

Écrit par le 21 avril 2026

Avignon Université reçoit une enveloppe de 2 083 395€ pour son projet Expansion



Avignon Université fait partie des 44 lauréats de l'appel à projet national Accélération des stratégies de développement des établissements de l'enseignement supérieur et de la recherche (ESR). Son projet Expansion a pour objectif d'augmenter l'impact de l'établissement dans ses écosystèmes par le développement de son potentiel de formation, de recherche et de ses partenariats.

Le 13 avril dernier, le Ministère de l'Enseignement supérieur et de la recherche (MESR) a organisé un événement pour célébrer les 1500 projets de recherche exploratoire financés par le Conseil européen de la recherche. Durant cet événement, la ministre Sylvie Retailleau a remis une enveloppe de 2 083 395€ à Avignon Université pour son projet Expansion.

Ecrit par le 21 avril 2026

Un projet qui compte parmi les 44 lauréats, qui vont être financés pour une durée comprise entre 6 et 10 ans, pour une enveloppe globale de 200 000 000€.

Le projet Expansion d'Avignon Université

Le projet Expansion vise à généraliser le développement de l'alternance dans les formations d'excellence d'Avignon Université. Le pôle 'Ingénierie' du service de formation tout au long de la vie sera notamment renforcé avec la création de 5 licences professionnelles et 6 parcours de masters supplémentaires en 6 ans pour un volume de 25 formations certifiées [Qualiopi](#).

Ce projet vise également à accélérer le déploiement des chaires partenariales par le mécénat en consolidant le pôle 'Valorisation transfert de technologie et Partenariats' de la direction d'appui à la recherche et à l'innovation, qui devrait permettre la création de 6 nouvelles chaires partenariales en 6 ans puis 3 chaires en autonomie financière totale, pour un volume de 11 chaires partenariales en 2029.

Enfin, l'un des objectifs est de créer une Cellule Europe chargée d'accompagner les chercheurs dans la réponse aux appels à projets européens en structurant le pôle 'Ingénierie de projets de recherche et développement international' de la direction d'appui à la recherche et à l'innovation. Cela devrait permettre d'augmenter la quantité des projets déposés et d'améliorer leur qualité, de diversifier les programmes auxquels les laboratoires émergent, et d'assurer un retour sur investissement.

Le Grand Avignon lauréat du programme 'Sentiers de nature'

Ecrit par le 21 avril 2026



La secrétaire d'État auprès du ministre de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires, chargée de l'Écologie Bérangère Couillard vient d'annoncer, dans le cadre du plan 'Destination France', les 9 lauréats du programme 'Sentiers de nature', dont le [Grand Avignon](#) fait partie.

Ce programme, pour lequel l'État a fait un appel à projets, vise à subventionner des projets de création ou de restauration écologiques de sentiers pour développer le tourisme durable en France. Les programmes '[Sentiers de nature](#)' et '[France vue sur mer - Sentier de littoral](#)' participent à l'ambition de faire de l'Hexagone la première destination mondiale de tourisme durable d'ici 2030.

Ce sont donc 900 000€ de subventions qui ont été alloués aux neufs premiers 'Sentiers de Nature', dont le Grand Avignon, mais aussi la commune de Grignan dans la Drôme. « Les collectivités territoriales ont un rôle fondamental dans la préservation de nos patrimoines naturels, culturels et paysagers, a déclaré Bérangère Couillard. Pour cela, nous devons créer et restaurer les sentiers naturels pour faciliter l'accès à la nature pour chaque citoyen. » Ainsi, pour le Grand Avignon, l'État va cofinancer une étude de faisabilité d'un tracé pédestre itinérant favorisant l'approche écologique et paysagère d'espaces identitaires du territoire.

Les appels à projets pour les deux programmes ne sont pas terminés, il est encore possible pour les

Ecrit par le 21 avril 2026

communes, collectivités territoriales et associations de déposer leur dossier sur les sites internet des programmes jusqu'au 31 octobre 2024.

V.A.

Pertuis : Mathieu Bailly, président du Groupe Eurodia, lauréat du prix Montgolfier 2023



Mathieu Bailly, président du Groupe Eurodia à Pertuis depuis 2016, est l'un des huit chefs d'entreprise distingués par les prix Montgolfier 2023.

Cela fait plus de 20 ans que la société d'encouragement pour l'industrie nationale (SEIN) décerne ces prix, avec pour objectif de mettre en lumière des chefs d'entreprise porteurs des « valeurs Montgolfier » centrées sur l'ascension, l'innovation, l'initiative, la persévérance et le courage.

Ecrit par le 21 avril 2026

« Le prix m'est décerné, mais je le reçois au nom de toutes celles et de tous ceux qui font [Eurodia](#), a déclaré [Mathieu Bailly](#). C'est la récompense de longues années de recherche-développement et d'innovation dans le domaine des technologies membranaires. Recevoir ce prix, c'est aussi être reconnu comme des entrepreneurs du renouveau industriel. Nous sommes fiers d'être de ce mouvement. Nous croyons à ce renouveau : plus vite l'industrie atténue son empreinte, plus loin elle trace son futur. »

Spécialiste des procédés industriels éco-efficients de purification des liquides, Eurodia et sa centaine de collaborateurs apportent des solutions concrètes aux enjeux de la décarbonation, de la chimie biosourcée et de la sobriété énergétique.

J.R.

**13èmes Rencontres gourmandes de Vaudieu,
du jamais-vu : pas de classement entre les 3
jeunes femmes candidates, toutes gagnantes
!**

Ecrit par le 21 avril 2026



Après l'apéritif avec un blanc de blanc IGP (Identité géographique protégée) du Var « Solaine » de la Maison Pénet, l'entrée a été concoctée par Zoubida Mekhbi, « une inspiration d'Algérie » comme l'a déclaré la jeune cheffe aux jurés. Une lotte aux épinards, radis taillés à la mandoline, coriandre et agrumes accompagnés d'un blanc du Clos du Belvédère - Châteauneuf-du-Pape 2016.

Pour le plat : souris d'agneau braisée avec du céleri-rave confit au miel, à la cannelle, au romarin et au paprika en risotto, servie avec un écrasé de pomme de terre nouvelle et comme accord mets-vin, la Réserve 2019 du Domaine des Bosquets, un Gigondas (Grenache - Syrah - Mourvèdre - Cinsault). Le tout préparé par Aude-Frédérique Toaly, cheffe et traiteur chez « Meet my Mama » à Marseille.

Enfin le dessert, « Médaillon de gelée de kiwi aux 2 chocolats - blanc ivoire et beurre de cacao - et son croustillant de kasha (pop-corn-sarrasin) caramélisé, une tuile dentelle avec citron vert et estragon a été pensé par une cheffe originaire de Sibérie, Rada Lannoy-Seingues coachée par l'ancien chef du Carré du Palais, Christophe Chiavola qui officie désormais au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon. Il était servi avec un Riesling « Vendanges tardives » 2019 d'Alexander Gysler, une pépite du vignoble de Rheinessen.

Écrit par le 21 avril 2026

Chacun des jurés qui a pris la parole a insisté sur le voyage sensoriel que ces 3 femmes avaient proposé à travers leur cuisine, leur culture, leur talent, leur savoir-faire. A l'unanimité, et c'est une 1ère, il n'y a pas de tiercé entre les 3 candidates, chacune a été élue lauréate par le jury composé de Stéphane Hénon et Serge Dupire (comédiens de « Plus belle la vie »), de l'ancien international de foot Manuel Amoros et du chef de l'Imperator à Nîmes, Nicolas Fontaine.

« Les Rencontres gourmandes de Vaudieu » initiées par la Famille Bréchet du Domaine de Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape et Dimitri Kuchenbrod visent à mettre en valeur de jeunes chefs de la région qui préparent une recette à partir d'un panier de produits de saison fourni le matin même du concours. Prochaine manche, le 15 mai.

Deux Vauclusiens brillent au 'World skills France'

Ecrit par le 21 avril 2026



Les résultats de la finale de la compétition 'World skills France' sont tombés il y a quelques jours. Saïd Soumaila et Mathis Foucart sont tous les deux médaillés d'argent.

Les apprentis Mathis Foucart en poste au restaurant La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape et Saïd Soumaila, en poste à Hotel d'Europe, restaurant la Vieille Fontaine à Avignon, représentaient la Région Sud, respectivement dans les catégories 'service en restaurant', et 'cuisine'.

Les Vauclusiens ont ainsi foulé le podium lors du 46ème cycle de la compétition des métiers 'World skills' qui s'est déroulée du 13 au 15 janvier 2022 à Eurexpo Lyon. Trois jours pour vivre les métiers, partager sa passion, trouver sa voie ou devenir champion. 64 métiers, 7 pôles, 600 compétiteurs issus de 14 régions, 1 seul objectif : décrocher sa place en 'Equipe de France des métiers'.

Maçonnerie, coiffure, métiers de bouche, tôlerie-carrosserie, chaudronnerie, maintenance aéronautique... Tous les secteurs de l'économie étaient représentés dans le cadre de la compétition, qui donne une vision concrète des métiers et des compétences actuelles. Des dizaines de milliers de visiteurs ont découvert les

Ecrit par le 21 avril 2026

métiers grâce à des animations et à des espaces d'information.

Parmi ces médaillés se trouvent donc les membres des futures 'Equipes de France des métiers. L'une, dont les lauréats vauclusiens font partie, défendra les couleurs de la France lors de la compétition mondiale 'World skills compétition' à Shanghai en octobre 2022 et l'autre à la compétition européenne 'Euro skills' à Saint-Petersbourg en 2023. Toutes les équipes de l'Ecole hôtelière d'Avignon et du CFA de la CCI de Vaucluse sont ravies du résultat des compétiteurs provençaux.

Plus d'informations sur la compétition, [cliquez ici](#).