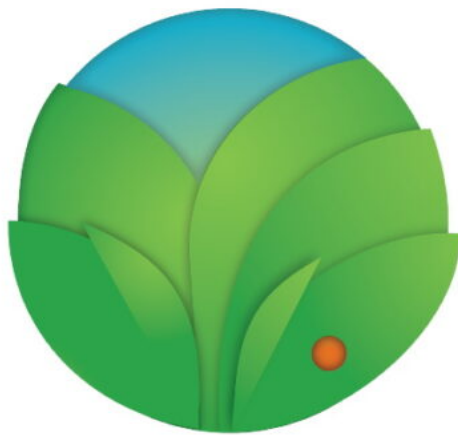


Ecrit par le 18 mai 2026

Green Spot Technologies lauréat du Affordable Nutrition Scale-up Challenge



GREEN SPOT TECHNOLOGIES

Green Spot, dont l'un des deux sites français est situé à Carpentras, remporte l'Affordable Nutrition Scale-up Challenge. Ce défi, initié par EIT Food et Blendhub, avait pour objectif de sélectionner des offres d'ingrédients innovants et durables.

EIT Food et Blendhub se sont associés pour accompagner 10 startups dans le développement de solutions durables pour la transition alimentaire. Ils recherchaient des entreprises produisant des ingrédients ou des formulations à base de poudres pouvant être développés dans trois catégories : les boissons, produits de boulangerie, produits laitiers ou substituts laitiers.

[Lire également - « La startup agroalimentaire Green Spot Technologies s'implant à Carpentras »](#)

Avec ses ingrédients fermentés et upcyclés sous forme de poudres à haute valeur nutritive, Green Spot Technologies, dont les laboratoires de recherche et développement industriel sont implantés à

Ecrit par le 18 mai 2026

Carpentras, a su convaincre les jurys des trois catégories. Ce prix va permettre à l'entreprise, qui emploie une vingtaine de salariés en France répartis sur deux sites, de finaliser son offre de marché accompagnée de partenaires du marché européen et international.

Un partenariat à grande échelle

EIT Food rassemble une communauté européenne de professionnels qui travaillent sur des projets d'innovation dans le domaine de la nutrition. Ils accompagnent les entreprises dans le développement de leurs solutions. Blendhub est quant à elle une entreprise située en Espagne qui produit des aliments durables grâce à son réseau mondial de centres de services alimentaires. Ce réseau permet d'aider les entreprises qui le composent afin d'accélérer la production de ces aliments innovants.

A la suite de la cérémonie de remise de prix, qui aura lieu ce lundi 11 septembre dans les locaux de Blendhub, à Murcia (Espagne), Green Spot va bénéficier de l'expertise de l'entreprise pour la commercialisation de ses ingrédients.

J.R.

Où boire une bière coûte-t-il le moins cher en Europe ?

Ecrit par le 18 mai 2026



Selon la ville où l'on se trouve quand l'envie de se désaltérer se fait sentir, boire une [bière](#) peut être très bon marché ou peser lourd sur le porte-monnaie. Comme le met en avant le graphique ci-dessous basé sur les données du comparateur [Numbeo](#), rien qu'en Europe, le prix moyen d'une [bière locale](#) (c'est-à-dire produite dans le pays) peut varier du simple au quadruple.

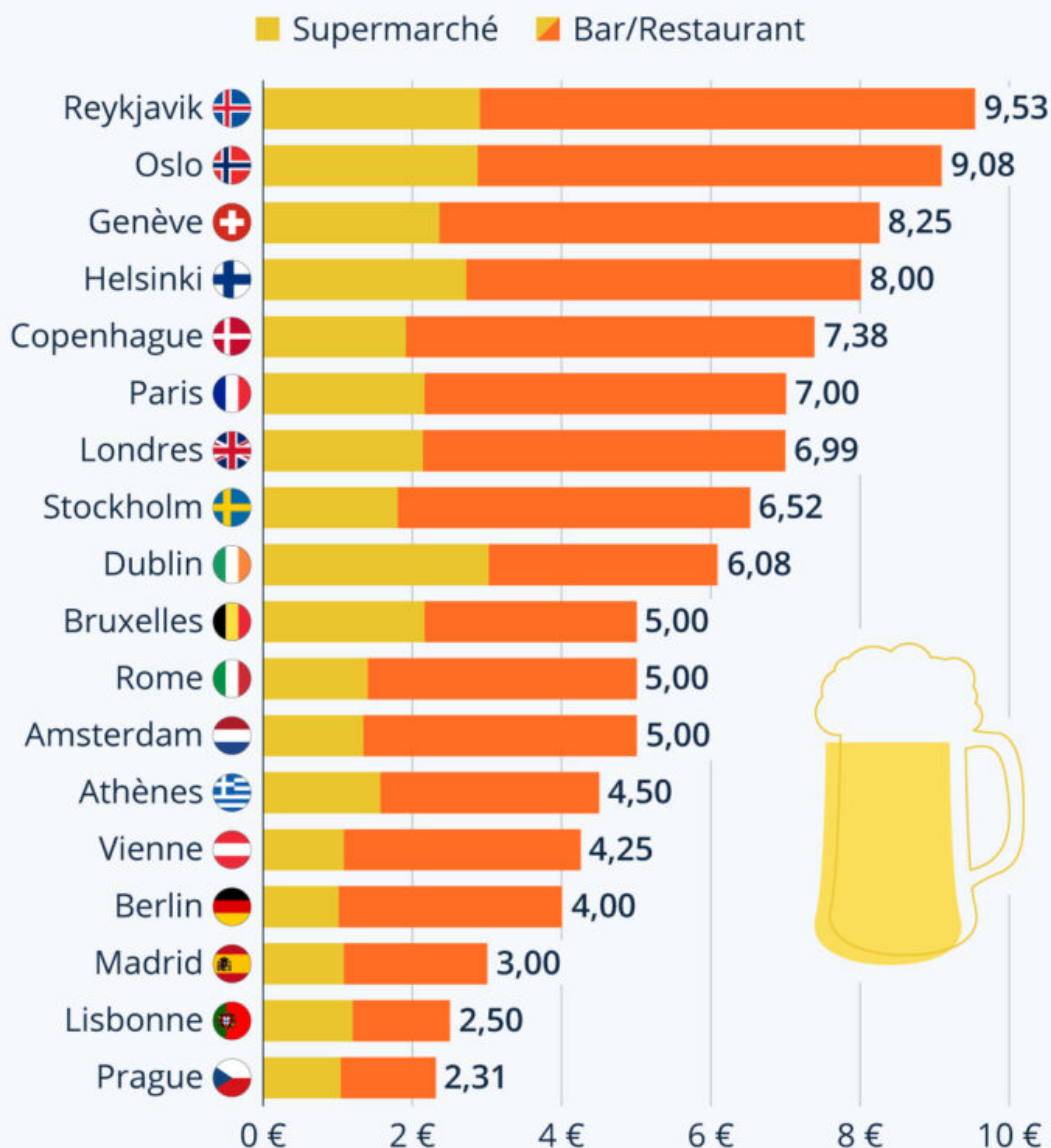
Les villes nordiques sont parmi les plus chères du monde. À Reykjavic (Islande) et à Oslo (Norvège), il faut par exemple déboursier plus de 9,00 euros en moyenne pour boire une bière de 0,5L dans un bar ou un restaurant en 2023. Dans les supermarchés de ces deux pays, la note est également plutôt salée, puisqu'une bouteille d'un demi-litre coûte en moyenne près de 3,00 euros. Pour comparer avec la ville la plus chère de France, Paris, le prix moyen est actuellement de 7,00 euros pour 0,5L dans les débits de boissons et d'un peu plus de 2,00 euros dans les établissements de vente au détail.

Une soirée au bar revient nettement moins chère à Berlin, la capitale allemande, où la pinte coûte 4,00 euros en moyenne. Les prix les plus avantageux se trouvent globalement au Sud et à l'Est du continent. À Lisbonne (Portugal) et à Madrid (Espagne), une bière de 0,5L en terrasse coûte en moyenne entre 2,50 et 3,00 euros, et le prix descend même autour de 2,30 euros à Prague (Tchéquie). Dans ces pays, le prix moyen en supermarché se situe autour de 1,00 euro par demi-litre.

Ecrit par le 18 mai 2026

Le prix d'une bière en Europe

Prix moyen d'une bière locale de 0,5L au supermarché et au bar/restaurant dans les villes sélectionnées en 2023



Source : Numbeo



statista

Ecrit par le 18 mai 2026

Tristan Gaudiaut, Statista.

Prix départemental de l'architecture, du paysage et de l'environnement : découvrez le palmarès 2023



Mercredi 7 juin a eu lieu l'édition 2023 de la remise du prix départemental de l'architecture, du paysage et de l'environnement. Aux côtés de la Motte-d'Aigues et de Grambois, trois réalisations de la ville d'Avignon ont été distinguées par le jury.

Cette 10^e édition du prix départemental de l'architecture, du paysage et de l'environnement s'est déroulée à la salle associative du Château de Beaucet. Organisé par le Conseil d'architecture, d'urbanisme et de l'environnement de Vaucluse (CAUE), conjointement avec le Conseil départemental de

Ecrit par le 18 mai 2026

Vaucluse et avec le soutien de la DRAC, ce concours a pour objectif de promouvoir la qualité et la diversité de la création architecturale et de la conception paysagère du département.

Lors de cette édition 2023, la ville d'Avignon, représentée par Joël Peyre, conseiller municipal délégué aux Finances, représentant Cécile Helle, Maire d'Avignon, a reçu trois distinctions qui viennent saluer les réalisations menées entre 2018 et 2022 par la collectivité. Parmi ces trois réalisations, l'une d'entre elles a obtenu le premier prix de sa catégorie. Les deux autres ont reçu le prix spécial du jury.

Palmarès

Catégorie Architecture :

1er prix : Halles sportives Géricoud à Avignon

Les Halles Géricoud ont notamment été distinguées pour leur insertion urbaine, l'apport de lumière naturelle et l'apport de nature par leurs patios végétalisés.



Maître d'ouvrage : ville d'Avignon / Maître d'œuvre : Daniel Fanzutti, architecte / Juin 2020.

Ecrit par le 18 mai 2026

2e prix : Groupe scolaire de Grambois

Le groupe scolaire a notamment été distingué pour son appréhension des espaces, sa lumière omniprésente et ses liens directs intérieur-extérieur.



Maître d'ouvrage : mairie de Grambois / Maître d'œuvre : Nathalie Merveille, architecte / Juin 2019.

Prix spécial du Jury : Stade nautique d'Avignon

Le stade nautique a été distingué pour le respect de l'édifice originel labellisé Architecture Contemporaine Remarquable tout en proposant des usages contemporains.

Ecrit par le 18 mai 2026



Maître d'ouvrage : ville d'Avignon / Maître d'œuvre : SOHO Architecture, architectes ; Bouygues Bâtiment Sud-Est (mandataire) / Décembre 2019.

Catégorie Paysage et Environnement :

1er prix : Aménagement du site de l'étang de Bonde à la Motte d'Aigues

L'aménagement de l'étang de la Bonde a été distingué pour sa valorisation et sa sécurisation de l'accès au site qui permet de mieux accueillir le public.

Ecrit par le 18 mai 2026



Maître d'ouvrage : communauté territoriale Sud Luberon COTELUB / Maître d'œuvre : Atelier Lieux et Paysages ALEP / Juillet 2021.

Prix spécial du Jury : Jardins du Palais des Papes à Avignon

Les jardins du Palais des Papes ont notamment été distingués pour la qualité de la restauration et des études accompagnant la requalification en lien avec la DRAC.

Ecrit par le 18 mai 2026



Maître d'ouvrage : ville d'Avignon / Maître d'œuvre : Didier Repellin, architecte en chef des monuments historiques / Printemps 2020.

Outre ce palmarès, ce sont au total 18 réalisations qui étaient candidates aux Trophées 2023. Voici la liste des projets.

L'aménagement du parvis et des abords de l'office intercommunautaire du tourisme du Pays d'Apt

Ecrit par le 18 mai 2026



Maître d'ouvrage : communauté de commune du Pays d'Apt Luberon / Maître d'œuvre : APSI BTP (mandataire) / Agence Paysages (Cotraitant) / Janvier 2020.

L'aménagement des rues Bancasse, Etroite, Mignard, Figuière et plan d'Aubanel

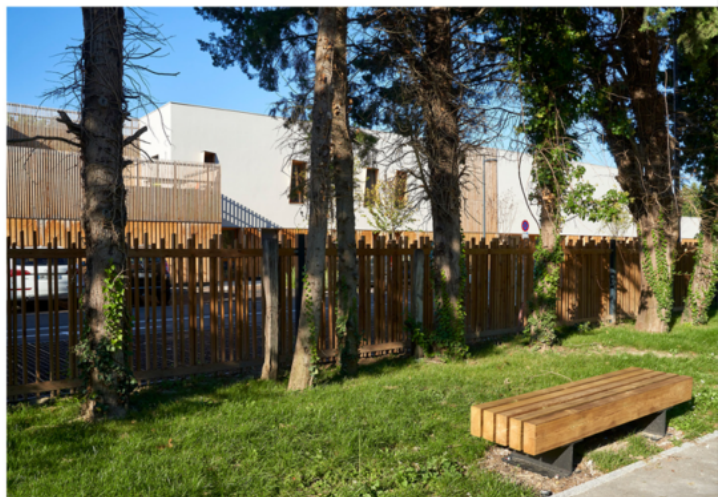
Ecrit par le 18 mai 2026



Maître d'ouvrage : citadis, mandataire pour la ville d'Avignon / Maître d'œuvre : Agence Planisphere (mandataire) / Agence Paysage (Cotraitant) / Février 2020.

Le centre Hospitalier Montfavet Joly-Jean

Ecrit par le 18 mai 2026



Maître d'ouvrage : centre Hospitalier de Montfavet / Maître d'œuvre : ECOTEAM / 2020.

La construction d'une maison individuelle en bois : la Maison Ouane

Écrit par le 18 mai 2026



Maître d'ouvrage : privée / Maître d'œuvre : SARL Raphaël Azalbert / 2017.

L'ensemble sportif du Lycée René Char

Ecrit par le 18 mai 2026



Maître d'ouvrage : la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur / Area PACA Sud / Maître d'œuvre : MV Architectes / Juillet 2020.

L'extension d'une habitation

Ecrit par le 18 mai 2026



Maître d'ouvrage : privée / Maître d'œuvre : SARL Raphaël Azalbert / Juin 2018.

Le programme de logements collectifs et individuels : Résidence Aroma

Ecrit par le 18 mai 2026



Maître d'ouvrage : grand delta habitat / Maître d'œuvre : Atelier Initial / Décembre 2021.

La restructuration et requalification de l'entrée de ville Place des Félibres

Ecrit par le 18 mai 2026



Maître d'ouvrage : commune de Camaret et communauté des communes Aygues Ouvèze / Maître d'œuvre : H. Hardy et C. Pinet Architectes, Gilbert Cordeil Paysagistes, C2i Conseil BET VRD / Juin 2021.

La construction d'un accueil de loisirs sans hébergement

Ecrit par le 18 mai 2026



Maître d'ouvrage : ville de Cavailon / Maître d'œuvre : cabinet d'architecture Avant-Propos / Février 2020.

La construction de 12 logements locatifs sociaux

Écrit par le 18 mai 2026



Maître d'ouvrage : Vallis Habitat / Maître d'œuvre : 28.04 architecture / Mars 2021.

La réhabilitation Ilôt Trewey

Ecrit par le 18 mai 2026



Maître d'ouvrage : ville de Monteux / Maître d'œuvre : SPL Territoire 84 / Septembre 2020.

La réhabilitation et extension de la salle des fêtes

Ecrit par le 18 mai 2026



Maître d'ouvrage : mairie de Sorgues / Maître d'œuvre : Nathalie Merveille, architecte / Décembre 2020.

La construction d'un groupe scolaire

Ecrit par le 18 mai 2026



Maître d'ouvrage : mairie de Vedène / Maître d'œuvre : R+4 Architectes / Septembre 2019.

J.R.

Trophées Stars & Métiers : nos artisans ont un incroyable talent et un savoir-faire hors-pair

Ecrit par le 18 mai 2026



Pendant que La Croisette accueillait la Soirée d'ouverture du 76ème Festival de Cannes, le Château de la Tour de Vaucros à Sorgues organisait la 16ème édition du Prix « Stars & Métiers » co-décerné par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Provence-Alpes-Côte d'Azur, la Banque Populaire Méditerranée et la Socama (Société de Caution Mutuelle Artisanale Méditerranée).

« Ca fait du bien une soirée pareille! On positive! On rend hommage à des entrepreneurs passionnés et compétents! Dans ce monde morose et agressif, enfin de la bienveillance, des applaudissements, ça fait chaud au coeur! » commente un participant.

[Sabine Calba](#), Directrice Générale de la [BPMED](#) a évoqué le poids de l'artisanat en PACA (Provence Alpes Côte d'Azur) : « Nous sommes la 2ème région de France en densité (217 256 entreprises, 396 pour 10 000 habitants), 33% des entreprises sont artisanales. Nous partageons les mêmes valeurs : attachement au territoire, proximité, dynamisme, solidarité ». Lui succède à la tribune, une autre femme, [Valérie Coissieux](#), Présidente de la [Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse](#) : « Il y a plus de 25 000 artisans dans notre département, une diversité de métiers (42% dans le bâtiment, 35% dans les services, 15% dans la production et 9% dans l'alimentation), avec l'explosion du coût de l'énergie, les boulangers, les pâtisseries, les patrons de pressings ont vu leur facture de gaz ou d'électricité multipliée par 3, 4 voire plus. Nous avons besoin de vous, les banques. Autre préoccupation en Vaucluse : d'ici 5 ans, 54 000 artisans vont partir à la retraite. Il faut absolument anticiper, organiser la transmission de leur atelier, de leur commerce, il faut aider les jeunes à les reprendre, sinon les rideaux resteront définitivement baissés. Ce n'est pas avec l'intelligence artificielle qu'on remplacera leur passion ».

Écrit par le 18 mai 2026

Débute alors la remise des prix qui récompensent l'excellence, la persévérance, la pugnacité de ces chefs d'entreprises. Ils sont à la fois gestionnaires, designers, managers, producteurs, avec leurs équipes, ils allient tradition et modernité, savoir-faire d'hier et technicité de demain.



En présence de **Sabine Calba** et **Philippe Henri**, respectivement Directrice Générale et Président de Banque Populaire Méditerranée, les prix ont été remis par **Pierre Brizi**, Directeur du réseau de la Banque Populaire Méditerranée, **Valérie Coissieux**, Présidente de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de niveau départemental du Vaucluse, **Sandra Saillio**, Présidente de la Socama Méditerranée et **Philippe Million**, dirigeant de l'entreprise Everest Isolation et ancien lauréat des Stars et Métiers 2016.

« **Le Grand Prix de l'Entrepreneur** » a été décerné à [Philippe Catinaud](#), le charismatique patron de [MASFER](#) au Thor. Cet ingénieur des Arts et Métiers qui a roulé sa bosse chez General Electric, Alstom, Saint-Gobain a repris en 2001 l'entreprise, alors installée à l'Isle-sur-La Sorgue et spécialisée dans la métallerie et ferronnerie. Il est passé de 5 à 30 salariés, d'1 MF à 3,6M€ de chiffre d'affaires en ajoutant

Ecrit par le 18 mai 2026

d'autres cordes à son arc, comme la menuiserie aluminium, les ossatures légères, les fenêtres de 24m2 ouvertes sur le monde. Il a aussi contribué à préserver un lieu de mémoire : l'ancienne tuilerie des Milles, près d'Aix-en-Provence, un ancien camp de déportation, devenu « Site Mémorial », avec une passerelle en acier suspendue, une verrière, une charpente, toute l'huissierie, des portes et fenêtres vitrées pare-balles. Reconnu « Maître-artisan métallerie-serrurerie 2022 », il explique à l'assistance : « Innover, c'est notre challenge quotidien, avec mes artisans, nous réfléchissons ensemble à répondre aux normes par de la créativité. C'est du simple bon sens! Nous avons aussi engagé deux femmes dans notre équipe et comme la vie n'est pas finie à 58 ans, on a aussi embauché des quinquas! ».

Pour remettre « **Le Prix de l'Innovation** », c'est Sandra Saillio, Présidente de la [Socama](#) qui a pris la parole à la tribune. « Nous accompagnons les artisans toute leur vie, de la création de l'entreprise, son développement puis la transmission aux plus jeunes. Nous avons en commun la passion et l'ambition de nos rêves. En 2022, dans la Région Sud nous avons aidé 2 300 entrepreneurs en cautionnant 105M€ de crédits, le Vaucluse à lui seul en a capté 25%. Le lauréat qui a reçu cette distinction est [Christian Taillefer](#), pour son entreprise de trottinettes électriques [CT Concept](#) installée à Saint-Didier. « Cet homme-là a réussi sa reconversion! As de VTT, 6 fois champion de France, médaillé en Europe, détenteur d'un record de vitesse de 212km/H en vélo sur neige sur le site du 'Kilomètre lancé' à Vars (05), il est devenu tourneur-fraiseur-ajusteur » dit-elle. A la demande de ses copains moniteurs de ski, Christian Taillefer s'est d'abord mis à dessiner une trottinette spéciale pour la neige. « J'ai pris une base de vélo, puis enlevé le dérailleur, les vitesses, gardé les grandes roues et mis une batterie électrique. Le modèle a évolué. Maintenant, on peut se promener dans le Ventoux en silence, faire des randonnées sans déranger les voisins, je travaille avec l'ONF (Office national des forêts) pour équiper leurs agents, comme ceux des polices municipales. J'ai aussi créé un prototype pour l'ancien champion paralympique de vélo, Tristan Mouric (amputé d'un bras et une jambe à la suite d'un accident), un modèle sur mesure. Depuis il est ravi d'aller et venir en toute liberté! »

“N’oublions jamais qu’il faut des employeurs pour créer des emplois!”

Philippe Henri, Président de la BPMED

3ème lauréat, [Stéphane Roucheton](#) de [Art et Rénovation](#) qui a reçu “**le Grand Prix Responsable** » pour sa capacité à intégrer les préoccupations sociétales et environnementales dans sa société « Art et Rénovation » qui restaure du bâti ancien avec des pierres sèches trouvées sur place et de la chaux pour enduire les murs. Il se définit comme un « maçon du terroir » : « Je n'utilise ni ciment, ni béton, seulement du mortier, comme les Grecs et les Romains. Evidemment, s'il fait trop chaud ou trop froid ou si le mistral souffle à 100km/h comme en ce moment, il m'est impossible de badigeonner les murs. Les calades, je les aménage avec des pierres que les paysans enlèvent de leurs champs. C'est un métier rude et il est difficile de trouver du personnel » confie-t-il, avec regret. Malgré les difficultés, il a à son actif la restauration de sites archéologiques, d'églises, du Fort de Buoux ou des remparts d'Oppède.

Ecrit par le 18 mai 2026

Enfin, remise du « **Coup de coeur** » à un ébéniste qui a passé son CAP à 16 ans et demi, [Gilles Tournillon](#) de Sainte-Cécile-les-Vignes. Aujourd'hui son entreprise [Atelier Tournillon](#), créée en 1993, emploie 9 salariés et a reçu en 2018 le label « Entreprise du Patrimoine Vivant ». Mais surtout, il a l'agrément de la Direction des Musées de France et des Monuments Historiques pour son expertise. A ce titre, il est l'un des 3 spécialistes au monde à pouvoir tenir dans ses mains « La Joconde »! Si, si! L'oeuvre-maîtresse de Leonard de Vinci, l'incontournable trésor du Musée du Louvre que des millions de touristes du monde entier vont voir depuis des décennies au terme de longues heures d'attente.

« C'est une peinture sur bois, du peuplier. Sa conservation est surveillée notamment par des spécialistes du Louvre, de l'Université de Florence, du Centre d'imagerie scientifique du CNRS de Poitiers, du Laboratoire de recherche mécanique du bois de Montpellier. Tout le monde veille sur elle, un protocole précis de check-up annuel a été rédigé qu'il faut respecter scrupuleusement. Jamais à 16 ans, je n'aurais imaginer en arriver là ! A l'arrière du tableau, sur le châssis, sont fixés des palpeurs-capteurs pour mesurer les éventuels changements de température, d'hydrométrie, à 1° près. Si nécessaire, une alarme se déclencherait et les spécialistes débouleraient immédiatement. »

Gilles Tournillon qui a eu une formation d'artisan ébéniste, l'a élargie au fil des ans, des opportunités et des rencontres au scientifique et il a passé l'habilitation des Musées de France. « Je vis ma passion » résume-t-il, modestement.

Le président de BPMED, [Philippe Henri](#) a conclu la cérémonie : « Nous sommes ici en famille, avec les artisans, puisque depuis le XIXème siècle, la Banque Populaire les accompagne. C'est notre fierté, notre ADN, le ferment de notre activité, au service des hommes et de la vitalité des territoires. N'oublions jamais qu'il faut des employeurs pour créer des emplois! »

Contacts :

www.cmar-paca.fr

www.bpmed.fr

www.socama.com

Brun de Vian Tiran, La plus belle entreprise familiale du monde

Ecrit par le 18 mai 2026



La manufacture Brun de Vian-Tiran a reçu le Prix de 'La plus belle entreprise familiale du monde'. Il a été décerné par une association de 12 entreprises familiales européennes de tradition et d'excellence, 'Primum Familiae Vini', dont l'histoire remonte parfois à la Renaissance. L'an dernier, les mêmes acteurs avaient décernés à la famille d'entrepreneurs islois le prix 'Family is sustainability' (La famille s'inscrit dans la durabilité), pour l'excellence des produits, la transmission intergénérationnelle et la responsabilité sociale.

Attirant des candidatures de tous horizons et continents, le prix repose, outre la dimension familiale, sur la démonstration d'une transmission de savoir-faire d'exception, sur une grande exigence d'éthique et d'éco-responsabilité, et sur une démarche constante d'innovation.

Décerné à Brun de Vian Tiran,

ce prix vient récompenser 215 années d'efforts, tout particulièrement la persévérance de nos prédécesseurs dans le contexte des dernières décennies si difficiles pour le secteur industriel en France : pas seulement les 8 générations de la famille dirigeante mais aussi tout l'écosystème durable qui entoure la manufacture, des éleveurs aux designers et des manufacturiers aux clients fidèles qui se transmettent nos étoffes de parents à enfants. Il est accompagné d'une récompense de 100 000€. Le prix a été remis à l'issue de la visite de l'usine.

En savoir plus

Brun de Vian-Tiran est toujours un fabricant intégré. Aujourd'hui, progrès techniques des machines et

Ecrit par le 18 mai 2026

gestes ancestraux se complètent et s'enrichissent pour que le produit soit noble et beau. Bien que certaines étapes de fabrication aient été mécanisées au fil du temps, l'Homme et son savoir-faire restent les éléments clés de la manufacture. Les machines les plus modernes de l'industrie textile viennent simplement le seconder dans sa quête de perfection.



Le prix **La plus belle entreprise familiale du monde**

Écrit par le 18 mai 2026

Les chiffres clés

8 générations se succèdent depuis 1808 ; 45 salariés ; 15 : le nombre moyen d'étapes de la fabrication d'une couverture Brun de Vian-Tiran : assemblage, ensimage, teinture, cardage, filature, bobinage, ourdissage, tissage, rentrayage, foulage, lavage, lainage, rame, tondage et bordage ; Plus de 20 pays différents fournissent les laines et les fibres lainières travaillées par Brun de Vian-Tiran ; Les produits sont stockés en permanence et livrables sans délai.

Primum Familiæ Vini,

désignation latine pour Premières Familles du Vin (PFV), est une association de vigneron prestigieux, propriétaires de caves et de domaines historiques. Ses membres, à travers le monde, sont limités à douze familles ou établissements vinicoles, 6 français, 2 italiens, 2 espagnols, un allemand et un portugais.

L'association a été créée en 1993

par Miguel Torres et Robert Drouhin. Le but était de réunir quelques-unes des plus grandes familles vigneronnes du monde afin de faciliter échanges et communications entre elles. Tous les membres sont propriétaires d'un domaine viticole prestigieux et qui jouit d'une grande réputation internationale. Les nouveaux membres ne sont cooptés que par décision unanime.

En 2021, l'association met aux enchères une caisse contenant une bouteille premium de chacune des maisons membres ainsi qu'une invitation à visiter leurs domaines respectifs.

En 2018, l'association regroupe douze membres : [Marchesi Antinori Srl, Toscane](#) ; [Château Mouton Rothschild, Bordeaux \(Pauillac\)](#) ; [Maison Joseph Drouhin, Bourgogne \(Beaune\)](#) ; [Weingut Egon Müller Scharzhofberg, Moselle \(Sarre\)](#) ; [Hugel et fils, Alsace](#) ; [Champagne Pol Roger, Champagne](#) ; [Perrin et fils, Château de Beaucastel, Vallée du Rhône](#), depuis 2006 ; [Symington Family Estates, Porto](#) ; [Tenuta San Guido, Toscane](#) ; [Bodegas Torres, Catalogne](#) ; [Bodegas Vega Sicilia, Ribera del Duero](#) ; [Domaine Clarence Dillon, Bordeaux](#), depuis 2018.

Les anciens membres

Plusieurs membres ont quitté les PFV car n'étant plus propriétaires de caves familiales : Château Cos d'Estournel, Bordeaux (Saint-Estèphe), en 1998 ; Mondavi, Californie (Napa Valley), en 2005 ; Paul Jaboulet aîné, Vallée du Rhône, en 20063.

Ecrit par le 18 mai 2026



Modèle d'étoile

Le musée sensoriel et boutique de la manufacture Brun de Vian Tiran

Le Musée invite les visiteurs à découvrir les [15 étapes](#) de la fabrication d'une étoffe dans un Musée Sensoriel à l'Isle-sur-la-Sorgue.

Après plus de deux siècles,

Pierre et Jean-Louis Brun, respectivement 7ème et 8ème générations de cette entreprise familiale, vous proposent de partager leur passion pour les plus belles laines du monde et pour le métier de manufacturier. Dans une aile de la [manufacture](#), [le bâtiment présente](#) 460 m² sur deux niveaux qui vous permettront de vous immerger dans l'univers d'une [manufacture](#) unique, témoin de l'activité textile qui est à l'origine de la ville de l'Isle-sur-la-Sorgue.

Au rez-de-chaussée, accédez à la [Boutique](#) de la [Manufacture](#) et [découvrez nos étoffes dans trois univers](#) : la mode, la nuit et la décoration.

À l'étage, assistez à la transformation de la fibre en l'étoffe lors [d'un parcours](#) immersif et interactif d'1h30 : le marché aux laines, le cinéma de fils Mohair, le labyrinthe de la fabrication et le laboratoire de l'innovation et du design. Les plus jeunes peuvent mener une enquête

Ecrit par le 18 mai 2026

guidée par Edgar le petit mouton. [Une expérience au cœur des plus belles laines du monde](#) à vivre seul, entre amis ou en famille.



Pierre et Jean-Louis Brun

Malgré la crise sanitaire et l'inflation, le prix de l'hectare de vigne de la Vallée du Rhône se maintient voire progresse

Ecrit par le 18 mai 2026



Deux grands rendez-vous ont eu lieu en début d'année 2023. D'abord, le SIAL (du 25 février au 5) Porte de Versailles à Paris, avec le « Concours Général Agricole » et des centaines d'échantillons de vin de la Vallée du Rhône, du Ventoux, du Luberon, du Gard, de la Drôme en compétition. Puis, les « Découvertes en Vallée du Rhône » (du 3 au 6 avril), de Condrieu au Duché d'Uzès, en passant par Crozes-Hermitage, Beaumes de Venise, Lirac, Vacqueyras, Cairanne, Roaix, Ste-Cécile, Gigondas et Rasteau, soit 521 exposants pour le plus grand Salon des Vins de la Vallée du Rhône au printemps.

Une occasion de voir à quel prix est estimée la valeur de nos vignobles. Un chiffre publié au Journal Officiel après étude de la SAFER (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural) et du Ministère de l'Economie et des Finances. 1ère tendance : nos Côtes du Rhône se tiennent bien, + 2,4%, ce qui n'est pas le cas des vignes d'Alsace (-5,6%), du Bordelais (-2,7% même si Pomerol et St-Emilion portent haut ses couleurs). Le vignoble le plus cher est celui de Champagne plus d'1 million d'euros l'hectare. Arrive derrière celui de Bourgogne avec 202 000€/ha, mais comme il s'agit d'une moyenne, il y a des hauts (790 000€/ha pour la Côte d'Or, les Côtes de Beaune, Gevrey-Chambertin, Romanée-Conti, Vougeot) et des bas (les AOP - appellations d'origine protégée).

Lors de la crise sanitaire, les transactions ont reculé sur l'ensemble de l'hexagone, elles ont très légèrement repris en 2022 puisque 2% des vignes ont changé de main (17 400 ha pour 9410

Ecrit par le 18 mai 2026

transactions). Pour revenir au prix moyen de nos vignobles, c'est dans le Rhône, l'appellation Côte Rôtie qui est la plus cotée : 1 200 000M€, suit l'AOC Cornas, en Ardèche, (500 000€/ha), arrive Chateauneuf du Pape en 3ème position (480 000€/ha). Au pied du podium, Crozes-Hermitage (Drôme) avec un prix moyen à l'hectare de 150 000€, puis le vignoble de St-Joseph (125 000€), Vacqueyras (100 000€). Deux appellations sont ex-aequo à 80 000€ (Beaumes de Venise et Rasteau rouges), pendant que Beaumes de Venise muscat totalise 60 000€, Tavel 70 000. Toujours dans le Gard, le Lirac continue à grimper à 34 000€ et devance Chusclan et Laudun (20 000€). En Vaucluse, les CDR Villages tournent autour de 28 000€/ha, les appellations Luberon et Ventoux 22 000€.

Il s'agit évidemment de moyennes statistiques, modulées en fonction de l'état des vignobles, du coût du foncier, de l'emplacement des parcelles, de la réputation locale ou internationale de l'appellation. Mais, par rapport aux vignes d'Alsace et de Bordeaux dont le prix est en chute libre, celui de la Vallée du Rhône progresse de +2,4%, ce qui est un gage de qualité du travail de nos vignerons malgré les aléas climatiques quand on voit que la consommation nationale est passée de 57 litres par habitant et par an en France en 2000 à 37 litres en 2021. On achète moins de bouteilles mais des vins premium, primés donc plus prestigieux pour une « dégustation-plaisir », avec modération.

Inflation : zoom sur la flambée des prix alimentaires

Ecrit par le 18 mai 2026

Alimentation : zoom sur la flambée des prix

Évolution du prix moyen des denrées alimentaires
sélectionnées en France entre mars 2022 et 2023

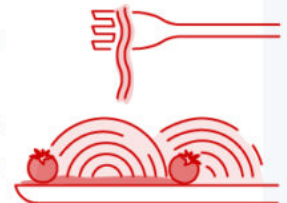
Petit-déjeuner

Baguette	+9,3 %
Beurre	+23,8 %
Céréales petit-déj.	+15,8 %
Café, thé & cacao	+15,1 %



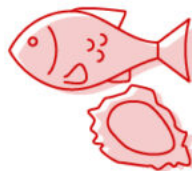
Plat de pâtes

Pâtes alimentaires *	+20,9 %
Légumes frais **	+29,3 %
Viande	+13,9 %
Sauces et condiments	+17,9 %



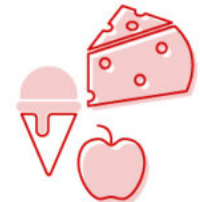
Poissons & Fruits de mer

Poissons frais	+10,0 %
Fruits de mer frais	+6,5 %



Laitages & Desserts

Fromage et laits caillés	+20,3 %
Yaourt	+21,3 %
Crèmes glacées et sorbets	+16,1 %
Fruits frais	+10,1 %



* et couscous ** hors tubercules

Sources : Insee, calculs Statista



statista

En France, les prix des produits alimentaires ont flambé de 16 % en mars par rapport à l'année dernière et constituent le principal moteur de l'[inflation](#). D'après les données du suivi de l'[Insee](#), la hausse des prix de l'alimentation s'est accélérée le mois dernier (après +15 % mesuré en février).

Comme le détaille notre infographie, l'inflation est plus ou moins importante selon les types de produits :

Ecrit par le 18 mai 2026

les plus touchés étant les produits frais et de base. En mars, les prix des légumes frais (hors tubercules) étaient en hausse de 29 % sur un an et ceux des fruits frais de 10 %. Les prix des pâtes alimentaires, des céréales, de la viande et des produits laitiers (fromage, beurre) ont également subi une augmentation importante, de 14 % à 24 %.

Les raisons de l'inflation alimentaire sont multiples. D'une part, on peut citer les effets de la guerre en Ukraine, qui a provoqué des hausses inévitables sur certaines matières premières (huile de tournesol, [céréales](#), etc.). D'autre part, la hausse des prix de l'énergie a impacté l'agriculture, puisque beaucoup de productions végétales, comme les tomates, sont cultivées sous serre et nécessitent une forte consommation énergétique (gaz).

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Un état des lieux de la situation en mars 2022 est consultable [ici](#).

Isle-sur-la-Sorgue : de l'assurance au 1er prix des poissonniers au Pavillon France

Ecrit par le 18 mai 2026



[Eulalie Rus](#) vient d'obtenir le 1^{er} prix du concours des poissonniers au Pavillon France. Une distinction qu'elle vient de remporter après 2h d'épreuves lors du Salon international de l'agriculture qui se tient actuellement à Paris.

Installée dans sa poissonnerie [Eulalie... poissons & produits de la mer](#) implantée à l'Isle-sur-la-Sorgue, la jeune vaclusienne s'est lancée dans l'aventure en juillet 2018 en ouvrant son magasin place Ferdinand Buisson.

Un virage à 180° pour celle qui auparavant avait travaillé pendant 8 ans dans le secteur des assurances après des études de droit. Mais l'appel de la mer a été trop fort et celle qui, déjà toute petite voulait « être poissonnière pour vendre les poissons qu'elle pêchait avec sa petite canne et son épuisette », se lance dans une reconversion professionnelle radicale pour réaliser son rêve d'enfant. Elle plaque alors tout pour se former pendant 18 mois et après 9 mois d'école pour passer un CAP Poissonnier au lycée de la mer à Sète, des semaines de stages et de rencontres pour comprendre la filière, elle inaugure enfin sa boutique l'isloise avant d'en ouvrir une seconde à Caumont-sur-Durance en juin 2019.

Un podium 100% féminin

Lors du concours, Euralis Rus a respectivement devancé la dijonnaise Djennyfer Grain et la basque Sandy

Ecrit par le 18 mai 2026

Lapetite lors de cette édition 2023 comprenant un QCM portant sur la filière ainsi que des épreuves pratiques.

« Poissonnière c'est un métier de passion, on ne peut le faire que comme ça, s'est exprimée la gagnante lors de sa remise de prix. C'est un métier magnifique avec la transmission pour valeur, mais aussi très créatif pour la mise en valeur des produits. C'est fantastique, je suis très heureuse d'avoir remporté le concours aujourd'hui. »

Organisé par [la Scapp Poissonnier Corail](#), [l'OPEF](#) (Organisation des poissonniers écaillers de France) et le [Pavillon France](#), ce concours vise à promouvoir le savoir-faire et les produits des métiers de la mer sous les regards des nombreux visiteurs du Salon de l'agriculture.



L'isloise Eulalie Rus reçoit son 1er prix (au centre). DR

Ecrit par le 18 mai 2026

Inflation : quels produits alimentaires ont le plus augmenté ?

Alimentation : zoom sur la flambée des prix

Évolution du prix moyen des denrées alimentaires sélectionnées en France entre octobre 2021 et 2022

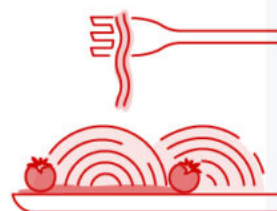
Petit-déjeuner

Baguette	+6,1 %
Beurre	+18,8 %
Céréales petit-déj.	+11,8 %
Café, thé & cacao	+11,9 %
Fruits frais	+8,0 %



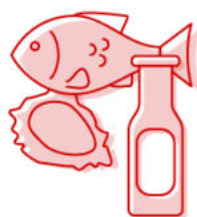
Spaghettis bolognese

Pâtes alimentaires	+21,2 %
Tomates	+35,5 %
Oignons	+4,2 %
Viande	+12,5 %



Poissons & Fruits de mer

Poissons frais	+13,8 %
Fruits de mer frais	+7,5 %
Sauces et condiments	+13,0 %



Raclette

Pommes de terre	+7,8 %
Fromage	+14,8 %
Charcuterie *	+11,2 %
Crudités **	+34,1 %



* Viande séchée, salée ou fumée ** Légumes frais (hors tubercules)

Sources : Insee, calculs Statista



statista

Ecrit par le 18 mai 2026

En France, l'[inflation annuelle](#) a dépassé les 10 % dans les supermarchés cet automne. D'après les données du suivi de l'[Insee](#), la hausse des prix de l'alimentation s'est nettement accélérée au mois d'octobre : +12,0 % sur un an, après +9,9 % en septembre.

Comme le détaille notre infographie, l'inflation est plus ou moins importante selon les types de produits : les plus touchés étant les surgelés et les produits frais, davantage impactés par le coût de l'énergie. En octobre, le prix des légumes frais (hors tubercules) était en hausse de 34 % sur un an, et celui du poisson frais et du beurre de respectivement 19 % et 14 %. Hors produits frais, les aliments à base de [blé](#) - pâtes, couscous, céréales de petit déjeuner, etc. - ont également enregistré une hausse importante cette année.

L'un des principaux facteurs contribuant à l'inflation des produits alimentaires est le coût des matières premières énergétiques. Les cultures sous serre, plutôt énergivores, sont ainsi particulièrement impactées par la flambée du [gaz](#). Cela s'observe par exemple avec les tomates, dont 90 % de la production est réalisée sous serre en France, et qui ont vu leur prix augmenter de plus de 35 % par rapport à l'année dernière.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Un état des lieux de la situation en mars 2022 est également consultable [ici](#).