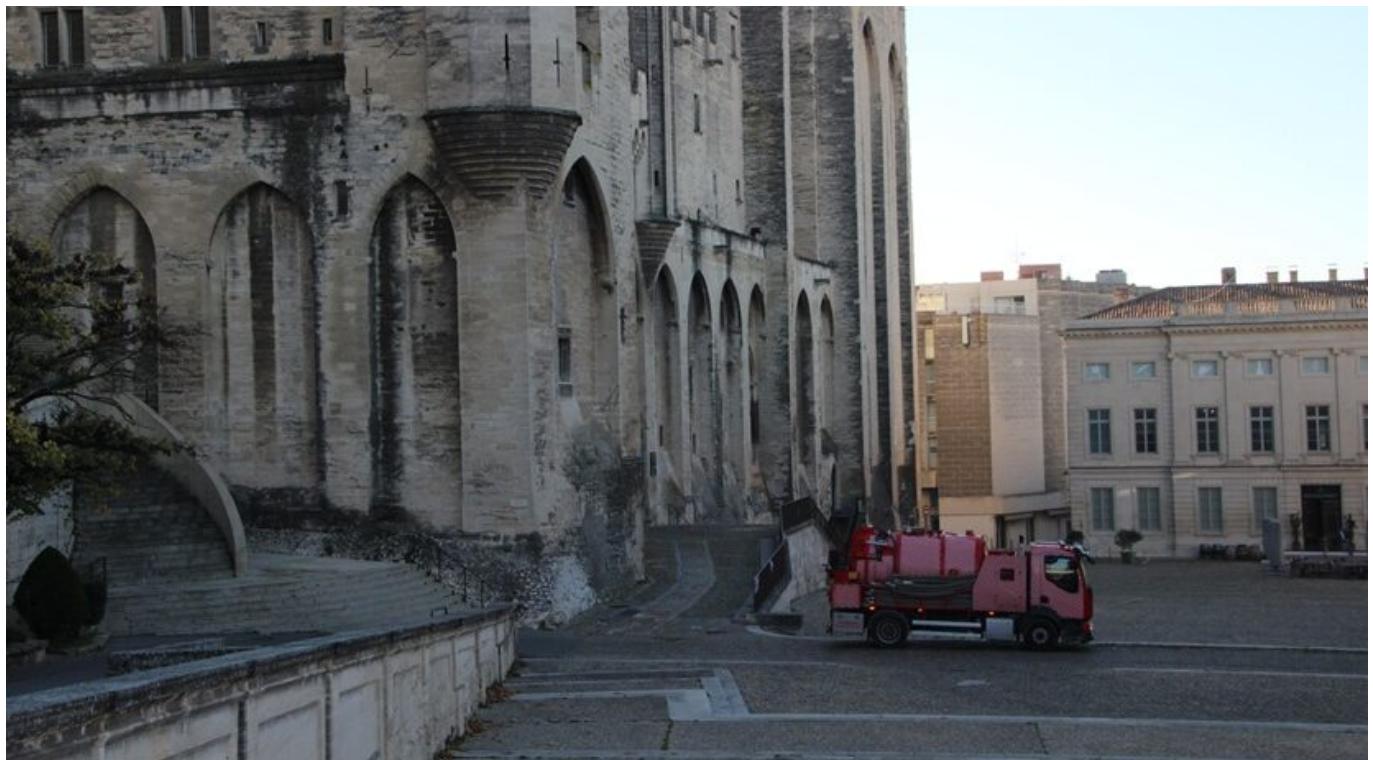


Ecrit par le 3 février 2026

Depuis 75 ans, Maurin, un déboucheur polyvalent tout-terrain



En 1968 à la télé, Les Shadoks « pompaient, pompaient, pompaient. » C'était à l'époque de l'ORTF. Depuis 75 ans, l'entreprise de Montfavet [Maurin](#), elle, pompe et débouche canalisations, fosses septiques et cuves. Cette société familiale créée par Josette et Louis Maurin le jour de la Saint-Valentin, le 14 février 1950, n'a fait qu'évoluer et se développer, non seulement dans le Vaucluse mais bien au-delà, dans les Bouches-du-Rhône, le Gard, voire la Drôme.

Au fil des décennies, c'est [Magali Maurin](#), fille des fondateurs qui s'est retrouvée à la tête de la société en 1982, avec son mari [Didier Limongi](#). Et son frère Marc Maurin, 72 ans, bien que parti à la retraite, continue à venir au bureau tous les matins, pour ouvrir le courrier et saluer le personnel, histoire de toujours prendre des nouvelles des 75 employés qui font quasiment partie de la famille. Comme celui qui est entré après son service militaire et qui est resté jusqu'à la fin de sa vie professionnelle. Quant à la 3e génération, elle est représentée par Karine et [Lou](#), les deux cousines germanines qui travaillent elles aussi à Montfavet.

Ecrit par le 3 février 2026

Maurin, c'est une gamme toujours plus large d'activités liées à l'hygiène, la chasse aux nuisances olfactives, au curage de canalisations, leur vidange. De graisses de garages et de restaurants, de lingettes, papier toilette, tampons qui engorgent les tuyaux, sans parler des tracteurs et engins agricoles à débourber, des racines d'arbres qui perforent certaines canalisations, les obstruent et qu'il faut « épargiller, façon puzzle » à grands jets. Aussi bien chez les particuliers que dans les hôpitaux, les entrepôts, les écoles, lycées, usines, hôtels, locaux professionnels.

Une entreprise aux nombreux métiers

Mais il y aussi ce que Didier Limongi appelle les « 4D » : dé-sinsectisation de cafards, de punaises, comme de frelons, dé-pollution, dé-pigeonnage et dé-sinfection. « On a créé une société '[H2Eaux Solutions](#)' dédiée à la détection de fuites par caméra infrarouge, vidéo endoscope à fibre optique, écoute électro-acoustique, mesure de pression, gaz traceur et réhabilitation des réseaux. »

Les métiers sont nombreux chez Maurin, égouttier, opérateur en assainissement, chauffeur, administratif, commercial. La flotte d'engins - une cinquantaine de véhicules environ - est diverse également. Avec des tailles différentes, du pick-up de 3,5 tonnes aux camions de 12t, 16t, 19t jusqu'au poids-lourd de 26t pour gros pompages avec citerne et aspiration sous vide. « Dès 1969 a été acquis un combiné hydro-cureur à haute pression. Là aussi, on peut passer de 50 à 450 bars selon le diamètre des canalisations. »



©Maurin

Ecrit par le 3 février 2026

Une réglementation à respecter

En 75 ans, la législation a évolué. « Nous avons des critères stricts à respecter pour décrocher chaque année l'agrément de la préfecture. Et nous avons une liste précise des installations à vidanger (dans les communes et communautés de communes) et les centres de traitement et stations d'épuration où déverser ce que nous avons pompé. Sans oublier les sites de valorisation comme le SITTEU de Sorgues qui crée du compost ou l'Unité de Méthanisation de Courtine à Avignon. C'est pareil pour transporter les matières qui contiennent des hydrocarbures et des huiles, nous devons recevoir l'ADR (Accord européen relatif au transport des marchandises dangereuses pour la route) pour ce qui est inflammable, explosives ou toxique et nos chauffeurs suivent une formation spéciale. En plus du siège, ici à Montfavet, nous avons une agence à Bagnols/Cèze et des points de vente à Cavaillon et Villeneuve-les-Avignon. » En projet également, un procédé pour réutiliser les eaux usées, les traiter grâce à un camion spécial avec 2 citernes qui isolera les boues sans utiliser ni eau ni matière chimique.

Une entreprise familiale

Aux côtés de Didier Limongi depuis 43 ans, sa femme, Magali Maurin, fille des fondateurs. Elle est présidente mais elle préfère qu'on l'appelle modestement « la patronne. » Discrète, elle insiste : « Nous sommes avant tout une entreprise familiale et l'harmonie doit régner. Nous sommes heureux ensemble, au bureau comme en privé. Et le travail est notre moteur à tous, en veillant à ne surtout pas froisser quiconque. Et mon rôle c'est de perpétuer ce que mes parents nous ont légué à mon frère Marc et à moi et à consolider l'entreprise sur le plan moral et financier. Et quand notre famille, nos salariés et leurs enfants voient nos camions rouges dans les rues, qu'ils en soient fiers. Même si certains ricanent sur ce métier de déboucheur, on en a tous besoin un jour et l'argent n'a pas d'odeur. »

Chez les Maurin, on est également engagé auprès d'associations caritatives comme la SPA et la lutte contre le cancer. Et l'entreprise qui embauche les salariés à + 20% du SMIC pour débuter, les forme tout au long de leur carrière, leur permet d'évoluer et leur verse primes de panier, de salaire et d'intéressement, plus 13ème mois, jusqu'à gagner 4000€ mensuels. Le chiffre d'affaires 2025 est stable, autour de 8,2M€. Et l'adresse porte le nom des aïeux : 5, Impasse Josette et Louis Maurin - 84 140 Montfavet. « C'est Marie-Josée Roig, l'ancienne maire d'Avignon, qui était très proche des entrepreneurs, commerçants et artisans, qui nous avait proposé de le faire, il y a 22 ans », confie en toute discréption Magali Maurin Limongi. Bel hommage, vraie reconnaissance ! D'ailleurs, aux Trophées des Entrepreneurs Positifs, en octobre dernier, Didier et Lou ont reçu le Prix de la Persévérance pour leur anniversaire, 75 ans de compétence de la société Maurin, au service de tous.

Ecrit par le 3 février 2026



Didier Limongi et Marc Maurin. ©Maurin

Contact : 04 90 31 24 80

Un plan pour rendre 19 collèges plus sobres

Ecrit par le 3 février 2026

et plus verts



Le **Département de Vaucluse** engage un programme de rénovation des chaufferies de 19 collèges du territoire, prévu entre 2025 et 2028. Objectif ? Améliorer les performances énergétiques, réduire les consommations et contribuer à la baisse des émissions de gaz à effet de serre.

Quatre établissements sont concernés : Les collèges Alphonse Tavan à Montfavet ; Clovis Hugues à Cavaillon ; Paul Eluard à Bollène et Alphonse Silve à Monteux. Les travaux auront lieu, hors période de chauffe, entre maintenant et septembre et concerneront également les automates de régulation, pompes, armoires électriques ou encore systèmes de production d'eau chaude sanitaire.

Ecrit par le 3 février 2026

Dans le détail

Les travaux permettront l'introduction d'un mix énergétique, c'est-à-dire l'installation combinée d'une chaudière à gaz neuve et d'une pompe à chaleur électrique, favorisant ainsi une diminution significative des émissions de gaz à effet de serre.

Un investissement de 3,8 M€

Le montant prévisionnel de ce programme pluriannuel s'élève à 3 879 300 € HT, financé par le Département de Vaucluse et par l'État à hauteur de 792 540,99€, dans le cadre du dispositif 'Fonds vert - France Nation Verte'. Chaque rénovation de chaufferie vise une réduction moyenne de 30 % de la consommation énergétique liée au chauffage, contribuant ainsi à la sobriété énergétique.

Nouveau marché public d'exploitation des équipements thermiques

Ce programme s'inscrit dans un nouveau marché public d'exploitation des équipements thermiques des bâtiments départementaux mis en œuvre jusqu'en 2032 et couvre 72 bâtiments identifiés et imposera aux prestataires des objectifs de performance énergétique mesurables.

Ecrit par le 3 février 2026



Chaufferie collège A Silve Copyright Département de Vaucluse communication

Le Groupe Chabas au secours de la Banque alimentaire de Vaucluse

Ecrit par le 3 février 2026



Le groupe Chabas vient de mettre à disposition une remorque frigorifique au bénéfice de la Banque alimentaire de Vaucluse (BA 84). La semaine dernière, l'entreprise créé et installé à Cavaillon depuis 1951 a ainsi prêté cette remorque suite à une panne majeure du système de production de froid du site de stockage de la BA 84 situé dans ses locaux d'Avignon, à Montfavet. Sollicité lundi dernier à 21h30, Chabas avait installé l'équipement frigorifique dès le lendemain matin.

« Sans cela, nous aurions dû cesser notre activité d'aide alimentaire en produits frais -qui constitue l'essentiel de sa distribution au quotidien - pendant plusieurs jours, voire plusieurs semaines, le temps de le réparer ou de le remplacer », explique l'équipe de la Banque alimentaire de Vaucluse qui vient désormais en aide à 56 000 bénéficiaires dans le département contre 26 000 il y a 3 ans.

Les Vauclusiens ont un cœur et ils le prouvent à travers la Banque Alimentaire

La BA84 salue la spontanéité et la générosité du groupe cavaillonnais

Ce n'est pas la première fois que Chabas vient 'au secours' de la BA 84. En décembre dernier, la groupe cavare avait prêté dans l'urgence un poids lourds suite à l'incendie accidentel du véhicule de distribution de l'association.

« A l'avant-veille de Noël 2024 déjà, les Transports Chabas avaient spontanément aidé la Banque alimentaire de Vaucluse à surmonter les effets de l'incendie de son poids lourd, en mettant à disposition gracieusement un poids lourd de remplacement pendant plus d'un mois, le temps de retrouver un nouveau camion de location », insistent avec reconnaissance les responsables de la BA 84.

Ecrit par le 3 février 2026

[L'entreprise Chabas vient en aide à la Banque alimentaire de Vaucluse pendant les fêtes](#)

À Montfavet, l'École de Cosmétique Bio Française fête son 1er anniversaire



L'[École de Cosmétique Bio Française](#) (ECBF) est née le 13 mai 2024, Avenue Sainte-Catherine, grâce à [Jessica Hamou](#) et son compagnon et associé Fabrice Fenner. « Ce projet c'est un rêve, un engagement, une vision, l'aboutissement d'années de réflexion mais surtout une passion », dit la fondatrice lors de la soirée anniversaire, entourée de sa petite équipe de passionnés et de ses élèves.

Elle poursuit : « La cosmétique bio, artisanale, éthique c'est bien plus qu'une tendance, un retour à l'essentiel, à la nature, à ce qui a du sens. » avant de faire la visite de son atelier-laboratoire où sont exposés huiles, baumes, déodorants, crèmes, lipsticks, savons et shampoings solides et liquides.

Cette école forme des candidats à une reconversion professionnelle, de futurs artisans de la cosmétique dans le respect de la réglementation avec notamment Béatrice Jobez, ex-salariée de Sanofi qui est aussi à

Ecrit par le 3 février 2026

la tête d'une savonnerie artisanale à Pernes et avec Lucille Oliger, docteur en pharmacie et toxicologue.

Pendant près de 30 ans, Jessica Hamou a appris son métier à Grasse, la capitale du parfum, chez Probionat à La Fare les Oliviers et à Manosque là où est installée L'Occitane. Et aujourd'hui, après avoir appris patiemment dans ces laboratoires d'huiles essentielles et d'extraits de plantes et de fruits, elle transmet avec ces formations certifiées 'Qualiopi'. Déjà, un an, 70 apprenants sont passés par cet atelier de Montfavet, unique en France.



L'atelier-laboratoire de l'ECBF. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact : 09 83 98 88 47

Food'in : un totem pour l'agro-alimentaire régional à Avignon

Ecrit par le 3 février 2026



Inauguration du bâtiment **Food'in**, à la fois pôle d'excellence et force de frappe de l'agro-alimentaire de la Région Sud à Avignon.

D'habitude, pour lancer un chantier, on pose une première pierre ou un parpaing. Là, le 9 octobre 2023, truelle en main, [les élus ont recouvert de ciment une brique en terre crue](#), symbole d'un futur bâtiment écologique, respectueux de l'environnement.

4 milliards d'euros de chiffre d'affaires

Ce site, [Food'in](#), rassemble 3 composantes : l'ARIA (Association régionale des industries alimentaires), [le CRITT](#) (Centre régional de l'innovation et de transfert de technologie) et l>IDRIA (Institut de formation régional de l'industrie alimentaire) qui représentent à ce jour en Provence-Alpes-Côte d'Azur 215 entreprises, 9 500 salariés et un chiffre d'affaires de 4Mds€.

Sur ce même lieu, tout est concentré pour offrir une gamme complète de services, un réseau dynamique et innovant qui favorise la coopération et la mutualisation des actions dans le secteur agro-alimentaire. Un éco-système auquel collaborent notamment Vaucluse Provence Attractivité, la CCI 84, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, Business France.

Ecrit par le 3 février 2026



Crédit photo: Food'in

Ecrit par le 3 février 2026



Crédit photo: Food'in

Performance, qualité des produits, recherche et développement, commercialisation, marketing, ressources humaines, dans cet immeuble, tout est pris en compte dans un esprit vertueux et respectueux de l'environnement et du personnel qui y travaille.

Au cours de la visite des 1 200m² de ce bâtiment 'Totem' de l'agro-alimentaire, dans le Logistic Lab, on trouve un entrepôt logistique reconstitué qui va former les salariés, les demandeurs d'emplois et les jeunes à préparer les commandes, à gérer et fluidifier le flux des marchandises, à certifier la traçabilité des colis en temps réel. A côté, dans le Cook Lab sont installés robot-cuiseur, micro-ondes, autoclave, on contrôle la qualité de la nourriture et on certifie la sécurité alimentaire des produits. Pour l'accueil et les réunions, les noms n'ont pas été donnés au hasard, on est en Provence et les salles s'appellent 'Ratatouille', 'Calisson', 'Pistou', 'Panisse' et 'Fougasse'.

Ecrit par le 3 février 2026



Crédit photo: Grand Avignon

Pour l'architecture, c'est le cabinet 'Ateliers A+' basé à Nîmes et à Montpellier qui a été chargé du chantier. Clément Rabourdin a géré avec son équipe un BDM or (Bâtiment durable méditerranéen), label pour bâtiment de haute qualité, durable, économique où il n'y a pas de climatisation, où l'air circule, où l'utilisation de terre crue régule l'humidité sur les 3 étages. « Nous avons du béton ciré, du bois des Alpes, des abat-son en lin pour atténuer le bruit, un atrium avec un puits de lumière. Sur la façade côté nord, de petites fenêtres-meurtrières verticales pour limiter l'impact du mistral. En revanche, côté sud, on a installé de larges baies vitrées horizontales pour laisser entrer la lumière mais pas forcément le soleil, grâce à des ombrières. On a travaillé comme si c'était pour nous. Le parking avec des bornes de recharge pour véhicules électriques est arboré, on a planté des fruitiers mais aussi du thym, du romarin de la lavande. On a même créé des nichoirs à martinets et deux fois par jour un enregistrement est diffusé pour les attirer dans ces abris ». L'architecte conclut : « 2 100€ le m², c'est une gageure pour un chantier de cette qualité ».

Ecrit par le 3 février 2026



Bénédicte Martin, vice-présidente de la Région Sud. Crédit : Andrée Brunetti

Bénédicte Martin, qui représente la Région Sud évoque l'éco-système agro-alimentaire de cette terre de Vaucluse, avec ses lycées agricoles, ses chercheurs et scientifiques de l'Inrae, ses ingénieurs de l'Isema et de l'Isara, son Pôle Terralia. Tout concourt à ce que ce site agro-alimentaire soit un centre d'expertise et d'excellence.

La Caisse d'Epargne a consenti un prêt de 1,7M€, la Région a avancé 660 000€, le Grand Avignon 558 000€. Au-delà des clivages politiques, tous les partenaires ont financé un outil unique, destiné à booster l'agro-alimentaire, qui est l'un des atouts majeurs du Vaucluse.

(Vidéo) Les Angles, 'Camille l'abandonnée', par André Castelli ce jeudi 12 décembre

Ecrit par le 3 février 2026

Camille, l'abandonnée



L'[Association Les amis du vieux village des Angles](#) propose une conférence '[Camille l'abandonnée](#)' d'après [André Castelli](#) qui a retracé la vie et le quotidien des 30 dernières années d'enfermement et d'abandon de la grande artiste sculptrice Camille Claudel à l'hôpital psychiatrique de Montfavet.

André Castelli débute sa carrière en 1970 en tant que stagiaire infirmier à l'hôpital psychiatrique de Mondevigues. Il y fit toute sa carrière professionnelle.

Très engagé dans le milieu associatif, syndical et politique avignonnais et vauclusien, il fut élu à la mairie d'Avignon et de Montfavet, puis au Conseil Départemental de Vaucluse où il assumera les responsabilités de conseiller départemental et enfin de Vice-président du Conseil Départemental. En 2023, libre de tous ses mandats, il se consacre depuis à l'écriture de l'histoire de l'hôpital de Montfavet, ainsi qu'à celle de la CGT et du PCF vauclusien.

Ce jeudi 12 décembre,

il retracera l'histoire passionnante mais surtout dramatique de Camille Claudel indissociable de celle du Centre Psychiatrique de Montfavet. Entre fiction et essai historique, dialogues imaginaires et récits authentiques, André Castelli explore les 30 années d'enfermement arbitraire de Camille Claudel (8 décembre 1864-19 octobre 1943), la sœur du grand écrivain Paul Claudel (6 août 1868-23 février 1955) qui fut dramaturge, poète, essayiste et diplomate français.

Camille Claudel et Auguste Rodin

Selon la petite-nièce de Camille Claudel, Reine-Marie Paris, les sculpteurs Auguste Rodin et Camille Claudel auraient eu quatre enfants, et un des proches collaborateurs de Rodin a plusieurs fois été chargé de régler la pension de deux enfants. L'hypothèse des deux enfants est confirmée par l'écrivain Jehan Rictus dans son journal ; il tenait l'information de Marcelle Dalti, secrétaire de Rodin.

Ecrit par le 3 février 2026

Un avortement clandestin de Camille Claudel en 1892 - année de leur rupture - est évoqué par Paul Claudel dans une lettre en 1939 à Marie Romain-Rolland.

ANDRÉ CASTELLI

**Camille,
l'abandonnée**



En savoir plus

Le 7 mars 1913, le docteur Michaux, médecin de la famille des Claudel écrit :

«Je soussigné, docteur Michaux, certifie que Mademoiselle Camille Claudel est atteinte de troubles intellectuels très sérieux ; qu'elle porte des habits misérables ; qu'elle est absolument sale, ne se lavant certainement jamais... ; qu'elle passe sa vie complètement renfermée dans son logement et privée d'air ; que depuis plusieurs mois elle ne sort plus dans la journée mais qu'elle fait de rares sorties au milieu de la nuit ; que d'après ses lettres [...] elle a toujours la terreur de la bande à Rodin⁸⁵ que j'ai déjà constatée chez elle depuis 7 à 8 ans, qu'elle se figure être persécutée, que son état déjà dangereux pour elle à cause du manque de soins et même parfois de nourriture est également dangereux pour ses voisins. Et qu'il serait nécessaire de l'interner dans une maison de santé⁷¹. »

Les internements

Ecrit par le 3 février 2026

Camille Claudel est tout d'abord internée 18 mois, à l'asile de Ville-Évrard (Seine-Saint-Denis) le 13 mars 1913. Sa famille demande que soient restreintes ses visites et sa correspondance. Camille Claudel est ensuite transférée, le 12 février 1915, à l'asile d'aliénés de Montfavet, où elle finira sa vie.

Les privations de la guerre

Camille Claudel meurt à l'asile de Montfavet, le 19 octobre 1943 à 2 heures du matin, d'un ictus apoplectique, vraisemblablement par suite de la malnutrition sévissant à l'hôpital, à l'âge de 78 ans. Deux mois avant la mort de Camille Claudel, le directeur de l'hôpital psychiatrique avait affirmé à Paul Claudel : « Mes fous meurent littéralement de faim : 800 sur 2 000. » Camille Claudel est inhumée, dans le carré des aliénés. Ses restes seront plus tard transférés à l'ossuaire.

67 sculptures sauvées de la destruction

Reine-Marie Paris recense 67 sculptures -110 en comptant les différentes versions- de Camille Claudel, réalisées durant 27 ans, entre 1879 et 1906.

Les infos pratiques

Conférence et dédicace. Camille Claudel l'abandonnée d'André Castelli. Jeudi 12 décembre à 18h. Salle Boris Vian. Forum des Angles. 30, boulevard des carrières. Les Angles.

'Un autre rouge', spectacle Jeune Public à Montfavet

Ecrit par le 3 février 2026



Opéra loufoque et peinture

La couleur rouge déroule son fil et nous embarque dans un univers pictural et lyrique. Un violoncelle est présent et, comme un tout petit orchestre de chambre, il accompagne ces variations autour de la couleur rouge. Un personnage fantasque manipule des pinceaux, de la peinture, des bouts de chiffons, un sac à géométries variables, des pinces à linge, des lettres... Il peint le rouge, chante le rouge, invente le rouge ?

Appréhender l'Autre et la différence

Mais, la couleur rouge peut-elle vivre seule ? La couleur verte vient mettre un coup de pied dans cette harmonie... Le rouge et le vert n'ont décidément rien en commun. Ils s'affrontent, se rencontrent, s'aiment et se déchirent ? s'apprivoisent. C'est notre histoire qui se raconte, la peur de l'inconnu, le rejet, l'affrontement, la rencontre, la douleur, la relation, la haine, l'amour ! C'est la grande histoire de l'opéra. Mais ici, OUF, tout s'arrange !

Ecrit par le 3 février 2026

Un goûter est offert après le spectacle !

Mercredi 20 novembre. 15h30. Dès 3 ans. 40 minutes. Le Rex. Rue des Paroissiens. Montfavet. 04 90 85 59 55. le-totem.com

Toussaint, tout savoir sur l'accès aux cimetières d'Avignon



À l'occasion des fêtes de la Toussaint, la Ville d'Avignon rappelle aux familles ainsi qu'aux personnes chargées de l'entretien des sépultures, les règles, destinées à assurer la sécurité et la salubrité des cimetières.

Ecrit par le 3 février 2026

Autorisation de circulation dans l'enceinte des cimetières

l'entrée, en véhicules automobiles et cycles, sera autorisée en sens unique, lundi 28 octobre, et jeudi 31 octobre de 8h30 à 18h. La circulation en véhicules est exclusivement réservée aux personnes âgées ou invalides munies d'une autorisation.

Sens de circulation

Au Cimetière de Saint-Véran, Lundi 28 octobre et jeudi 31 octobre, la circulation en sens unique sera organisée, l'entrée se faisant porte centrale et la sortie Porte Nord, débouchant sur le boulevard Fernand Serres ;

Au cimetière de Montfavet, L'entrée se fera porte principale et la sortie grand portail annexe.

L'accès aux véhicules sera interdit

vendredi 1er novembre, jour de la Toussaint et le samedi 2 novembre, jour des défunt. Afin de faciliter les déplacements, des véhicules avec chauffeurs seront mis gracieusement à la disposition des usagers du 28 octobre au 3 novembre 2024.

Contacts

Cimetière Saint-Véran 04 90 80 79 95 et cimetière de Montfavet, 04 90 32 27 23.

Stationnement des véhicules au cimetière Saint-Véran

Les voitures peuvent être garées sur l'emplacement situé en bordure du mur Sud du cimetière Saint-Véran, avenue de la Folie et porte Nord, boulevard Fernand Serres

Les accès piétons

Au cours de la période de grande affluence des visiteurs, les portes annexes des cimetières de Saint-Véran et de Montfavet resteront ouvertes le week-end du samedi 26 octobre et dimanche 27 octobre ; du vendredi 1er novembre au dimanche 3 novembre de 8h30 à 18h.

Les travaux

Les travaux de nettoyage, désherbage, peinture et entretien devront être interrompus du vendredi 25 octobre au soir jusqu'au lundi 4 novembre 8h.

L'entretien

À partir du 25 octobre, les bancs et chaises en mauvais état d'entretien devant les tombeaux ainsi que les objets, vases.... laissés dans le passage, ou tout objet présentant un état de dangerosité seront enlevés par le service d'entretien des cimetières. Les passages entre les tombes devront être laissés libres, les objets détériorés et détritus seront déposés dans les corbeilles prévues à cet effet.

Rappel aux usagers

Le règlement des cimetières de la Ville d'Avignon prévoit que les numéros de concessions soient impérativement être gravés par des marbriers sur les monuments funéraires.

Concession échue

En cas d'affichette apposée sur la sépulture portant la mention «Cette concession échue sera reprise par

Ecrit par le 3 février 2026

l'administration», il est impératif de se présenter à l'accueil du cimetière Saint-Véran.
MMH

Journée portes-ouvertes : 40 ans d'engagement contre la précarité avec la Banque alimentaire de Vaucluse



A l'occasion de ses 40 ans d'engagement contre la précarité, [la Banque alimentaire de Vaucluse](#) propose, mercredi 16 octobre prochain, une journée portes-ouvertes dans ses locaux d'Avignon situés chemin Saint-Pierre de Fraisse à Montfavet.

Au programme de ce rendez-vous qui débutera à partir de 10h30 pour s'achever à 16h30 : visites guidées des installations, ateliers interactifs pour découvrir les actions de la structure caritative et, bien évidemment échanges avec les équipes regroupant 54 bénévoles permanents ainsi que 11 salariés et 25 stagiaires. Un buffet convivial sera également proposé à partir de 11h30 afin de favoriser les échanges

Ecrit par le 3 février 2026

entre les visiteurs, les membres de la BA84 et les partenaires. Objectif : présenter les missions de la Banque alimentaire 84 et mieux comprendre les enjeux de la lutte contre l'insécurité alimentaire.

Dans le détail, plusieurs ateliers ou stands sont ainsi proposés durant cette journée :

- Collecte.
- Dégustations : Préparations végétales le matin, desserts l'après-midi. verrines. Fiches recettes à disposition.
- Projection de films et photos.
- Les 3 sens : Table avec jeux sensoriels (odorat, vue, toucher).
- Le quiz : Plateau de jeu avec questions et mappemonde.
- Sécurité alimentaire et travail en association : Stand sur la gestion des dates de péremption (DLC/DDM), chaîne du froid, hygiène, postures.
- Alimentation en équilibre : Jeux sur la reconnaissance des légumineuses et des fruits et légumes de saison.

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Présidée par Stéphanie Sergeant, la Banque alimentaire de Vaucluse a vu le jour en 1995. Elle est affiliée à [la Fédération française des banques alimentaires](#) (FFBA) regroupant les 79 Banques alimentaires et les 29 antennes habilitées à distribuer l'aide alimentaire et à gérer les aides de l'Europe et de l'État Français.

S'appuyant principalement sur la lutte contre le gaspillage alimentaire afin de s'approvisionner (75% des approvisionnements proviennent de produits sauvés), la Banque alimentaire organise également des campagnes de don de nourritures dont la prochaine grande collecte nationale se déroulera les 22, 23 et 24 novembre prochains. Cette dernière mobilise chaque année 700 bénévoles vauclusiens.

[Parc naturel du Ventoux : les producteurs locaux offrent des invendus aux épiceries sociales du territoire](#)

En soutien de 55 000 Vauclusiens

L'an dernier, La Banque alimentaire vauclusienne a distribué près de 2 100 000 repas en 2023 par le biais des 80 associations partenaires présentes sur tout le territoire départemental. Dans le même temps, elle a collecté et distribué 1 300 tonnes de denrées alimentaires permettant de venir en aide plus de 55 000 personnes dans le besoin.

L.G.

Journée portes-ouvertes de la [Banque alimentaire de Vaucluse](#). Mercredi 16 octobre. De 10h30 à 16h30. 630, chemin Saint-Pierre de Fraisse. Montfavet-Avignon. 04 90 87 81 80. <https://ba84.banquealimentaire.org/>



Ecrit par le 3 février 2026

[La Banque Alimentaire de Vaucluse organise des ateliers de cuisine en faveur de la solidarité et la gourmandise](#)