du Parc Naturel Régional du Ventoux qui vous accueille au bistrot.

Derrière les fourneaux, Quentin fait mijoter des plats de longue cuisson à basse température à l'image de son poulet farci à la truffe d'été qui en révèle toutes les saveurs. C'est aussi bon que beau. Les assiettes servies par Eloïse sont colorées et vous font saliver d'avance. Simple et raffinée à la fois, c'est une cuisine de saveurs locales. Le couple met un point d'honneur à cuisiner les produits locaux dans leur respect.

C'est en sublimant la myriade de produits locaux qu'offre la région que le couple a remporté le label Bistrot de Pays. Le café-restaurant La Fourchette du Ventoux, racheté en 2021 par le couple, devient ainsi le dixième Bistrot de Pays du Vaucluse.



Quentin et Eloïse de la Fourchette du Ventoux © DR

Le bistrot, cantine scolaire du village

Point de ralliement des habitants, la Fourchette du Ventoux fait aussi office de cantine scolaire pour les enfants de la commune. Chaque midi de semaine, le bistrot accueille les 17 enfants qui partagent la salle avec les clients du déjeuner.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

En plus de satisfaire leur toute jeune clientèle, la cantine au bistrot trouve aussi ses adeptes chez les personnes âgées du village qui apprécient la compagnie des enfants. Une manière simple de lutter contre la solitude pour les anciens du village et de renforcer la cohésion sociale dans ces bourgs ruraux.

Travailleurs, retraités et écoliers se réunissent ainsi dans une ambiance étonnamment familiale. Cette initiative à la fois innovante et conviviale, favorise la rencontre multigénérationnelle et le brassage social.

Un sésame bien mérité

La Fourchette du Ventoux, candidat volontaire, après avoir validé les critères d'éligibilité, a bénéficié de l'aide de la Fédération Nationale des Bistrots de Pays dans le cadre du programme régional financé par la Région Suc et du soutien opérationnel du Parc naturel régional du Mont Ventoux.

Approvisionnement en circuits courts, optimisation de la carte, plan de communication de proximité, gestion… Des solutions concrètes ont pu être apportées à ces thèmes. L'ultime étape, la visite d'audit par un client-mystère a validé les efforts fournis.

La Fourchette du Ventoux, 32 route de Malaucène, Beaumont-du-Ventoux. Ouvert tous les midis du lundi au dimanche. Ouvert tous les soirs sauf le mardi et le dimanche. Fermé le mercredi.

J.R.

---

10 rivières labellisées 'Rivière en bon état' en Paca, dont une en Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



L'agence de l'eau Rhône Méditerranée Corse vient de décerner la distinction 'Rivière en bon état' à 10 cours d'eau en Provence-Alpes-Côte d'Azur. En Vaucluse, la Sorgue, qui avait déjà ce titre depuis 2016, l'a conservé cette année. Il en est de même pour la Vésubie dans les Alpes-Maritimes et le Coulomp dans les Alpes-de-Haute-Provence qui ont tous deux cette distinction depuis 2015. S'y sont ajoutés cette année : le Chadoulin, la Serpentine, l'Ivoire, le ravin du Défens et le ravin des Garrets dans les Alpes-de-Haute-Provence, et le Drac noir, le Drac blanc, la Souloise, la Ribière, le Riou dans les Hautes-Alpes.

« Cette distinction existe depuis 8 ans, elle a déjà permis d'encourager et de récompenser les efforts de ceux qui démontrent que le bon état est atteignable, explique Laurent Roy, directeur général de l'agence de l'eau Rhône Méditerranée Corse. Elle permet de signaler des territoires dynamiques, qui se mobilisent pour leurs rivières, l'environnement et le cadre de vie des habitants. »

Pour décerner le label 'Rivière en bon état', un comité composé d'experts des milieux aquatiques et de spécialistes des données sur l'eau évalue la bonne qualité écologique des eaux, la diversité biologique de la rivière, le niveau de pollution par les substances organiques ou chimiques, le débit de la rivière, l'absence de dégradations physiques et la présence d'une gouvernance claire et efficace. Ainsi, les 10 rivières labellisées en Paca garderont cette distinction pendant 3 ans, sauf en cas de déclassement de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

l'état écologique de la rivière.

V.A.

RSE et développement durable : GSE parmi les 1% d'entreprises les plus performantes



En obtenant 79 sur 100 pour sa stratégie RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) et développement durable l'avignonnais GSE figure parmi le 1% des entreprises les plus performantes en la matière. Evalué par l'organisme de notation international indépendant Eco Vadis créé en 2007 à Paris, ce résultat permet au contractant général vauclusien d'obtenir la médaille platine, soit le plus haut niveau de notation décerné par EcoVadis.
Dans le détail, GSE, qui est évalué ainsi depuis 2016, a obtenu la note de 80/100 sur les volets environnementaux, éthiques, sociaux et de respect des droits de l'homme, et une note de 70/100 pour les achats responsables.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

« GSE doit assumer un rôle de pilote dans l'amélioration des standards de notre secteur pour le développement durable, explique Roland Paul, président de GSE et président du Comité RSE. L'ensemble du Groupe est prêt à relever les grands défis du développement durable, et faire de GSE une entreprise toujours plus engagée et responsable. »



Evaluée par EcoVadis depuis 2016, l'entreprise avignonnaise GSE a obtenu la médaille platine 2022 pour son engagement en matière de stratégie RSE et développement durable.

Une entreprise engagée

En plus de cette évaluation, GSE s'est soumise à l'évaluation de ses pairs, au travers du Global Compact France, branche hexagonale du réseau Global Compact. Cette initiative des Nations Unies regroupe plus de 13 000 participants dans 170 pays, réunis autour de l'engagement volontaire en matière de développement durable, dans le strict respect des 17 objectifs de développement durable adoptés en 2015 par l'ONU, autour du respect des droits de l'homme, des normes internationales du travail, de la préservation de l'environnement et de la lutte contre la corruption, afin de construire un monde plus durable et inclusif d'ici 2030. GSE a adhéré au programme dès 2003, en devenant un des membres fondateurs et a siégé 17 ans à son conseil d'administration.

Dans le cadre de sa politique RSE, GSE a ainsi établi une feuille de route de développement durable récapitulant les objectifs à atteindre d'ici 2025. GSE s'est donc lancée dans la certification environnementale et l'éco-responsabilité de ses projets immobiliers, pratique l'inclusion, le recyclage des déchets et le bien-être dans ses bureaux comme sur les chantiers, a réduit ses émissions de CO2 liées aux déplacements de 10% depuis 2016, diminué de moitié sa consommation de papier et a formé 660 collaborateurs à l'anti-corruption. 75% des objectifs de la stratégie ont déjà été remplis.

Par ailleurs, GSE a créé en 2018 'GSE Foundation' qui a pour objectif de développer et soutenir des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

actions « d'intérêt général à caractère humanitaire, éducatif, culturel et social à travers le monde ». Le fonds de dotation est dirigé par un conseil d'administration composé de 7 salariés de GSE et de Michel Gambassi, ancien collaborateur et président de GSE Foundation. Le premier projet à voir le jour a été la construction d'un internat à Katmandou, au Népal, ou encore une ferme-école à Mananjary, à Madagascar.

Des collaborateurs heureux

Fondé 1976 par deux frères architectes Jean-Pierre et Michel Hugues, GSE est spécialisé dans la conception de projets clés en main. L'entreprise, passée début 2019 sous le pavillon du groupe de construction allemand Goldbeck leader sur le marché européen de la construction clef en main (CA de plus de 4 milliards d'euros, 7 800 personnes, 70 sites), assure ainsi la prise en charge complète de projets de construction (recherche et qualification foncière, études techniques, montage d'opération, travaux, service après-vente) dans les secteurs industriels, logistiques, tertiaires, commerciaux et de loisirs,

Parmi les derniers chantiers en date notamment, un centre logistique de 18 900 m² réalisé pour le compte de GLP à Pinto, au sud de Madrid, en Espagne. Cette plate-forme logistique, baptisée 'G-Park Pinto' comptera 1 200 m² de bureaux et plusieurs parkings capables d'accueillir 239 voitures, 9 camions et plus de 60 vélos. L'ensemble, qui doit être livré en septembre 2022, sera certifié BREEAM Very Good. Il sera également équipé du système BMS (Battery management system), avec suivi de la consommation sur place ou à distance, ainsi que d'un éclairage LED qui fonctionnera avec des détecteurs de présence et d'intensité.

En 2020, GSE a réalisé un chiffre d'affaires de 665M€. Le groupe compte environ 460 collaborateurs répartis dans six pays en Europe, et en Chine, dont 14 implantations en France.

L'entreprise vauclusienne s'est aussi dotée d'un nouveau siège situé dans la zone de l'aéroport à Avignon. Inaugurée en octobre dernier, cette vitrine du savoir-faire de la société intègre des espaces de travail (accueil des clients, salles de réunions et de co-working, open spaces et lieux privatifs pour s'isoler, laboratoire de recherche) et des espaces de détente (tennis, terrain de volley, de pétanque, salle de sieste, de fitness avec coach, vestiaires, douches, foyer, bar, restaurant avec un chef qui propose des plats bio). De quoi expliquer que 93% des collaborateurs de GSE affirment prendre du plaisir au travail.

Découvrez le pôle dédié à l'innovation au sein de GSE situé dans son nouveau siège d'Avignon inauguré en octobre dernier dans la zone de l'aéroport.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

La Cove et la ville de Carpentras reçoivent le label ‘Sud smart territoire’



La Cove et la ville de Carpentras ont été distinguées du label ‘Sud smart territoire’ pour le projet de mise en œuvre des ‘smart parkings’. Ce dernier est cofinancé par la Cove, la ville de Carpentras et la Région Sud.

Un pas de plus vers l’amélioration de la qualité de vie des citadins en rendant la ville plus efficace à l’aide de nouvelles technologies. La remise de prix a eu lieu lors de la 3e convention annuelle des mairies de la Région Sud, en présence de Jacqueline Bouyac, présidente de la Cove, Jaouad Ziati et Patrick Jaillard, conseillers municipaux à la ville de Carpentras, et Sandrine Raymond, conseillère communautaire au sein de la Cove.

Ce projet innovant, dont la mise en œuvre opérationnelle est prévue début 2022, permettra de réduire le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

trafic automobile, d'améliorer l'accessibilité des commerces et de faciliter la vie des citoyens et des visiteurs sur le territoire grâce à l'installation de capteurs permettant d'indiquer les places de stationnement disponibles en temps réel via des panneaux dynamiques et des applications smartphone. Il sera, dans un premier temps, déployé sur la Coulée Verte et la zone du Piol 2 à Mazan.

Lire aussi : A Mazan, Piol 2 se veut le berceau de la construction durable

Dans le même sujet : 'En place' : deux ingénieurs avignonnais révolutionnent le stationnement en centre-ville



Remise des prix lors de la convention des maires de la Région Sud. Crédit photo: ville de Carpentras

---

Le bistrot de Saint-Trinit rejoint le réseau 'Bistrot de pays'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Le bistrot de Saint-Trinit a relevé le défi de décrocher le label « Bistrot de pays », et ce malgré la tempête sanitaire. 'Bistrot de pays' compte désormais 8 établissements dans le département vauclusien.

Après avoir travaillé plus de 20 ans dans des établissements classés quatre étoiles à Avignon, Anthony Mercier a souhaité ouvrir son propre bistrot. C'est à Saint-Trinit qu'il a trouvé son bonheur, avec sa compagne, Elodie Buisson. Saint-Trinit est un petit village installé à la frontière entre le Vaucluse et les Alpes-de-Haute-Provence. Crème de châtaigne, miel de lavande, cochon et agneau du Ventoux sont à l'honneur dans l'assiette, et bien d'autres spécialités. Anthony propose également des plats végétariens. Une cuisine qui attire une clientèle locale qui se mêle également à une clientèle touristique pour créer une ambiance chaleureuse et unique.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Une visibilité accrue

« Beaucoup de clients nous demandaient le label. On travaille depuis le début avec des producteurs régionaux, donc c'est avantageux de le valoriser, de le certifier, c'est la concrétisation de ce que l'on fait depuis un an au Bistrot de Saint-Trinit, explique Elodie Buisson. Cela nous donne de la visibilité et nous permet d'acquérir une clientèle en demande de cette labellisation. On est tout juste labellisés et on voit déjà une différence entre la fréquentation de l'année dernière et de cette année. On a pas mal de clients qui viennent grâce à la communication liée à notre entrée dans le réseau des Bistrots de pays. Maintenant on accueille des groupes de randonneurs et de cyclistes de 10 à 15 personnes quasiment tous les jours qui viennent grâce à l'appellation Bistrot de Pays. On est ravis ! »





Photo: bistrot de Saint-Trinit

Le label en quelques mots

Née il y a 28 ans, l'opération 'Bistrot de pays' est une démarche mobilisant des établissements (bistrots, cafés, estaminets et autres débits de boissons) dans un projet de pays. Le Bistrot de Pays a pour but, à travers un réseau local d'animations, de contribuer à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien du café de proximité. Une fois labellisés, ces cafés-restaurants multi activité s'engagent à respecter la charte. Elle concerne les établissements situés dans des communes rurales de moins de 2 000 habitants et implique notamment une ouverture à l'année, une cuisine mettant en valeur les produits du terroir et l'organisation d'animations festives et culturelles. A l'échelle nationale, le label

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

compte aujourd'hui 118 établissements répartis sur 7 régions et 23 départements.

---

5 artisans vauclusiens distingués de la marque 'Boulanger de France'



Ce qui différencie un artisan 'Boulanger de France' d'un vendeur de produits de boulangerie industrielle ? C'est le 'fait maison' ! Dans le Vaucluse, 5 artisans ont le label 'Boulanger de France' et une boulangerie est en cours de certification.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Cette marque valorise les artisans boulangers pâtissiers qui s'engagent à respecter de nombreux engagements : à fabriquer tous ses pains, ses croissants et pains au chocolat (ou chocolatines!), à respecter un taux de sel inférieur ou égal à 18g par kg de farine pour tous les pains, à fabriquer le pain avec un pétrissage peu intense et une fermentation lente pour conserver les arômes et augmenter la conservation et enfin à privilégier les circuits courts d'approvisionnement et les produits de saison.

Le Président de la Confédération nationale de la boulangerie française, Dominique Anract a récemment fait le tour du département pour rencontrer ces 'Boulangers de France' et échanger avec ces garants de la tradition boulangère. Voici les élus : boulangerie 'Au pain d'antan' (Valreas), boulangerie 'Caractères de pain' (Piolenc), 'Boulangerie d'ici' (Isle-sur-la-Sorgue), le 'Fournil de mamie Jeanne' (Gordes), 'Maison Samson' (Cabrières d'Avignon, en cours de certification) et la boulangerie Dupré (Avignon).

L.M.