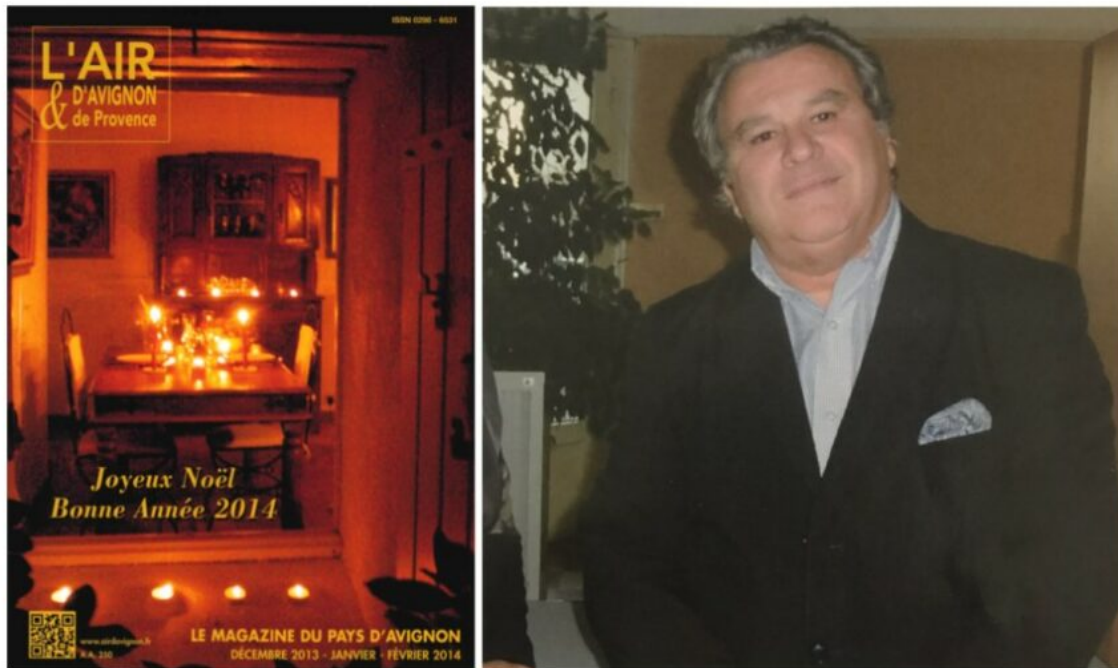


Écrit par le 3 juillet 2026

Rémi Delarche : décès du co-fondateur de l'Air d'Avignon et de Provence



Rémi Delarche vient de décéder à l'âge de 71 ans. Rédacteur en chef du magazine 'L'air d'Avignon et de Provence' cela faisait plusieurs années qu'il luttait contre la maladie.

Avec Martine Rey, directrice de la publication, Rémi Delarche avait développé cette publication gratuite à partir de 1979. Consacré notamment à l'art de vivre, à la culture, aux informations commerciales et à l'actualité, 'L'air d'Avignon et de Provence' était distribué sur le bassin de vie de la cité des papes à raison de 6 numéros par an. Faute de reprenneur, l'aventure s'est arrêtée en 2014 avec la sortie du 250e numéro.

Auparavant en 2006, ce membre historique du club de la presse du Grand Avignon et du Vaucluse avait lancé 'Annonces Eco'. Un journal d'annonces inspiré d'un concept scandinave qui permettait de publier gratuitement les annonces de particuliers. Sortant tous les 15 jours, la revue était diffusée à 10 000 exemplaires dans les kiosques de Vaucluse, du Gard rhodanien et des Bouches-du-Rhône où elle était

Ecrit par le 3 juillet 2026

vendue 2€.

Les funérailles de Rémi Delarche auront lieu ce lundi 3 juin 2024 à 11h au Crematorium d'Avignon.

L.G.

Le nouveau Ventoux Magazine printemps est paru



Le 60^e numéro de Ventoux Magazine vient de paraître. L'occasion d'accueillir le printemps en beauté avec la découverte des trésors des gorges de la Nesque, un focus sur la bibliothèque-musée Inguimbertaine à Carpentras, la célébration du centenaire de la commune de Vaison-la-Romaine, ou encore les délicieuses recettes de Xavier Mathieu du Phébus à Joucas.

Ce nouveau numéro printanier du Ventoux Magazine célèbre avec [la ville de Vaison-la-Romaine le centenaire de son nom](#). Plusieurs caves coopératives fêtent également cette année le passage symbolique

Ecrit par le 3 juillet 2026

du siècle, l'occasion de faire un point d'étape sur ce modèle économique solidaire.

Puis, direction Carpentras pour découvrir en avant-première la bibliothèque-musée Inguimbertaine avant sa réouverture dans un espace flambant neuf en avril. Côté nature, vous pourrez plonger dans le fabuleux canyon des gorges de la Nesque.

Quant à l'artisanat, vous découvrirez les ateliers de Mélanie Dupont avec ses origamis près de Buis-les-Baronnies, et de la boulangerie La Croûte céleste à Robion avec ses pains et ses gourmandises.

Ce numéro passera aussi par les hameaux oubliés de la Nesque, ainsi que par Travignon, hameau fantôme situé à une heure de marche de Saint-Saturnin-lès-Apt. Et avec l'arrivée du printemps vient l'envie de sortir de chez soi, vous découvrirez donc des idées de sorties dans le Vaucluse, la Drôme et les Alpes-de-Haute-Provence.



VENTOUX MAGAZINE

VAISON-LA-ROMAINE
la bien nommée
depuis 100 ans

**Caves coopératives viticoles,
solidaires depuis plus d'un siècle**

Les origamis de Mélanie Dupont

**Boulangerie,
le retour aux sources à Robion**

**Ouverture à Carpentras
de la bibliothèque-musée
Inguimbertaine**

**Anciennes papeteries
de Malucène :
2 projets dos à dos**

**Les trésors
des gorges de la Nesque**

PRINTEMPS 2024

R 29497 - N°60 - F: 5,90€



Un nouveau millésime pour Le Vigneron des Côtes du Rhône, le magazine de la filière viticole en Vallée du Rhône.



Le journal mensuel du [syndicat des Côtes du Rhône](#), “[le Vigneron](#)”, se fait une beauté à travers une toute nouvelle maquette plus élégante, lisible et visible.

Son contenu ne changera pas, vous retrouverez l'ensemble des articles qu'ils soient œnologiques (en partenariat avec l'[Institut Français de la Vigne et du Vin](#) ou l'[Institut Rhodanien](#)), viticole, juridique ou encore économique. Des dossiers de fond ainsi que des témoignages viendront alimenter l'ensemble du contenu de ce dernier, démontrant de la riche actualité des Côtes du Rhône. Sans oublier les Echos du vignoble, une rubrique au plus près des vignerons et des vigneronnes.

Diffusé uniquement sur abonnement chaque mois (11 numéros/an), il apporte l'information dont les professionnels de la vigne et du vin (vignerons, négociants) ont besoin pour exercer leur métier. Il est

Ecrit par le 3 juillet 2026

également très utile aux professionnels des divers secteurs d'activité travaillant avec la filière : fabricants de matériels, distributeurs de produits, sommeliers, œnologues, banquiers, assureurs, administrations...

Une nouvelle balade visuelle, aussi agréable qu'une dégustation de vin bien orchestrée par notre consœur, la rédactrice en chef [Isabelle Gibier](#). Une nouvelle maquette de [l'agence Terre Neuve](#) comme un nouveau voyage au cœur des vins de la vallée du Rhône réalisés avec passions, authenticité et innovation.

[Cliquez ici pour vous abonner](#)



Mettre en pratique la biodiversité : l'exemple des nichoirs à la Cave de Tain

La vitalité des écosystèmes viticoles repose en grande partie sur la diversité des espèces. Consciente de cet impératif écologique, la Cave de Tain a pris des initiatives pour intégrer la biodiversité dans ses pratiques. Depuis 2022, elle propose à ses 250 adhérents, une formation spécifique sur ce sujet en collaboration avec AgriBioDrôme et Agri-Nichoir.

Conception de nichoirs

Cette formation inclut un atelier pratique de fabrication de nichoirs spécialement conçus pour répondre aux besoins des différentes espèces locales. En tenant compte des caractéristiques de chaque espèce, telles que les dimensions nécessaires pour l'entrée du nichoir, une gamme variée de modèles a ainsi été élaborée. Pour la conception de ces nichoirs, la Cave de Tain a réutilisé des caisses en bois. Une initiative qui s'inscrit dans la démarche de Développement durable adoptée par la coopérative.

En 2023, sous la direction de Brice Lemaire d'Agri-Nichoir, l'atelier a formé 17 coopérateurs. Chaque participant a ainsi pu équiper un hectare de vignoble avec des nichoirs sur mesure, renforçant l'habitat naturel des oiseaux au sein de leurs parcelles.

Pourquoi une attention particulière aux oiseaux ?

Beaucoup d'oiseaux sont insectivores et aident à contrôler les populations de ravageurs comme les tordeuses Cochyliis et Eudémis, responsables du ver de grappe. Les chauves-souris, chassant les papillons de nuit, contribuent également à cet équilibre écologique. En favorisant l'augmentation d'oiseaux dans le vignoble, les vigneronnes bénéficient donc d'une gestion naturelle de certains ravageurs, diminuant ainsi le recours aux interventions chimiques.

Suivi de la formation

Actuellement, les viticulteurs de la Cave de Tain procèdent à l'évaluation du taux d'occupation des nichoirs, des données qui enrichissent le réseau national d'Agri-Nichoir. Bien qu'il soit prématuré de fournir des statistiques, des observations prometteuses ont déjà été faites, notamment avec la réussite de nidifications dans plusieurs des nichoirs installés.

Reconnaissant l'importance de la formation continue, la coopérative prévoit d'organiser une nouvelle session cet hiver. Celle-ci vise à inclure davantage d'adhérents dans une démarche de viticulture respectueuse

de l'environnement, tout en offrant de nouvelles opportunités de développement de compétences aux coopérateurs déjà formés.

Autres pratiques pour favoriser les habitats des oiseaux

Au-delà de l'installation de nichoirs, plusieurs autres pratiques intégrées dans le quotidien de la viticulture jouent un rôle fondamental pour offrir un milieu de vie propice à diverses espèces d'oiseaux. Parmi ces pratiques, l'aménagement d'espaces enherbés, la plantation de boisements et de haies, ainsi que la restauration du bâti.

En Vallée du Rhône septentrionale, les murets en pierres caractéristiques des vignobles en coteaux offrent des refuges naturels à une grande variété d'espèces. La préservation de ceux-ci s'avère donc cruciale pour le maintien et le développement de la biodiversité locale.

En intégrant divers habitats naturels et artificiels et en adoptant des pratiques de gestion de la végétation et de conservation des structures bâties, les vigneronnes peuvent favoriser un environnement propice à la biodiversité. Cette stratégie, bénéfique pour l'écosystème et la viticulture, montre que la protection de la biodiversité et la production de vin de qualité peuvent se soutenir mutuellement, menant à un avenir plus durable.

Cécile De Blauwe



1500 arbutus ont été plantés.

A l'heure où le déclin de la biodiversité n'est pas sans poser de problèmes dans la lutte contre les ravageurs de la vigne, Jérôme Barolet, Maguy Roudil, Chantal et Jean-Philippe Bertoinico, vigneronnes de la cave de Tavel Lirac, se sont mobilisées pour créer des corridors écologiques en replantant des haies, des arbres et des bosquets.

Objectif : ramener des oiseaux, des chauves-souris et d'autres insectes dans les terres pour lutter, notamment, contre l'eudemis sur le plateau de Vallongue.

renscier la faune et la flore présentes in situ. Cette phase d'observation réalisée en partenariat avec la Chambre d'agriculture du Gard et le Centre Ornithologique du Gard (CoGard) était nécessaire afin d'établir un diagnostic et de sélectionner des végétaux appropriés. S'en est suivie une recherche de financement pour finaliser le projet » expliquent les protagonistes.

Ici on sème

Intervient alors l'entreprise PUR, porteuse du programme « Ici on sème » et le pépiniériste CERES Flora. « PUR récolte des fonds auprès d'entreprises et les redistribue à d'autres, porteuses de projets à forte valeur environnementale ou engagées dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE). Il s'agit d'un accompagnement global qui passe par la fourniture des plants, uniquement des espèces endogènes adaptées à nos sols et à notre climat ; l'ensemble du matériel nécessaire, c'est à dire le paillage en charne, les tuteurs, les protections contre les rongeurs et le suivi technique. La plantation d'amélanchiers, cornouilles, cornilles, arbuscules, églantiers, armandiers ou encore micocouliers se poursuit par une phase d'observation. Nous nous sommes engagés dans un programme

qui s'étale sur 5 ans, temps nécessaire pour étudier l'évolution de la végétation et de la faune » poursuivent-ils.

Arbutus à fleurs ou à épines, haies ou bosquets, les vigneronnes de la cave Tavel Lirac ont planté 1500 arbutus et financé cette réalisation à hauteur d'1€ par plant. Si à ce jour 3 exploitants participent à la reconquête de la biodiversité, cette opération capitalise un beau succès d'estime auprès de la population et attire l'attention d'autres viticulteurs.

Christian Conil



Maguy Roudil aux côtés de Jean-Philippe et Chantal Bertoinico

Ecrit par le 3 juillet 2026

Lancement du numéro spécial Vaucluse du magazine Masterchef



Consacré au Vaucluse, le premier numéro Masterchef de l'année, titré février-mars-avril 2024, est le fruit d'un partenariat du [Département de Vaucluse](#), de l'agence [Vaucluse Provence Attractivité](#) et de l'équipe du magazine Masterchef.

Ce numéro de février-mars-avril 2024, élaboré avec l'accompagnement du Département de Vaucluse et l'agence Vaucluse Provence Attractivité (VPA), met à l'honneur l'excellence des acteurs de la gastronomie du Vaucluse, des produits et des lieux où elle s'exprime. C'est une invitation au plaisir de la dégustation et au séjour sur notre territoire. L'occasion de découvrir 15 chefs parmi les plus renommés et, pour chacun d'entre eux, l'une de leurs recettes.

Au fil de ses 190 pages, le magazine distingue également des producteurs, artisans, domaines et maisons

Ecrit par le 3 juillet 2026

d'exception qui font la réputation de notre terroir. Des itinéraires, escales et visites sont également proposés aux lecteurs désireux de découvrir le Made in Vaucluse. Ce numéro paraîtra le lundi 12 février et sera disponible en kiosque dans toute la France jusqu'à fin avril 2024. Il sera tiré à 80 000 exemplaires.

Une avant-première gourmande

Partenaires institutionnels, culturels, presse, chefs, élus du Département, se pressaient dans les locaux de VPA pour découvrir ce numéro spécial Vaucluse du magazine Masterchef. En attendant les diverses prises de paroles, chacun feuilletait fébrilement ce numéro spécial de 190 pages, avec gourmandise comme il se doit, avide de découvertes, de grands noms, de recettes, de bonnes adresses. Au premier abord il semble très complet, très coloré, avec de belles prises de vues, un vrai rédactionnel organisé comme une balade gourmande, une découverte sensible du territoire.

Dans la salle, les pancartes des chefs qui vont nous faire déguster leurs spécialités se dressent sur les tables blanches, vides... mais qui nous font déjà saliver. On ne s'y trompe pas. L'ambiance est à l'image de notre département : rayonnante. Chacun est radieux, satisfait, impatient et même fier, disons-l, de vivre dans le Vaucluse.

Le Vaucluse terre de saveurs, terre de senteurs

[Cathy Fermanian](#), directrice générale de VPA, rayonnait de bonheur en nous accueillant lors de sa prise de parole. Ravie de présenter l'agence Vaucluse Provence Attractivité, chargée de l'attractivité globale du département dans les domaines touristiques économiques et résidentiels. « Une agence qui promeut notre territoire où il fait bon vivre, travailler, et séjourner. Une qualité de vie que beaucoup nous envient grâce à plusieurs ingrédients : une nature préservée, un patrimoine exceptionnel, une culture qui rayonne toute l'année, des productions emblématiques (truffe, fraise, cerise, agneau, épeautre etc...) , des producteurs qui ont beaucoup de talents et qui inspirent des chefs passionnés, créatifs, qui nous font vivre des expériences culinaires uniques. »

Un magazine qui est un véritable outil pour l'attractivité du territoire

« Tout cela est très bien retranscrit dans ce magazine qui va devenir un vrai outil pour toute notre équipe de VPA : pour le pôle presse touristique, bien sûr, mais aussi pour de nouveaux investisseurs, de nouveaux actifs qui font le choix de notre territoire. Il met en valeur l'ensemble de nos talents. Il souligne la filière agroalimentaire, première filière industrielle de ce département. »

Ecrit par le 3 juillet 2026



Une démarche collective

Il y a eu une belle mobilisation collective de tous les acteurs du département pour le succès de ce numéro : producteurs, offices de tourisme, vignerons, professionnels, chefs étoilés ou pas.

Ecrit par le 3 juillet 2026

« Ce département est en complète adéquation avec notre ligne éditoriale car il correspond à nos deux portes d'entrée qui sont tourisme et gastronomie, a souligné Philippe Heullant, éditeur de Masterchef magazine. À travers les chefs, c'est toute une agriculture, toute une industrie pour certains, des artisans qui sont derrière, au service des chefs qui font que nous pouvons goûter une cuisine extrêmement raffinée, goûteuse par les produits que l'on trouve sur le terroir mais également grâce à des éleveurs, des apiculteurs. Le Vaucluse est aussi une terre de vin avec une multiplicité de cépages, de vignobles. Pour mon équipe, ce fut de belles découvertes touristiques, gastronomiques et humaines. »

Vous êtes les gardiens d'un art de vivre

Dominique Santoni, présidente du Conseil Départemental, a rappelé qu'être épicurien était une qualité et se réjouit que l'excellence soit mise à l'honneur. « C'est une belle reconnaissance pour nos agriculteurs, vous ne manquez jamais de respect pour les produits, vous êtes les gardiens d'un art de vivre, des alchimistes, des épicuriens et des grands chefs d'orchestre, a-t-elle adressé aux chefs présents dans la salle. Vos partitions viennent de la terre, de la rivière. »

Dans cette belle symphonie gastronomique, Dominique Santoni a tenu à saluer dans la salle la présence de [Nadia Sammut](#), de l'[Auberge La Fenièrè](#) à Cadenet, seule femme cheffe étoilée de notre département.

Du Beau, du Bon.....que du Bonheur !

Dans le magazine , nous pourrons découvrir 15 portraits de chefs, qui nous offrent une recette originale. Dès à présent nous avons pu tester des bouchées de certains d'entre eux qui ont pu se libérer des fourneaux. Chef [Florent Pietravalle](#) du restaurant [La Mirande](#) à Avignon nous a proposé des œufs de truite marinés au saké, Nadia Sammut de l'Auberge La Fenièrè à Cadenet une tartelette au sarrasin et crevettes , tarama et œufs de poutargues, Eric Sapet de la [Petite maison de Cucuron](#) a choisi de travailler la truffe avec des champignons rosés sur une tarte fine, [Brice Lambeaux](#) du [Café de la Paix](#) de Valréas a également mis la truffe à l'honneur avec un tartare de Noix de Saint Jacques.

Amour du goût, invention, recherche esthétique, ces « mises en bouche » suffisent à nous convaincre de rendre visite à tous les chefs étoilés ou pas et aux adresses coups de cœurs également mentionnées dans ce guide.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026



Masterchef, un guide pratique également pour les yeux et les papilles

Le magazine met à l'honneur les chefs et la gastronomie en commençant par le portrait, très complet de

Ecrit par le 3 juillet 2026

15 Chefs. On part ensuite à la découverte des différents produits phare du Vaucluse avec leurs origines, leur économie, leurs producteurs et quelques focus (la fraise de Carpentras, les confiseries carpentrassiennes, l'huile d'olive de Pertuis, le fruit confit d'Apt). Des itinéraires sont proposés du Nord au Sud du département avec comme fil conducteur les rencontres humaines ou comment faire du tourisme autrement. Les évasions vigneronnes occupent une large place rédactionnelle tant le vignoble du Vaucluse s'étale sur une mosaïque de terroirs du Géant de Provence à Châteauneuf-du-Pape en passant par le Luberon.

Mais vous trouverez aussi des adresses coups de cœur, la liste des marchés hebdomadaires de producteurs, les principaux événements gastronomiques à ne pas manquer, des recettes de cocktails made in Vaucluse, des escales dans des domaines ou maisons d'hôtes d'exception... et les moyens de locomotion dont les tracés des trois véloroutes du département.

Prochain rendez-vous gourmand

Le Département de Vaucluse organise pour la 7ème édition Terroirs en fête les samedi 8 et dimanche 9 juin prochains. Cette édition aura lieu dans le Parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne. L'entrée est libre. Marché, bistronomie, musique et dégustations au programme.

Le nouveau numéro estival de Ventoux Magazine vient de paraître

Ecrit par le 3 juillet 2026



Randonnées, patrimoine, truffes et vins sont à l'affiche du nouveau Ventoux Magazine été 2022. De quoi passer une belle saison estivale et découvrir ou redécouvrir les charmes de la Provence.

Avec le 53ème numéro de Ventoux Magazine, vous partirez dans la Drôme à la découverte de l'espace naturel sensible des Perdignons qui possède une incroyable richesse faunistique et floristique. Vous visiterez l'Abbaye de Valsaintes dans les Alpes-de-Haute-Provence et en connaîtrez tous les secrets. Enfin, vous parcourrez le Vaucluse à travers dix idées de randonnées.

Certains produits du terroir seront également mis en lumière dans ce numéro estival. Vous découvrirez la truffe d'été, mais aussi les vins de Châteauneuf-du-Pape. C'est sans compter toutes les personnes, qui participent à la beauté et au savoir-faire de notre Provence, que vous rencontrerez au cours de votre lecture.

Pour vous abonner ou acheter des numéros de Ventoux Magazine, [rendez-vous sur la boutique en ligne](#).

Ecrit par le 3 juillet 2026

Les mystères de l'Abbaye de Valsaintes / page 66

VENTOUX

MAGAZINE

Sur les chemins du Vaucluse

10 randonnées pour découvrir les charmes de la Provence



SUPPLÉMENT GRATUIT



Escapade vigneronne à Châteauneuf-du-Pape



Entre chien et loup

ÉTÉ 2022
R 29497 - N° 53 - F. 3,90 €

3 782949 705907 00530

V.A.

‘Sans transition !’, impacté de plein fouet, le

Ecrit par le 3 juillet 2026

mag risque de disparaître



[Sans transition](#) ! s'est donné 3 mois pour redresser la barre grâce aux dons et aux abonnements. Si 3 000 personnes répondent 'présent', le numéro d'avril 2022 pourra sortir. Vous êtes sensibles à une information ciblée qui répond aux enjeux de notre temps ? Promenez-vous pour les dons [ici](#) et pour les abonnements [ici](#).

100 pages pour mieux comprendre

C'est au gré de ses 100 pages que 'Sans transition !' explore, chaque trimestre et en profondeur, l'écologie. Au fil des thèmes ? Le [réensauvagement](#), la démocratie participative, le zéro déchet, la souveraineté alimentaire, le survivalisme (indépendance), l'histoire de l'écologie, la convergence des luttes, le nucléaire, la place de la nature en ville. La promesse de Sans transition ? Que le lecteur devienne un expert des questions de notre siècle.



En savoir plus

Sans transition ! est un multimédia spécialisé depuis plus de 10 ans, sur les grands enjeux liés aux transitions écologiques, sociales et économiques. Il est édité par la Scop (Société coopérative de production) 'La maison des possibles' qui publie également un site de presse en ligne et organise des

Ecrit par le 3 juillet 2026

événements grand public ou professionnels toute l'année. www.sans-transition-magazine.info

Les infos pratiques

Sans transition ! Théma. Trimestriel. 100 pages. Prochaine sortie en avril 2022. Prix de vente public 9€. Prix d'abonnement pour un an 32€. L'équipe est composée de 8 personnes 4 journalistes et 4 salariés pour gérer l'administratif, l'événementiel et la communication ainsi que des pigistes. Onze personnes travaillent pour le titre chaque mois qui propose de l'information indépendante.

Décès de Pierre Rabhi

[Pierre Rabhi](#), essayiste et agriculteur français né en Algérie en 1938 est décédé à Lyon samedi 4 décembre à l'âge de 83 ans. Il a souvent accordé des entretiens à Sans transition ! Initiateur de nombreuses associations dont le Mouvement Colibris et reconnu comme expert international, il a lutté contre la désertification et écrit de nombreux ouvrages. 1950, alors qu'il est ouvrier sur une chaîne de construction de voitures dans une usine parisienne et vit avec sa femme dans un HLM au milieu du béton, il décide de tout quitter et de s'installer comme ouvrier agricole en Ardèche. Il est alors confronté à l'agriculture intensive, aux engrais et aux offres de crédit bancaires qu'il refuse en bloc. En 1961, avec sa femme Michèle, ils acquièrent une ruine qui deviendra leur ferme et se tourne vers une culture par amendement de la terre pour vivre en autosuffisance avec son élevage de chèvres et nourrir ses cinq enfants. L'été alors que la sécheresse sévit, pour irriguer les cultures, il met en places deux grands réservoirs nourris des eaux de pluie des toitures. Depuis 1981 il partageait son expérience avec toute l'Europe et dans les pays arides d'Afrique, formant les populations à l'agroécologie visant l'autonomie et la sécurité alimentaire pour tous. Pierre Rabhi était un paysan, philosophe, poète et écrivain très écouté. Il se battait contre la croissance économique, promouvait la sobriété heureuse (modération comme fondement social), et expliquait que 'nous étions la nature'. Il fut l'homme de la modération.

www.sans-transition-magazine.info

Alter Midi Mag vous connaissez ? C'est le nouveau trimestriel de l'actu des Suds !

Ecrit par le 3 juillet 2026



Alter Midi Mag ? Il vient juste de paraître. C'est un trimestriel papier (5€) disponible en kiosque et le prolongement naturel du site Internet altermidi.org créé, en 2019, par d'anciens journalistes de la Marseillaise, dont Christophe Coffinier, journaliste à l'agence d'Avignon désertée en 2019.

Mission ?

'Poser' une information de qualité, centrée sur l'humain et la réflexion à long terme, notamment sur la gestion des territoires des régions Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur et Occitanie. Leur crédo ? Faire du terrain. Et pour ce 1^{er} numéro ? Parler de l'arrière-pays, du transport, de l'environnement, de la qualité de vie, des universités et, surtout, de l'Economie sociale et solidaire. Les rubriques ? l'Edito, les Régions, la Citoyenneté, les Universités, l'Economie, la Méditerranée, la Culture, 60 pages en tout.

L'idée ?

A terme elle sera d'essaimer pour parler des avancées et pratiques globales de tout ce qui se passe dans le pourtour Méditerranéen pour acquérir une vision d'ensemble, analyser l'efficacité des politiques mises

Écrit par le 3 juillet 2026

en place. Sa direction ? Échapper à l'affaiblissement du débat d'idées.

Décryptage

«Nous étions plusieurs journalistes de la Marseillaise réunis, en 2018, et faisons le constat que nous allions vers une liquidation, relate Christophe Coffinier, journaliste à la Marseillaise, agence d'Avignon. Nous avons alors élaboré un projet de reprise de la société en Scic (Société coopérative d'intérêt collectif). Nous en avons été empêchés... puis licenciés. La Marseillaise passant de 208 salariés à 46. On avait ce projet et nous voulions en faire quelque chose. Cela a donné la création d'une association : 'Les amis d'AlterMidi' pour soutenir les parutions d'AlterMidiMag actuellement édité à 3 500 exemplaires. Auparavant et depuis 2019, nous écrivions sur le site altermidi.org.»

Changer de paradigme

«AlterMidiMag est un média régional conçu pour travailler autrement. Cela nous a demandé de changer nos pratiques journalistiques. Par exemple ? On a appris la liberté ce qui est une terrible contrainte parce qu'on peut faire ce que l'on veut mais que l'on ne sait pas où aller. Il a fallu trouver nos marques. Ce projet nous le réalisons alors que nous avons tous plus de 50 ans, il est donc voué à être transmis, à être interactif avec la société civile et les collectivités territoriales. Nous voulons participer à un renouveau du dialogue des politiques avec les citoyens ce qui implique de 'remuer' un peu nos élus. Nous nous ouvrons à la contribution éditoriale de personnes non-journalistes mais qui veulent participer à l'information. Pour nous, un journal est un projet politique, c'est aussi faire notre métier le mieux possible. Je m'explique : La démocratie sans presse indépendante n'est pas une démocratie !»

Le Mag

«Le Mag propose 14 signatures -et tout autant sur le site internet- dont des contributions et s'appuie sur des correspondants à Toulouse, Marseille, Montpellier, Madrid, Athènes, Béziers. A terme, nous voulons explorer les deux rives de la Méditerranée et être relayés un peu partout. Nous parlons de ce que nous voyons de façon locale mais en élargissant le sujet à des territoires plus vastes.»

Notre lectorat ?

«On ne le connaît pas encore. Nous enregistrons sur le site 82 000 lecteurs uniques par mois. La Marseillaise n'a jamais été aussi lue ! Ce chiffre s'explique par le fait que nous soyons sur deux régions : Sud-Paca et l'Occitanie, que l'on s'intéresse au reste de la Méditerranée, et que nous utilisons nos propres réseaux sociaux personnels, issus de notre travail de terrain.»

Comment fait-on ?

«On se retrouve à faire tous les métiers du journaliste : investiguer, interviewer, écrire, concevoir la maquette, reprendre à zéro l'élaboration d'un journal, démarcher un imprimeur -MG Imprimerie de Pernes-les-Fontaines-. Cela nous a obligés à penser à la distribution avec un système D en louant un



Ecrit par le 3 juillet 2026

camion, en distribuant les exemplaires aux grossistes à Nîmes, Toulouse, Béziers, Montpellier, Marseille, Vitrolles pour être distribués dans le Vaucluse, le Gard, l'Hérault, jusqu'à Toulouse... Le projet étant toujours de gagner le pourtour méditerranéen.»

Le modèle économique ?

«Pour l'instant c'est l'association 'Les amis d'AlterMidi' qui porte le projet avant de viser la Scic (Société coopérative d'intérêt collectif). Les collectivités locales peuvent nous soutenir, pour aider à faire vivre un média de manière indépendante. Pour le moment ? Nous travaillons tous bénévolement depuis plus de 18 mois mais nous nous dirigeons vers le salariat et serons également sociétaires. A plus long terme ? Nous voulons faire travailler de jeunes journalistes. Cela peut paraître étrange mais l'on ne construit pas pour nous. On le fait parce qu'on croit en l'utilité sociale de la presse. Une presse qui appartienne aux journalistes et aux lecteurs, indépendante et avec laquelle les collectivités locales s'impliquent mais en rendant à la démocratie ses lettres de noblesse.»



3 juillet 2026 |



Ecrit par le 3 juillet 2026

La une du n°1 Juillet à septembre 2021 de AlterMidiMag, l'information des Suds actuellement disponible en kiosque 5€