Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

La pistache : le futur or vert de la Provence ?



Réintroduite en Provence en 2018, la culture de la pistache suscite aujourd'hui beaucoup d'intérêt. Adaptée aux conditions climatiques et aux sols arides de la région, la culture de ce fruit à coque apparaît comme une des réponses pertinentes à la reconversion des terres viticoles et aux évolutions climatiques actuelles. Encore jeune, sa filière s'organise et mise sur une production qualitative à l'inverse des États-Unis ou de l'Espagne qui la cultivent de manière intensive.

Ce petit fruit à coque de la famille des Anacardiaceaes semble cocher toutes les cases. D'abord, Le marché de la pistache est important et en croissance partout dans le monde. En France, on en consomme chaque année 10 000 tonnes, elles proviennent à plus de 90 % des États-Unis (premier producteur mondial). Ensuite, c'est un fruit qui a des utilisations extrêmement variées. De l'apéro au dessert, en passant par les plats salés. Sans la pistache la mortadelle ne serait rien ! Cette « polyvalence culinaire » est assez rare pour ne pas être soulignée. Ce fruit bénéficie également de qualités nutritionnelles assez

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

exceptionnelles. il est riche en nutriments, en antioxydants et faible en calories et en indice glycémique. Sans parler de ses saveurs un peu sucrées et beurrées qui peuvent vous rendre rapidement accro...

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Fruits à maturité ©DR

Certains spécimens, vieux de plusieurs centaines d'années, produisent toujours

De surcroit, les pistachiers ne redoutent pas les fortes températures ou le manque d'eau, ils se plaisent sur de terres maigres et n'ont pas besoin de beaucoup d'entretien. Leur floraison assez tardives les met à l'abri des risques des dernières gelées printanières. S'il faut attendre 6 à 8 ans pour effectuer les premières récoltes après plantation le pistachier est un arbre qui vit très vieux. Certains spécimens, âgés de plusieurs centaines d'années, produisent toujours. Les similitudes avec l'olivier sont importantes. D'ailleurs les zones de productions sont identiques.



Plantations de 5 ans PONTIKIS – Luberon ©DR

La culture de la pistache est d'abord une activité de diversification agricole

Délaissée au début du 20ème siècle au profit de la vigne, la culture de la pistache a été relancée en Provence en 2018 par quelques passionnés dont l'entrepreneur Olivier Baussan (Territoire de Provence). Sa réintroduction a fait l'objet du soutien technique de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse. Pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Nicolas Vaysse, conseiller agricole auprès de cette chambre consulaire, la culture de la pistache est d'abord une activité de diversification agricole. En tout cas pour l'instant. Sur les 500 hectares aujourd'hui plantés en Provence, en Occitanie et en Corse, beaucoup l'ont été par des viticulteurs qui ont arrachés des vignes. Cette reconversion dans la pistache, qui concerne aujourd'hui 150 agriculteurs, pourrait-être une alternative à la culture de l'olive ou de l'amande.

Actuellement, un kilo de pistache se vend en moyenne 20 € avec coque, 30 € sans coque, et 40 € émondé (pistache verte sans peau) (Source France Pistache). C'est cette dernière qui est utilisée en cuisine et en particulier dans la recette de la fameuse mortadelle.

Un hectare de pistachiers c'est en moyenne 300 arbres et un rendement moyen de 1 000 kg l'hectare.

« Nous devons jouer collectif, c'est essentiel pour nous développer »

Olivier Baussan, président de l'association Pistache en Provence

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Plantation de 4 ans KERMAN – Alpes de Haute Provence ©DR

Pour cette jeune filière, qui donnera sa première vraie récolte en septembre de cette année, la priorité est de s'organiser. « Nous devons jouer collectif, c'est essentiel pour nous développer » précise Olivier Baussan, Président de l'association Pistache en Provence. Même analyse du côté de la chambre d'agriculture. Nicolas Vaysse, conseiller technique, ajoute qu'il est important que la filière soit organisée pour que le produit puisse être correctement valorisé. L'organisation de cette filière est en marche, la coopérative Coopfruit installée à Apt se diversifie dans le traitement des fruits à coque : production, transformation, stockage, conditionnement… Les débouchés sont nombreux et « la pistache est aujourd'hui un produit à la mode » précise Jean-Louis Joseph, un des fondateurs de l'association Pistache en Provence*. Il se dit déjà que de prestigieux pâtissiers seraient déjà intéressés par la pistache provençale….

Pour des confiseurs comme le Roy René (groupe Territoire de Provence), utiliser de la pistache provençale pour la confection de ses calissons est un moyen de s'assurer de la qualité et le provenance de cet ingrédient essentiel. C'est peut-être aussi le moyen pour cette gourmandise aixoise d'obtenir l'appellation IGP tant attendue ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Récolte Manuelle ©DR

La pistache a dorénavant pignon sur rue

A l'instar du réseau des boutiques Oliviers&Co, qui vend des produits tirés de l'olive, le groupe Territoire de Provence a ouvert à Valensole en juillet 2024, un point de vente dédié à la Pistache. Baptisé simplement « la maison de la pistache » cette boutique propose de nombreux produits autour de ce fruit aujourd'hui très en vogue. Une deuxième boutique sera ouverte en mai prochain à Aix-en-Provence et à Oslo, en Norvège. A l'automne 2025, ce sera le tour de Paris et de Lyon. En 2026, le réseau des Maisons de la pistache devrait encore s'enrichir de 3 nouvelles boutiques en France.

Abandonnée au profit de celle de la vigne, la culture de la pistache réapparaît aujourd'hui avec l'arrachage d'une partie du vignoble. Un retournement de l'histoire qui pourrait bien donner raison à ces initiateurs.

Liens :
https://www.pistaches.com/
https://www.pistacheenprovence.com/association
https://www.pistacheenprovence.com/syndicatfrancepistache

**L'association Pistache en Provence a été créée par Georgia Lambertin, Olivier Baussan, André Pinatel (également président du syndicat France Pistache), Jean-Louis Joseph, et Alexis Bertucat.*

Hôtels et restaurants de Vaucluse : « Heureusement que nous avons le tourisme »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Le secteur des bars, hôtels et restaurants connaît aujourd'hui une crise sans précédent. Chaque jour, dans notre pays, 23 établissements mettent la clé sous la porte (source syndicale). Même si certaines régions ou établissements limitent la casse c'est toute une industrie qui est concernée. En région PACA, le CA de la restauration traditionnelle était en recul de 5,4 % au troisième trimestre de 2024, selon le baromètre de l'ordre des experts comptables. Dans le Vaucluse, une centaine d'établissements font actuellement l'objet d'une procédure collective (redressement judiciaire ou liquidation).

« Heureusement que nous avons le tourisme » c'est avec ses mots que Patrice Mounier le Président de l'UMIH 84 (Union des Métiers et des industries Hôtelières) résume la situation dans le Vaucluse. « Mais c'est certain, il y a aujourd'hui moins de monde dans nos restaurants » ajoute-t-il. Les causes sont multiples. Tout d'abord avec le maintien du télétravail dans les entreprises, il y a moins de clients dans les restaurants. Ensuite, avec la baisse du pouvoir d'achat les français sont plus regardant avant de pousser la porte d'un restaurant. Ils choisissent plus volontiers des alternatives comme les coffee-shop, les boulangeries ou les fast-food. Pour ces derniers il n'est pas sûr que l'argument économique soit totalement juste…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



©Didier Bailleux

De nombreux établissements n'ont pas bien géré leurs prêts garantis par l'État et se trouvent en grande difficulté au moment de les rembourser

De leur côté, les restaurateurs ont dû faire face à des augmentations importantes de leurs charges, qu'il s'agisse du coût des matières premières ou de l'énergie. 20 % en 2 ans, selon Food Service Vision, une société spécialisée dans l'intelligence économique de la filière restauration. S'ajoute à cela les évolutions des grilles de salaires mise en place pour renforcer l'attractivité des métiers de la restauration. Ces augmentations des charges n'ont pas pu être totalement répercutées sur les additions des clients. Les entreprises ont dû rogner sur leurs marges. Par ailleurs, si « les aides Covid » ont pu sauver nombre d'établissements, le retour à une économie moins artificielle s'est révélée difficile pour beaucoup. De la même manière de nombreux établissements n'ont pas bien géré leurs PGE (prêts garantis par l'État) et se trouvent en grande difficulté au moment de les rembourser, constatent plusieurs observateurs. La prolongation, en janvier dernier, de l'utilisation des tickets restaurants dans les commerces alimentaires

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

et chez les traiteurs a été « la goutte qui a fait déborder le vase » pour reprendre les mots du président national de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie. En effet, cette prolongation n'a fait que renforcer l'utilisation de ce mode paiement hors des restaurants traditionnels.



©Didier Bailleux

« Aujourd'hui, on ne peut pas être optimiste » Patrice Mounier

Moins de clients et plus de charges tel pourrait être résumé la situation. Patrice Mounier l'affirme : « Aujourd'hui, on ne peut pas être optimiste » ! « Je ne vois pas comment remonter la pente » ajoute-t-il. Pour lui la première mesure consisterait sans plus attendre à alléger les charges liées au coût du travail. Mais ce n'est pas la seule. Il se veut également un fervent partisan d'une meilleure formation des professionnels et en particulier des nouveaux qui s'installent. « Et ils sont toujours aussi nombreux à vouloir se lancer dans l'aventure » précise-t-il. Mais pour ouvrir un restaurant il faut savoir aussi être un bon gestionnaire ce qui n'est pas toujours le cas. « Savoir cuisiner n'est pas suffisant » ajoute-t-il. C'est la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

raison pour laquelle il souhaite voir se mettre en place des formations spécifiques qui pourraient être sanctionnées par un « permis d'entreprendre ».

Comme si ce n'était pas assez, à ces difficultés conjoncturelles s'ajoute celle de la crise des vocations. Nombre d'établissements ne trouvent plus les collaborateurs dont ils ont besoin et cela malgré les revalorisations de salaires et la suppression des coupures de milieu de journée pratiquées maintenant par nombre de restaurants. Ainsi, certains établissements se voient dans l'obligation de réduire leurs amplitudes d'ouverture faute de personnel, réduisant d'autant leur CA.



©Didier Bailleux

Savoir vivre avec son temps et savoir prendre en compte l'évolution des attentes et des goûts des consommateurs est essentiel

Certains observateurs avancent également l'argument que beaucoup d'établissements n'ont pas su innover ou être d'avantage créatifs. Savoir vivre avec son temps et savoir prendre en compte l'évolution des attentes et des goûts des consommateurs est aujourd'hui essentiel. Entre les restaurants haut de gamme, qui semblent moins impactés par la crise, et les sandwicheries qui développent leurs business, il est nécessaire qu'il subsiste une « voie moyenne » où le bien manger rime avec juste prix. Dans nos villes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

et nos villages, ces « petits restaurants » sont partie intégrante de notre patrimoine. Ils sont les gardiens de nos savoir-faire et de nos spécialités, qui ont fait de notre pays celui de la gastronomie. Au même titre que nos bistrots, ils sont essentiels à la vie. Tout simplement.

Assemblée générale de l'UMIH 84 lundi 18 novembre



Le président Patrice Mounier et le Conseil d'Administration organisent l'Assemblée Générale de l'Umih 84 (Union des Métiers et des Industries de Hôtellerie) lundi 18 novembre 2024 à l'Académie Vaucluse Provence, Campus de la CCI, allée des fenaisons à Avignon.

Le programme : 17h-17h15 : Arrivée et émargement des adhérents ; 17h15-19h30 : Rapport moral par le président Patrice Mounier ; Interventions et questions/réponses avec Nathalie Baudoin ; Philippe Carrion trésorier et directeur général de l'Umih National ; Aude Fredenucci, Directrice France Travail Vaucluse et madame Viaux Chargée de communication ;

Cathy Fermanian, directrice de Vaucluse Provence Attractivité ; Eric Pollazzon, directeur adjoint de la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

DDETS 84 (Direction départementale de l'emploi, du travail et des solidarités du Vaucluse) ; Frédéric Delattre, directeur de l'Académie Vaucluse Provence ; Gilbert Marcelli, Président de la CCI 84 et Thierry Suquet, Préfet de Vaucluse.19h30-20h passage au restaurant O'Saveurs, restaurant d'application, pour un buffet dinatoire préparé par les élèves de l'Ecole Hôtelière sous la direction de Patrice Leroy chef exécutif de l'école, accompagné par Christian Brunet président de la branche traiteur de l'Umih 84.

Les infos pratiques
Assemblée générale de l'Umih 84. Lundi 18 novembre. Académie Vaucluse Provence. Campus de la CCI. Allée des Fenaisons. Avignon. Réservation à l'Assemblée générale ici ou par sms auprès de Patrice Mounier au 06 12 26 06 22.
MMH



Copyright Freepik

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Patrice Mounier, UMIH 84 : « les annulations ont explosé dans les hôtels du Vaucluse »



Patrice Mounier, président de l'UMIH du Vaucluse (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) s'est exprimé par voie de presse au sujet de l'obligation de présentation du pass sanitaire. L'homme ne cache pas son inquiétude et appelle à la réflexion autour de solutions pragmatiques.

« Réaction de stupeur pour tous les professionnels de l'hôtellerie-restauration. Nous imposer un contrôle auprès de nos clients avec si peu de temps pour s'y préparer, c'est extrêmement perturbant. Nous sommes pour le pass sanitaire, c'est très important parce que ce sera le résultat de la vaccination acceptée par la plupart des Françaises et Français, et que cette vaccination nous protégera toutes et tous. Les Français le savent bien puisque les rendez-vous pour se faire vacciner ont explosé depuis le discours du président. Mais le gouvernement a-t-il conscience qu'au même moment les annulations des réservations hôtelières ont aussi explosé, par dizaine dans chaque hôtel du département. Les vacanciers et touristes annulant leurs vacances, alors que dans le discours du président, le mot hôtel n'a même pas été prononcé ! »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Patrice Mounier soumet alors l'idée d'un calendrier approprié. « On permet aux cafés-restaurants-hôtels de servir les clients en terrasse jusqu'au 15 septembre sans vérification du pass sanitaire, mais avec une vérification pour ceux qui mangeront à l'intérieur (nous savons le faire puisque les discothèques ont réouvertes le 9 juillet avec le pass sanitaire et que le résultat est très encourageant). Et la saison se terminant, nous pourrons alors mettre en place la vérification du pass sanitaire de nos clients qui nous l'espérons seront à cette date, très nombreux à s'être fait vaccinés. »

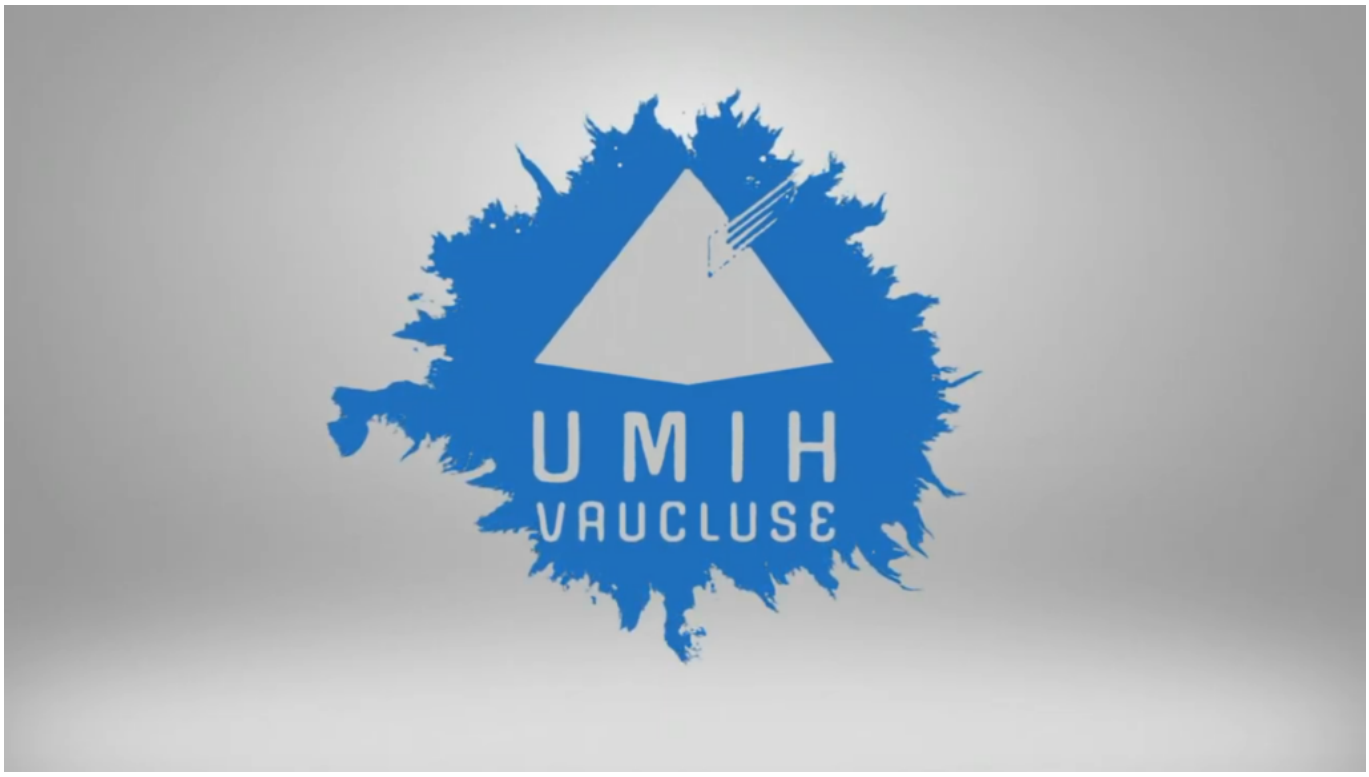
Il évoque également les difficultés qui se profilent pour vérifier le pass auprès des jeunes, un public pour qui le masque nourrissait déjà des discussions difficiles auparavant. « Nous ne pouvons pas perdre notre saison, nous avons besoin de travailler. Pour ce qui est de la vaccination de nos salariés, c'est beaucoup plus grave et cela doit relever de la loi, du code du travail, de nos conventions collectives. Nous ne pouvons pas être les juges dans cette affaire, nous ne pouvons pas licencier un employé pour un tel motif. La loi doit être amendée au Parlement, pour que nous puissions finir notre saison, pour que nos salariés ne soient pas virés du jour au lendemain, […] tout cela à cause d'un pass sanitaire, d'une précipitation extrême et d'un manque de concertation. »

L.M.

Le président de l'UMIH 84 demande l'annulation des taxes terrasse et séjour pour les commerçants avignonnais

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Patrice Mounier, président de l'UMIH 84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie de Vaucluse) demande à Cécile Helle, maire d'Avignon et à Joris Hébard, maire du Pontet, «qui ont tous les deux conservé la compétence tourisme de leur ville, de ne pas demander aux cafetiers et restaurateurs la taxe terrasse 2020. D'ores et déjà les maires de Cavaillon, Gérard Daudet, de Vacqueyras Jean-Marie Gravier et de Vaison-la-Romaine Jean-François Périlhou avaient, d'eux-mêmes, annulé la taxe terrasse pour cette année ». Le président de l'interprofessionnelle réitère également sa demande d'annulation de la taxe de séjour, pour le solde 2019 et l'année complète 2020, au bénéfice des hôteliers avignonnais. Dans le même esprit, Patrice Mounier a étendu sa demande à tous les présidents d'EPCI vauclusiens (Etablissement public de coopération intercommunale).

Lettre ouverte

Dans sa lettre ouverte aux élus des villes et des communautés d'agglomération et de communes de Vaucluse, et en particulier à Cécile Helle, maire d'Avignon, le président de l'UMIH 84 explique : «La crise sanitaire et le confinement résultant de l'épidémie de Covid-19 débouchent sur une crise économique sans précédent, la plus terrible depuis 1945. Plongé en activité zéro depuis le 15 mars pour éviter la propagation du virus, le secteur de l'hôtellerie-restauration est frappé de plein fouet et pourrait ne pas s'en relever, faute de mesures de relance et d'aides massives au secteur. C'est pourquoi, nous vous avons fait plusieurs demandes pour aider nos professionnels avignonnais du tourisme. Vous connaissez notre implication dans votre ville, Vous savez que nous pouvons faire passer des messages forts concernant tout ce qui se passe dans le tourisme avignonnais. Vous savez également notre engagement à vouloir

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

qu'Avignon se dote d'un véritable adjoint au tourisme avec lequel nous pourrions travailler. Vous savez que nos adhérents s'impliquent dans la politique touristique de votre ville, à travers le festival du Livre par exemple. C'est pourquoi nous vous demandons à ce que les hôteliers Avignonnais ne payent pas la taxe de séjour (solde 2019 et année complète 2020). Nous vous avions déjà demandé cela à la sortie de la crise Gilets jaunes et il nous avait été répondu que cela était impossible. Nous nous sommes renseignés auprès des juristes de l'UMIH Nationale qui explique que c'est l'Etat qui a créé la taxe de séjour, fixé le dispositif et le cadre de cette taxe de séjour mais que c'est aux maires ou aux président d'EPCI d'adapter cette collecte de la taxe de séjour ou non. Cela veut dire que c'est à vous, Madame le Maire, de décider avec vos élus de ce que vous faites avec cette taxe de séjour.»

http://www.umih84.fr/

Plaidoyer pour une année blanche 2020



Patrice Mounier, président de l'Umih84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie de Vaucluse) interpelle les Pouvoirs publics : «Tout d'abord, les difficultés que nos professions rencontrent ne sont rien par rapport à la tragédie qui fond sur la France et aux drames qui touchent de nombreuses familles françaises.»

Le ciel nous est tombé sur la tête

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

«Au début de cette crise sanitaire, nous pensions que ça n'était grave mais c'était sans imaginer les conséquences induites sur nos entreprises, nos vies et notre façon de vivre. Le ciel nous est tombé sur la tête samedi 14 mars lorsque le Gouvernement a demandé à ce que nous fermions nos établissements. Nous avons, alors, rangé nos tables, chaises, cuisine, donné la marchandise à des associations et parfois jeté quand nous ne pouvions faire autrement, et puis nous nous sommes demandé ce que nous allions devenir.»

Gilets jaunes, réforme de la retraite et maintenant Covid-19

«Nous avons l'impression de rejouer la pièce des 'Gilets jaunes de 2018-2019' et celle des 'grèves pour les retraites 2019'. Cela fait 17 mois que nous traversons des crises, le plus souvent en première ligne. Alors nous demandons, pour toute l'année 2020, la suppression de la taxe de séjour pour les hôtels, celle des droits de terrasse sur le domaine public pour les cafetiers et les restaurateurs et à ce que l'activité partielle soit payée à 100% du salaire, jusqu'à hauteur des 39h /semaine, car nous devons bien cela à nos salariés qui, toute l'année, travaillent et pourtant perdront 18% de leur salaire.»

Fonds de solidarité

«Nous sommes reconnaissants de la mise en place d'un fonds de solidarité qui permettra aux très petites entreprises de toucher 1500€, voire plus dès le mois d'avril. Nous souhaitons sa mise en place, mensuellement, jusqu'à la fin de la crise économique et préconisons que le dispositif soit élargi aux petites et moyennes entreprises.»

Solidarité

«Combattre le Covid-19 est notre priorité pour la santé de tous. Plus de 350 chambres d'hôtels ont été mises à disposition de la Préfecture dans notre département, avec du personnel ainsi que le matériel nécessaire -dès qu'il sera livré- afin de loger le personnel médical, militaire ainsi que les personnes en grande difficulté. Nous sommes fiers de participer à cet effort indispensable pour sauver des vies.»

L'appel de l'Umih 84 aux candidats aux municipales

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



En prévision des élections municipales en mars prochain, l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie de Vaucluse (Umih 84) s'invite dans la campagne en publiant 'Destination tourisme', un livret en forme d'appel aux candidats pour favoriser l'activité touristique dans les communes.

« Les acteurs du secteur se mobilisent pour aller à la rencontre des candidats afin de porter nos idées, souligne Patrice Mounier, président de l'Umih 84. Nous lançons un appel aux maires à travailler ensemble, main dans la main, pour être force de propositions afin que chacun puisse bénéficier toute l'année du dynamisme économique généré par l'activité touristique. »

■ Taxe de séjour et maîtrise du parc d'hébergement

Dans un département qui regroupe 1 607 restaurants, 340 hôtels, 356 cafés/bars, 84 traiteurs et 12 discothèques, l'Umih souhaite interpeller les candidats sur des sujets porteurs comme l'attractivité touristique, l'emploi, la fiscalité, les réglementations ou encore l'amélioration de l'empreinte écologique des établissements et le développement des circuits courts. « On souhaite une

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

position claire des maires sur des questions telles que la collecte de la taxe de séjour ou la maîtrise du parc d'hébergement face aux plate- formes de location comme Airbnb, explique le président de l'Umih 84. Demain, les nouvelles prérogatives des maires vont les amener à prendre des dispositions importantes, explique le président vauclusien. Qu'il s'agisse de fiscalité ou de règlementation (vie nocturne, ouverture de débit temporaire de boisson), leurs choix vont influencer le développement des cafés, hôtels et restaurants et auront un effet sur l'activité économique dans chaque commune. »

> « Un délégué au tourisme dans chaque mairie du Vaucluse. »

Et pour faire du tourisme un facteur de valorisation pour toutes les communes, l'Umih invite les futurs maires à nommer des adjoints entièrement délégués à ce secteur d'activité.

■ Valoriser et accompagner l'activité touristique

« Sur le plan national on n'a pas de ministre du tourisme et il en est de même dans les mairies où il n'y a aucun relais, se désole Patrice Mounier. Or dans le Vaucluse, il n'y a pas une ville qui n'accueille pas du tourisme. Parmi nos propositions, nous souhaiterions qu'il y ait un délégué au tourisme dans chaque mairie du Vaucluse qui puisse trans- mettre aux établissements publics de coopération intercommunale (ndlr : détentrices de la compétence Tourisme) les volontés des acteurs du secteur et qui ait surtout une vraie marge de manœuvre pour valoriser et accompagner l'activité touristique, qui reste la première industrie dans notre département. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !