Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 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 12 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 12 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 12 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 12 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 12 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.

Les magasins Biocoop du Vaucluse soutiennent la production locale !





Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

A côté, c'est une gamme de compotes, soupes, préparations pour taboulé et tartinades saines, délicieuses et désormais aussi des petits pots bébé. Leurs produits reflètent leurs engagements au quotidien : Fabrication locale, à partir de légumes locaux ; Cuisine saine, simple et gouteuse ; Lutte contre le gaspillage alimentaire ; Création d'emploi et l'insertion par l'activité économique.

A côté c'est aussi une conserverie qui réemploie ses bocaux haut de 330g : les clients peuvent les rapporter dans leur magasin et ainsi : Faire un geste éco-responsable et circulaire ; Participer à une action solidaire ; Créer de l'emploi non délocalisé ; Et limiter la production de carbone.

La production locale peut également être soutenue en participant à la tombola d'août en partenariat avec les magasins participants : Biocoop au quotidien à Le Thor ; Biocoop Avignon sud à Montfavet ; l'Auzonne à Carpentras ; Biospere à Nyons ; Biotope à Avignon ; Cultures bio à Maubec ; Biocoop Ecluse à Bollène ; Biocoop l'Epicurien bio à Cavaillon ; Nature éléments à Vaison-la-Romaine ; Biocoop Magali à Noves ; Biocoop la Bégude à Rochefort-du-Gard.
MH



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Charlotte Trossat est la nouvelle présidente du Critt Agroalimentaire Sud



Charlotte Trossat, fondatrice de Local en bocal, la conserverie artisanale bio implantée à Avignon, succède à Philippe Darcas, le PDG d'Ateliers bio de Provence, et devient la nouvelle présidente du Centre régional d'innovation et de transfert de technologies (Critt) Agroalimentaire Sud.

L'entreprise Local en Bocal est adhérente au réseau Food'in Paca, fondé entre autres par le Critt. Charlotte Trossat a notamment pu bénéficier de l'appui technique et des formations du Critt dans le développement de sa société. Elle devient ensuite membre du conseil d'administration de ce dernier et en est aujourd'hui la présidente. « Le Critt est une structure créée par et pour les entreprises, je souhaite donc les mobiliser et faire entendre leurs voix », explique-t-elle.

Les objectifs de Charlotte Trossat sont de développer de nouveaux partenariats, notamment avec le milieu agricole, mais aussi de continuer à prendre part aux projets du réseau Food'in.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

La Comédienne crée une bière acidulée à la poire pour le printemps



Pour le printemps, la brasserie la Comédienne, située au 135 Avenue Pierre Semard à Avignon, tente de se démarquer et crée une toute nouvelle bière acidulée à base de purée de poire.

Si la bière acidulée existait déjà mais tarde à se développer et à prendre de l'ampleur, la brasserie avignonnaise la Comédienne prend le pari risqué et crée sa propre bière 'sour' à la poire. Mais attention, il ne faut pas s'attendre à trouver le goût prononcé du fruit. Aucun arôme n'a été ajouté à la boisson, le fruit a été fermenté directement avec les céréales, ce pourquoi le goût de la poire est altéré. A la dégustation, la surprise se lit sur tous les visages.

« Je souhaitais créer une bière fraîche pour le printemps, qui sorte de l'ordinaire », explique Thomas Le Roux, propriétaire de la brasserie. Le secret de cette bière ? Le délai de fermentation qui est rallongé pour être certain d'extraire tous les sucres. Ainsi, cette bière printanière, qui a la même base qu'une

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

blanche, vient rafraîchir nos palais, aussi bien qu'elle vient le titiller avec son côté acidulé.

Une triple collaboration vauclusienne

L'élaboration de cette bière à la poire 100% bio et 100% locale, c'est le fruit d'une collaboration entre trois vauclusiens. Thomas Le Roux, le brasseur de la Comédienne a d'abord fait appel à Charlotte Trossat, fondatrice de Local en bocal, basé à Avignon, qui récupère les fruits et légumes bios 'moches', qui ne se vendent pas, auprès des producteurs locaux pour en faire des purées, des soupes, ou encore des compotes. La Comédienne s'est donc rapprochée de Local en bocal afin de se fournir en purée de poires bio, pour l'intégrer à la fermentation de ses céréales et parvenir à la création de sa bière acidulée à la poire.

Dans un deuxième temps, Thomas Le Roux a demandé à Batart (Vincent, de son vrai prénom), tatoueur et graphiste à Avignon, de créer un design unique pour l'étiquette de cette bouteille ainsi que pour une série limitée de 3 autres bières noires, dont une a été élevée dans une barrique de whisky, et une autre dans une barrique de rhum. Cette collaboration est née d'une rencontre fortuite entre les deux hommes lors du Festival d'Avignon pour lequel la Comédienne a créé une bière partenaire qui est présentée chaque année pendant la période du festival. Ainsi, l'artiste a décidé de créer un dégradé de couleur entre chaque étiquettes pour rappeler la tombée de la nuit. Avec son coup de crayon reconnaissable entre mille, Batart a su créer des étiquettes au design unique et original.

Où trouver cette bière ?

Cette bière à la poire est disponible en bouteille de 33 ou de 75cl directement à la brasserie qui est ouverte tous les jeudis et vendredis de 16h à 19h ou encore dans les épiceries fines, les magasins bio, les restaurants ou encore les caves à vins de la région.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



« Pour accompagner les jolies journées printanières qui font leur retour, voici notre Sour à la poire. De l'acidité et du fruit pour une boisson hyper désaltérante », annonce la brasserie sur sa page Instagram @brasserielacomedienne.